

Jak gospodarowali nasi przodkowie (XI)

Piotr Hanczakowski

Produkty rolnicze i ich wykorzystanie

Część tego zagadnienia omówiliśmy przy opisie poszczególnych gatunków zwierząt. Przy owcach wspomnieliśmy o wełnie, której „stopel jest pakulasty a nabitość bogata”, a przy bydle o naszym serze, który „bywa chudy, nieskupny, chyba na kule do armat”. Czas zakończyć ten cykl omówieniem końcowego efektu trudu dawnego rolnika – jakości i wykorzystania produktów jego pracy.

Dawni autorzy książek o tematyce rolniczej, czy szerzej – przyrodniczej sporo miejsca poświęcali tematyce gastronomicznej i medycznej, jedynie podręczniki szkolne nudzą, ograniczając się prawie wyłącznie do anatomii. Tak np., cytowana tu już wielokrotnie zoologia księdza Kluka stanowi w istocie skrzyżowanie podręcznika zoologii, poradnika gospodarskiego i książki kucharskiej, jak się wydaje nieco elitarnej. Świadczy o tym choćby przepis na smażenie masła: „Masło...przesmażając czekać trzeba, aż piana na nim zniknie. Męty zaś zdadzą się na okrasę dla prostych ludzi”. Nie namawiał zresztą Kluk do zbytów twierdząc, że „owi Patryarchowie korzonkami żyjący, po kilkaset lat żyli”. Bardziej sceptyczny jest Patte, który w „Starości Szczęśliwej” informował ostrożnie: „Przykład wielu pustelników, którzy samemi korzonkami i owocami żyjąc, doszli nadzwyczaj późnej starości, nie niesie ze sobą dostatecznego przekonania...”. Niemniej jednak: „Osobom podeszłego wieku tem więcej zalecać potrzeba umiarkowanie i trzeźwość, że bardzo mało zazwyczaj daią na obydwie baczności. Tym zaś uporniey stoją przy swoim błędzie, że ze wszystkich uciech życia, sama im tylko uciecha z pokarmu i napoju została”. Wstrzemięźliwość wychodziła na dobre kobietom, „które dłużej żyją niżeli mężczyźni; pochodzi to stąd, że prowadzą życie bardziej porządne i wstrzemięźliwe”.

Jak nakłonić niewiasty do wstrzemięźli-

wości sugeruje ksiądz Chmielowski w „Nowych Atenach” przy okazji omawiania zbioru owoców w sadzie: „Orzechy z drzew zbić żerdziami należy: gdyż bicie lubi, y im bardziej tłuczone bywa, tym urodzajniejsze” i dalej: „Orzech, osieł, niewiasta iedne prawo maia: wszystko troie ladaco, gdy kiie ustaia”.

Biedne panie nie miały spokoju nawet przy jedzeniu. „Ksiądz Pleban z Proszowic” poucza: „dla edukacyi płci żeńskiej Ochmistryni podczas stołu z czego się każda potrawa składa, wiele kosztuie, iak ią ugotować Pannom opowiada”.

Nie wszyscy byli jednak wstrzemięźliwi. Jak opisuje Łukasz Gołębiowski w książce „Domy i dwory...” (1830): „Żarłoki sławne są: Bohdan u dworu Xcia Ostrogskiego na śniadanie zjadał ćwiartkę skopowiny, gęś, parę kapłonów, pieczeń wołową, ser, 3 bochenki chleba, 2 garce miodu; na obiad 12 sztuk mięsa, cielęciny, baraniny, wieprzowiny nie mało, kapłona, gęś, prosię, trzy pieczenie: wołową, baranią, cielęcą, wina i miodu 4 garce, prócz gorzałki, wieczery nie opuszczał”.

Konsumpcja zmieniała się w czasie wraz z postępem zamożności, od produktów roślinnych do zwierzęcych. Początkowo, zwłaszcza w niższych warstwach społecznych, przeważały jarzyny: groch, bób, kapusta, marchew. Później przybyły ziemniaki. U szlachty, a także mieszczaństwa mięso wyparło tę prozdrowotną dietę. Jak pisał Kochowski: „Dobry kapłon przed Gody albo w mięsopusty/Schab karmnego wieprza tłusty. Nie odrzucę wołowej pieczeni/Lub i skopowej w jesieni”. Ekstremalną dietę mięsną opisaliśmy wyżej.

Podstawą pożywienia był chleb. Jak pisał Wirzbięta w „Gospodarstwie” (1596): „Bo ku żywności najpirwej chleba, Potym siła do niego potrzeba”. Poczym długo wylicza dodatki do chleba, utwierdzając nas w przekonaniu o staropolskim obżarstwie. Ksiądz Chmielowski zachwala: „Owsiany chleb zdrowy, letkim czyni

człeka, iako to w goralach widzimy”. Można było chleba używać oszczędnie: „Samą wonnością chleba można żyć długo. Żyd na śmierć głodową osadzony, okienkiem chleb na rosę wystawiał, wachał, żył blisko pułoku, iak mu odebrano, umarł”.

Tematyka dawnych ksiązek jest nieostra. Wspomnieliśmy wyżej o bardzo szerokim zakresie Zoologii księdza Kluka. W 1813 roku wydano w Krakowie „Lekarstwa Domowe czyli...” i tu następuje długi, neobarokowy tytuł. Znajdujemy tu też takie pozycje, jak „Mięso” („Żołądek zdrowy przy zażyciu dobrej przechadzki, trawi wszystkie gatunki mięsa, nawet świninę”) czy „Masło” („Niektórzy dla zachowania solą go, drudzy czyszczą wywarzeniem z wszelkich nieczystości i na ów czas zowie się szmalcem”). Są tu też informacje bardziej medyczne, choć mniej apetyczne, np. na temat pajaków: „Żywego w winie połykać na uskutecznienie wymiotów, któreby gubiły febrę;

iest to rzecz nie tylko obrzydliwa i przeciwko przyrodzeniu lecz częstokroć bez żadnego skutku.

*

Na zakończenie całego cyklu poruszymy odmienny, bardziej ogólny temat. Specjalnie dla pracowników zagonionych w pogoni za punktami zacytujemy fragment wykładu wygłoszonego przez S. Tissota w roku 1766 na otwarciu przyznanej mu katedry w Kolegium Medycznym w Lozannie: „Większość na próżno traci czas i zdrowie; jeden kompiluje rzeczy najprostsze, inny mówi to, co zostało już powiedziane sto razy, trzeci zajmuje się najbardziej bezsensownymi badaniami, ten zaś zabija się pisząc rzeczy jak najbardziej banalne, inny komponuje dzieła całkiem niestrawne i żaden z nich nie myśli o szkodzie, jaką sobie wyrządza i o marnych profitach, jakie wyciągnie z jego pracy publika”.

