

Kilka dni przed Wigilią rozpoczynały się przygotowania kulinarne. Odpowiedzialny był za nie, zatrudniony w majątku, kucharz lub kucharka⁹⁷, często mający do pomocy dodatkowe osoby, takie jak kuchciki i dziewczęta kuchenne (*elwki-uczennice*)⁹⁸. Ubiorem kucharza były białe fartuch i biała wysoka czapa⁹⁹. Naturalnie kucharz wykonywał swoje obowiązki w porozumieniu z panią domu, do której należała ostateczna decyzja dotycząca rodzajów podawanych potraw. Niektóre ziemianki nie interesowały się sprawami kuchni, inne natomiast zbierały przepisy kulinarne, kupowały i czytały książki kucharskie, same opracowywały menu, a nawet, szczególnie w mniejszych majątkach, osobiście wydawały kucharzowi produkty i przyrządzały niektóre potrawy¹⁰⁰. Czasami paniom domu w sprawach kuchni pomagały lub zastępowały je, mieszkające we dworze, dorastające i dorosłe córki, krewne, gospodynie, ochmistrzynie lub rezydentki¹⁰¹.

Wszelkie prace odbywały się przede wszystkim w kuchni, która mogła się znajdować w domu mieszkalnym lub w oddzielnym budynku, np. w oficynie¹⁰². Jeśli kuchnia była w domu mieszkalnym, to najczęściej sytuowano ją w bocznym skrzydle lub w piwnicy i łączono z wyżej znajdującym się kredensem za pomocą schodów albo małej windy do przewożenia posiłków; miała ona też własne wyjście na zewnątrz, poprzedzone sionką¹⁰³. Wygląd kuchni i jej wyposażenie zmieniały się z biegiem czasu, zależały też od zamożności właścicieli i regionu Polski. Na przykład w Wielkopolsce rozwój techniczny następował znacznie szybciej niż w pozostałych częściach ziem polskich, co miało wpływ także na wyposażenie kuchni. Nie zamierzam przedstawiać w tej pracy rozwoju kuchni dworskiej w drugiej połowie XIX i pierwszej połowie XX w., omówię jedynie jej wygląd i wyposażenie. Karolina z Potockich Nakwaska w pierwszym tomie swojego poradnika *Dwór wiejski...* z 1857 r. przedstawiła propozycję urządzenia kuchni. Jej zdaniem kuchnia powinna być „obszerna” i posiadać: długi stół jadalny przeznaczony dla służących, kuchnię z blachami żelaznymi – opalaną drzewem (tzw. angielską) lub kamienną – opalaną węglem (tę drugą szczególnie polecała), piec piekarski, pień do rąbania mięsa, dużą ścienną szafę zamykaną na klucz, półki i haki na ścianach. W ceglanej podłodze powinna przez środek lub bokiem przechodzić mała „rynewka”, którą

brudna woda spływa do kanału na podwórzu. Poza tym w kuchni muszą być różne naczynia, wanienki, cebrzyki, szaffliki, rondle, sagany, kociołki, garnki, tygielki, tortownice, blachy do ciast, patelnie, sita, chochle, tarki, moździerz, naczynie do zmywania talerzy itd.¹⁰⁴ W XX w. zaczęły się rozpowszechniać instalacje związane z wodą, które w rewolucyjny sposób ułatwiały korzystanie z niej. Jednak w skali wszystkich ziem polskich niewiele dworów miało zamontowaną kanalizację, a jeszcze mniej doprowadzoną wodę. Najwięcej siedzib ziemiańskich z takimi udogodnieniami było w Wielkopolsce. Dlatego w większości kuchni dworskich stała duża beczka, do której wlewano wodę dostarczaną ze studni¹⁰⁵. Przeciętna kuchnia z drugiej połowy XIX i początku XX w. miała dużą powierzchnię, wyłożona była posadzką z kamieni, cegieł lub płytek ceramicznych, znajdował się w niej piec kuchenny z fajerkami – zazwyczaj opalany węglem, piec do pieczenia chleba, ciasta i większych sztuk mięsa (z czasem wychodził on z użycia), duża beczka na wodę (jeśli nie było zainstalowanego wodociągu), duży pień drzewa do rąbania mięsa, wzdłuż ścian stały szafy i stoły (przynajmniej jeden długi), obok nich ławy i stołki, a na ścianach wisiały rondle i półki na naczynia¹⁰⁶. Były tam też różne inne sprzęty, przyrządy i przybory.

