

NAWYKI ŻYWIENIOWE W DZIEJACH RODZINY POLSKIEJ

MAREK ŻYROMSKI

ABSTRACT. Żyromski Marek, *Nawyki żywieniowe w dziejach rodziny polskiej* (The nourishment habits in the history of Polish families). *Blaski i cienie życia rodzinnego. Roczniki Socjologii Rodziny*, XV, Poznań 2003. Adam Mickiewicz University Press, pp. 95-112. ISBN 83-232-1321-6, ISSN 0867-2059. Text in Polish with a summary in English.

Marek Żyromski, Instytut Nauk Politycznych i Dziennikarstwa Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza (Institute of Political Sciences and Journalism Adam Mickiewicz University), ul. Szamarzewskiego 89, 60-568 Poznań, Poland.

I

Niewiele problemów i trudności, przed jakimi staje obecnie (jesień – zima 2002 r.) większość polskich rodzin, może równać się z koniecznością zdobycia środków na wyżywienie. W okresie Polski Ludowej żywność stanowiła kwestię strategiczną – to właśnie przed świętami Bożego Narodzenia władza komunistyczna starała się zapewnić jako takie zaopatrzenie. Jednocześnie większość tak zwanych „wydarzeń” (poza Poznańskim Czerwem 1956 r.), została wywołana właśnie zapowiedziami drastycznych podwyżek cen żywności.

No cóż – Polak nie tylko potrafi, ale i lubi dobrze zjeść. Równocześnie jednak, pojawiające się w całym szeregu sondaży i badań socjologicznych nastroje nostalgii za czasami „słusznie minionymi” (jak określił to niedawno redaktor Krzysztof Mroziewicz w rozmowie z autorem niniejszego szkicu), mogą wskazywać na powszechne zjawisko „amnezji społecznej”, kiedy to przeszłość jawi nam się o wiele lepiej niż było w rzeczywistości. Pewnie też w rozumieniu coraz to liczniejszych „ofiar” procesu transformacji ustrojowej w Polsce system kartkowy zapewniał przynajmniej jakieś minimum mięsa czy wędlin, których obecnie nie ma po prostu za co kupić w sklepach. Stąd też coraz częstsze uczucia frustracji u coraz to liczniejszych grup polskiego społeczeństwa. A ile możliwości dawała wymiana kartek na cukier, kawę, słodycze czy alkohol – pamięta już tylko starsze pokolenie Polaków lub miłośnicy powtarzanych ostatnio odcinków Kabaretu Olgi Lipińskiej. W związku z tym zadaniem niniejszego szkicu jest próba prześledzenia nawyków

żywniowych Polaków, zmieniających się w kolejnych epokach dziejów Polski. Schemat konstrukcyjny artykułu stanowią, podobnie jak w poprzednich szkicach publikowanych w *Rocznikach Socjologii Rodziny*¹, epoki średniowiecza, następnie okresu odrodzenia oraz oświecenia i wreszcie wieku dziewiętnastego (kończącego się jako epoka historyczna dopiero wraz z wybuchem I wojny światowej).

Już na etapie wspólnoty pierwotnej (a więc jeszcze przed początkiem ludzkiej cywilizacji) kwestia wyżywienia stała się podstawą pierwszego podziału społecznego – podziału według płci.

„Łowy na grubego zwierza i produkcja narzędzi należały do zajęć mężczyzn, łowy drobnych zwierząt i zbieractwo oraz zajmowanie się gospodarstwem domowym – do kobiet (i dzieci)”². Wraz z tak zwaną „rewolucją neolityczną”, rozszerzającą się stopniowo począwszy od rejonu Bliskiego Wschodu, pojawia się rolnictwo i hodowla jako podstawa działalności gospodarczej (aż do rewolucji przemysłowej końca wieku XVIII). „Chów bydła na terenach lessowych, w dolinach rzecznych i nieckach jeziornych, na polach leśnych był głównym zajęciem mężczyzn, podobnie jak produkcja najbardziej wydajnych w pracy narzędzi metalowych, podczas gdy zajęcia kobiety ograniczyły się do kopienictwa i gospodarstwa domowego. Ten pierwszy społeczny podział pracy wynikał z wyodrębnienia hodowli podniósł rolę mężczyzny w zaspokajaniu potrzeb materialnych rodu, a kobiety pozbawił jej dawnego znaczenia. Już w środkowym neolicie zauważyć można istnienie stosunków patriarchalnych; tak np. w grobowcach kujawskich kultury pucharów lejkowatych występują ślady grzebania naczelników rodowych w sposób wyróżniający ich pozycję społeczną”³.

Podobnie jak w przypadku kwestii domów i mieszkań rodzinnych, także i w odniesieniu do nawyków żywniowych ludności Polski posiadamy znacznie więcej informacji o przedstawicielach wyższych warstw społecznych oraz lepiej znamy sytuację mieszkańców miast niż wsi. Polskie miasta, kształtujące się już w okresie wczesnego średniowiecza, stanowiły nie tylko centra handlu czy produkcji rzemieślniczej, ale także naturalny rynek zbytu płodów rolnych dla okolicznej ludności wiejskiej. Przykładowo „na wyżywienie Gdańska, który w X-XI w. mógł liczyć około 2-2,5 tysięcy mieszkańców, przy ówczesnej ekstensywnej gospodarce rolnej trzeba było około 2000-2500 ha upraw rolnych. Należy oczywiście uwzględnić rozwinięte wówczas rybołówstwo oraz wychów zwierząt domowych”⁴.

¹ M. Żyromski, *Rodzina jako podstawowa mikrostruktura społeczna w średniowiecznej Polsce*, *Roczniki Socjologii Rodziny* t. X, Poznań 1998, s.145-157; idem, *Przemiany rodziny polskiej doby odrodzenia i oświecenia*, *Roczniki Socjologii Rodziny* t. XI, Poznań 1999, s. 17-28; idem, *Dziewiętnastowieczna rodzina polska*, *Roczniki Socjologii Rodziny*, vol. XII, Poznań 2000, s. 173-188; idem, *Zasadnicze etapy rozwoju rodziny polskiej*, [w:] *Współczesne rodziny polskie. Ich stan i kierunek przemian*, red. Z. Tyszka, Poznań 2001, s. 25-36.

² J. Żak, *Ziemia polskie w starożytności*, [w:] *Dzieje Polski*, red. J. Topolski, Warszawa 1976, s. 16.

³ A. Gieysztor, *Epoka wspólnoty pierwotnej*, [w:] *Historia Polski*, t. I do roku 1764, część I do połowy XV w., red. H. Łowmiański, Warszawa 1960, s. 42.

⁴ *Historia Gdańska*, t. I. do roku 1454, red. E. Cieślak, Gdańsk 1978, s. 180.

I właśnie możliwość łowienia ryb na masową skalę powodowała, że kłęski nieurodzaju i głodu (powtarzające się cyklicznie aż do rozpowszechnienia uprawy ziemniaków w pierwszej połowie XIX wieku) nie były tak dotkliwe dla mieszkańców Gdańska, jak dla innych ośrodków miejskich z głębi kraju. Podstawą żywienia ludności średniowiecznej Polski (podobnie jak i innych państw europejskich) były produkty zbożowe i mączne. W Gdańsku „powszechnie spożywano proso w osadzie z IX w., w dzielnicy służebnej grodu z X-XIII w. oraz w biedniejszych osadach podgrodowych. W prostych stębach otrzymywano z niego kaszę jaglaną. Spożywano także, zwłaszcza od XI w., wszystkie cztery zboża chlebowe: pszenicę, żyto, jęczmień i owies. Z tych dwóch ostatnich oraz z chmielu wyrabiano piwo. [...] Ogrodnictwo dostarczało roślin strączkowych, bobu, grochu i zapewne soczewicy. Spożywano w niewielkich ilościach warzywa: marchew, prawdopodobnie buraki, czasem czosnek, cebulę i ogórki. Zapotrzebowanie na tłuszcz zaspokajały częściowo także rośliny oleiste: mak, len i konopie [...] Masowo spożywano mięso wieprzowe i wołowe oraz baraninę, a bardzo rzadko koninę. Na stole książąt i możnowładców pojawiała się dość często dziczyzna”⁵.

