



KOTŁY
MENAŻKI
ŻOŁNIERSKIE SMAKI
DAWNIEJ
I DZIS

KOTŁY
MENAŻKI
ŻOŁNIERSKIE SMAKI
DAWNIEJ
I DZIS

Warszawa 2019



© Copyright by Wojskowe Centrum Edukacji Obywatelskiej, Warszawa 2019

ISBN: 978-83-65409-96-6 (oprawa twarda)
978-83-65409-97-3 (oprawa miękka)

Wydanie I

WYDAWCA



SPIS TREŚCI

	Wstęp	4
1	Historia grochówki wojskowej <i>Mateusz Tarasiuk</i>	6
2	Po turecku, po staropolsku, z bromem, czyli fakty i mity o kawie w wojsku <i>Iwona Dwojewska</i>	22
3	Na wojnie i w czasie pokoju od X do XVI w. <i>Błażej Lenard</i>	36
4	Żywnienie żołnierzy w czasach Stefana Batorego, czyli jak jedzono na terytorium wroga <i>Mateusz Tarasiuk</i>	50
5	Suszona ryba, piwo i kasza. Co jedli i pili marynarze w czasach bitwy pod Oliwą? <i>dr Anna Pastorek</i>	60
6	Francja (nie do końca) elegancja. Kulinarne potyczki Napoleona <i>Anna Dąb-Kostrzewska</i>	72
7	Wielka improwizacja. Wyżywienie powstańców styczniowych 1863–1864 <i>Mateusz Napieralski</i>	84
8	Aby żołnierz czuł się jak w domu – żywienie „Błękitnej Armii” gen. Józefa Hallera <i>dr Anna Pastorek</i>	94
9	Wielki świat w małym domku. Kasyna wojskowe w dwudziestoleciu międzywojennym <i>Anna Dąb-Kostrzewska</i>	106
10	Czy da się huczniej? O polityczno-wojskowych przyjęciach elit <i>Mateusz Tarasiuk</i>	116
11	„Kuchni nie oddaliśmy”. Żywnienie Wojska Polskiego w okresie przedwojennym i we wrześniu 1939 r. <i>Tomasz Leszkowicz</i>	130
12	Powstańcza kuchnia <i>Jacek Zygmunt Matuszak</i>	148
13	<i>Corned beef</i> i <i>swinaja tuszonka</i> . Żywnienie na froncie wschodnim i zachodnim <i>Tomasz Leszkowicz</i>	164
14	Folklor nie tylko na talerzu – w dobie ludowego Wojska Polskiego <i>Iwona Dwojewska</i>	188
15	Kulinarne smaki misji zagranicznych <i>Jacek Zygmunt Matuszak</i>	206
16	Podwodna pizza, czyli jak nakarmić wilka morskiego <i>Anna Dąb-Kostrzewska</i>	220
17	Dieta współczesnego żołnierza <i>Aleksandra Bębnowicz</i>	228



WSTĘP

powołanym wyobrażeniu działania wojenne sprowadzają się do samej walki, w której żołnierze dwóch przeciwnych stron mierzą się w śmiertelnym boju. Książę Raimondo Montecucoli, żyjący w XVII w. austriacki wódz, miał stwierdzić, że „więcej armii zostało zniszczonych przez brak pożywienia niż w wyniku bitwy”. Wtórował mu prawie dwa wieki później Napoleon Bonaparte, który zauważył, że „armia maszeruje na żołądkach swoich żołnierzy”. Najlepiej wyszkolone i uzbrojone oddziały nie będą mogły skutecznie walczyć z wrogiem, jeżeli nie zostanie zaspokojona jedna z ich najważniejszych potrzeb – zapewnienie pożywienia.

Nad realizacją tego zadania od zawsze czuwali wyspecjalizowani żołnierze, począwszy od kucharzy i zaopatrzeniowców, na oficerach żywnościowych i kwatermistrzach kończąc. Choć swoją służbę odbywali oni zwykle z dala od pierwszej linii walk, ich praca była i jest niczym krwioobieg wielkiej armii. To oni dawali dowodzącym ze sztabów oficerom możliwość kierowania mas żołnierskich do boju, wspomagali wyczerpane przemarszami i walką oddziały nową energią, poprawiali humory i morale żołnierzy znajdujących się w bezpośrednim kontakcie z nieprzyjacielem. Menażka pełna ciepłej zupy czy gulaszu, manierka z wodą, pajda chleba – te właśnie proste wydawałoby się rzeczy stawały się dla żołnierzy oparciem i otuchą nie tylko w trudach frontowego, marszowego, lecz także poligonowego czy koszarowego życia. W kulturze żołnierskiej – gwarze, obyczajach czy wspomnieniach – posiłek od zawsze odgrywał istotną rolę.

Problemom tym poświęcona jest niniejsza książka, opracowana przez Wojskowe Centrum Edukacji Obywatelskiej im. płk. dypl. Mariana Porwita. Chcemy w niej przedstawić niemal tysiącletnią historię wzajemnej relacji wojska i żywienia – od najdawniejszych znanych źródeł średniowiecznych, przez okres chwały oręża polskiego w XVI i XVII w., doświadczenia okresu zaborów, czasy Drugiej Rzeczypospolitej, trudy II wojny światowej aż po ostatnie kilkadziesiąt lat Wojska Polskiego. Zajrzemy wspólnie do taborów i kuchni pod Grunwaldem i Falaise, odwiedzimy mesy marynarzy spod Oliwy i współczesnych okrętów podwodnych, poznamy metody

organizacji wyżywienia w armiach regularnych i partyzancką improwizację. Zobaczymy, co jedli żołnierze pod Monte Cassino i na misjach zagranicznych w Iraku i Afganistanie, sprawdzimy wreszcie, czym różnił się żołnierski posiłek z lat trzydziestych XX w. od współczesnego.

Książka *Kotły i menażki. Żołnierskie smaki dawniej i dziś* nie aspiruje w żadnym wypadku do miana naukowej syntezy historii żywienia w polskiej armii na przestrzeni dziesięciu wieków – temat ten jednak niewątpliwie zasługuje na takie samo zainteresowanie badaczy, jak najważniejsze bitwy i kampanie żołnierza polskiego czy życiorysy wybitnych dowódców. Chcemy, by nasza książka, popularnonaukowa w formie, była swego rodzaju impresją – rozbudzała zainteresowanie historią, przypominała o znaczeniu tego obszaru wojskowej działalności i była hołdem dla tych wszystkich żołnierzy, którzy byli dawniej i są obecnie odpowiedzialni za żywienie Wojska Polskiego.

Pisownia cytowanych źródeł historycznych została uwspółcześniona, aby ułatwić czytelnikom zrozumienie tekstów pochodzących z odległych epok.

Publikacja rozpoczyna się od tego, z czego do dziś słynie żołnierska kuchnia: wojskowej grochówki. Jak się okazuje, ta atrakcja współczesnych pikników militarnych i przysmak poligonów ma swoją długą i bogatą historię. Z podobnego powodu piszemy o kawie – popularny ciepły napój, będący obowiązkowym punktem dnia większości dorosłych, od wieków ma bliskie związki z wojskiem, a dla żołnierzy był i jest pobudzającym i rozgrzewającym wsparciem, zapewniającym siłę do dalszego działania. Po sutym posiłku i „małej czarnej” zapraszamy zaś na spacer od czasów dawnych do najnowszych, wzbogacony nie tylko wspomnieniami o mniej lub bardziej smacznych potrawach, ale też obficie ilustrowany i doprawiony przepisami. Zachęcamy więc do spędzenia dłuższej chwili przy wojskowym kotle i zanurzenia łyżki w gęstej zupie – zrobiliśmy wszystko, by była ona nie tylko pożywna i smaczna, lecz także stanowiła dobry wstęp do bliższego poznania historii i teraźniejszości Wojska Polskiego.

1 HISTORIA GROCHÓWKI WOJSKOWEJ

MATEUSZ TARASIUŁ





Fot. A. Blomka, WCEO



Kuchnia polowa Legionów
Polskich na Wołyniu, 1915–1916.
Źródło: BN Polona

HISTORIA GROCHÓWKI WOJSKOWEJ



Uważcie se, gospodarze: święty Józef groch siać każe
(prysłowie ludowe)

Grochówka, polewka z grochu polnego, z grzaneczkami w kostkę i słoninką wędzoną, należy wraz z barszczem, krupnikiem i kapuśniakiem do ulubionych zup polskich⁽¹⁾

– pisał w swojej encyklopedii z początku XX w. Zygmunt Gloger.

Rzeczywiście, groch od wielu wieków był podstawowym źródłem pokarmu dla mieszkańców terenów dzisiejszej Polski. Występował powszechnie, był łatwy w uprawie, a z uwagi na dużą zawartość białka stanowił wartościowe źródło pożywienia dla Słowian zamieszkujących środkowo-wschodnią Europę. Szczególnym uznaniem cieszył się – wraz z ciecierzycą i innymi roślinami strączkowymi – wśród najbiedniejszych warstw społecznych, choć nie brakowało go także na stołach biesiadnych podczas uroczystości rycerskich, a później i szlacheckich. Tak o nim pisał w 1822 r. Jan Julian Szczepański w swoim dziele o gotowaniu potraw:

Groch jest u nas najpowszechniejszą gałęzią strączkowych ziemiopłodów, uprawia się bowiem nie tylko w ogrodach, ale i w polu [...] Groch liczymy pomiędzy najprzyjemniejsze dary wiosny jako najlepszą i najsmakowitszą jarzynę. Właściwość jego jest taką, iż lubo jednym prawie przyrządzany sposobem, można go dawać z każdym mięsiwem i nawet innymi zieleninkami [...]⁽²⁾

⁽¹⁾ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa 1902, s. 438.

⁽²⁾ J.J. Szczepański, *Co dzisiaj gotować czyli Sposób sporządzenia smakowitych potraw z mięsiwa, ryb, jarzyny i ciasta, przyprawiania rozmaitych podlew, czyli sosów, tudzież robienia przednich galaret, tortów i pasztetów*, Lwów 1822, s. 48.

Z uwagi na powszechność i łatwość w uprawie, a także kaloryczność i walory zdrowotne groch towarzyszył żołnierzom od bardzo dawna. W średniowieczu, a później i w czasach nowożytnych mieszkańcy miast zobowiązani byli dostarczyć armii wybierającej się na wyprawę wojenną wozy z żywnością. Można się zdziwić, analizując rejestry ze średniowiecznych i nowożytnych ksiąg miejskich zawierających informacje o wydanym armii zaopatrzeniu. Wskazują bowiem one, jak powszechny i popularny wśród ówczesnego wojska był groch – niemal każdy wysłany na potrzeby armii wóz zaopatrzeniowy obok mięsa, masła i jagieł miał na stanie także groch, liczony w ogromnych ilościach garnców (3–4 litry) lub worków.

Trudno dziś odpowiedzieć na pytanie, kiedy dokładnie powstała na świecie pierwsza wojskowa grochówka, ale wiedza o tym, że groch był niezwykle powszechną rośliną, każe nam przypuszczać, że prawdopodobnie już w czasach średniowiecznych gotowano na wół gęste, przypominające konsystencją zupę potrawy z grochu oraz dodatków (np. mięs lub tłuszczów), które były spożywane przez dzielnych wojaków.

Pierwszy znany nam przepis na grochówkę (nazywaną zamiennie polewką grochową) pochodzi z 1682 r. i znajduje się w najstarszej znanej nam dzisiaj polskiej książce kucharskiej *Compendium Fercvlorvm, albo zebranie potraw*. Jej autorem był Stefan Czarniecki – kuchmistrz wojewody krakowskiego Aleksandra Lubomirskiego:

Groch odłuzany, uwarz dobrze, przebij przez sito, rozpuść wodą z pietruszką przewarzoną, żeby było rzadko, daj oliwy, pieprzu, a usmażywszy chleba w kostkę, daj na stół tymże chlebem potrząsnąwszy⁽³⁾.

Żołnierze zarówno w warunkach wojennych, jak i stacjonując w zamkach i garnizonach, nie jedli nadzwyczaj wykwintnie, dlatego ich kuchnia z dawnych lat przypominała zwyczajną chłopską kuchnię, w której polewka grochowa stanowiła jedno z podstawowych dań. O popularności zupy świadczy też to, że powstawały na jej temat rymowanki. Oto jedna z nich, napisana w 1653 r. przez jezuitę i poetę, Hiacynta Przetockiego:

Grochówka, jeśli ma pieprz i chleb przysmażany,
Może bezpiecznie stanąć na stole przed Pany.
A choć będzie bez pieprzu, chłopięta ją zjedzą,
Bo to, że groch nie spada z wąsów Pańskich, wiedzą⁽⁴⁾.

⁽³⁾ *Compendium fercvlorvm albo zebranie potraw / przez [...] Stanisława Czarnieckiego [...] kuchmistrza ad vsum publicum napisane, Kraków 1682, b.p.*

⁽⁴⁾ H. Przetocki, *Postny obiad albo zabaweczka wymyślona przez P. H. P. W.*, Kraków 1911, s. 9.



Żołnierze 1 Pułku Ułanów
Krechowieckich z I Korpusu
Polskiego w Rosji w czasie obiadu
jedzonego z jednego kubła.
Źródło: CBW

O popularności grochu w dawnej Polsce i potraw z nim związanych świadczy także wiele powiedzeń z tamtych lat. „Zaprosić kogoś na groch” w szlacheckiej Rzeczypospolitej oznaczało zaprosić gościa na obiad do siebie. Wszyscy też z pewnością znamy używane do dziś określenie „rzucić grochem o ścianę”.

Z GROCHÓWKĄ OD POKOLEŃ

Zapotrzebowanie polskiego wojska w groch nie zmieniło się na przestrzeni wieków i – w obliczu konieczności wyżywienia większej liczby żołnierzy – chętnie sięgano po powszechnie występującą i zdrową roślinę – zarówno w czasach średniowiecznych, nowożytnych, jak i później. Wobec rozpoczęcia powstania listopadowego w 1830 r. władze insurekcyjne nakazały, w ramach tzw. podatku liwerunkowego, aby mieszkańcy miast i miasteczek dostarczali produkty spożywcze na potrzeby wojny. I znów – podobnie jak miało to miejsce w czasach wcześniejszych – ważne miejsce wśród ładowanego na wozy wojenne jedzenia, niezbędnego przecież dla walczących żołnierzy, zajmował groch. Na przestrzeni kilku wieków gusty kulinarne wojaków nie zmieniły się więc zanadto. Groch, a wraz z nim grochówka – cieszyły się niesłabnącym zainteresowaniem.