Drugim ważnym pomieszczeniem związanym z czynnościami kulinarnymi był umiejscowiony obok jadalni kredens. Stały w nim stoły oraz duże szafy kredensowe z licznymi przegródkami, półkami, szufladami i szufladkami¹⁰⁷. W szafach przechowywano srebrne sztućce oraz półmiski, porcelanowe lub fajansowe serwisy, szkła i kryształowe stołowe (np. karafki, szklanki, kieliszki), srebra, obrusy oraz pasujące do nich serwety itd.¹⁰⁸ Nakrywając do stołu, serwety wsuwano w srebrne, rogowe lub drewniane kółka, odpowiednio oznaczone monogramami lub rzeźbione, aby się nie myliły, a z okazji ważnych przyjęć karbowano je¹⁰⁹. Ważnym elementem wyposażenia kredensu był samowar, o ile nie stał w jadalni¹¹⁰. Potrawy z kuchni były przynoszone do kredensu, np. przez chłopca kredensowego, lub przyjeżdżały małą windą. Tam służący przygotowywali nakrycia stołowe, herbatę, kawę oraz zimne potrawy, niewymagające gotowania oraz niektóre produkty spożywcze, np. pokrojony chleb czy ciasto, i od razu układali je na odpowiednich naczyniach; inne potrawy podgrzewali na maszynkach spirytusowych, ewentualnie przyprawiali



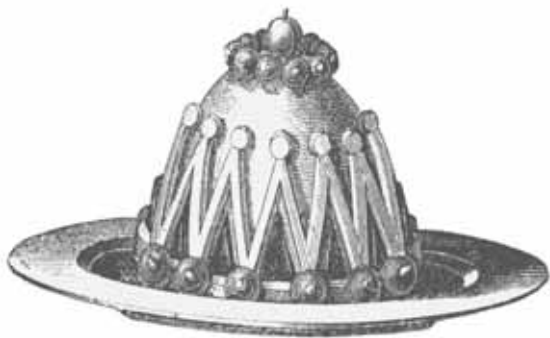
i ozdabiali je, po czym podawali do stołu¹¹¹. Kredensem opiekował się kamerdyner, któremu podlegała służba, a więc chłopcy kredensowi oraz lokaje¹¹². W sąsiedztwie kuchni i kredensu była usytuowana spiżarnia. Spiżarnia mogła się składać z więcej niż jednego pomieszczenia. Zapełniały ją weki, słoje z konfiturami, przetwory itd.¹¹³ Pomieszczeniem związanym z działalnością kulinarną była też lodownia, rodzaj piwnicy umieszczonej częściowo pod ziemią, do której w okresie zimy wkładano lód wyrąbany na stawach lub rzece. Dzięki niej nawet latem można było przechowywać żywność w niskiej temperaturze¹¹⁴.

Przygotowania świąteczne w kuchni zapamiętało wielu ziemian. Wacław Auleytnier, spędzający wraz z braćmi dzieciństwo w dwudziestoleciu międzywojennym w majątku rodziców w Studziankach między Rawą Mazowiecką a Tomaszowem Mazowieckim, wspominał, że przed świątami: „Mama z gospodynią, kucharką i pomagającymi dziewczynami stale siedziała w kuchni, przygotowując jedzenie i przysmaki świąteczne. [...] Dwór pachniał [...] korzeniami, piernikiem i wanilią”¹¹⁵. Jerzy Rozwadowski z Książenic zapamiętał natomiast, jak: „Na stołach i w kuchni rosły stopy strucli z makiem, masą orzechową, pistacjową i powidłami, przeróżne torty i ciastka”¹¹⁶.

W ramach przygotowań kulinarnych odbywało się świniobicie i przerób mięsa. Oczywiście w Wigilię, ze względu na post, mięsa nie spożywano, ale już w kolejne dni jak najbardziej. Krystyna Daszkiewicz wspominała, że w Olszowie w Poznańskim – majątku jej ojca Witolda Daszkiewicza, gdzie spędzała dzieciństwo w dwudziestoleciu międzywojennym – rozbiórki mięsa dokonywano w piwnicy, zaopatrzonej w kocioł i długi stół. Masę mięsną gotowano w kotle, a na stole przerabiano na kaszanki, bułczanki, serwolatki i kiełbasy, które następnie wraz z boczkiem wędzono w wędzarni. W kuchni natomiast: „Zagotowywano w słoikach pasztety i wątrobiankę, a na zakończenie świniobicia zapraszano gości z sąsiedztwa na wódeczkę pod świeżo gotowaną główiznę i nie tylko”¹¹⁷.