Znaczenie żywnościowe ryb (jako dostarczycieli mięsa, białka, tłuszczu czy soli mineralnych) znacznie zwiększyło się wraz z procesem stopniowego umacniania i rozpowszechniania się chrześcijaństwa – wychodzącego poza wąski krąg elity rządzącej monarchii wczesnopiastowskiej. „W XIII w. obowiązywał post w ciągu 150 dni w roku. Żywność przechowywano bądź transportowano w workach lnianych i konopnych, drewnianych kadziach i beczkach oraz naczyniach glinianych. Potrawy wymagające gotowania, mięsne lub roślinne, przystawiano w glinianych garnkach do ognia na otwartych paleniskach. Mięso i ryby również solono oraz suszono. Stosowano także wędzenie. [...] Zastawa stołowa składała się z glinianych misek i kubków oraz czarek i pucharków. Używano powszechnie drewnianych talerzy i misek, a wśród bogatszych rzemieślników i kupców także mis z brązu [...] W domach mieszczan w XIII w. pojawiły się zdobione malowidłami szklane naczynia, które docierały do Gdańska z Lubeki, były jednak pochodzenia perskiego. Posługiwano się drewnianymi oraz rogowymi łyżkami i czerpakami [...] Używano też noży”⁶. Natomiast widelce pojawiły się dopiero w XVI wieku, wraz z przemianami czasów odrodzenia. „Pożywienie średniowieczne wydawać się może mało urozmaicone. Podstawę jego stanowiło tłuste mięso wieprzowe, postne ryby, kasza, groch, pieczywo oraz piwo. Te wysokokaloryczne potrawy były wspólne patrycjatowi i szlachcie, jak i plebsowi miejskiemu”⁷. Podobnie zresztą w ówczesnej Europie Zachodniej uważano, że pożywienie tłuste (węglowodany i tłuszcze) jest najbardziej korzystne i wskazane – jak pokazują badania historyczne „diety” średniowiecznych zakonników⁸.

⁵ Tamże, s. 234.

⁶ Tamże, s. 235.

⁷ *Dzieje Poznania*, t. I, Poznań 1998, s. 295.

⁸ M. Zyromski, *Zasadnicze etapy rozwoju rodziny europejskiej – część druga*, Roczniki Socjologii Rodziny vol. VI, Poznań 1994, s. 197.

„Pomimo wzrostu ilości produktów roślinnych, zwłaszcza zbóż, spożywano je głównie w postaci płynnej lub półpłynnej (polewki, warówki, krupniki, papki, kisiele); zapewniało to większą przyswajalność wartości odżywczych kasz, jagieł, mąki [...] Papki, zwłaszcza z prosa z dodatkiem miodu i owoców, długo uchodziły wśród szerokich mas za przysmak”⁹. Charakterystyczne, iż w czasach średniowiecza w Polsce nie można jeszcze stwierdzić znaczących różnic w wyżywieniu poszczególnych grup społecznych. W szczególności spożycie mięsa nie stanowiło bynajmniej przywileju przedstawicieli wyższych warstw społecznych czy osób związanych z dworem panującej dynastii – tak jak było to przykładowo w średniowiecznej Anglii (o czym świadczyć może chociażby określenie *Beefeaters* jako marka angielskiego ginu). „Przy ogólnie większych ilościach pożywienia na głowę w grupie możnowładczej i przedniego rycerstwa, udział procentowy mięsa był najprawdopodobniej niewiele tylko większy niż wśród wieśniaków; na ucztach możnowładczych jedzono je co prawda w olbrzymich ilościach (niekiedy do 2 kg na osobę), lecz przeciętne roczne spożycie było bardzo obniżone przez rygorystyczne przestrzeganie postów (blisko 1/3 roku), niezbyt obserwowanych na wsi aż po schyłek XII w.; stąd też na stołach pańskich i klasztornych wyjątkowo dużo było ryb. [...] Przy niewielkiej mleczności krów (ok. 400-500 l rocznie) większość mleka przerabiano na sery i masło, pijąc chętnie maślanekę i serwatkę. Pragnienie gaszono najczęściej wodą; kwasy i piwo stanowiły napitek towarzyski. Miód sycony był raczej luksusem; wprowadzicie trafiał na każdy prawie stół, ale z okazji wielkiej uroczystości (oznaką ubóstwa było piwo zamiast miodu na uroczystej biesiadzie)”¹⁰.

Pomijając niestety częste okresy epidemii, głodu czy nieurodzaju, wyżywienie ludności średniowiecznej Polski (przynajmniej pod względem kaloryczności) nie odbiegało od obecnie przyjętych standardów. „H. Łowmiański ustala hipotetyczną strukturę spożycia czteroosobowej rodziny rolniczej uprawiającej radło ziemi na przełomie X i XI w. Stwierdza mianowicie, że średnio 1 osoba spożywała około 4000 kalorii, z czego 60,2% dostarczało zboże, 10% – mleko, 24,7% – wieprzowina lub wołowina, 2,1% baranina, 1,6% miód, 1,4% inne (w tym produkty rybołówstwa, zbieractwa, łowiectwa)”¹¹. Zwierzęta hodowlane były jeszcze zbyt bliskie swym dzikim krewnym, aby dawać wystarczającą ilość mięsa, tłuszczu czy mleka; były za to bardziej odporne na głód, choroby czy zmiany klimatyczne. Kłopoty z konserwowaniem i przechowywaniem zapasów mięsa powodowały konieczność obfitego używania przypraw (chrzan, czosnek, koper). „Podobne efekty uzyskiwano przez gotowanie z przyprawami mięsa solonego (stąd nazwa rosółu, pierwotnie *roz-sołu*, potrawy *roz-solonej*)”¹². Podobnie jak w wypadku wczesnośredniowiecz-

⁹ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. I, s. 469.

¹⁰ Tamże.

¹¹ J. Żak, *Polska średniowieczna*, [w:] *Dzieje Polski*, red. J. Topolski, Warszawa 1976, s. 110.

¹² S. Trawkowski, *Nad Wisłą i Odrą w VIII i IX wieku*, [w:] *Polska pierwszych Piastów – państwo – społeczeństwo – kultura*, pod red. T. Manteuffla, Warszawa 1974 (wyd. III), s. 58.

nej Europy Zachodniej, również i w ówczesnej Polsce każde gospodarstwo dążyło do samowystarczalności, choć nie unikano bynajmniej sąsiedzkiej wymiany produktów rzemieślniczych; z dalszej wymiany uzyskiwano najczęściej tylko sól, broń czy narzędzia metalowe. „Płótno pełniło przy wymianie darów często rolę pieniądza, stąd to od nazwy płata płótna powstało słowo: płacić”¹³.

Podobnie jak w okresach późniejszych, również i w czasach średniowiecza jedzenie mogło być także przyjemnością czy podstawą aktywności towarzyskiej. „Na ogół po pracy mężczyźni szli do gospody, do lokalu brackiego, do sąsiada na pogawędkę lub rzadziej z żonami na większe przyjęcie. [...] Obok posiłków – na ogół trzech w ciągu dnia – właśnie taniec, w którym brały udział także starsze kobiety – skoczny, chodzony, noszony – był główną formą masowej rozrywki”¹⁴. Trudno więc przecenić znaczenie gospód czy tawern w życiu średniowiecznego miasta czy społeczeństwa. Gospody spełniały całe spektrum funkcji – począwszy od naszego baru szybkiej obsługi czy hotelu aż do agencji towarzyskiej i salonu masażu włącznie.