Przyrządzanie posiłku
w I Brygadzie Legionów
Polskich. Źródło: CBW



Grochówka – pożywna zupa, kaloryczna, zdrowa, a także nietrudna do przygotowania, zajmowała ważne miejsce również w diecie powstańców styczniowych. W 1863 r. specyfika walk zmuszała żołnierza walczącego o niepodległość Polski do długotrwałego życia w ukryciu, w lasach, w wybudowanych naprędce szałasach. W oczekiwaniu na walkę talerz pożywnej i ciepłej grochówki z pewnością podtrzymywał niejednego wojaka na duchu. Karol Kalita, uczestnik powstania, wspominał, jak w szałasie gen. Józefa Hauke-Bosaka, znajdującym się w gęstym lesie, wystawiono kocioł gorącej zupy grochowej. Ciekawe, że zgodnie z zaprowadzonym wśród oddziału partyzackiego Karola Kality porządkiem zarówno niżsi, jak i wyżsi rangą żołnierze jadali z jednego kotła:

[...] Żołnierz wiedział i widział, że jego pułkownik, major, kapitan i oficer tak samo spał na barłogu słomy w szałasie, i nie miał lepszego pożywienia od niego, bo razem z nim z jednego kotła jeść musiał i kotłówką do niego przepijał, gdyż innych specjałów nie wolno było mieć w obozie [...] ^[5].

Jak już wspomniano, grochówkę względnie łatwo było przyrządzić. Wystarczyła odpowiednia ilość grochu, a o tę roślinę nie było trudno na terenach ówczesnej Polski. Nic więc dziwnego, że pożywna i treściwa zupa grochowa służyła także do karmienia głodujących mieszkańców miast.

^[5] W czterdziątą rocznicę
Powstania Styczniowego:
1863–1903, red. B. Szwarce,
Lwów 1903, s. 363.

Warszawskie Towarzystwo Dobroczynności w 1869 r. otworzyło specjalną kuchnię dla biednych, mieszczącą się w zabudowaniach kościoła św. Jacka przy ulicy Freta w Warszawie. Serwowano w niej m.in. grochówkę. Zupa ta była w XIX w. również jednym z powszechniejszych posiłków więźniów. Józef Kościeszka Ożegalski, aresztowany za udział w powstaniu w 1863 r., wspominał, że w więzieniu do najpopularniejszych zup należała grochówka (obok kapuśniaku i krupniku). Także i w więzieniach petersburskich, gdzie znajdowali się walczący w powstaniu styczniowym żołnierze, częstą potrawą była zupa z grochu. Tak pisał o tym Konstanty Borowski, zesłaniec i pamiętnikarz:

[...] Nam przywożono o godzinie jedenastej rano na śniadanie grochówkę i kaszę gryczaną. Połowę tej grochówki i kaszy trochę jeszcze ciepłej dawano na śniadanie, a połowę zostawiano na kolację. Wieczorem do owej, teraz już zupełnie zimnej, grochówki, ażeby było jej więcej, dolewano parę wiader wody i tak rozbełtaną dawano jako wieczerzę [...]⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾ K.W. Laskowski, *Kotły wojny*, <<https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/historia/221475,1,kotlywojny.read?page=29&module-id=5732>> (dostęp: 27 marca 2019 r.).

Ten sam autor wspominał też o darach, w które rodzina zesłańca często zaopatrywała skazanego przed wyruszeniem na zesłanie. Wśród najpopularniejszych, bo najbardziej praktycznych produktów, które więźniowie mogli wykorzystać na tułaczce, znowu znalazł się groch:

Opuszczali dom rodzinny na ogół dobrze zaopatrzeni, jak w daleką podróż lub wyprawę myśliwską – w mąkę, kaszę, groch, słoninę i wędzone mięso, również gorzałkę i krupnik, „jako dobry na pokrzepienie i dla osłody”⁽⁷⁾.

⁽⁷⁾ Ibidem.

Co ciekawe, także i rosyjskie wojska stacjonujące na terenie Polski w końcu XIX w. żywiły się grochówką. Zazwyczaj była ona zupą jarską. Jednak podczas uroczystości wojskowych, np. związanych ze świętem pułku, do grochówki dodawano „obfitą wkładkę mięsną”.

GROCHÓWKA W NOWOCZESNYM WYDANIU

Koniec XIX w. to czas powstania znanych nam dzisiaj wojskowych kuchni polowych. W przymocowanych do kół podgrzewanych kotłach najłatwiej było umieścić potrawy płynne i półpłynne, dlatego w warunkach bojowych grochówka okazała się bardzo praktycznym jedzeniem. Zupy w kotle mieściło się

dużo, a jej kaloryczność i walory zdrowotne, a także – co by nie powiedzieć – dobry smak pozwalały zachować żołnierzom lepsze zdrowie i morale. W czasie I wojny światowej, a więc niedługo po wprowadzeniu kuchni polowych, wśród legionów walczących o niepodległość kraju często wspomniano o gorącej grochówce, pobudzającej apetyty walczących żołnierzy, a także pomagającej przy kotle nawiązać interesujące znajomości. Tak 1914 r. wspominał „Bułgar” – Ludwik Nowakowski:

[...] kilkadziesiąt kroków w prawo od mego dołka wjechała do sadu austriacka kuchnia polowa z dymiącymi kotłami, z zapachem boskiej grochówki na wędzonce. Zanim ktokolwiek zorientował się o możliwościach lukullusowych, ja byłem już z menażką przy kuchni. Kucharz uśmiechnął się do mnie – ja do niego i dalej już bez żadnych ceregieli nalał mi pełną menażkę smakowitości, proponując, bym zawałtał jeszcze paru legunów. Mówił to po polsku, więc patrzyłem na niego nieco zdziwiony. A on, zauważywszy moje zdziwienie, śpiewnie wyrecytował po lwowsku „ta ty frajerunciu, naser mater, ta joj, ty nie wierzysz, że ja Polak... ta ja przysięgam Bogu... ja z samego Zamarstynowa i ja o legunach dużo słyszałem”. Na dalszą rozmówkę czasu już nie było, gdyż na mój znak cała sekcja stanęła przy kuchni po zupeł, a po drugie trzeba było szybko zniknąć, by nie obserwować ciągle fruującymi na wszystkie strony odłamkami wybuchających granatów [...]⁽⁸⁾.

Czasami, na skutek głodu i niedostatku, grochówka – nawet niesmaczna – okazywała się jedynym dostępnym żołnierzom pożywieniem. Kazimierz Luboń-Kamieński, poległy w grudniu 1914 r. pod Łowczówkiem, wspominał wydarzenia z października pierwszego roku wielkiej wojny:

30 X – Budzą przed 5. Wymarsz o 7. Przez Mostki, Suchedniów, Michniów, Wzdół do Bodzentyna. Góry Świętokrzyskie. Postój dla obiadu w stodole. Wstrętna grochówka, czarna jak ziemia, ale jeść trzeba [...]⁽⁹⁾.

Grochówka raczej żołnierzom smakowała. Większość z nich z niecierpliwością oczekiwała sygnału oznaczającego porę upragnionego obiadu. Takie wspomnienie zanotował Tadeusz Miciński:

Sygnal trąbek na obiad polowy. W olbrzymich namiotach zgromadzają się setki osób. Żołnierze z nadzwyczajną uprzejmością niosą w kotlikach ryż, grochówkę, bigos. Wszystko świetne⁽¹⁰⁾.

⁽⁸⁾ Szlak leguna „Bułgara”. Sierpień 1914 – Grudzień 1916. Wspomnienia kaprala sekcyjnego Ludwika Nowakowskiego, cz. 1: Sierpień–grudzień 1914, oprac. K. Nowakowski; „Sowiniec” 2014, nr 45, s. 138, <http://sowiniec.com.pl/multi/sowiniec_45.pdf> (dostęp: 17 maja 2019 r.).

⁽⁹⁾ U. Oettingen, Upamiętnienie pobytu Józefa Piłsudskiego w Majkowie w 1914 roku, „Świętokrzyskie” 2014, nr 14 (18), s. 167, <<http://sbc.wbp.kielce.pl/Content/27735/PDF/Swietokrzyskie14net.pdf>> (dostęp: 17 maja 2019 r.).

⁽¹⁰⁾ „Polskie Siły Zbrojne. Organ Urzędowy Naczelnego Polskiego Komitetu Wojskowego” 1917, nr 9–10, s. 123.

Przywiązanie żołnierza polskiego do grochówki niekiedy próbowali wykorzystać i wrogowie. Dowodem tego jest sytuacja z 1917 r. Na skutek tzw. kryzysu przysięgowego część legionistów polskich, która odmówiła ślubowania na wierność cesarzowi niemieckiemu, została internowana w obozie w Szczypiornie. Obozowe władze niemieckie, chcąc upokorzyć żołnierzy polskich, kazały na strzeleckich kurtkach legionowych przyszyć numery – tak jak robiono to więźniom. Legioniści odmówili i rozpoczęli strajk głodowy. Niemcy, wiedząc, że pachnąca i gorąca grochówka jest jednym z ulubionych dań żołnierza polskiego, starali się za jej pomocą złamać ducha niepokornych legionistów. Wspominał to jeden z internowanych, Jan Bober:

[...] Jakie było zdziwienie Niemców, gdy na drugi dzień nie zgłosili się do pracy kucharze, a dyżurni po chleb. [...] Pierwszy dzień głodówki zszedł nam jakoś bez specjalnych sensacji, na drugi dzień było już nieco gorzej: zaczęło występować osłabienie, apatia, objawy gorączki i czas tak niemiłosiernie wólół się, że trudno było doczekać się nocy. Pod wieczór nastąpił kryzys: zaczęto wynosić z baraków do izby chorych, pod opiekę służby sanitarnej, omdlałych z głodu legionistów. Dodało to bodźca władzom obozowym: w blokach zjawili się żołnierze niemieccy z pełnymi wanienkami grochówki (i to jakiej!) i naręczami chleba, zachęcając wygłodniałe bractwo do pobierania tych specjałów – oczywiście za cenę przyszywania numeru. Nikt nie dał się wziąć na tę przynętę [...]⁽¹¹⁾.

⁽¹¹⁾ Materiały źródłowe do dziejów legionistów internowanych w Szczypiornie w 1917 roku, oprac. G. Waliś, Kalisz 2017, s. 33–34.



GROCHÓWKA TO ŻOŁNIERSKA RZECZ

Po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, a także w dobie walk o jej granice grochówka stale towarzyszyła polskim żołnierzom. W Wielkopolsce w 1919 r., w toku walk związanych z powstaniem w tym regionie, powstała na rozkaz gen. Józefa Dowbor-Muśnickiego formacja wojskowa zwana Wojskami Wielkopolskimi. Jak podają źródła, każdy nowo przyjęty do oddziału wojak otrzymywał w karczmie z Sokołowa Budzińskiego będący nagrodą posiłek, na który składała się grochówka z kuchni polowej, pajda chleba ze smalcem i ogórkiem oraz kawałek ciasta.

Cenne informacje o aprowizacji i serwowanych w wojsku daniach można znaleźć także wśród listów, jakie żołnierze wysyłali do krewnych. Lech Jan Dymecki, harcerz walczący w Armii Ochotniczej z bolszewikami w 1919 i 1920 r., starał się możliwie często pisać do rodziny, informując o swoim samopoczuciu i nastrojach. W jednym z listów donosił:

⁽¹²⁾ K.W. Laskowski, op. cit.

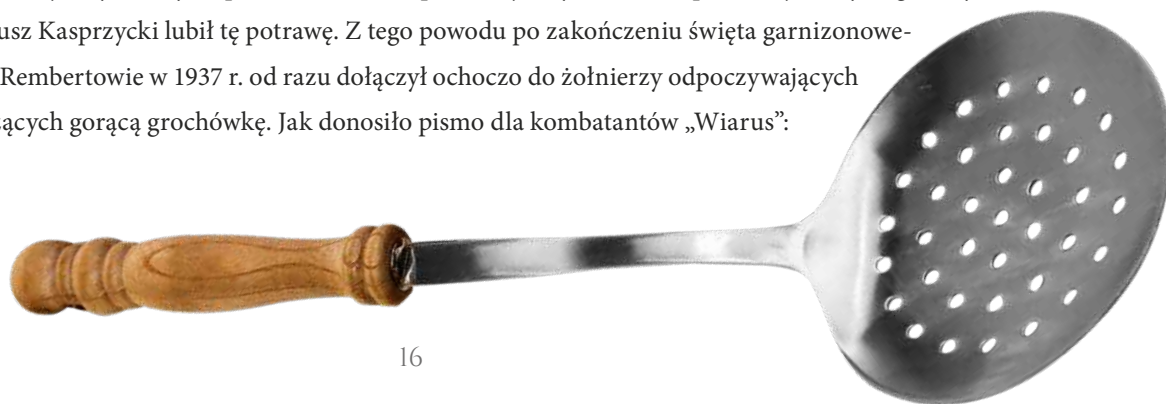
Z aprowizacją też nie jest tak źle. Dostajemy na dzień po ćwierć bochenka dobrego chleba, rano i wieczorem kawa czarna, ale trochę słodzona, całkiem znośna. Na obiad zupa, grochówka lub krupnik, następnie kluski lub śledzie. Dziś oprócz grochówki i śledzia dostaliśmy (porcja aż za duża, nie mogłem zjeść) po 2 jaja na twardo [...]⁽¹²⁾.

W czasach II Rzeczypospolitej, kiedy pielęgnowano wśród żołnierzy i obywateli etos wojskowy, czyli popularyzowano armię oraz podkreślano przymioty wojaków, takie jak honor, zdolność do najwyższego poświęcenia i waleczność, ogromną popularnością wśród społeczeństwa cieszyło się harcerstwo. Młodzież szkolna pragnąca w przyszłości zostać żołnierzami wstępowała do hufców, gdzie poznawała codzienność żołnierskiego życia. Na obozach nie mogło więc zabraknąć ulubionej zupy wojaków – grochówki, o czym m.in. donosili dziennikarze gazety „Kurier Poznański” z 1933 r.:

⁽¹³⁾ Wśród namiotów w stęszewskich lasach „Kurier Poznański” 1933, nr 263, s. 6.

[...] O godzinie 6 kompanie wracają [harcerze] ze śpiewem do obozu. Mali, ogorzali na słońcu chłopcy z dumą maszerują, dźwigając na ramieniu większy niejednokrotnie od nich karabin. Kompanie się rozchodzą, wszyscy pomęczeni odpoczywają... Sygnał trąbki. To apel do kolacji. W obozie zawrzało jak w ulu. Ruch, bieganina, nawoływania, brzęk naczyń mieszają się z krótkimi wojskowymi rozkazami. Wszyscy mimo zmęczenia pędzą, byle prędzej stanąć w ogonku po zdrową i smaczną kolację. Z ciekawością zaglądamy do kotłów. Wiadomo... wojskowa grochówka, której nie dostaniesz w żadnej restauracji⁽¹³⁾.