Kolejną czynnością było pieczenie pierników. W Olszowie powtarzano ją przed świętami kilkakrotnie, przy czym pieczono tam dwa rodzaje pierników na miodzie z własnej pasieki. Pierwszy rodzaj to małe pierniczki. Aby je zrobić, formowano z ciasta różne kształty, pieczono, następnie lukrowano, posypywano kolorowym makiem, kruszoną czekoladą i przybierano orzechami. Drugi rodzaj stanowiły ciasta piernikowe przekładane masą orzechową i powidłami. Gotowe pierniki układano w starej skrzyni, wyłożonej papierem pergaminowym¹¹⁸. Do pierników potrzebne były orzechy, których w Olszowie było pod dostatkiem, pochodzących z własnych drzew. W przygotowanym pomieszczeniu przy kuchni dziewczyny z czworaków, zebrane przy długim stole, obierały orzechy z łupin i przygotowywały do przerobu w kuchni. Dziewczęta te otrzymywały za wykonaną pracę posiłek i wynagrodzenie¹¹⁹.

W okresie przedświątecznym pieczono też inne ciasta, np. strucle lub ozdobne ciasteczka na choinkę. Czynności z tym związane szczególnie przyciągały do kuchni dzieci. Krystyna Daszkiewicz wraz z siostrą Urszulą lubiła przychodzić do kuchni, gdy pieczono ciasta, mimo niezadowolenia kucharki: „Nasza wspaniała



kucharka nie bardzo była zadowolona, że panienki są w kuchni w czasie wypieków ciast na święta, ponieważ rzecz jasna przeszkadzałyśmy zaglądnąć wszędzie i wszystkiego dotykając. Ucierane żółtka z cukrem, lukry, czekolada i wszelkie bakalie miały jednak niesamowitą moc i tak nas nęciły, że czekałyśmy tylko na moment nieuwagi kucharki albo jej chwilową nieobecność w kuchni, żeby sobie coś z tych smacznych rzeczy przywłaszczyć. Próbowaliśmy również paluchami wybierać słodką zawartość z misek. Na koniec, kiedy ciasto było już gotowe i zaczęło się pieczenie, oficjalnie oblizywałyśmy każdą słodką kopyść, łyżkę drewnianą czy kulę do ucierania ciasta¹²⁰. Natomiast Jerzy Rozwadowski zapamiętał, że: „Matka, kucharka i służąca wyganiały nas z kuchni, gdzie łasowaliśmy figi, migdały i rodzynki, narzucając się z natarczywą pomocą. Jedną z funkcji spełniałem jednak zawsze. Obrzędowo. Było to tarcie maku z miodem w wielkiej glinianej misie. Nie była to bynajmniej lekka praca i porządnie bolały mnie po niej ręce. Odebrać jednak tej funkcji nie dałbym sobie za nic w świecie”¹²¹. Jednak nie wszystkie dzieci interesowały przygotowania w kuchni. Tadeusz Chrzanowski wspominał, że „w kuchni było za gorąco, a zapachy jeszcze wcale nie nabrały smakowitości, którą wabiły, gdy półmiski wędrowały na stół w jadalnym”. Dlatego poza czynnościami związanymi z przygotowywaniem ryb, Chrzanowski żadnych innych prac w kuchni nie opisał¹²².

Drzeworyt według rysunku Jana Konopackiego *W kuchni przed Wigilią*, opublikowany w „Kłosach” w 1884 r., znakomicie oddaje atmosferę przedświąteczną panującą w kuchni dworskiej. Dwie zatrudnione we dworze kobiety są zajęte przygotowywaniem potraw. Jedna, być może w zamyśle artysty kucharka, oporządza ryby, druga uciera w misce zapewne mak z miodem. Jest też dwoje ziemiańskich dzieci, z których jedno kosztuje zawartość miski, a drugie uważnie obserwuje.