„W życiu miast średniowiecznych tawerny pełniły wiele funkcji usługowych. Stanowiły one punkt oparcia dla zdążających do miasta obcych przybyszów. [...] Tawerny były zwykle ściśle związane z targami, tak więc było pewnie i w Gdańsku (*forum cum taberna*). Tutaj spełniały one rolę zajazdów, a dla żeglarzy w XI-XIII w. bardzo ważną funkcję szpitali. Było to jednocześnie miejsce wyszynku miodu i piwa, zabawy, a także noclegów. W gospodach pobierano też cła i opłaty przewozowe. Tutaj spełniali również swoje czynności mincerze przy wymianie oraz ocenie wartości monet”¹⁵.

Znaczące przemiany w gospodarce (szczególnie w rolnictwie) nastąpiły na ziemiach polskich dopiero w okresie późnego średniowiecza. Wtedy to Polska zaczęła odrabiać (niestety na krótko) dystans dzielący nas od przodujących państw Europy Zachodniej, gdyż region Europy Środkowo-Wschodniej został praktycznie oszczędzony przez straszliwą epidemię „czarnej śmierci” z połowy XIV wieku. „Wielka kolonizacja i reforma agrarna XIII-XIV w. (we wsch. połaciach Polski w XIV-XV w.) przyniosły powiększenie ziem uprawnych o ok. 60% oraz wzrost wydajności produkcji rolniczej o połowę”¹⁶. Wskazany rozwój produkcji rolnej umożliwił także zmianę nawyków żywieniowych polskiego społeczeństwa. „Wraz z upowszechnieniem w XIII w. młynów wodnych szybko wzrosła ilość drobno mielonej białej oraz razowej mąki. Umożliwiło to rozwój produkcji piekarskiej w miastach i na wsi, gdzie w późnym średniowieczu upowszechnił się piec piekarski. Od XIII w. obok chleba na zakwasie coraz częściej pieczono bułki pszenne – przysmak miejski, rzadko jadany w gospodarstwach kmiecych. Pomyślny rozwój rolnictwa

¹³ Tamże, s. 62.

¹⁴ M. Bogucka, H. Samsonowicz, *Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przedrozbiorowej*, Wrocław 1986, s. 279.

¹⁵ *Historia Gdańska*, t. I, op. cit., s. 217.

¹⁶ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. I, s. 472.

stanowił podstawę zwiększania się spożycia potraw mącznych w postaci stałej (chleb, ciasta) bądź sypkiej (kasze kraszone), a ograniczanie warówek, papek i kisiel. [...] Wśród możnowładztwa, patrycjatu i wyższego oraz średniego kleru zmniejszyło się spożycie roślin strączkowych, uznawanych przez ówczesną medycynę za niezdrowe¹⁷.

II

Przemiany okresu odrodzenia w Europie rozpoczęły się w rejonach o mocno rozwiniętych miastach i stosunkowo silnym mieszczaństwie (szczególnie Niderlandy oraz północne i środkowe Włochy). Jednocześnie ożywienie gospodarcze na zachodzie Europy (od końca wieku XV), zwiększało możliwości zbytu na polskie towary rolne – i to bez żadnych dopłat bezpośrednich do rolnictwa! Sytuację tę potrafiła wykorzystać liczna i wpływowa polska szlachta, stopniowo zwiększając wymiar pańszczyzny. „W latach 1520-21 sejmy ustaliły minimum pańszczyzny obowiązującej chłopów, określając je na 1 dzień roboczy z łanu”¹⁸. Już jednak w połowie XVI stulecia obowiązki pańszczyźniane wzrosły przeciętnie do trzech dni w tygodniu. W związku z tym gospodarstwa chłopskie stopniowo wypadały z lokalnego rynku wymiany towarowej, szlachta coraz bardziej nastawiała się na wywóz zboża za granicę, a miasta i mieszczaństwo nie były w stanie rozwijać się tak szybko i pomyślnie jak w państwach Europy Zachodniej. W okresie odrodzenia znowu zaczynamy tracić dystans gospodarczy do przodujących państw zachodu Europy, a granica rzeki Łaby (oddzielająca system gospodarki towarowo-pieniężnej od folwarczno-pańszczyźnianego) właściwie do dziś dnia nie została w pełni przezwyciężona – chociaż o pańszczyźnie nikt już dawno nie słyszał.

Charakterystyczne jednak, iż wydajność polskiego rolnictwa zmniejszyła się wyraźnie dopiero w wieku XVII. „W Polsce dla 4 zbóż podstawowych (żyto, pszenica, jęczmień, owies) można przyjąć, że 1 kwintal wysianego ziarna dawał ok. 5 kwintali zbioru. Podobnie było we Francji, Anglii, Niemczech, w Hiszpanii zaś nawet mniej, a jedynie w Niderlandach wyraźnie więcej (ok. 8 kwintali z 1 wysianego). Wynikałoby więc, że w XVI w. zbierano w Koronie ok. 8-8,5 kwintala żyta czy pszenicy z hektara. Na owe czasy oznaczało to niezłe plony, czego dowodem fakt, że po ich spadku w następnym stuleciu dopiero w XIX w. rolnictwo polskie potrafiło przekroczyć wyniki uzyskiwane w XVI w. Wadą tych plonów była ich nierównomierność, duże wahania z roku na rok, a więc stała niepewność i konieczność gromadzenia zapasów na rok następny”¹⁹. Oblicza się, że rolnictwo dawało wtedy ponad 80% dochodu narodowego. „W ciągu XVI i na początku XVII wieku

¹⁷ Tamże.

¹⁸ *Zarys historii Polski*, red. J. Tazbir, Warszawa 1979, s. 184.

¹⁹ Tamże, s. 189.

wzrastał eksport zboża z Polski (głównie przez Gdańsk). Ze średnio około 30 tysięcy ton rocznie w pierwszych dziesięcioleciach XVI wieku do około 80 tysięcy w połowie stulecia i do około 130-150 tysięcy ton przed wojną trzydziestoletnią. W 1628 roku zanotowany został największy eksport przez Gdańsk – około 200 tysięcy ton [...] Te liczby wskazują, jak wielkie znaczenie dla Europy Zachodniej mogło mieć polskie zboże. Można obliczyć, że starczało go dla około miliona osób rocznie, czyli dla około 1,5% ludności europejskiej²⁰.

Wiek XVI, a szczególnie jego druga połowa, to – jak się wydaje – najlepszy okres rozwoju rolnictwa w przedrozbiorowej Polsce. Charakterystyczne, iż pomimo ciągłego i systematycznego wzrostu obciążeń pańszczyźnianych wzrost ten nie ominął na razie jeszcze gospodarstwa chłopskie. „Niektóre gospodarstwa chłopskie posiadały w połowie XVI wieku tyle zwierząt, ile małe folwarki szlacheckie. I tak np. we wsi Słabomierz dóbr kapituły gnieźnieńskiej (w pobliżu Żnina) przypadało średnio na gospodarstwo chłopskie: 24 sztuki bydła, 11 koni, 36 owiec, 12 świń oraz pewna liczba drobiu²¹. W 2. połowie XVI wieku, przynajmniej w odniesieniu do ziem Korony, „kraj posiadał dobrze rozwiniętą produkcję rolną, której wskaźniki nie ustępowały wskaźnikom przeciętnych ośrodków rolniczych Europy Zachodniej. Około 1580 roku produkcja zbóż w Koronie wynosiła około 340 kg na głowę mieszkańca, a więc dużo, jeśli zważyć, iż około 1870 roku wskaźnik ten na ziemiach polskich wynosił około 420 kg [...] W liczbach absolutnych produkowano w Wielkopolsce, na Mazowszu, w Małopolsce i na Pomorzu Gdańskim łącznie około 1,2 mln ton zboża. W porównaniu z połową XIV wieku czy czasami Kazimierza Wielkiego oznaczało to wzrost produkcji globalnej o około 100%²².