Grochówka często pojawiała się także na święcie garnizonowym jednostki. Po zakończeniu oficjalnej części ceremonii, składającej się z uroczystego odczytania apeli i przemówień starszych oficerów lub reprezentantów rządu rozpoczynała się część nieoficjalna, podczas której żołnierze – zwyczajowo – zasiadali do konsumowania różnych potraw, często zupy grochowej z kotła kuchni polowej. Wystarczy wspomnieć, że sam przedwojenny minister spraw wojskowych gen. dyw. Tadeusz Kasprzycki lubił tę potrawę. Z tego powodu po zakończeniu święta garnizonowego w Rembertowie w 1937 r. od razu dołączył ochoczo do żołnierzy odpoczywających i jedzących gorącą grochówkę. Jak donosiło pismo dla kombatantów „Wiarus”:



Pan minister w przemówieniu dał wyraz swemu zadowoleniu z powodu dziarskiej postawy żołnierzy garnizonu Rembertów, którzy, mimo wyjątkowo ciężkiej pracy, defilowali z uśmiechem w oczach, co jest dowodem, że wszelki trud żołnierski znoszą z radością. Pan minister lubi radość, dlatego też wyraził się o radości żołnierzy z najwyższym uznaniem. Następnie pan minister ulokował się pomiędzy najbardziej wesołymi żołnierzami i z apetytem spożywał grochówkę⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ „Wiarus – Czasopismo dla Żołnierzy” 1937, nr 24, s. 577.

W czasie II wojny światowej grochówka towarzyszyła żołnierzom polskim zarówno podczas walk kampanii 1939 r., jak i w obozach internowania, w armii na zachodzie i na wschodzie, partyzantom ukrywającym się w lasach, a także żołnierzom i mieszkańcom Warszawy w trakcie powstania w 1944 r. Gorąca zupa niejednokrotnie poprawiała żołnierzom humor, szczególnie gdy w warunkach wojennych brakowało możliwości regularnego spożywania posiłków. Walczący we wrześniu 1939 r. pchor. Antoni Skibiński wspominał:

Kiedy unieśliśmy klapę kotła, uderzyła w nasze nozdrza wspaniała woń grochówki. Czuliśmy się tak, jakbyśmy wygrali ogromną sumę na loterii. Siedzieliśmy na murawie nad pełnymi menażkami i każdym łykiem stawy poprawialiśmy swoje samopoczucie. Przy następnej menażce byliśmy już całkiem pewni: jakoś to będzie⁽¹⁵⁾.

⁽¹⁵⁾ A. Skibiński, *Od Gniezna do Warszawy*, w: *Wrześniowe dni klęski dni chwały. Wspomnienia żołnierzy Armii Poznań i Wielkopolan o wrześniu 1939*, oprac. E. Makowski, Poznań 1989, s. 248.

Z kolei Zbigniew Zieliński, jeden ze współtwórców Światowego Związku Żołnierzy Armii Krajowej, tak wspominał lato 1944 r., kiedy to po udanej akcji partyzanckiej (po zakończonym sukcesem ataku na żandarmów niemieckich na stacji kolejowej w Kłonnicach) oddział, do którego należał, schronił się w okolicznych lasach:

Był upalny dzień, partyzanci odpoczywali w cieniu drzew po forsownym marszu. Z kuchni polowych unosił się błękitny dym i czuć było zapach gotującej się grochówki⁽¹⁶⁾.

⁽¹⁶⁾ Z. Zieliński, *Marsz na odzież walczącej Warszawie: przyczyny i skutki Powstania Warszawskiego*, „Niepodległość i Pamięć” 2003, nr 10/1 (19), s. 189.

Również i po wojnie grochówka gościła w żołnierskich kotłach; była strawą Żołnierzy Wyklętych oraz tych, którzy walczyli w ludowym Wojsku Polskim. Karmiono nią w więzieniach (osadzeni narzekali na wodnistość zupy i jej paskudny smak), a także głodujących mieszkańców polskich miast.

W tamtych latach zupa ta już mocno zakorzeniła się w społecznej mentalności jako „żołnierska” potrawa. Często jednym z pierwszych posiłków, jaki dostawali młodzi poborowi, była właśnie „świeżna, gęsta wojskowa grochówka”, choć oczywiście osoby niebędące żołnierzami również przyrządzały i jadały tę zupę. W obliczu niedoborów żywieniowych spowodowanych wojną atutem grochówki, było to, że była to pożywna potrawa, którą dało się przyrządzić, nie posiadając okazałych zasobów – wystarczyło tylko trochę grochu i dodatków.

Sama grochówka, która według wielu najlepiej smakuje ugotowana z mięsem, przez wieki była jedzona jako potrawa jarska. Także w okresie PRL, na skutek częstych niedoborów mięsa w sklepach, zupa ta w wersji wegetariańskiej była jedną z podstawowych potraw w diecie zarówno żołnierzy (rzadziej), jak i cywilów (częściej). Pod koniec PRL zaczęto serwować ją na różnego rodzaju piknikach wojskowych, także mieszkańcom miast. Cywilni miłośnicy armii otrzymywali najpopularniejszą wojskową zupę bezpośrednio z wielkich kuchni polowych, obsługiwanych przez żołnierzy.

Na początku lat dziewięćdziesiątych popularność zyskała także tak zwana „kuroniówka”, czyli zupa grochowa rozdawana na ulicach miast bezdomnym i bezrobotnym. Inicjatorem i pomysłodawcą tego przedsięwzięcia był Jacek Kuroń, znany opozycjonista z czasów PRL. Jednocześnie wraz z kolejnymi latami ugruntowała się tradycja serwowania żołnierskiej grochówki podczas pikników wojskowych. Trudno dziś sobie wyobrazić, aby obok pokazów sprzętu wojskowego, oglądania musztry, słuchania wojskowych piosenek mogło zabraknąć na nich rozgrzewającej zupy z grochu, która towarzyszyła żołnierzom od tak wielu lat.

Trzeba przyznać, że istnieje dużo różnorodnych przepisów na przygotowanie tej zupy. Kucharze z poszczególnych jednostek wojskowych mają własne sprawdzone receptury i każdy z nich uważa grochówkę przyrządzoną według własnego przepisu za najlepszą. Wisława Szymborska pisała, że nie ma dwóch takich samych pocałunków i dwóch jednakich spojrzeń w oczy. My stoimy na stanowisku, że – zdecydowanie – nie ma dwóch takich samych grochówek. Każda z osobna, nawet przyrządzona według tego samego przepisu, pozostaje wyjątkową i niepowtarzalną zupą. Zachęcamy tym samym do spróbowania swoich sił w przygotowaniu najlepszej wersji tego specjału. Pomocne przy kuchennych zmaganiach mogą okazać się poniższe przepisy.

PRZEPIS NA ZUPĘ GROCHOWĄ Z GRZANKAMI

Według receptury z książki *Kuchnia garnizonowa oraz wskazówki dotyczące racjonalnego odżywiania wojska*, wydanej dla „Błękitnej Armii” gen. Hallera we Francji w 1918 r.

Porcja na 100 ludzi:

Grochu – 5 kg
 Słoniny w połciach – 1 kg
 Cebuli – 1 kg
 Porów – 0,5 kg
 Marchwi – 2 kg
 Soli – 0,4 kg
 Pieprzu – 0,1 kg
 Trzebułki* – 0,1 kg
 Wody – 50 litrów
 Chleba – 2,5 kg
 Pęczek przypraw

Przygotowania wstępne:

1. Namoczyć groch w zimnej wodzie, w wigilię dnia lub z rana, na wieczór.
2. Oskrobać marchew, pokrajać ją w kostkę na 1 centymetr.
3. Obrąć cebulę i pokrajać ją tak jak marchew.
4. Obrąć porę, opłukać je i pokrajać na cienkie plasterki.
5. Obciąć skórę ze słoniny i posiekać ją starannie i drobno.

6. Przygotować pęczek przypraw.
7. Pokrajać chleb w kostkę, na jeden centymetr, ususzyć go w piecu lub trzymać w temperaturze kuchennej od 3 do 4 godzin.
8. Przebrać, opłukać i posiekać trzebułkę.

Realizacja:

1. Osączyć groch. Wsypać do kociołka. Zalać 25 litrami wody, włożyć dwie trzecie soli. Zagotować i odszumować.
2. Dodać marchew, cebulę, porę, słoninę i pęczek przypraw. Gotować na bardzo wolnym ogniu.
3. Przetrzeć przez durszlak groch i jarzyny, wyjąć przyprawę, zebrać do kociołka. Rozprowadzić 20 litrami gorącej wody, dodać, jeśli trzeba, resztę soli, dodać pieprz.
4. Gotować, mieszając bezustannie kopyścią (warzechą – długą drewnianą łyżką). W chwili podawania na stół wrzucić grzanki i trzebułkę.

* Trybula ogrodowa albo trybuła, trzybuła (*Anthriscus cerefolium*) – gatunek rośliny z rodziny sełrowatych, jej nać używana była jako przyprawa zamiast pietruszki.

PRZEPIS NA ZUPĘ GROCHOWĄ

Według receptury z książki *365 obiadów za pięć złotych* autorstwa Lucyny Ćwierczakiewiczowej, wydanej w Warszawie w 1894 r.

Porcja na 6 osób:

Kwartę grochu (ok. 1,3 litra) zalać dwoma kwartami wody miękkiej, zagotować, odlać tę wodę, groch wypłukać i nalać inną gorącą wodą, nalany bowiem zimną nigdy miękki nie będzie. Osobno ugotować funt wieprzowiny przerastałej lub ogon wieprzowy, lub wreszcie funt wędzonki świeżej. Jak groch

będzie miękki, przefasować (przetrzeć) go przez durszlak smakiem od mięsa, zapalić masłem z mąką, wieprzowinę pokrajać w kawałki, włożyć w zupę, ogrzać razem i wydać z grzankami z bułki, w kostkę pokrajanymi i na maśle usmażonymi. Do wazy wsypać trochę majeranku.

Jeżeli ta zupa ma być postna, wziąć więcej grochu, po przefasowaniu włożyć trochę perłowej kaszy osobno ugotowanej, rozbitej z dużym kawałkiem masła i grzankami w kostkę usmażonymi na maśle podać na stół.

PRZEPIS NA ZUPĘ GROCHOWĄ

Według receptury z książki *Gospodarka kuchenna w oddziałach Wojska Polskiego*, wydanej w 1947 r. przez Ministerstwo Obrony Narodowej

Na jedną porcję grochówki potrzeba:

75 gramów grochu

20 gramów tłuszczu

5 gramów cebuli

5 gramów mąki na zasmażkę

Po ugotowaniu rosołu wlewa się odpowiednią jego ilość do innego kotła, do którego wysypuje się namoczony groch; o ile

zaś mamy wsypać groch do zimnej wody, należy ją wprawdzie zagotować i dodać do niej włoszczyzny i pieprzu. Solić powinno się pod sam koniec gotowania. Dobrze rozgotowany groch należy przetrzeć przez sito.

Zupę tę zaprawia się następnie zasmażką, przyrządzoną w sposób następujący. Trzeba dodać do gorącego tłuszczu drobno pokrajaną cebulę, którą należy przyrumienić. Gdy cebula się zarumieni, należy wsypać do roztopionego tłuszczu przeznaczoną na zasmażkę mąkę i mieszać zasmażkę tak długo, aż mąka zabarwi się na jasno-brunatno.

PRZEPIS NA ZUPĘ GROCHOWĄ

Według receptury z książki *Dobra gospodyni czyli Podręcznik kucharski dla polskiego domu*, wydanej w 1933 r. w Kępnie

Porcja na 5 osób:

1 litr grochu żółtego nalać dwoma litrami wody, posolić, gotować do miękkości – po ugotowaniu utrzeć go dobrze w garnku. Osobno ugotować albo 1 funt (ok. 0,45 kg) świeżej

wieprzowiny, albo wędzonki z włoszczyzną, cebulą, majerankiem, groch rozproszyc rosołem, przefasować przez durszlak. Zapalić łyżką masła z poszatowaną cebulką i łyżką mąki, wlać w zupę, raz zagotować, wlać do wazy, w którą poprzednio kładzie się mięso pokrajane w kawałki. Jeśli zupa postna, rozproszyc się groch smakiem tylko z włoszczyzny (w dzień przedtem namoczyć groch).

BIBLIOGRAFIA

- Borek P., *Obchody świąt oraz uroczystości pułkowych i państwowych w garnizonie Siedlce 1918–1939*, „Radzyński Rocznik Humanistyczny” 2013, nr 11.
- Brückner A., *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927.
- Dzieje Warszawskiego Towarzystwa Dobroczynności 1814–1949. Biedny jest rzeczą świętą*, <<http://www.schorr.pl/images/wystawy/ressacramiser/PlanszeResSacraMiser.pdf>> (dostęp: 27 marca 2019 r.).
- Garbatowska A., Lange T., „Obóz ćwiczebny Wojsk Wielkopolskich” w Wielkopolskim Parku Etnograficznym, „Studnia Lednickie” 2016, nr 15.
- Hochfeld J. (red.), „Robotnik: Centralny Organ P.P.S. Wolność, Równość, Niepodległość” 1946, nr 235.
- Janicki P., Korbal J., *Żywność żołnierzy w wojsku polskim*, Warszawa 2018.
- Kościeszka-Ozegalski J., *Wspomnienia krwawych czasów: z roku 1863*, Kraków 1893.
- Legieć J., *Wyżywienie żołnierzy armii rosyjskiej na przełomie XIX i XX wieku*, „Wrocławskie Studia Wschodnie” 2011, nr 15.
- Nowakowski K., *Ludwik Nowakowski „Bułgar”, Szlak leguna „Bułgara”. Sierpień 1914 – Grudzień 1916. Wspomnienia kaprala sekcijnego Ludwika Nowakowskiego, cz. 1, Sierpień-grudzień 1914*, „Sowiniec. Centrum Dokumentacji Czynu Niepodległościowego” 2014, nr 45.
- Starorypiński Z., Borowski K., *Między Kamieńcem i Archangielskiem. Dwa pamiętniki powstańców z 1863 roku*, Warszawa 1986.
- Szymczak J., *Żywność na miejskich wozach wojennych w późnym średniowieczu i na początku epoki nowożytnej*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2006, nr 1.
- Warmiński J., *Województwo podlaskie w powstaniu listopadowym*, „Rocznik Lubelski” 1984, nr 25–26.
- Ziółek J., *Gwardia ruchoma województwa lewego brzegu Wisły w powstaniu listopadowym*, „Rocznik Muzeum Świętokrzyskiego” 1973, nr 8.



2 PO TURECKU,
PO STAROPOLSKU,
Z BROMEM?

IWONA DWOJEWSKA





Kawa trafiła do Polski najpierw z Turcji. Kiedy stała się popularna, zaczęto ją również sprowadzać, m.in. z Lewantu oraz kolonii francuskich i holenderskich. Plantacja kawy w Surinamie (I poł. XIX w.).
Źródło: Rijksmuseum w Amsterdamie

PO TURECKU, PO STAROPOLSKU, Z BROMEM, CZYLI FAKTY I MITY O KAWIE W WOJSKU

Istnieje kilka legend o odkryciu kawy. Najbardziej znana głosi, że w Etiopii w I w. p.n.e. na ten rarytas natrafiły kozy. Lubiły skubać owoce rosnące na krzakach nieopodal pastwiska. Były potem wyjątkowo ożywione. Pasterz Kaldi, obserwujący z zaciekawieniem zachowanie zwierząt, postanowił pójść w ich ślady. Odkrył wówczas, że małe, wygrzane w słońcu owoce działają niezwykle pobudzająco. Inna opowieść dotyczy młodego Omara porzuconego na pustyni w południowo-wschodniej części Półwyspu Arabskiego, na terenie Jemenu. Osłabiony z głodu, wycieńczony upałem chłopak doznał wizji i usłyszał głos nakazujący mu zjedzenie owoców z pobliskiego krzewu. Wystarczyło tylko skosztowanie kilku z nich, by poczuł niezwykły przypływ energii, który postawił go na nogi. Dzięki temu kontynuował wędrówkę, aż dotarł do najbliższej osady – portowego miasteczka Mokka (Mocha) nad Morzem Czerwonym. Cudowne ocalenie nie przeszło bez echa. Powszechnie uważano, że Omara uratował Bóg, aby ludzie poznali właściwości kawy. Od tamtej pory kawę jemeńską nazywano mokką. Początkowo dojrzałe ziarna rozgryzano i żuto. Znany był też zwyczaj spożywania kawy w formie kulek zawierających ugotowane i roztluczone owoce kawowca zmieszane z tłuszczem i solą. Pomysł parzenia kawy zrodził się znacznie później, bo dopiero w XV w. Istnieją dowody, że członkowie jemeńskiej mistycznej sekty sufich spożywali kawowy napar po to, aby zwalczyć senność i wytrwać podczas wielogodzinnych modłów i nocnego czuwania.

Nowy sposób przygotowywania kawy, w postaci płynu, sprawił, że rozpowszechniła się ona dość szybko w krajach arabskich. Na początku XVI w. znano ją zarówno w Kairze, jak i w Mekce. W 1517 r. w Konstantynopolu po raz pierwszy degustował kawę sułtan Sulejman Wspaniały, który uznał, że jest godna jego aprobaty. Dworzanie postanowili wypróbować jednak zupełnie inną metodę przyrządzania tego napoju. Najpierw mielono kawę w moździerzach, później kilkakrotnie zagotowywano z wodą w specjalnym miedzianym imbryku, nie doprowadzając jednak do wrzenia. W ten sposób zapoczątkowano parzenie kawy po turecku. Traciła ona co prawda aromat, ale była znacznie mocniejsza. „Turecka ambrozja” zaczęła coraz częściej gościć w elitarnych rezydencjach. Kilkadziesiąt lat później syryjscy przybysze z Damaszku założyli w handlowej dzielnicy Konstantynopola dwie kawiarnie, które sprawiły, że ta używka zaczęła się powoli rozpowszechniać na terenie całego Imperium Osmańskiego.

Turcy potrafili nie tylko docenić walory małej czarnej, lecz także wykorzystywali jej stymulujące właściwości. Kawę pito dla przyjemności: gawędząc lub grając w tryktraka. Bywała również stosowana jako lek na dolegliwości żołądkowe. Z kronik osmańskich pochodzą natomiast informacje, że znany dowódca wezyr Kara Mustafa rozkazał podawać żołnierzom ten pobudzający, wpływający na zwiększenie wytrzymałości napój. Pod uwagę były brane zwłaszcza formacje, które szturmowały jako pierwsze lub rozpoczynały wspinaczkę na mury. Zastrzyki kofeiny otrzymywali również żołnierze zajmujący się zmuszonymi pracami minerskimi. Należy mieć przy tym na uwadze, że kawa w XVII w. działała na ludzi znacznie mocniej niż dzisiaj, bo organizm nie był do niej przyzwyczajony. Na co dzień delectowali się nią nieliczni.

W Polsce zwyczaj picia kawy został przejęty od Turków, a jego rozpropagowanie jest w dużej mierze zasługą szlachty związanej z wojskiem. Najwcześniej zetknęli się z nią posłowie udający się do władców Porty Ottomańskiej (ówczesne państwo tureckie) oraz rycerze wzięci w jasyr, zwłaszcza ci pochodzący ze znamienitych rodów. W XVII w. misje dyplomatyczne zaczęto powierzać magnatom, którzy często znali Turków z pola walki. Po bitwie pod Chocimiem zadanie dotyczące zatwierdzenia polsko-tureckich zobowiązań otrzymał książę Krzysztof Zbaraski, współautor planu tej zwycięskiej kampanii. Był on znawcą sztuki wojskowej; brał udział m.in. w wyprawie wojennej króla Zygmunta III na Moskwę, a w latach 1617–1618 bronił kresów południowo-wschodnich przed Tatarami, prowadząc swoje zwycięskie chorągwie pod Buszę i Orynin.

Książę dysponował ogromnym majątkiem, niezbędnym do sfinansowania w 1622 r. poselstwa. Jego orszak liczył ok. 1200 osób. Misje dyplomatyczne, trwające czasami po kilka miesięcy, pozwalały



Wąska szyjka tygielka (dżezwy) służącego do parzenia kawy po turecku pozwala na wytworzenie się pianki bez doprowadzania napoju do wrzenia.
Fot. Marco Secchi

na poznawanie kultury orientalnej. W Konstantynopolu po uroczystym powitaniu posła pod murami miasta następował poczęstunek, podczas którego serwowano m.in. słodkości tureckie i kawę.

Zbaraski, czekając na audiencję u sułtana, pertraktował z wielkim wezyrem Mere Husejmem paszą, prawdopodobnie przy małej czarnej, co należało do zwyczaju takich spotkań. Po audiencji pożegnalnej odbyła się wspaniała uczta u wezyra. Na pewno nie zabrakło na niej kawy, którą raczono się po obfitym posiłku. Misja Krzysztofa Zbaraskiego zakończyła się przyjaznym akcentem. Mere Husejn zgodził się na wykup hetmana Stanisława Koniecpolskiego oraz Stanisława Żółkiewskiego (synowca hetmana Żółkiewskiego), którzy dostali się do niewoli po bitwie pod Cecorą (1620). Zakładnicy pochodzący ze szlacheckich lub magnackich rodów przebywali w domach u bogatych Turków i byli bardzo dobrze traktowani ze względu na możliwość uzyskania za nich wysokiego okupu. Pobyt na terenie państwa tureckiego trwał od kilku miesięcy do kilku lat. W tym czasie jeńcy stykali się z obcą kulturą, poznawali orientalne smaki i nabierali nowych przyzwyczajęń. Bohdan Chmielnicki, wzięty w jasyr pod Cecorą, przebywał w niewoli u Turków przez dwa lata. Nauczył się wówczas nie tylko języka krymskotatarskiego i tureckiego, lecz także polubił kawę. Przyszły hetman kozacki stał się prawdziwym miłośnikiem tego napoju.

Misje dyplomatyczne nie zawsze przebiegały w miłej atmosferze. Czasami specjalnie uprzykrzano posłowi życie, wyznaczając audiencję u sułtana za tydzień lub później. Zdarzało się, że upokarzano go, stosując różnego typu uchybienia dyplomatyczne, aby w ten sposób wyrazić

niezadowolenie względem polityki prowadzonej przez Rzeczpospolitą. W takiej sytuacji znalazł się Hieronim Radziejowski, który pojawił się w Stambule w 1667 r. po zawarciu polsko-rosyjskiego rozejmu w Andruszowie. Pomimo wielu niedogodności poseł i jego świta nie mogli narzekać na brak gościnności ze strony urzędników. Kajmakan (zastępca wielkiego wezyra) zaraz po rozłokowaniu ich w gospodach i namiotach „przysłał niemało owoców i baranów do kuchni”, zaprosił też najbliższe grono posła na spotkanie. Franciszek Kazimierz Wysocki, sekretarz legacji, relacjonował:

Na picu kawy i raczeniu się sorbetem, przy rozmowie, toczonej po francusku, zeszła wizyta, po czym pokropiono wszystkich wodą różaną i wonnym kadzidłem nakurzone, wreszcie ustrojono posła i 40 obecnych w kaftany, w które przyodziani powracali do swoich namiotów⁽¹⁾.

Smolisty wywar nie wszystkim smakował. Początkowo nazywano go diabelskim napojem, nie tylko ze względu na czarną barwę, lecz także dlatego, że pochodził od innowierców, mahometan. Wielkim miłośnikiem kawy stał się Jan III Sobieski, który prawdopodobnie posmakował tej używki na dworze sułtana Mehmeda IV. Był wówczas starostą jaworowskim i już cenionym żołnierzem Rzeczypospolitej w randze pułkownika. W 1654 r. towarzyszył posłowi Mikołajowi Bieganowskiemu podczas misji dyplomatycznej. Ten przedstawiciel Polski w Imperium Osmańskim zyskał także sławę na polu bitwy, a gdy zdrowia zabrakło, służył ojczyźnie umiejętnościami negocjacyjnymi. O tym, czy Bieganowski polubił kawę, wzmianek w literaturze nie znalazłam, natomiast o przywiązaniu Sobieskiego do czarnej mokka świadczy korespondencja kierowana w czasie kampanii wojennych do Marysienki. W 1666 r., przebywając w majątku dziadka w Pielaszkowicach, przyszły król doradzał listownie swojej małżonce zakup dwóch krów, aby na dworze było codziennie świeże mleko do kawy oraz do przygotowywania masła.

Sobieski uwielbiał słodczyce, więc nic dziwnego, że gorycz i lekko kwaśny posmak „tureckiej ambrozji” łagodził mlekiem. Kronikarze wspominają również, że pijał kawę bardzo mocną i gęstą, z kremową, tłustą śmietaną. Podawana w ten sposób zasłynęła później w całej Europie jako „kawa po polsku”. Sobieski potrafił ocenić jakość ziaren kawowca. W czasie wojny z Kozakami i Tatarami, stacjonując pod Podhajcami, skarżył się Marysience: „Ów też Ormianin powrócił z Konstantynopola. Przywiózł mi tureckiej kawy, ale lada co. Obiecano mi lepszej”⁽²⁾.

Ziarna kawowca docierały w XVII w. do Rzeczypospolitej głównie za pośrednictwem kupców tureckich. Amatorami tej drogiej wówczas używki była prawie wyłącznie bogata szlachta. W czasach wojen

⁽¹⁾ R. Mienicki, *Ostatnie lata Hieronima Radziejowskiego*, „Przegląd Historyczny” 1911, nr 13/3, s. 332.

⁽²⁾ J. Sobieski, *Listy do Marysienki*, Warszawa 1962, s. 214.

z Imperium Osmańskim dobra kawa z Konstantynopola trafiała do Polski również w ekwipunku najeźdźcy. Na odległe wyprawy osmańscy żołnierze zabierali bowiem ze sobą wozy wyładowane orientalnymi przysmakami i jedzeniem. Tabory wojskowe z zaopatrzeniem podążały za armią. Wspomina o tym w *Wojnie chocimskiej*, napisanej w 1670 r., poeta i żołnierz Wacław Potocki:

Nuż maży, które rzeczy potrzebne do żydła
Wiozły, co miały w jarzmach robotnego bydła!
Gdzie faryna i szorbet i kaffa, co spumy
Trawi w człeku, i we pstrych farfurach perfumy.
Tak się Osman opatrzył prowiantem sporém,
Bojąc się, żeby Polska pospołu go z dworem
Głodem nie umorzyła; czyli słyszał, że tu
Ryż się nie rodzi? Nie masz kaffy i szorbetu?⁽⁹⁾



⁽⁹⁾ W. Potocki, *Wojna chocimska*, Kraków 1924, s. 122.

Maża – ciężki wóz ładowny;
żydło – życie; faryna – mąka;
szorbet – sorbet, słodki napój
na bazie owoców;
puma – ślina.

Pomimo takiej aprowizacji wojska osmańskie często plądrowały okolice na drodze przemarszu, żeby poprawić swoje zaopatrzenie. Polscy żołnierze nie byli im dłużni i zdobywali pożywienie, łupiąc nieprzyjaciela. Czasami oprócz bydła i koni w ich ręce wpadały również przysmaki tureckie, takie jak: figi, rodzynki, daktyle i kawa. Podobne zdobycze można było znaleźć w opuszczonych w pośpiechu obozowiskach. Podobno po odsieczy wiedeńskiej w ręce polskich żołnierzy trafiło od 300 do 500 worków z kawą. Wiąże się z tym ciekawa historia, która wyjaśnia, jak kawa została rozpropagowana w Wiedniu. W każdej legendzie kryje się ziarno prawdy... w tym wypadku ziarno kawowe.

Latem 1682 r. sułtan turecki Mehmed IV postanowił przeprowadzić atak na stolicę Austrii. Dowódcą jego wojsk był wielki wezyr Kara Mustafa. Miasto broniło się dzielnie, ale po pięciu tygodniach zmęczeni i głodni obrońcy zaczęli tracić ducha i rozważali nawet poddanie się. Przebywający w Wiedniu polski kupiec Jerzy Franciszek Kulczycki odważnie zaproponował wówczas, że opuści miasto, pójdzie na zwiady i dotrze do księcia Karola V, aby dowiedzieć się, czy mogą uzyskać pomoc. Śmiałek był związany ze Wschodnią Kompanią Handlową, świetnie władał tureckim, a ponadto dobrze znał kulturę i zwyczaje Osmanów. Przebrał się w mundur nieprzyjaciela i z fantazją, podśpiewując tureckie piosenki, przedarł się przez obóz wroga. Jego poczynania nie były daremne.



Franciszek Kulczycki.
Źródło: BN Polona



Od księcia Karola Lotaryńskiego dowiedział się, że z odsieczą wyruszył już Jan III Sobieski. Słyszając od Kulczyckiego takie pokrzepiające wieści, obrońcy Wiednia postanowili wytrwać na posterunkach. Nie zawiedli się. Polski król, nazywany przez Ottomanów „Lwem Lechistanu”, rozgromił wkrótce wojska Kary Mustafy, skutecznie dowodząc wielonarodową armią.