Począwszy jednak od połowy wieku XVI obserwujemy systematyczny spadek plonów na ziemiach polskich – „średni plon w XVI wieku wynosił 5 ziaren, tzn. około 7,5 q z ha [...], w wieku XVII już tylko 4 ziarna (około 5,5 q z ha), zaś około połowy XVIII wieku zaledwie 3 ziarna (około 4,5 q z ha)²³. Jednocześnie jednak w państwach Europy Zachodniej produkcja rolna i wydajność z jednego hektara systematycznie rosły, co pogłębiało tylko dystans dzielący nas od tego regionu Europy. „Jeśli w połowie XVI w. uzyskiwano w Polsce średnio rocznie z jednego zasianego ziarna 4, to w 150 lat później już tylko 3,3. W tym samym czasie plony w Niemczech wzrosły z 4,4 do 5,3, w Anglii z 4,6 do 9,8, w północnych Niderlandach z 7,5 do 13,1²⁴. Wprawdzie w wieku XVI „nie widać wówczas w Polsce na szerszą skalę objawów niedożywienia czy głodu, nawet w uboższych warstwach społecznych²⁵, jednak pojawia się już odzwierciedlenie układu stratyfikacyjnego także

¹ J. Topolski, *Polska w czasach nowożytnych. Od środkowoeuropejskiej potęgi do utraty niepodległości (1501-1795)*, Poznań 1994 (jako t. II: *Polska. Dzieje narodu, państwa i kultury*), s. 35.

² J. Topolski, *Polska w czasach nowożytnych*, op. cit., s. 41.

³ Tamże, s. 65.

⁴ Tamże, s. 564.

⁵ *Historia Gdańska*, t. III/1, red. E. Cieślak, Gdańsk 1993, s. 59.

⁶ *Zarys historii Polski*, op. cit., s. 191.

w odniesieniu do ilości i jakości spożywanego pożywienia. O ile chłop w Koronie spożywał dziennie jedynie 3500 kalorii (w tym aż 82% węglowodanów), to szlachcic już 5300 kalorii (78% węglowodanów), a magnat aż 6300 kalorii (tylko 70% węglowodanów).

Okres odrodzenia to także czasy większego indywidualizmu i uznania znaczenia jednostki ludzkiej (w tym również kobiet i dzieci). Nic więc dziwnego, iż dopiero w „XVI wieku zaczęto interesować się zdrowiem młodego pokolenia. Radzono karmić dzieci do drugiego roku życia piersią i to przez własne matki [...] Wiedziano, że niewłaściwe jest spożywanie przez karmiące matki napojów alkoholowych. Dzieciom od 2 do 7 lat zalecano różne kleiki i polewki (z chleba, a nie z mąki), kasze (uznawano je za »zdrowsze« mąki)»²⁶. W znacznej mierze uwieńczeniem, ale i uzupełnieniem przemian społecznych czasów odrodzenia była reformacja. Na ziemiach polskich reformacja nie spotkała się z nadmiernym odzewem, chociażby dlatego, że szlachta mogła umieszczać w klasztorach „nadmiar” swoich dzieci (a zwłaszcza córek). Nurty protestanckie były natomiast silniejsze w miastach, gdzie potrafiły nawet zmienić nawyki żywieniowe ludności.

Szczególnie w szesnastowiecznym Gdańsku, wraz z duchem reformacji wprowadzono tak zwane ustawy antyzbytkowe²⁷. „W roku 1540 władze miejskie zarządziły, iż na ucztę zaślubinowej w bogatym domu kupieckim można podać najwyżej pięć dań, które w drobiazgowy sposób określono. Rozpoczynała się więc taka biesiada od kurcząt w ostrym, korzennym sosie, następnie podawano pieczenie, dziczyznę, słodkie ciasta i owoce. Potrawy zakrapiano obficie południowymi winami i świetnym dubeltowym piwem gdańskim. Uboższe warstwy ludności musiały się zadowalać trzema lub tylko dwoma daniami – podstawę przyjęcia stanowiła tu zwykle pieczeń wołowa. Nie wolno było także podawać do stołu wina, a tylko piwo. Dodatkową atrakcją zaślubin stanowił zwyczaj składania z tej okazji podarków. [...] Podczas uroczystości przygrywała orkiestra wynajętych muzykantów. Po skończonej biesiadzie rozpoczynały się tańce»²⁸. Najwyraźniej jednak przepisów tych nie traktowano zbyt dosłownie i rygorystycznie, jak to w Polsce, gdyż trzeba było je co jakiś czas powtarzać. Charakterystyczne też, iż wskazane przepisy odzwierciedlały układ stratyfikacyjny ówczesnego miasta Gdańska.

„Specjalne postanowienia z lat 1590 i 1595 starały się zmniejszyć wystawność uczt zaręczynowych i ślubnych, ograniczając liczbę gości przy pierwszych do 12 osób, przy drugich w zależności od grupy społecznej (»szlachetni« mieszczenie i kupcy, średnie mieszczaństwo i robotnicy oraz służba) do 96, 60 i 36 osób. Redukowano także liczbę stołów, które wolno było nakryć w związku z ucztą ślubną: grupa pierwsza miała prawo do 8 stołów, grupa druga do 5 stołów, grupa trzecia tylko do 3 stołów, patrycjusze mogli nakrywać aż 10 stołów. Określono również,

²⁶ J. Topolski, *Polska w czasach nowożytnych*, op. cit., s. 273.

²⁷ Tamże, s. 279.

²⁸ *Historia Gdańska*, t. II, 1454-1655, red. E. Cieślak, Gdańsk 1982, s. 341-343.

w zależności od statusu społecznego, liczbę talerzy, które wolno podawać na ucztach weselnych (od 25 do 8). Oczywiście wszystkie te przepisy nie były w pełni respektowane, a ich mnożenie się świadczy jedynie o rosnącej wystawności przyjęć²⁹.

Generalnie jednak w wieku XVI nawyki żywieniowe ludności polskiej niewiele zmieniły się w stosunku do czasów średniowiecza. „Nadal jedzono głównie razowy chleb żytni, rzadko – tylko u zamożnych – pszenny, choć konsumpcja ciast (babki, bułki, strucle, kołacze itd.) wzrosła. [...] W początkach XVI wieku rozpowszechniła się znana już nieco wcześniej wódka, wyrabiana z żyta, pszenicy i śliwek, coraz częściej też pito piwo³⁰. Różnice pomiędzy poszczególnymi grupami ludności polegały bardziej na ilości (niż na jakości) spożywanych produktów, szczególnie mięsa i napojów. „Podstawę wyżywienia stanowiło w domach mieszczkańskich mięso, ryby, nabiał i chleb, w uboższych chleb, groch i kasze ze słoniną, choć również spożywano tu nieco ryb i mięsa³¹.”