Zaskoczenie w obozie wroga było wielkie. Wojsko wycofywało się bezładnie, pozostawiając namioty, broń, ozdobne uprząże i siodła oraz klejnoty, piękne materiały i żywność. Polacy, którzy szli na czele całej armii, pierwsi wdarli się do obozu nieprzyjaciela i mieli największy udział w zdobyczach. Król Jan III Sobieski wynagrodził za zasługi dzielnego szpiega, pozwalając mu wybrać z zagarniętych łupów, co tylko chciał. Zdziwienie było wielkie, kiedy Kulczycki zainteresował się wyłącznie workami wypełnionymi zielonkawymi ziarnami. Żołnierze myśleli, że jest to karma dla wielbłądów, a była to niepalona kawa. Kupiec znał jej wartość i wiedział dobrze, że może na niej zarobić. Los mu sprzyjał, ponieważ cesarz Leopold I Habsburg dodatkowo wynagrodził śmiałka, zwalniając go na dwadzieścia lat z płacenia podatków i pozwalając na wykonywanie dowolnego zawodu. Pomysłowy szlachcic, który miał głowę do interesów, otworzył w Wiedniu pierwszą kawiarnię. Nie poddał się, kiedy wiedeńczycy nie chcieli kupować smolistego, gorzkiego napoju. Ich podniebienia zdobył, serwując kawę z mlekiem, osłodzoną miodem. Podawał ją też, tak jak lubił Jan III Sobieski, z tłustą, kremową śmietaną.

W Europie kafehauzy (kawiarnie) istniały już przed odsieczą wiedeńską. Najwcześniej, bo w połowie wieku, pojawiły się w Anglii, na terenie Oksfordu i Londynu, prawie dwie dekady później – w Paryżu i Marsylii. Na terenie Rzeczypospolitej Turcy po zdobyciu Kamieńca Podolskiego w 1672 r. założyli w mieście dziesięć kawiarni. W XVIII w. czarna mokka stawała się w Polsce coraz bardziej popularna. Spożycie jej znacznie też wzrosło, o czym świadczą zachowane księgi rachunkowe z tamtych czasów. Hetman Klemens Branicki, hrabia na Branicach, Tykocinie i Ruszczy kupował ziarna kawowca na potrzeby swojego dworu w Gdańsku i Królewcu. W 1773 r. tylko z Grodu Neptuna dostarczono mu 890 funtów tego towaru. Dzielne zużycie powyższej ilości wynosiło ponad kilogram dziennie.

Polski sposób parzenia kawy był bardzo dobrze oceniana przez cudzoziemców. Johann J. Kausch, w książce *Wizerunek narodu polskiego*, wydanej w 1793 r., stwierdził, że jej przygotowanie jest tak doskonałe jak nigdzie:

Kawa jest nadzwyczaj klarowna i mocna, śmietanka bardzo tłusta; dlatego też nie pije się więcej jak filiżankę⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾J.J. Kausch, *Wizerunek narodu polskiego w: Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, s. 275.

Słowa szwajcarskiego lekarza, który zamieszkał w Polsce potwierdza opinia podróżnika Ericha Biestra:

Dobrą, mocną kawę nazywają tu, a nawet w sąsiednich krajach – polską, a słabą – niemiecką⁽⁵⁾.

Nie każdy mógł sobie jednak na nią pozwolić. Zaczęto zatem stosować zwyczaj mieszania kawy naturalnej z cykorią. W XIX w. przygotowywano jej substytut z palonych ziaren pszenicy, żyta, jęczmienia lub grochu. Kawa zbożowa oczywiście nie zawierała kofeiny, ale imitowała smak tej naturalnej. Znana była najpierw w Wielkopolsce i na Śląsku. Rozpowszechniła się w całej Polsce w czasie I i II wojny światowej.

Na wiele dziesięcioleci kawa zbożowa z dodatkiem buraków czy cykorii przyłągła do wojska. Była tania i łatwa do przyrządzenia. W trudnych warunkach frontowych pozwalała się odrobinę rozgrzać. W odróżnieniu od kawy naturalnej, pitej przez dowódców, była przeznaczona dla zwykłych żołnierzy. Trudno się było nią zachwycać, bo ogólnie wojskowy jadłospis na początku XX w. był jednostajny. Jeden z żołnierzy Legionów Polskich, które walczyły w czasie I wojny światowej o odzyskanie niepodległości, tak wspomina w wierszu codzienne mizerne menu:

Rano kawa, wieczór kawa,

A na obiad są konserwy.

Taka menaż ludziom dawana

Kompanii kuchnia bez przerwy⁽⁶⁾.

Józef Piłsudski, dowódca I Brygady Legionów, za kawą naturalną nie przepadał. Zbożową pijał natomiast tak jak towarzysze broni, z którymi dzielił wszelkie trudy. Wspominali o tym z szacunkiem jego żołnierze:

Widzieliśmy Komendanta, jak w swej małej ziemiance w lasku naszym żył tym samym życiem,
co każdy z nas żołnierzy. Ta sama czarna, niesłodzona kawa i marne wówczas jedzenie, no i... te
same wszy w swetrach i mundurach, z którymi Komendant walczył jak każdy z nas⁽⁷⁾.

W okresie międzywojennym dobrą kawę naturalną podawano w kasynach wojskowych. Można ją było zamówić po posiłku, ale stanowiła też dodatkową atrakcję na organizowanych wieczorach czy balach. Były wówczas w modzie wieczorki taneczne czy spotkania brydżowe przy czarnej

⁽⁵⁾ J.E. Biester, *Kilka listów o Polsce pisanych latem 1791 roku*, w: *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, s. 229.

⁽⁶⁾ A. Chwałba, *Legiony Polskie 1914–1918*, Kraków 2018, s. 296.

⁽⁷⁾ D. Nałęcz, T. Nałęcz, *Józef Piłsudski – legendy i fakty*, Warszawa 1986, s. 156.

Żołnierze PSZ na Zachodzie
w Wielkiej Brytanii przed
jadłospisem wojskowej
stołówki. Tego dnia
serwowano m.in. białą kawę.
Źródło: NAC



kawie. Oczywiście dowódcy pili ją również na służbie. Zwykle pracowali do późna i jej parzenie było najczęściej zadaniem ordynansa. W koszarach królowała jednak jej zbożowa odmiana.

W wojsku II RP w skład dziennej racji żywnościowej wchodziło 50 g konserwy kawowej. Zasady produkcji tego wyrobu były dokładnie określone:

Konserwy kawowe wyrabia się z jęczmienia, pszenicy, cukru i cykorii w kostkach o ciężarze 50 g netto, bezpośrednio po sprasowaniu, łącznie z wodą dodawaną przy sporządzaniu mieszanki. Kostka taka stanowi dwie porcje po 25 g⁽⁸⁾.

Proporcje składników, z których powstawała zbożówka, zostały również dokładnie sprecyzowane. Nie zmieniły się nawet, gdy musiano wziąć pod uwagę aprowizację na czas zbliżającej się wojny. Wynika to z dokumentu Ministerstwa Spraw Wojskowych z 1939 r. pt. *Należności żywnościowe w czasie wojny*. Jedna porcja kawy składała się zatem z: 4,5 g jęczmienia palonego, 2,5 g pszenicy palonej, 2 g cykorii i 16 g cukru.

Podczas II wojny światowej nastąpił powrót do domowych sposobów przygotowywania kawy. Napary lub odwary ze zboża bądź żołądki palonych na płycie kuchennej albo blasze pili zarówno cywile, jak i partyzanci czy powstańcy warszawscy. Czasami trafiała się prawdziwa zbożówka, która pozwalała oszukać głód. Tadeusz Gubała ps. Tabaka, który w sierpniu 1944 r. walczył na Woli, tak wspominał powstańczą aprowizację:

[...] to jeszcze pamiętam, suchary wojskowe, które były pakowane w takich tych paczkach, i kawa zbożowa mieszana z cukrem. To był posiłek bardzo poważny, bo to były kostki dość długie, tak jakieś pięć centymetrów, pięć na pięć, na trzy centymetry długości. To był prawie posiłek, kiedy żeśmy jedli tę kawę z cukrem⁽⁹⁾.

Żołnierze, którzy wyzwolali Polskę spod okupacji niemieckiej, pili zwyczajowo kawę zbożową. Ci, którzy walczyli na zachodzie i mieli kontakt z armią amerykańską, mogli posmakować kawy rozpuszczalnej Nescafé. Puszgowaną „neskę” lub kawowe saszetki wyrabiane z folii aluminiowej otrzymywał każdy żołnierz US Army. Za oceanem panowało bowiem przekonanie, że na polu bitwy pobudzająca kawa jest nie mniej ważna niż ciepła zupa, wołowina, chleb i sól. Amerykańska armia już w czasie wojny secesyjnej eksperymentowała z kawą rozpuszczalną. Miała ona konsystencję

⁽⁸⁾ G. Szulc, *Higiena wojskowa*, t. 1, *Higiena żywienia*, Warszawa 1935, s. 253.



⁽⁹⁾ <www.1944.pl/archiwum-historii-mowionej/tadeusz-roman-gubala,3328.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).

pasty i była niesmaczna. Niewiele lepsza była kawa w proszku, której recepturę opracował w 1909 r. belgijski emigrant George Constant Louis Washington. Walory smakowe i możliwość długotrwałego przechowywania zapewniła dopiero kawa Nescafé, opatentowana na krótko przed II wojną przez szwajcarską firmę Nestle. Żołnierze amerykańscy nie potrafili bez niej żyć i dzięki nim rozpowszechniła się w Europie, Afryce i Azji.

Oczywiście w szarej rzeczywistości PRL na rynku brakowało zarówno kawy naturalnej sypanej, jak i rozpuszczalnej. Ogólna koncepcja dotycząca stosowania kawy w wojsku była również odmienna niż zachodnia. Nie chodziło bowiem o pobudzenie żołnierza, który rzadko bywał na przepustkach, a wręcz przeciwnie, o wyciszenie jego popędów. Wróciła do łask kawa zbożowa, ale jak twierdzą panowie, którym przyszło służyć w ludowym Wojsku Polskim przed 1997 r., oprócz mleka dodawano do niej brom. Smak tego napoju był czasem nieokreślony, bo w dużych 50-litrowych kotłach bywała herbata, a żołnierze niedokładnie myli naczynia.

Zaszczytu posmakowania pachnącej, naturalnej kawy można było dostąpić jedynie u dowódcy. Oczywiście była podawana w szklankach i chociaż mówiono, że jest parzona po turecku, nie miała nic wspólnego z tego typu parzeniem. Kawę po prostu zalewało się wrzątkiem. Oczywiście przywożona była z domu, można ją też było okazjnie kupić lub otrzymać w prezencie. Jej spożywanie było jednak utrudnione, bo zwykle występowała w ziarnach, a na terenie jednostki młynków do kawy nie było. Sposób zawsze się jakiś znalazł. Z opowieści znam przypadek zastosowania w latach osiemdziesiątych mosiężnej figurki z popiersiem Romualda Traugutta do roztluczenia ziaren kawowca.

Apropozycja w wojsku zaczęła się zmieniać, kiedy Polska przystąpiła do NATO. Dotyczyło to również serwowania kawy zbożowej, która znalazła się w odwrocie. W ramach transformacji zlikwidowano pobór do wojska i utworzono armię zawodową. Ponadto zaczęto zmieniać scentralizowany system zaopatrywania wojska. Bromek potasu też nie był już potrzebny, o ile w ogóle był stosowany, bo tego nikt oficjalnie nie potwierdził.

Kawa naturalna pojawiła się najpierw na poligonach. Nie była najlepszej jakości, ale pomagała zwiększyć wytrzymałość na trudy, pobudzała, pozwalała przetrwać noc. Podczas pierwszych ćwiczeń Anakonda 2006 organizowanych na terenie Polski, była kawa sypana i rozpuszczalna – zapewniał mnie jeden z szefów polowego punktu żywienia. Żołnierze stykali się z tym napojem również na misjach. Zwykle jednak była to akceptowana przez Amerykanów rozpuszczalna lura. Sypanej brakowało. Do kraju napływały więc prośby o prawdziwą kawę, co nie do końca jeszcze mieściło się w głowie speccom od logistyki żywnościowej. Jeden z żołnierzy, który był w Afganistanie w 2006 r., wspominał,



że jak już wywalczono decyzję o wysyłce kawy, to zgodnie z procedurą wybrano towar najtańszy, który był najlepszej jakości i w dodatku w trakcie transportu uległ uszkodzeniu.

Dzisiaj, zwłaszcza w jednostkach, które współpracują z sojusznicznymi armiami, nawet w stołówkach są dobrej jakości kawomaty. Najbardziej wyrafinowani amatorzy małej czarnej docenią serwowane tam espresso oraz powstające na jego bazie: café latte, cappuccino i... oczywiście americanę. Lepiej nie myśleć, co by było, gdybyśmy czerpali wzory ze wschodu.

Kawa po kapitańsku jest znana marynarzom od dziesiątek lat, ale dzisiaj nie podaje się jej podobno z alkoholem. Pozostał zwyczaj nakładania na wierzch napoju kugla-mogła, który tworzy gruby kożuszek powodujący, że kawa długo pozostaje gorąca.
Fot. Małgorzata Łubkowska

BIBLIOGRAFIA

- Anusik Z., *Cztery listy księcia Krzysztofa Zbaraskiego do prymasa Wawrzyńca Gembickiego z lat 1600–1623*, „Przegląd Historyczny” 1991, t. 82, nr 3–4.
- Bieniek T., *Kawa czy herbata*, „Odkrywcą” 2017, nr 10.
- Duch W., *O tym jak Polak otworzył pierwszą kawiarnię w Wiedniu i wymyślił kawę z mlekiem*, <www.historia.org.pl> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Karwat J., *Z żołnierskiego kotła i w kasynie oficerskim*, „Kronika Miasta Poznania” 2003, nr 4.
- Kasprzyk-Cheviraux M., *Czy kawa jest diabelska?*, <<https://culture.pl/pl/artykul/czy-kawa-jest-diabelska>> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Kroll P., *Polskie poselstwa w Stambule*, <http://www.wilanow-palac.pl/polskie_poselstwa_w_stambule.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Kroll P., *Poselstwo Mikołaja Bieganowskiego do Turcji w 1654 roku*, <http://www.wilanow-palac.pl/poselstwo_mikolaja_bieganowskiego_do_turcji_w_1654_roku.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Krzywy R., *Perypetie polskiego posła w Stambule Anno Domini 1622 i 1623*, <https://www.wilanow-palac.pl/perypetie_polskiego_posla_w_stambule_anno_domini_1622_i_1623.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Marcinek R., *Jak Turcy przyjmowali dyplomatów*, <http://www.wilanow-palac.pl/jak_turcy_przyjmowali_dyplomatow.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Marcinek R., *Poselstwo Hieronima Radziejowskiego do Turcji w 1667 roku*, <https://www.wilanow-palac.pl/poselstwo_radziejowskiego_do_porty_ottomanskiej_w_1667.html> (dostęp: 13 maja 2019 r.).
- Mienicki R., *Ostatnie lata Hieronima Radziejowskiego*, „Przegląd Historyczny” 1911, t. 13, nr 3.
- Standage T., *Historia świata w sześciu szklankach*, Warszawa 2007.
- Wendland E., *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń 2008.
- Zaprutko-Janicka A., *Okupacja od kuchni*, Kraków 2015.