Niestety jednak, podobnie jak w okresie średniowiecza, „do kuchni mieszczańskiej mięso docierało nie zawsze w stanie świeżym. Dość często zdarzało się, iż rozporządzano jedynie zapasami mięs wędzonych lub solonych, co oczywiście wpływało na sposób przyrządzania potraw. Najczęściej podawano mięso w formie pieczeni, choć jadano je także gotowane lub duszone. Przygotowywano potrawy, dorzucając ogromne ilości przypraw korzennych³². Nic więc dziwnego, iż bardzo ważne dla kuchni staropolskiej było nie tylko jedzenie, ale i picie. „Z trunków królowało piwo, a tylko w kręgach bogatego kupiectwa podawano do stołu różne gatunki win. [...] Patrycjat i zamożne kupiectwo oraz bogaci rzemieślnicy spożywali zapewne zbyt dużo mięsa, tłustych, zawiesistych sosów i słodczy, biedota – za dużo chleba i kasz. Niestety, brak danych uniemożliwia odtworzenie kaloryczności posiłków³³.”

Zdecydowanie za mało spożywano natomiast (co Polakom zostało do dzisiaj !) surówek, owoców czy warzyw. Generalnie „ocenia się, że w XVI w. w okresie normalnych urodzajów przeciętny poziom wyżywienia polskiego społeczeństwa był dobry (w XVI w. średnio 4000-4800 kcal., najzamożniejsi do 6300 kcal). Szlachta, magnateria i zamożne mieszczaństwo (ok. 13% społeczeństwa) odżywiały się nadmiernie (za wiele białka i węglowodanów); stałe niedożywienie dotyczyło głównie biedoty miejskiej, szerszych zaś grup tylko w okresach nieurodzajów. Od schyłku XVI w. przeciętny poziom pożywienia zaczął się stopniowo pogarszać, schodząc w 2. połowie XVII w. i na początku XVIII w. poniżej dostatecznego; powiększał się przedział między wystawnym odżywianiem się magnaterii, obfitym (choć jedno-

²⁹ *Historia Polski*, t. II, 1764-1864, część I: 1764-1795, red. S. Kieniewicz, W. Kula, Warszawa 1958, s. 668.

³⁰ J. Topolski, *Polska w czasach nowożytnych*, op. cit., s. 271.

³¹ *Historia Gdańska*, t. II, 1454-1655, red. E. Cieślak, Gdańsk 1982, s. 333.

³² Tamże, s. 334.

³³ Tamże, s. 336.

stajnym) szlachty a skąpym i przeważnie niedostatecznym uboższych warstw ludności, często już teraz głodujących, np. na przednówku”³⁴. Charakterystyczne, iż jeszcze „w XVI w. chłopci stosunkowo dobrze się odżywiali, jedząc dużo chleba (0,6-0,9 kg dziennie), kaszy, grochu, kapusty oraz sera, oleju, słoniny, sadła, rzadziej mięsa i pijąc znaczne ilości piwa (1-1,5 l); dawało to dziennie ok. 3500 kalorii, ilość dostateczną nawet przy ciężkiej pracy fizycznej. Racja żywnościowa przeciętnego szlachcica była jeszcze większa, obejmując więcej tłuszczu, mięsa i piwa”³⁵.

Późniejszy kryzys gospodarczy wieków XVII i XVIII doprowadził do ograniczenia wyżywienia chłopów, ale nie szlachty.

III

Narastające zjawiska kryzysowe w polskiej gospodarce, związane z licznymi wojnami – prowadzonymi w XVII i XVIII w. niestety coraz częściej na naszym terytorium – prowadziły do coraz to szybszej zwyczajki cen żywności i co za tym idzie pogarszania wyżywienia, szczególnie w odniesieniu do niższych warstw ówczesnego społeczeństwa. Przykładowo „ceny licznych artykułów drożały w Gdańsku od połowy XVI w. bardzo szybko. I tak np. piwo zdrożało w latach 1550-1661 przeszło pięciokrotnie, mleko w latach 1550-1677 sześciokrotnie, masło przeszło pięciokrotnie. Cena słoniny w okresie 1580-1677 wzrosła przeszło dwa razy, cena wódki siedem razy. Podniosły się również ceny artykułów rzemieślniczych, np. trzewiki zdrożały około siedem razy”³⁶. Podwyżka cen żywności była tym bardziej groźna, że w czasach nowożytnych zdecydowana większość rodzinnego budżetu szła na żywność – i to nie tylko w Polsce, ale i w bardziej rozwiniętych państwach Europy Zachodniej. W wieku XVIII minimalny budżet rodzinny przedstawiał się w sposób następujący: „chleb – 20 proc. zarobków, skromny obiad – 40 proc., piwo – 17 proc., reszta, to jest około 23 proc. szło na czynsze mieszkaniowe, odzież, opał itp. Warto podkreślić, że podobnie kształtował się budżet ubożego mieszczanina – pracownika najemnego w Niderlandach; dla lat 1586-1600 w Antwerpii rozkład wydatków szacuje się następująco: 73,5 proc. żywność, 16 proc. odzież, 4,5 proc. opał, światło, 6 proc. czynsze mieszkaniowe”³⁷.

Pomimo wskazanego powyżej zjawiska szybkiego wzrostu cen żywności, powiedzenie „zastaw się a postaw się” było również aktualne w Polsce w czasach nowożytnych. Podczas różnego rodzaju uczt czy imprez nie oszczędzano kieszeni, zwłaszcza cudzej. Na przykład w Gdańsku „uchwała cechu siodlarzy z 23 lutego

³⁴ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. II, s. 482.

³⁵ Tamże.

³⁶ *Historia Gdańska*, t. II, op. cit., s. 565, przypis 111.

³⁷ Tamże, s. 554.

1626 r. postanawia, iż kandydat na mistrza musi poczęstować współbraci obiadem składającym się z kurcząt w winie, pieczeni i słodkiego ciasta; obowiązywało również podanie sera, masła oraz gdańskiego piwa w dobrym gatunku. Prócz obiadu trzeba było wyprawić kolację z ryb, kurcząt, sera, pieczywa, jabłek i piwa³⁸. Natomiast „menu uczyty kończącej egzamin mistrzowski u chirurgów przekonuje, że nie oszczędzano kieszeni nowego kolegi. Biesiadnicy opróżnili 2 antałki wina białego i czerwonego, konsumowali gotowanego i wędzonego łososia oraz zajęczką i sarnią pieczeń. Na uczcie palono tytoń i grano 4 taliami kart, zafundowanymi przez młodego mistrza³⁹. Na szczęście władze miejskie Gdańska dbały nawet o poziom wyżywienia więźniów, osadzonych i zatrudnionych w powstałym w 1629 r. Domu Pracy Przymusowej. „Tygodniowo wydawano tu na głowę 1,5 funta chleba, 1/2 funta mięsa lub 1/4 słoniny, 1/2 funta sera, 1/4 funta masła, dwa lub trzy razy tygodniowo kawałek ryby, poza tym jarzyny oraz *gemeine getrencke*. Znamienne jest zwłaszcza występowanie nabiału i jarzyn nawet w tego typu więziennymżywieniu, na pewno gorszym niż strawa najuboższego, ale wolnonajemnego robotnika czy tragarza⁴⁰.

Sytuacja żywnościowa poprawiła się dodatkowo w połowie XVIII wieku, wraz z okresem generalnie lepszej koniunktury gospodarczej na ziemiach polskich. Wtedy to „statystyczny gdańszczanin, zamieszkujący w obrębie miasta, spożywał średnio rocznie 62,5 kg mięsa, czyli 172 g dziennie, co uznać należy za spożycie wysokie. Masła przypadało na niego 6,5 kg rocznie, czyli 17,8 g dziennie. [...] zbóż i kasz, co daje dzienną porcję na mieszkańca wielkości 805 g [...] Jeżeli zsumować wyżej wymienione ilości produktów i pamiętać o pominiętych, takich jak ryby, sery, jaja, mleko, owoce i warzywa, to trzeba stwierdzić, że dziennie wyżywienie statystycznego gdańszczanina było bardzo obfite, gdyż tylko uwzględnione pozycje dają wartość 3233 kalorii, a z doszacowaniem pominiętych otrzymujemy 3500-4000 kalorii. Oczywiście wielkość konsumpcji żywności w poszczególnych grupach społecznych i rodzinach była bardzo zróżnicowana⁴¹.

Niestety w Gdańsku nadal kontynuowano liczne zakazy i restrykcje związane z etyką protestancką, a zapoczątkowane jeszcze w czasach odrodzenia. „Zakazów dotyczących spędzania czasu w niedziele i dni świąteczne było bardzo wiele. Objęto nimi także: uliczną sprzedaż, przed zakończeniem nieszpórów, owoców, ciastek i innych produktów spożywczych; gry w karty i kości oraz muzykę i tańce w domach, piwiarniach i innych lokalach; wystawianie w dniach targu dominikańskiego wszelkich komedii, sztuk teatralnych i innych widowisk; wyjazdy z wizytami w czasie nabożeństw; korzystanie w celach spacerowych z holowanej szkuty do godz. 17; [...] Serwowanie w lokalach napitków alkoholowych i używek w rodzaju

³⁸ Tamże, s. 665.

³⁹ *Historia Gdańska*, t. III/1, op. cit., s. 476.

⁴⁰ *Historia Gdańska*, t. II, op. cit., s. 665.

⁴¹ *Historia Gdańska*, t. III/1, op. cit., s. 651.

herbaty i kawy nakazywano kończyć o godz. 21⁴². Zresztą to i tak tylko niewiele gorzej niż we współczesnej Wielkiej Brytanii, gdzie dopiero w tym roku (październik 2002) zlikwidowano nakaz, wprowadzony jeszcze w okresie I wojny światowej, zamykania pubów o 23 (aby robotnicy pierwszej zmiany sprawnie montowali działa czy inną amunicję).

W okresie nowożytnym posiłki, spożywane w miarę regularnie, stanowiły także oczekiwaną i potrzebną przerwę w monotonnym rytmie dnia pracy. „Ludzie zamożni jadali co najmniej cztery razy dziennie, biedniejsi oraz pracownicy najemni otrzymujący posiłki jako jedną z form wynagrodzenia – trzy razy dziennie. Śniadania spożywano około godziny ósmej, obiad o dwunastej, podwieczorek około piątej po południu, a kolację około godziny ósmej wieczorem. W strukturze spożycia mniej zamożnych grup ludności przeważały węglowodany (około 82%)⁴³. Oczywiście przy jedzeniu nie można było zapominać i o popiciu. Trudno zresztą mówić o zapomnianiu, jeśli jedynie na „rynek poznański dostawało się około 7 mln litrów piwa rocznie. Oznaczało to, że konsumpcja piwa na 1 mieszkańca miasta sięgała 2 litrów dziennie. Jeśli odliczyć dzieci do lat 10 okaże się, że w XVIII wieku w Poznaniu średnia konsumpcja dzienna piwa wynosiła około 2,5 litra⁴⁴. Zgodnie z przemianami społecznymi i obyczajowymi okresu oświecenia, prowadzono bardziej „otwarte życie”, wychodząc niejednokrotnie poza obręb domu rodzinnego. „W 1784 roku Jan Geisler otworzył w Poznaniu pierwszą kawiarnię i cukiernię we własnym domu przy ul. Wronieckiej. W przyległym ogrodzie dla wygody gości ustawiano bilard i kręgle. Służył on również jako miejsce majówek, koncertów i zabaw⁴⁵”.

W okresie nowożytnym polskie społeczeństwo, a zwłaszcza wyższe warstwy społeczne, podlegają w coraz to większym stopniu zachodnioeuropejskim modom i wpływom kulturowym (moda włoska, potem francuska). „Orientacyjne obliczenia dowodzą, że w XVI w. jadano w Polsce ok. 0,25 kg mięsa dziennie na osobę, jednak na stołach chłopów (zwłaszcza uboższych) i biedoty miejskiej pojawiało się ono wyjątkowo. Od połowy XVII w. rozpoczął się znaczny spadek konsumpcji mięsa i tłuszczów zwierzęcych u warstw najuboższych i średnich. Powiększało się natomiast spożycie ryb słodkowodnych (rozwój gospodarki stawowo-rybnej w XVI w.) oraz importowanych śledzi [...] Podstawowym napojem dla wszystkich warstw społecznych pozostało piwo, w XVI w. pite w ilościach 2-3 l dziennie na osobę; coraz większą rolę poczęła odgrywać gorzałka (ok. 30% alkoholu), produkowana z żyta, ale także z pszenicy i jęczmienia; początkowo stanowiła napój warstw niższych, od połowy XVII w. także mieszczan [...].

W XVII w. pojawiła się w Polsce kawa, która zaczęła się upowszechniać od lat trzydziestych XVIII w. (1724 pierwsza kawiarnia w Warszawie). Herbata, znana

⁴² Tamże, s. 656.

⁴³ *Dzieje Poznania*, t. I, Poznań 1998, s. 676.

⁴⁴ Tamże, s. 847.

⁴⁵ Tamże, s. 888.

u nas od początku XVIII w., pozostała napojem mało pijanym, który często traktowano jako lekarstwo. W 1. połowie XVII w. wszedł w użycie tytoń [...] W zamożniejszych domach jadano dwa razy dziennie obfite i długo trwające wspólne posiłki, natomiast chłopci i rzemieślnicy posilali się trzy, a w okresie żniw na ogół cztery razy dziennie, oczywiście znacznie skromniej. [...] W XVI w. zaznaczył się wpływ kuchni włoskiej – nie tyle w zakresie jarzyn i owoców, których nadal jadano stosunkowo niewiele, ile przez wprowadzenie pasztetów, galaretek, większej ilości i bardziej różnorodnych słodczy i ciast, często z korzeniami, których kuchnia polska używała więcej niż było to przyjęte na Zachodzie.

Od schyłku XVII w. coraz silniejsze stawały się wpływy kuchni francuskiej, zalecającej jedzenie mniej obfite, ale bardziej wyszukane. Istotny element życia towarzyskiego i ulubioną rozrywkę stanowiły uczyty i biesiady; suty poczęstunek był wyrazem gościnności i nieodzownym składnikiem uroczystości rodzinnych, zawodowych i spotkań sąsiedzkich⁴⁶. Wskazane przemiany i wpływy zachodnioeuropejskie dotyczyły jednak prawie wyłącznie wyższych warstw polskiego społeczeństwa, gdyż generalnie „w rezultacie ogólnego regresu gospodarki wiejskiej w Polsce od połowy XVII w. postępowało stopniowe pogarszanie się poziomu pożywienia; znacznie też zwiększyły się różnice między rodzajem i poziomem konsumpcji poszczególnych warstw społeczeństwa. [...] W XVII w. zmniejszyło się spożycie produktów zbożowych, głównie chleba, którego w XVI w. jadano szacunkowo ok. 0,6 kg dziennie na osobę, na przełomie zaś XVII i XVIII w. już tylko ok. 0,3-0,35 kg. Miejsce żyta i pszenicy zaczął zajmować owies i jęczmień, chleb zastępowano polewkami, bryjami, prażuchami i podpłomykami; niekiedy (zwłaszcza w okresach nieurodzaju) wypiekano chleb z domieszką otrąb, plew, słomy, liści dębowych itp. Duże znaczenie – szczególnie w pożywieniu chłopskim – miały groch i kapusta. [...] Znane w Polsce od końca XVII w. ziemniaki, aż do połowy następnego stulecia były uprawiane ogrodowo, nie odgrywając jeszcze większej roli w pożywieniu”⁴⁷.