3 NA WOJNIĘ 3 I W CZASIE POKOJU...

BŁAŻEJ LENARD

Turniej rycerski na zamku Grodziec, Grupa Rekonstrukcji
Historycznych Wiwern, 2018. Fot. Piotr Müller





Transport towarów na wozie,
XVI w. Źródło: Wikimedia
Commons

NA WOJNIE I W CZASIE POKOJU OD X DO XVI W.



JAK JADALI WOJOWIE W OKRESIE POCZĄTKÓW PAŃSTWA POLSKIEGO

uż od najdawniejszych czasów zaopatrzenie wojsk w żywność stanowiło poważny problem, z którym musiał zmierzyć się każdy dowódca planujący kampanię wojenną. Znamy stosunkowo mało źródeł opisujących żywienie wojska w okresie panowania pierwszych Piastów. Można jednak przyjąć, że elementy dzisiejszych służb zaopatrzeniowych występowały już w czasach Mieszka I. Z relacji kronikarza i kupca Ibrahima ibn Jakuba dowiadujemy się, że książę miał drużynę liczącą trzy tysiące wojowników. Oprócz wyżywienia dostawali oni od władcy odzież, broń, konie oraz żołąd. Zaopatrzenie drużyny utrzymywanej pod bronią w czasie pokoju pochodziło prawdopodobnie z danin w naturze składanych przez ludność państwa. O paszę dla koni troszczyli się niekiedy sami wojownicy, choć oczywiście jej część mogła być również ściągana w ramach danin, zwłaszcza w przypadku ziaren owsa i jęczmienia.

W czasie wojny sytuacja przedstawiała się inaczej. Przy ówczesnych środkach transportu oraz stanie dróg zapewnienie prowiantu dla wojska było bardzo trudne. Podstawowa forma zdobywania pożywienia – rekwizycja – miała słabe strony. Po pierwsze uzależniała przebieg operacji wojennych od zasobów znalezionych na miejscu, co mogło niekiedy doprowadzić do niepowodzenia kampanii wojennej, a po drugie – stosowana na własnym terenie mogła spowodować jego ruinę gospodarczą. Taki system aprowizacyjny nie zawsze zaspakajał potrzeby armii, szczególnie gdy trasa przemarszu prowadziła przez tereny słabo zaludnione lub kiedy ludność chroniła się wraz z całym dobytkiem w warownych grodach bądź w lasach, zostawiając tereny wyludnione i ogołocone z żywności. Aby choć częściowo temu zapobiec, należało wcześniej zgromadzić, a potem wieźć za wojskiem zapasy żywności. Zabierano głównie chleb, mąkę i bydło, które pędzono za maszerującymi oddziałami.

Chodzące konserwy

Sposobów zabezpieczania żywności przed zepsuciem było wiele. Pierwszym była hodowla zwierząt. Wojsko czy podróżnicy brali ze sobą świnie, krowy lub owce, które służyły jako żywe konserwy.

Zaopatrywano się również w mięso suszone i wędzone, soloną słoninę oraz kasze, stanowiące w omawianym okresie podstawowy składnik wyżywienia ludności. Podczas przerw w walce uzupełniano zapasy, organizując polowania.

Gall Anonim opisuje w kronice praktykę stosowaną przez Chrobrego w czasie wypraw wojennych. Otóż mięso konserwowano, to znaczy suszono lub wędzono i w takiej postaci przewożono na wozach taborowych lub rozdzielano pomiędzy wojowników⁽¹⁾.

O tym, jak ważne było zaopatrzenie wojska, pokazują przykłady odnotowane w historii. Niedostatek żywności zmuszał do przerywania kampanii i zarządzenia odwrotu. Tak było m.in. w 1091 r., kiedy Władysław Herman musiał przerwać oblężenie Nakła w związku z brakiem żywności w oddziałach wojska, głównie wśród wspierających Polaków hufców czeskich, które zapewne wskutek przebycia długiej drogi szybciej wyczerpały zabrane ze sobą zapasy. Z podobnych przyczyn w 1110 r. Bolesław Krzywousty przerwał marsz na Pragę. Ciekawym przykładem jest również wyprawa wojenna Henryka V do Polski w 1109 r. Do jej klęski przyczyniło się m.in. odcięcie wojsk cesarskich od źródeł zaopatrzenia.

⁽¹⁾ A. Nadolski, *Polskie Sity Zbrajne w czasach Bolesława Chrobrego*, Łódź 1956.



Król Kazimierz Wielki na ucztach u Mikołaja Wierzyńki, rycina z XIX w. Źródło: BN Polona

W średniowiecznej Polsce podstawowym napojem, pitym przez wszystkie warstwy społeczne, było piwo. Różniło się ono smakiem od znanego nam współcześnie. Miało zdecydowanie mniej alkoholu i tylko minimalną zawartość dwutlenku węgla. Jak podają autorzy książki pt. *Kuchnia Słowian. Czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, do jego sporządzenia wystarczyło tylko 4 kg jęczmienia (do przygotowania słoju), garść szyszek chmielu (15–20 sztuk) oraz 10 l wody⁽²⁾. Produkcja piwa w średniowieczu, w związku ze znacznym jego spożyciem, stanowiła niemałe źródło dochodu. Toteż browary zakładali książęta, zakony i miasta. Do tamtych czasów często nawiązują obecne nazwy tego trunku, np.: piwo królewskie, książęce, zakonne, benedyktyńskie, cysterskie czy świdnickie.

W DRODZE POD GRUNWALD

W dokumentach dotyczących tego okresu można znaleźć informacje o zaopatrzeniu wojska w żywność w czasie kampanii przeciwko Zakonowi Krzyżackiemu w 1410 r. Wynika z nich, że kampania letnia 1410 r. w trakcie wielkiej wojny z Krzyżakami pod względem aprowizacyjnym

⁽²⁾ H. Lis, P. Lis, *Kuchnia Słowian. Czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Warszawa 2018, s. 96.

Średniowieczni piekarze przy pracy.
Źródło: Wikimedia Commons



została przygotowana perfekcyjnie. Wojsko nie cierpiało głodu, a przygotowane wcześniej zapasy oraz drogi zaopatrzenia przyczyniły się do sukcesu militarnego, którego kulminacją była bitwa pod Grunwaldem.

Apropozycja potężnej polsko-litewskiej armii była z całą pewnością dużym wyzwaniem logistycznym w tamtym okresie. Z licznych przekazów wiemy, że zapasy miały wystarczyć na 4–5 tygodni. Część żywności transportowano rzekami, jednak większość trzeba było przewozić na wozach. Król Władysław II Jagiełło starannie przygotowywał się do bitwy. Płock stał się bazą zaopatrzeniową, do której wodą przesyłano suszone i solone mięso w beczkach. Zwierzyna pochodziła m.in. z łowów, które król urządzał w Puszczy Białowieskiej, Ratnie na Polesiu i Przyszowie pod Sandomierzem. Przykładowo, z jednego polowania przyszowskiego przygotowano aż 50 beczek mięsiwa. Oprócz polowań wyznaczał miastom kontyngenty dostaw żywnościowych, np. polecił to wykonać miastom księcia mazowieckiego Janusza⁽³⁾.

Poza zapasami żywności przygotowywanymi centralnie z rozkazu króla Wielkopoleanie na zjeździe w Poznaniu w maju 1409 r. uchwalili, że każdy zbrojny ma zabrać ze sobą jedzenie na cztery tygodnie. Małopoleanie musieli mieć zapasy na pięć tygodni. Wielki książę litewski Witold określił czas wyprawy również na pięć tygodni, co w praktyce oznaczało, że każdy powołany musiał zabezpieczyć sobie żywność na ten czas.

⁽³⁾S.M. Kuczyński, *Wielka wojna z Zakonem Krzyżackim w latach 1409–1411*, Warszawa 1980, s. 347.

O skali działań zaopatrzeniowych może świadczyć liczba wozów taborowych. Stefan Kuczyński w swoim opracowaniu podaje, że z samą żywnością było ich blisko 10 tys. Do tego trzeba dodać kilkadziesiąt wozów z armatami i kulami, wozy ze sprzętem oblężniczym, wozy rzemieślników, kancelarii królewskiej i książęcej, dygnitarzy świeckich i duchownych itd. Aby zobrazować potęgę tego zaplecza, autor wyliczył, że gdyby wozy jechały jeden za drugim w niewielkich odstępach, to utworzyłyby kolumnę długości 84 km.

Mówiąc o drogach zaopatrzenia, warto wspomnieć, jak w tym czasie pokonywano liczne przeszkody wodne. Żeby przepłynąć się przez rzeki, poszukiwano brodów, czyli płyczn, gdzie rycerze konni, piesi oraz wozy mogły się w miarę bezpiecznie przepłynąć. W okresach letnich takie zadanie było wykonalne dla mniejszych formacji, ale było niebezpieczne, zajmowało dużo czasu, a co najistotniejsze – zdradzało przeciwnikowi drogę marszu. I tu znowu popisał się król Władysław Jagiełło. Kazał bowiem przygotować wcześniej tymczasowy most łyżwowy pozwalający sprawnie i bezpiecznie się przepłynąć przez Wisłę wojskom Królestwa Polskiego.

Most łyżwowy na Wiśle

Przekazy o jego wykorzystaniu znajdują się w anonimowej *Kronice konfliktu* oraz w *Rocznikach* Jana Długosza, w których jest określany jako most na łyżwiach. Konstrukcję przygotowano potajemnie zimą i wiosną 1410 r., spławiono Wisłą i 30 czerwca zmontowano powyżej Czerwińska. Dzięki temu Polacy sforsowali rzekę w ciągu trzech dni. W nienaganym porządku przez ok. 500-metrowy most przepłynęło ok. 18 tys. jazdy, 4 tys. piechoty, ok. 8 tys. wozów taborowych i trudną do określenia liczbę czeladzi.

Następnie most zdemontowano i spławiono do Płocka. Użyto go ponownie w końcu września 1410 r. pod Przypustem, gdzie siły polskie przepływały się w drodze powrotnej z Prus. Pomysł wykorzystania takiej konstrukcji oraz sprawne jej użycie oceniane są jako duży sukces ówczesnej polskiej inżynierii wojskowej⁽⁴⁾.

Do kampanii wojennej przygotowywali się również Krzyżacy. „Wielki mistrz – pisał kronikarz pruski – gdy ruszył do Kurzętnika przeciwko królowi, kazał wywieźć tam mąkę, mięso, napoje, działa dla armii, tak że zamek malborski został bez niczego”⁽⁵⁾.

⁽⁴⁾ T. Dzikowski, *Wpływ inżynierii wojskowej na wiktoryę grunwaldzką*, w: *Wsparcie inżynierijne w wielkiej wojnie z Zakonem Krzyżackim 1409–1411. Sesja popularno-naukowa z okazji 600-lecia bitwy pod Grunwaldem w 1410 roku*, red. M. Biały, Warszawa 2010, s. 21–31.

⁽⁵⁾ S.M. Kuczyński, *op. cit.*, s. 353.

Nie zawsze udawało się zapewnić wojsku odpowiednią ilość żywności. Straszliwą plagą nękającą często ówczesne armie był głód. Wówczas głównym pożywieniem rycerzy stawał się czarny chleb z grubo zmielonej mąki, a kiedy go brakowało, żywili się nawet żołądziami. Sytuacja stawała się dramatyczna, gdy zaczynało brakować paszy dla koni. Karmiono je wtedy liśćmi, gałęziami, słomą pozostałą na ścierniskach, a nawet zdzieraną ze strzech.

ŻYWNOSĆ NA MIEJSKICH WOZACH WOJENNYCH

Od XIII w. na miastach ciążył obowiązek wysyłania na wyprawy wojenne wozów wojennych. Były one dobrze wyposażone w niezbędny sprzęt ciesielski, okopowy, a przede wszystkim w żywność. Miasta przeznaczały na to znaczne środki finansowe, dlatego tylko te duże i bogate były zobowiązane do samodzielnego wykonania takiego świadczenia. Natomiast małe miasta składały się na wystawienie wspólnego wozu. Powoził nim uzbrojony woźnica, towarzyszyła mu zbrojna eskorta.

Ilości i rodzaje produktów żywnościowych dostarczanych przez miasta można prześledzić na przykładzie Lublina, który na wyprawę mołdawską w 1490 r. był zobowiązany na dwóch wozach dostarczyć: 14 kop (ok. 840 sztuk) suszonych ryb, 6 worków mąki, 6 korczyków grochu (ok. 250 l), 2 korczyki maku (ok. 80 l), 2 korczyki nasion konopi, 8 kop (ok. 480) serów, 2 vasy (ok. 32 l) masła, jeden vas (ok. 16 l) lub łasztkę soli, 22 kopy chlebów (ok. 1320 szt.), a także 10 szynek wieprzowych lub mięsa przerośniętego tłuszczem⁽⁶⁾.

Najobszerniejszy materiał omawiający przygotowania zapasów na czas wojny przedstawia *Rejestr wozów skarbnych od miast i miasteczek Rzeczypospolitej koronnych na wyprawę wojenną roku 1521 dostarczonych*, opublikowany przed ponad 100 laty przez C. Biernackiego. Znajdują się w nim dane dotyczące 85 miast we wszystkich prowincjach Korony, a zatem znaczącej ich części. Jan Szymczak w artykule pt. *Żywność na miejskich wozach wojennych w późnym średniowieczu i na początku epoki nowożytnej*⁽⁷⁾ przeanalizował ten rejestr i wyliczył, że miasta wysłały łącznie 92 wozy. Prawie przy każdym wymienionym mieście znajduje się pozycja oznaczająca zawartość wozu. Różnią się one w zależności od wielkości i bogactwa miasta. Te, które były w kategorii II, miały obowiązek dostarczyć więcej towarów, np.: 6 szynek wieprzowych, 4 kopy serów (240 szt.), 2 faski masła (ok. 30 l), 2 łągiewki oleju, 4 kopy ryb (ok. 240 szt.), 4 korczyki grochu (ok. 160 l

⁽⁶⁾J. Szymczak, *Żywność na miejskich wozach wojennych w późnym średniowieczu i na początku epoki nowożytnej*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2006, nr 1.

⁽⁷⁾Ibidem.



Uczta Normanów, fragment tkaniny z Bayeux, XI w.
Źródło: Wikimedia Commons

według wagomiaru krakowskiego), 4 korczyki jagieł, 2 korczyki mąki pytlowej pszennej, 4 korczyki mąki pytlowej żytniej. Natomiast należące do kategorii IV były obciążone przygotowaniem tylko zestawu zawierającego: 5 worków mąki przesianej, 5 szynek wieprzowych, po jednym worku grochu i „pulcium” oraz 6 mendli (90 szt.) serów małdrzyków. Podsumowując informacje zawarte w rejestrze autor, szereguje i wylicza najważniejsze kategorie żywności znajdującej się w obowiązkowych dostawach. I tak, na pierwszym miejscu było mięso, przede wszystkim szynki wieprzowe lub całe połcie mięsa wieprzowego, tzw. rąbanka, a także wędzona wołowina. Sporadycznie pojawiała się mięso solone i sadło.