Wraz z systematycznym ubożeniem coraz to szerszych rzesz polskiego społeczeństwa, tym bardziej uwidaczniała się (żeby nie powiedzieć „kłuła w oczy”) wystawność i rozrzutność magnaterii i bogatszej szlachty – także w odniesieniu do nawyków żywieniowych.

„Jeden z autorów cudzoziemskich, opisujących stosunki polskie w ostatnich latach XVIII w., eksjezuita Vautrin opowiada, że znał jednego magnata litewskiego, którego dwór zjadł w jednym roku 7000 korcy żyta, 4600 korcy pszenicy, 15 000 sztuk drobiu, 3600 garncy masła i 60 wołów, nie dziw też, że z majątku jego w przeciągu dwóch lat poszło w zastaw wsi dwanaście. Najznacniejszą część olbrzymich wydatków, jakich wymagało utrzymanie rezydencji magnackiej pochła-

⁴⁶ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. I, s. 474.

⁴⁷ Tamże, s. 473.

niała służba⁴⁸. Możliwości braci szlacheckiej w odniesieniu do jedzenia i picia znakomicie opisał Kitowicz, wskazując także na nie najlepsze reperkusje dla życia rodzinnego w osiemnastowiecznej Polsce⁴⁹.

W podobnie barwnym stylu opisał polskie zwyczaje biesiadne Łoziński. „Baniet polski trwał bardzo długo, niekiedy 5 do 6 godzin, bo między jednym a drugim daniem upływało pół godziny, na co bardzo użalali się cudzoziemcy. [...] Grzeczny gospodarz pił za zdrowie nie tylko najdoskonalszego współbiednika, ale, o ile to było możliwą rzeczą, za zdrowie każdego ze swoich gości; tak samo i gospodyni, która jednakże nie wychylała wina, ale dotknąwszy tylko ustami brzegów pucharu, podawała go gościowi, którego uczcić chciała; tak samo też robiła, gdy podawano jej kielich wzniesiony na jej uczczenie”⁵⁰. Sposób życia i jadania przedstawicieli warstwy magnatów stanowił z kolei wzór do naśladowania (oczywiście w ramach możliwości finansowych) dla innych. „Najbogatsi starali się w odżywianiu naśladować wykwintność stołu magnackiego. Jadano zatem na porcelanowej bądź srebrnej zastawie takie dania jak barszcz, rosół, sztukę mięsa, bigos faszerowany kęsami różnych mięs, gęś gotowaną ze śmietaną i suszonymi grzybami”⁵¹.

Zróżnicowanie nawyków żywieniowych dotyczyło nie tylko osób dorosłych, ale także dzieci. „Odżywianie dzieci było uzależnione od zamożności rodziców. W domach zamożniejszych sporządzano dla nich kaszkę z mlekiem, rosółki z kurcząt i inne lekkie potrawy. Dzieci uboższych karmiono wprawdzie papką zrobioną z chleba, cukru, masła, piwa, mąki lub drobnej tatarskiej kaszy, a gdy tylko nieco podrosły, podawano im to samo co dorosłym”⁵². Po okresie postu i wyrzeczeń (niestety, szczególnie kulinarnej natury) „Święta Wielkanocne oznaczały powrót do zabaw i głośniejszego życia. Spożywano wówczas najwystawniejsze w roku posiłki, a w wielkanocny poniedziałek urządzano tradycyjny dyngus, przy czym wśród pospólstwa pospolite było wrzucanie panien i mężatek do Warty lub fos okalających mury miejskie”⁵³.

IV

W okresie rozbiorów obserwujemy pogłębiający się proces zróżnicowania społecznego – i to nie tylko w układzie wertykalnym (pomiędzy warstwami i grupami społecznymi), ale także w układzie horyzontalnym – pomiędzy ziemiami należącymi do trzech zaborców. Wskazane zróżnicowanie dotyczyło także kwestii żywienia ludności.

⁴⁸ W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1958, s. 47.

⁴⁹ Por. M. Żyromski, *Krytyczna wizja osiemnastowiecznej rodziny polskiej Jędrzeja Kitowicza*, *Roczniki Socjologii Rodziny IX*, 1997, s. 291-296.

⁵⁰ W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1958, s. 210.

⁵¹ *Dzieje Poznania*, t. I, op. cit., s. 881.

⁵² Tamże, s. 882.

⁵³ Tamże, s. 887.

Praktycznie w każdej dziedzinie gospodarki rolnej przewaga zaboru pruskiego (a szczególnie Wielkopolski) była bardzo wyraźna. Tuż przed wybuchem I wojny światowej „w dziedzinie osiągniętych plonów zbóż z 1 ha polskie ziemie zachodnie stały na równi z najbardziej rozwiniętymi krajami europejskimi. Przeciętne plony czterech zbóż wynosiły 19 q, gdy w całych Niemczech 20 q, w Wielkiej Brytanii 19 q, we Francji i na Węgrzech 13 q, a w Królestwie Polskim i w Galicji niecałe 11 q, w Hiszpanii 10 q”⁵⁴. Jak nie bez dumy opisuje wskazane zjawisko Witold Molik – „W ciągu dwudziestu pięciu lat przed wybuchem pierwszej wojny światowej (1889/1893–1909/1913) nastąpił w Wielkopolsce »fantastyczny« wzrost plonów czterech podstawowych zbóż i ziemniaków (o 200-270%). Poznańskie stało się prowincją dostarczającą na rynek wewnętrzny Rzeszy i na eksport znaczne ilości zbóż, ziemniaków, cukru, spirytusu itd.”⁵⁵. Wielkopolska dominowała także w dziedzinie hodowli, i to w odniesieniu do praktycznie każdej kategorii zwierząt hodowlanych. Przykładowo „na 1 km² obszaru w 1843 roku w Galicji przypadało 20 owiec, w Królestwie Polskim 31, na Pomorzu 53, na Śląsku 75, a w Wielkopolsce 87”⁵⁶.

Wielkopolska kojarzy nam się do dnia dzisiejszego z uprawą i spożyciem ziemniaka – nieprzypadkowo mówimy przecież o „pyrlandii”. To jednak właśnie uprawa ziemniaka spowodowała zakończenie w Europie cyklicznych okresów głodu – kiedy w 1844 pojawiła się zaraza ziemniaczana, to od razu pojawił się też głód. Uprawa ziemniaka „poczynając od Śląska (już w połowie XVIII w.) rozprzestrzeniła się dynamicznie coraz dalej na północ i wschód, by w latach 20. XIX w. objąć cały obszar Polski”⁵⁷. Przedtem jednak głód stanowił istotny problem – „dla wielu ratunkiem przed śmiercią głodową stały się ryby i zwierzęta domowe. Gen. Campredon podaje w swojej relacji z oblężenia, że mieszkańcy Gdańska zjedli w 1813 r. około 20 tys. psów i kotów”⁵⁸. I nic w tym dziwnego, skoro sytuacja wojny i oblężenia Gdańska spowodowała drastyczny wzrost cen żywności. „Mendel jacek w 1807 r. kosztował 18-20 gr gdańskich, ale w 1813 r. już 165 gr!”⁵⁹

Obok ziemniaków bardzo istotna była również uprawa buraka cukrowego (począwszy od lat czterdziestych XIX wieku), która posłużyła szczególnie przedstawicielom niższych warstw dziewiętnastowiecznego społeczeństwa polskiego, gdyż „cukier buraczany wyparł całkowicie importowany drogi cukier trzcinowy, jadany dotąd tylko przez ludzi zamożnych. Traciły na znaczeniu przyprawy korzenne”⁶⁰

⁵⁴ J. Łukasiewicz, *Drogi rozwoju rolnictwa na ziemiach polskich*, [w:] *Polska XIX wieku. Państwo – społeczeństwo – kultura*, pod red. S. Kieniewicza, Warszawa 1977, s. 52-53.

⁵⁵ W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999, s. 58-59.

⁵⁶ J. Łukasiewicz, op. cit., s. 27.

⁵⁷ *Zarys historii Polski*, op. cit., s. 429.

⁵⁸ *Historia Gdańska*, t. III/2, op. cit., s. 200.

⁵⁹ Tamże, s. 199.

⁶⁰ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. I, s. 481.

Natomiast znaczny wzrost produkcji mięsa (w wieku XIX jedynie produkcja mięsa wołowego zwiększyła się przeszło trzykrotnie), posłużył szczególnie bogatszym warstwom społecznym.

„W Królestwie Polskim przy średniej spożycia mięsa wynoszącej w 1. połowie XIX w. od 10 do kilkunastu kg na osobę rocznie, chłopci i uboga ludność miast konsumowali tylko kilka kg, a warstwy zamożniejsze w miastach 40-60 kg. Nadal najbardziej ceniono wołowinę, chociaż w 2. połowie XIX w. wzrosło upodobanie do wieprzowiny (coraz większa popularność wędlin). Spożycie drobiu pozostało przywilejem niemal wyłącznie warstw zamożnych”⁶¹.

W okresie zaborów zmieniły się także nawyki Polaków w odniesieniu do napojów – i to w kierunku zdecydowanie niepożądanym społecznie. „Ogromnie powiększyło się spożycie wódki: w 2. połowie XVIII w. sięgało ono kilku litrów rocznie na mieszkańca, a w latach czterdziestych XIX w., gdy wódkę pędzoną z żyta wyparła o wiele tańsza produkowana z kartofli, spożycie tego trunku osiągnęło rocznie ok. 12 l na osobę; była to też wódka znacznie mocniejsza od żytniej. W 2. połowie XIX wieku, dzięki energicznej działalności, zwłaszcza Kościoła i organizacji społecznych, pijaństwo nieco się zmniejszyło”⁶².

Na szczęście pito nie tylko napoje wysokokowe. Zaczynają zaznaczać się mianowicie wpływy kulturowe Europy Zachodniej. Przykładowo „przyniesiony przez kolonistów niemieckich zwyczaj picia kawy zbożowej rozpowszechnił się w 2. połowie XIX w. wśród ludności robotniczej, a następnie i chłopskiej (Śląsk, Wielkopolska); sporządzano również kawę z palonej cykorii. [...] Warstwy zamożne pijały od końca XVIII w. czekoladę, a od lat dwudziestych XIX w. także kakao. W latach sześćdziesiątych XIX w. rozpoczęto produkcję wody sodowej, która rychło zyskała popularność wśród ludności miejskiej”⁶³.

W okresie zaborów zmienia się nie tylko struktura spożycia, ale także i forma spożywania posiłków. „Zwiększała się częstotliwość posiłków. W 2. połowie XVIII w. niekiedy nawet w zasobnych domach jadano tylko 2 razy dziennie (ok. godz. 10-11 i 17-19); w XIX w. spożywano już śniadanie, obiad i kolację, a zamożniejsi również podwieczorek; tylko uboższa ludność chłopska ograniczała się do 2 posiłków, zwłaszcza gdy nie było cięższych prac polowych. Zmieniła się także kultura jedzenia. Wprawdzie chłopci nadal najczęściej jadali ze wspólnej misy stawianej na ławie, jednak pod koniec XIX w. zaczął wchodzić w powszechne użycie stół (od święta nakrywany białym płótnem) i osobne miski lub talerze fajansowe dla każdego członka rodziny; pojawiły się też na wsi kubki, szklanki, kieliszki, blaszane łyżki, więcej noży, pierwsze widelce”⁶⁴. We wskazanym okresie pojawiły się także lepsze możliwości przechowywania żywności (w odróżnieniu od wędzenia i solenia).

⁶¹ Tamże, s. 481-482.

⁶² Tamże, s. 482.

⁶³ Tamże.

⁶⁴ Tamże, s. 484.

Masowy charakter dziewiętnastowiecznych armii (szczególnie w okresie napoleońskim) wymusił postęp i w tej dziedzinie. „Na początku XIX w. pojawiły się weki, ale szersze ich rozpowszechnienie nastąpiło dopiero pod koniec stulecia. Konserwy w puszkach blaszanych, które zaczęto importować w połowie XIX w., uchodziły za rarytas”⁶⁵.

Podobnie jak w poprzednich okresach, spożywanie posiłków służyło nie tylko zaspokojeniu głodu (czy pragnienia!), ale miało również charakter społeczno-towarzystki. „Jedzenie było ważnym zajęciem, wypełniającym w znacznym stopniu codzienne bytowanie. Wykwintny, uginający się pod dziesiątkami potraw stół świadczył o zamożności i wysokiej pozycji społecznej gospodarza. Bardzo wystawnie obchodzono doroczne święta, uroczystości rodzinne i pańskie imieniny. Biesiady ciągnęły się nieraz kilka dni i spożywano podczas nich ogromne ilości wszelkiego jadła [...] W każdym dworze domownicy i goście gromadzili się kilka razy dziennie wokół mniej lub bardziej zastawionego stołu, a posiłki trwały z reguły długo”⁶⁶. Najważniejszym posiłkiem dnia był obiad, a nie tak jak obecnie to bywa (i to nie tylko w krajach południa Europy) tak zwana „obiadokolacja”. „Do obiadu, który jadano przeważnie koło południa, gospodarze i goście siadali punktualnie o ustalonej godzinie. Za wyraz złego wychowania uważano spóźnienie się na ten najobfitszy zwykle w ciągu dnia posiłek. Przestrzegano też opuszczania biesiadnego stołu dopiero po powstaniu pana lub pani domu”⁶⁷.

Można wreszcie, w ramach podsumowania, pokusić się o kilka wniosków ogólniejszej natury. Niewątpliwie jakość i ilość spożywanego pożywienia stanowiły odzwierciedlenie struktury społecznej, stratyfikacji, a szczególnie sytuacji majątkowej polskich rodzin. Jednocześnie jednak we wszystkich okresach dziejów Polski (może poza czasami wspólnoty pierwotnej) jedzenie to nie tylko zaspokojenie głodu, ale i aktywność społeczno-towarzystka. Nawyki żywieniowe ludności Polski mogą być niewątpliwie traktowane jako tak zwana polska specyfika; przykładowo przewaga produktów mącznych i zbożowych, utrzymująca się aż do rozpowszechnienia się uprawy ziemniaków w 1. połowie XIX wieku, świadczy o dużym konserwatyzmie nawyków żywieniowych Polaków (podobnie jak ciągle niski poziom spożycia owoców i warzyw). Równocześnie jednak zmieniające się nawyki żywieniowe można postrzegać jako wypadkową wpływów kulturowych, szczególnie z Zachodu; przykładowo wpływ chrześcijaństwa spowodował znaczne zwiększenie się spożycia ryb. Powiedzenie, iż „Polak potrafi dobrze zjeść” oznacza więc także, że w jedzeniu i nawykach żywieniowych odzwierciedlają się przemiany społeczeństwa polskiego w kolejnych epokach jego rozwoju.

⁶⁵ *Encyklopedia Historii Gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, Warszawa 1981, t. I, s. 482.

⁶⁶ W. Molik, *Życie codzienne ziemianstwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999, s. 236.

⁶⁷ Tamże, s. 268.

THE NOURISHMENT HABITS IN THE HISTORY OF POLISH FAMILIES

Summary

The main aim of this article is to combine the history of Polish families as the social institution and some nourishment habits. These habits were different not only in respect of time (starting with the Middle Ages). The social and economic situation greatly influenced the food possibilities and nourishment habits of different strata of Polish society.