Czy wiesz, że...

Mięso było konserwowane przez zasolenie, co pozwalało wyciągnąć z niego całą wilgoć i wysuszyć je. Dzięki temu można je było przechować nawet 80 dni, czyli nadawało się do zabrania na wyprawę wojenną czy na polowanie. Ponieważ suche mięso było bardzo twarde, robiono z niego tzw. rozsół, czyli do garnka z wodą wkładało się mięso, żeby namiękło i się odsoliło. Właśnie ten rozsół jest pierwowzorem naszego rosołu. Został on później uszlachetniony przez dodanie włoszczyzny, ale w średniowieczu ten tłusty rozsół był podstawą brei [gęstej potrawy – przyp. B.L.]⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ Warsztaty z przygotowywania żywności w średniowieczu prowadzone przez M. Walczak-Kubiak z drużyny Kalisy Wojownicy Grodziska Zawodzie, <<https://www.ppr.pl/rozmaitosci/kaliszwarsztaty-z-przygotowywania-zywnosci-w-sredniowieczu>> (dostęp: 13 maja 2019 r.).

Inscenizacja
średniowiecznego targu.
Źródło: domena publiczna



Drugą ważną grupę stanowiły ryby (przede wszystkim śledzie, jako najpopularniejsza wówczas ryba morska). Radom, a zapewne także Sandomierz, zamiast 12 kop ryb (720 sztuk) był zobowiązany dawać dwa łososie na stół królewski w Ropczycach. Być może podobnie było w przypadku miasta Stojanów, na którym ciążył obowiązek dostarczenia czterech jesiotrów. Z produktów roślinnych najważniejsze były chleb i mąka zarówno żytnia, jak i pszenna. W tym czasie w Polsce wypiekano dziewięć głównych gatunków pieczywa, bochenek chleba ważył ok. 320–350 g. Najpopularniejsze były tzw. czołty, podłużne chleby w kształcie klina, jednak w podróży spożywano przede wszystkim chleb żytni sporządzony z mąki razowej. Prawie równorzędne miejsce ze zbożem i jego przetworami zajmował groch. Używano go do sporządzenia gęstej zupy lub jako jednego ze składników potrawy albo dodatku do niej. Prażony – często zastępował chleb. Kolejnym produktem była

jagła, wyrabiana z prosa. Do równie ważnych składników pożywienia należało masło. Transportowano je w dzieżkach, drzewiankach, faskach, kadłubach, garnkach. Nabiał reprezentowały różnego rodzaju sery (owcze, krowie). Przyprawę stanowiła sól. Ponadto dostarczano nasiona konopii, mak, olej konopny i makowy. W mniejszych ilościach znajdowały się grzyby suszone, solone lub kiszzone, a także miód. Tylko na jednym wozie w przytoczonym *Rejestrze* była cebula, zapewne jako przyprawa. Dostarczanie pieprzu i szafranu, niewątpliwie tylko na stół królewski, należało do obowiązków jedynie Rawy Mazowieckiej. Wozy nie zawierały ptactwa i jaj. Prawdopodobnie planowano zaopatrywać się w nie w kraju nieprzyjaciela.

UCZTY ŚREDNIOWIECZNYCH WOJOWNIKÓW

Obfite uczyty były nieodłączną częścią kultury dworskiej. Opisy uczt wydawanych przez Bolesława Chrobrego zawarł w swojej kronice Gall Anonim:

[...] każdego dnia powszedniego kazał zastawiać czterdzieści stołów głównych, nie licząc po-
mniejszych; nigdy jednak nie wydawał na to nic z cudzego, lecz wszystko z własnych zasobów.
Miał też ptaszników i łowców ze wszystkich niemal ludów, którzy każdy na swój sposób, chwy-
tali wszelkie rodzaje ptactwa i zwierzyny; z tych zaś czworonogów, jak i z ptactwa codziennie
przynoszono do jego stołów potrawy każdego gatunku⁽⁹⁾.

Uczyty odbywały się przy długich stołach, ustawionych w kształt litery „U”. Zasiadano tylko po zewnętrznej stronie, by umożliwić służbie swobodny dostęp. U szczytu znajdował się główny stół, przy którym jadł gospodarz (monarcha, książę, pan feudalny) otoczony najwybitniejszymi gośćmi. Dalsze miejsca biesiadnicy zajmowali zgodnie z hierarchią. Rodzaje spożywanego jedzenia zależały od okazji, z jakiej wydawano ucztę. Najbardziej popularnymi mięsami były wieprzowina i wołowina. Serwowano je w postaci pieczeni, szynki, kiełbas i kiszek. Najrzadziej na rycerskich stołach pojawiały się baranina i mięso kozłat. Z mięsa ptasiego przeważał drób: kury, kurczaki, kapłony podawane w galarecie lub pieczone na rożnie, poza tym czasem trafiały się kaczki, gęsi, a nawet gołębie⁽¹⁰⁾. Często na stołach gościła dziczyzna. Dzieliła się na zwierzynę drobną (np. zające, głąszce, bażanty, kuropatwy) i grubą (niedźwiedzie, żubry, tury, jelenie, łosie, sarny i dziki)⁽¹¹⁾.

⁽⁹⁾ Anonim tzw. Gall, *Kronika polska*, Kraków 1975, s. 36–37.

⁽¹⁰⁾ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 96–99.

⁽¹¹⁾ U. Świdowska, *Kultura rycerska w średniowiecznej Polsce*, Zielona Góra 2001, s. 99.

⁽¹²⁾ *Kultura Polski średniowiecznej XIV–XV w.*, red. B. Geremek, Warszawa 1997, s. 102.

⁽¹³⁾ T. Manteuffel, *Kultura Europy średniowiecznej*, Warszawa 1974, s. 101.

⁽¹⁴⁾ U. Świdorska, op. cit., s. 101.

Potrawy podawano na złotych, srebrnych pozłacanych, cynowych oraz drewnianych talerzach⁽¹²⁾. Naczynia wykonane z drewna służyły pośledniemu biesiadnikom. Używano łyżek i nożyków (widelce pojawiły się w Europie w XIV w.). Pito z naczyń metalowych, a najczęściej glinianych. Najzamożniejsi mogli sobie pozwolić na szklane kielichy⁽¹³⁾.

Bez trunków nie mogła obyć się żadna uczta rycerska. Podstawowym napojem było piwo, które spożywano w dużych ilościach. Do bardziej luksusowych trunków należał miód, w postaci sfermentowanego napoju z dodatkiem chmielu, korzeni lub soków owocowych⁽¹⁴⁾. Napojem najuboższych było wino. Powszechnie przyjmuje się, że wino w Polsce pojawiło się w X w. wraz z przyjęciem chrześcijaństwa. Napój ten pochodził przede wszystkim z importu.

Wojna w średniowieczu była poważnym obciążeniem dla całego społeczeństwa. Jej koszt ponosili wszyscy, począwszy od ludności cywilnej, na rycerstwie kończąc. Każde zwycięstwo miało swoją cenę. Na sukces armii w polu pracowali chłopci i mieszczaństwo, którzy dostarczali żywność, czy to w ramach obowiązkowych danin, czy w formie wystawiania wozów z zaopatrzeniem do taboru wojennego. Oni też ponosili srogi ciężar wojny, gdy dochodziło do rekwizycji. Po wrogich najazdach ludność cywilna niejednokrotnie przymierała głodem. Działania rycerstwa biorącego udział w wyprawach wojennych ograniczone były możliwościami transportu bądź zdobycia żywności. Z powodu braku jedzenia musiano przerwać niejedną wyprawę. Wybitni średniowieczni władcy Polski jak Mieszko I, Bolesław Chrobry czy Władysław Jagiełło, zdawali sobie sprawę ze znaczenia sprawnie działającego zaopatrzenia podczas wypraw wojennych. Słynne zwycięstwo pod Grunwaldem było nie tylko zasługą dobrej taktyki i odwagi naszego rycerstwa, ale także dobrze przygotowanego zaopatrzenia wojska w żywność, planowanego już wiele tygodni przed rozpoczęciem wyprawy wojennej.



Uczta na miniaturze z flandryjskiego manuskryptu, ok. 1470 r.
Źródło: Wikimedia Commons



ŻYWIENIE ŻOŁNIERZY
W CZASACH
STEFANA BATOREGO...

MATEUSZ TARASIUŁ





Jan Matejko,
Stefan Batory pod Pskowem,
obraz olejny z 1872 r.
Źródło: domena publiczna

ŻYWIENIE ŻOŁNIERZY W CZASACH STEFANA BATOREGO, CZYLI JAK JEDZONO NA TERYTORIUM WROGA

Latem 1579 r. władca Rzeczypospolitej Stefan Batory wypowiedział wojnę carowi Rosji Iwanowi Groźnemu. Pragnął odzyskać utracone przed czterema laty Inflanty – bogate ziemie położone na terenach dzisiejszej Łotwy i Estonii. Aby to uczynić, opracował śmiały plan, polegający na zadaniu decydującego ciosu rosyjskiemu władcy nie na terenie zagarniętych przez niego Inflant, ale bezpośrednio na ziemiach rosyjskich. Była to odważna, zaskakująca, ale i ryzykowna decyzja.

Armia Batorego weszła w głąb terytorium wrogiego państwa i w ciągu dwóch lat odniosła liczne sukcesy: zdobyła wiele rosyjskich miast i odcięła wojska przeciwnika na terenie Inflant od dostaw z głębi państwa. Prowadzenie jednak działań wojennych w takich warunkach, naturalnie związanych z koniecznością zmuszonego oblegania twierdz, obrony przed kontrnatarciami oraz zabezpieczeniem własnych szlaków komunikacyjnych wiązało się z wieloma problemami natury aprowizacyjnej. Jak bowiem wykarmić głodującego żołnierza, znajdującą się setki kilometrów od swojego domu rodzinnego?

WOJNA A GŁÓD

Zwyczajowo armie w XVI w. zabierały ze sobą wikt jedynie na najbliższe dni lub tygodnie prowadzenia działań wojennych poza granicami kraju. Dodatkowo, w przypadku dużej wyprawy,

dowódca powoływał specjalnych administratorów, których zadaniem było bieżące zaopatrywanie armii w żywność, jak również dbanie o aprowizację, do czego wykorzystywano szlaki komunikacyjne. Za wydaną żywność potrącano żołnierzom z żołdu, choć część z nich decydowała się nie przyjmować jedzenia, za to otrzymywać większą pensję, a pożywienie zdobywać samodzielnie. Najczęściej bywało tak, że wojsko na zaatakowanym terytorium żywiło się z grabieży dokonywanej na jego mieszkańcach. Powoływano specjalne mobilne grupy, poruszające się od wsi do wsi, rabujące dobytek oraz inwentarz żywy, który następnie – w założeniach – miał być sprowadzany do macierzystego obozu (często żołnierze wcześniej przywłaszczali sobie te zdobycze). Działanie to nazywano „picowaniem” lub „furażowaniem”. Te zdobyte produkty (przetworzone lub nie), które ostatecznie znalazły się w obozie, sprzedawane były innym żołnierzom.

Ponieważ od zawsze wiadano, że nic tak nie wzmaga morale żołnierzy, jak dobra aprowizacja, więc Stefan Batory, rozpoczynając swoją kampanię, zatrudnił siedmiu administratorów zajmujących się żyzywieniem. Pomimo ich starań armię Rzeczypospolitej walczącą na terenach Carstwa Rosyjskiego z czasem – wraz z posuwaniem się oddziałów w kierunku Pskowa – zaczął prześladować głód, a załogi zamków niezdobytých przez władcę Polski i Litwy kontrolowały szlaki komunikacyjne i utrudniały dostarczanie walczącym żywności. Jan Piotrowski w swoim dzienniku dokumentującym wyprawę Batorego pisał:

[...] Narzekają ci Niemcy (najemnicy niemieccy, walczący w szeregach armii Batorego), że od 4 dni nie jedli chleba, ale i my go nie mamy. Bochenek tak wielki, jako za pół grosza w Poznaniu, płacimy po 5 groszy, a sprośnego, plugawego, z otrąb, aż strach. Wielki nierząd, szynkarze, przekupnie bezmiernie łupią, wież to Bóg, co [z] nami [...] po chwili dźać się będzie [...]!⁽¹⁾

W sytuacji braku pożywienia niezbędne było picowanie. Wsyłano więc oddziały jazdy polsko-litewskiej daleko w głąb państwa Iwana Groźnego zarówno w celu grabieży dobytku jego mieszkańców, jak i – przy okazji – aby niszczyć szlaki komunikacyjne nieprzyjaciela. W ówczesnych czasach bardzo często niestety przywłaszczanie cudzego mienia podczas wojny dokonywało się w sposób brutalny, to znaczy żołnierze przymuszali pod groźbą śmierci okoliczną ludność do tego, aby oddała im pożywienie. Miejscowi nieraz z tego powodu cierpieli głód, szczególnie gdy działania wojenne miały miejsce zimą. Nie inaczej sprawa się miała i w przypadku kampanii Stefana

⁽¹⁾ J. Piotrowski, *Dziennik wyprawy Stefana Batorego pod Psków, Kórnik 1894*, s. 64.



*Stefan Batory
pod Wielkimi Łukami,
litografia z ok. 1833 r.
Źródło: BN Polona*

Batorego. Wojska litewskie, polskie i sojusznicze, aby przetrwać i kontynuować wojnę, zmuszone były ograbiać mieszkańców Carstwa Rosyjskiego z ich żywności. Choć dzisiaj wydaje się to trudne do zrozumienia, w tamtych czasach było to postępowanie powszechne; zdawano sobie sprawę z tego rodzaju „prawa wojny” funkcjonującego na świecie.

Rabowano w ten sposób jedzenie typowo chłopskie i nim żywili się pospolici żołnierze. Zabierano więc wszelkiego rodzaju zmagazynowane kasze i zboża: żyto, owies, jęczmień, pszenicę i proso. Niezwykle wartościowy był też inwentarz żywy – zwierzęta, żołnierze zwykle bowiem nie miewali pod dostatkiem mięsa. Zarówno ono, jak i smalec były łakomymi dodatkami do potraw, a kości służyć mogły za podstawę zup. Istotne było również zdobycie mąki, z której można było łatwo zrobić chleb, powszechnie spożywany.

Jednakże podstawowy posiłek ówczesnego żołnierza, tak jak i chłopą, stanowiła kasza, z czego zdecydowanie najpopularniejsza była kasza jaglana, otrzymywana z prosa. Często powstawały też specjalne potrawy z wykorzystaniem mąki i kaszy, o czym w pierwszej połowie XVII w. pisał Szymon Starowolski:

Porcja sałamachy, do dziś popularnej potrawy kuchni wschodnioeuropejskiej. Fot. Лобачев Владимир, CC BY-SA 4.0



[...] Wiedząc, że na twardości, nie na pieszczotach dzieło rycerskie się zasadza, nie zażywają potraw smakowitych, jeno tołokna, szałamachy, szołodusze, pszennika; co wszystko z mąki a z jagieł robi, soli trochę a słoniny przydawszy [...]⁽²⁾.

Wspomniane dziwne nazwy, tj.: *tołokna*, *szałamachy*, *szołodusze* i *pszennik* są różnymi wariacjami potraw opartych przede wszystkim na mące lub kaszy. *Tołokna* to kasza jaglana utarta z jęczmienną mąką, *sałamacha* – kasza jaglana lub jęczmienna z dodatkiem ciasta, przechowywanego w beczce z wodą. Ciasto z pewnością nieco fermentowało, dlatego potrawa miała delikatnie kwaskowy smak. *Słoduchą* nazywano zupełnie gotowaną na zakwasie z mąki żytniej lub pszennej, natomiast *pszennik* był rodzajem kołacza z mąki jaglanej (nie pszennej). Potrawy, w miarę możliwości, podawano z mięsem lub – w przypadku jego braku – tłuszczem zwierzęcym. Popularnością cieszyły się chleby, a także piwa. Powszechnie wykorzystywano również groch. Wspomniane potrawy były bardzo popularne, dlatego przygotowywano je zarówno z własnych zapasów, jak i dobytku zagarniętego podczas furazowania. Pożywieniem bywała również konina – tę pozyskiwano z padłych na skutek starości, zmęczenia lub głodu koni towarzyszących armii.

⁽²⁾ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa 1904, t. 4, s. 770.

Zawsze mile widziane wśród żołnierzy były wszelkiego rodzaju alkohole: gorzałka, a niekiedy wina czy miody pitne, które z jednej strony pobudzały odwagę, spoufalały żołnierzy między sobą, a z drugiej – pozwalały zapomnieć o traumach wojny.

O TYM, JAK STEFAN BATORY ZDYSCYPLINOWAŁ ARMIEJ, FINAŁ KAMPANII WOJENNEJ

Jak to wcześniej wspomniano, jakiegokolwiek wojsko na każdym wroгим terytorium jest zmorą dla jego mieszkańców z uwagi na powszechną grabież i dewastację. Stefan Batory, wybitny taktyk wojenny, zdał sobie jednak sprawę, że takie postępowanie to rzecz krótkoterminowa i w dłuższej perspektywie wyrządzająca więcej szkód niż pożytku. Wywołuje bowiem nienawiść mieszkańców, mających do czynienia z kradnącymi żołnierzami, a w konsekwencji sprawia, że miejscowi nie chcą popierać panującego, który przybył wraz z rabującą armią. Dlatego należy docenić pomysł władcy Rzeczypospolitej. W dniach 7–16 sierpnia 1581 r. armia Stefana Batorogo zgromadziła się w obozie wojskowym pod Woronicem. Oddziały były zmęczone prowadzonym od dwóch lat natarciem i chronicznie niedożywione. Zdarzały się więc częste przypadki dezercji, a także okrutnych rabunków dokonywanych na poddanych cara.

Odważny król wydał wówczas nowatorskie artykuły wojskowe mające na celu zdyscyplinowanie wojska. Chciał pozyskać sobie mieszkańców terenów objętych wojną. Szczególnie istotne były zapisy artykułów wojskowych dotyczące postępowania armii na terenie należącym do nieprzyjaciela. Surowo zakazano w nim m.in. palenia wsi, cerkwi, domostw i zboża, dokonywania gwałtów i mordów, a także brania w niewolę popów, kobiet i dzieci. Nakazano, aby wszelkie zdobycze materialne nie były wywożone do własnych domów, ale zabrane do obozu i następnie sprzedane. Ponadto powołano urząd generalnego profosa, czyli – jak dzisiaj byśmy powiedzieli – prokuratora wojskowego, który występował jako oskarżyciel w sprawach o nadużycia w armii. Ograniczono również obszar picowania, a ci, którzy wychodzili poza niego, mieli zostać oskarżeni o dezercję (wcześniej zdarzało się, że żołnierze armii nacierającej zdobywali dobytek, jedzenie i bogactwa także w zagrodach oddalonych nawet o kilkaset kilometrów od obozu). Słowem – podjęto takie działania, które ograniczały samowolę żołnierzy i sprawiały, że grabieże, wynikające z wojennej konieczności, odbywały się w sposób – powiedzielibyśmy dzisiaj – bardziej humanitarny.

Latem 1581 r. Stefan Batory, po uchwaleniu praw wojskowych w Woroncu, zdecydował się na kolejny krok, mający na celu zakończenie działań wojennych. Chciał zdobyć Psków, ulokowaną w strategicznym miejscu jedną z najsilniejszych twierdz w państwie rosyjskim. Jej zdobycie zmusiłoby cara Iwana Groźnego do zawarcia pokoju na korzystnych dla Rzeczypospolitej warunkach. Połączone siły polsko-litewskie, pomimo wcześniejszych trudów kampanii, a także uciążliwego głodu i wyczerpania, po półrocznym oblężeniu Pskowa zdołały zmusić cara do zawieszenia broni. Ostatecznie 15 stycznia 1581 r. obydwie strony podpisały w Jamie Zapolskim rozejm, na mocy którego Rzeczpospolita odzyskała sporne tereny Inflant, a także otrzymała nowe terytoria.

Z całą pewnością artykuły Stefana Batorego przyczyniły się do rzeczywistego unormowania działań żołnierzy poza granicami Rzeczypospolitej. Z tego powodu władca ten słusznie zasługuje na miano bardzo sprawnego organizatora życia żołnierskiego, którego wytyczne dotyczące postępowania żołnierzy noszą znamiona tego, co dziś nazywamy prawem humanitarnym konfliktów zbrojnych.

BIBLIOGRAFIA

- Chmiel A., *Kuchnia w I Rzeczypospolitej*, „Zeszyty Naukowe Vistula” 2015, nr 45.
- Gloger Z., *Encyklopedia staropolska*, Warszawa 1904.
- Łopatecki K., *«Disciplina Militaris» w wojskach Rzeczypospolitej do połowy XVII wieku*, Białystok 2018.
- Małecki M., *Życie codzienne wojska Rzeczypospolitej Obojga Narodów podczas kampanii moskiewskich w latach 1579–1582*, „Studia Elbląskie” 2017, nr 18.
- Pieńkowski M.A., *Wojna żywi wojnę, czyli wojska Rzeczypospolitej na obcej ziemi*, <<https://tytus.edu.pl/2018/09/16/wojna-zywi-wojne-czyli-wojska-rzeczypospolitej-na-obcej-ziemi/>> (dostęp: 28 marca 2019 r.).
- Plewczyński M., *Wojny i wojskowość polska w XVI wieku*, t. 3, *Lata 1576–1599*, Zabrze–Tarnowskie Góry 2013.
- Wyczański A., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.
- Żyromski M., *Nawyki żywieniowe w dziejach rodziny polskiej*, „Roczniki Socjologii Rodziny” 2003, nr 15.



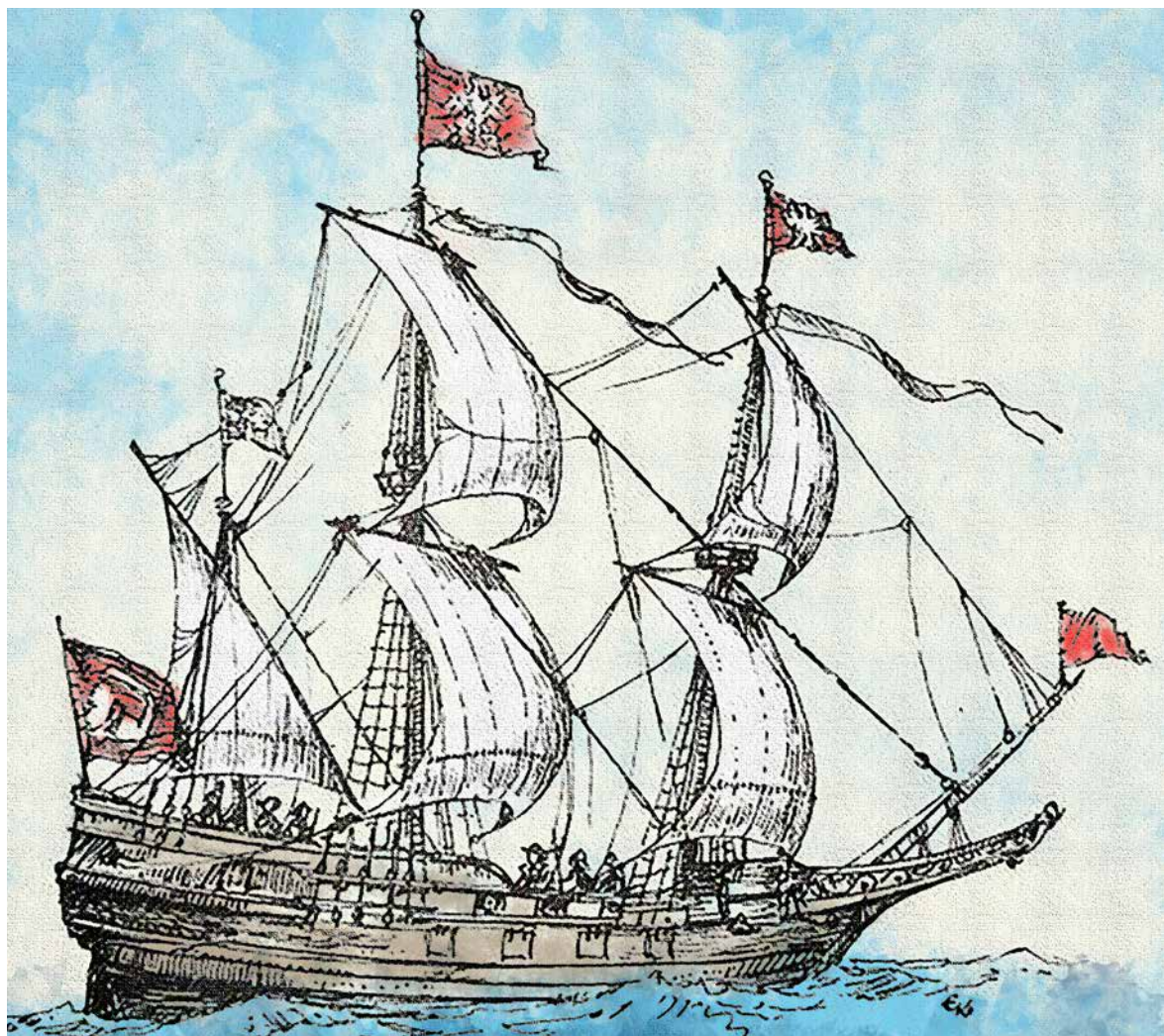
Stefan Batory,
drzeworyt z 1577 r.
Źródło: BN Polona

A photograph of a wooden fishing structure, possibly a fish trap or a drying rack, made of weathered logs and tied with green and blue ropes. The structure is positioned on a rocky, brownish shore. In the background, the sea is visible with some white foam or waves. The overall scene is somewhat desaturated and has a natural, rustic feel.

SUSZONA RYBA,
PIWO I KASZA...

DR ANNA PASTOREK





„Arka Noego”, okręt Rzeczypospolitej,
uczestnik zwycięskiej bitwy pod Oliwą.
Źródło: domena publiczna

SUSZONA RYBA, PIWO I KASZA. CO JEDLI I PILI MARYNARZE W CZASACH BITWY POD OLIWĄ?

W dniu 28 listopada 1627 r. marynarka wojenna Rzeczypospolitej odniosła swój największy sukces: pokonała Szwedów w bitwie pod Oliwą. Flota wroga, mimo że mniejsza liczebnie, stanowiła poważne zagrożenie. Jej okręty były większe i lepiej uzbrojone, a załogi – świetnie wyszkolone. Jednak Polacy odnieśli wyraźne zwycięstwo. Szwedzi stracili w walce dwie jednostki. Okręt flagowy „Tigern” wpadł w ręce Polaków, a wiceadm. Nils Göranson Stiernsköld zginął w walce. Galeon „Solen”, jeden z największych szwedzkich okrętów biorących udział w bitwie, po zaciętej walce został wysadzony przez Szwedów w powietrze, aby nie stał się kolejnym polskim przyzem (morską zdobyczą wojenną). Polacy nie utracili żadnego okrętu, jednak wygrana została okupiona śmiercią adm. Arenda Dickmanna.

Myśląc o flotach wojennych epoki żagla, mamy przed oczami wielkie, pięknie zdobione drewniane okręty, majestatycznie przemieszczające się po morzu, zwycięskich admirałów i ich odważne załogi, życie pełne przygód, dalekie wyprawy oraz bogate łupy. Codzienne życie marynarzy nie miało jednak wiele wspólnego z takim romantycznym wyobrażeniem. Na okrętach panowały trudne warunki, praca była ciężka, zarobki niskie, a wyżywienie kiepskie. Żyjący na początku XVII w. angielski marynarz Edward Barlow napisał w swoim pamiętniku, że żebracy mają lepszy żywot od marynarzy, ponieważ mogą się wypaść do woli, a i jedzenie mają lepsze. Jego zdaniem marynarz

najadał się do syta raz w miesiącu, a jakość potraw spożywanych na okrętach była tak niska, że pogardziłby nimi niejeden żebrak.

Warto bliżej się przyjrzeć, jak wyglądało wyżywienie w ówczesnych flotach wojennych i czy rzeczywiście było aż tak złe. Co jedli i pili polscy marynarze w czasach bitwy pod Oliwą? Czy jadłospis w marynarce wojennej Rzeczypospolitej był podobny jak w marynarkach innych krajów, czy też się różnił?

Marynarze służący obecnie na okrętach wojennych mogą się cieszyć żywnością dobrej jakości. Dieta jest urozmaicona i zawiera odpowiedni poziom składników odżywczych. Nie zawsze tak było. Poważny problem, z którym borykały się wszystkie XVII-wieczne floty wojenne, stanowił transport odpowiedniej ilości prowiantu i wody dla licznych członków załóg. Żywność przechowywana w dusznych i wilgotnych ładowniach szybko traciła swoją wartość odżywczą, a często równie szybko stawała się niezdatna do spożycia. Chleb i suchary pleśniały, zalęgało się w nich robactwo. Mięso w niekorzystnych warunkach panujących w okrętowych ładowniach zaczynało gnić, mimo że było konserwowane solą. Niejednokrotnie nadgniłe, śmierdzące i obślizgłe musiano moczyć w siatce za burtą, aby nadawało się do spożycia. Dodatkowo na żywność, często odrażającej jakości, oprócz wygłodniałych marynarzy czyhały liczne okrętowe szczury. Powodowały one duże szkody, wyjadając przechowywaną w ładowniach żywność oraz zanieczyszczając ją swoim moczem i odchodami. Posiłki sporządzane z takich składników były nie tylko niesmaczne, ale i niezdrowe.

Brakowało również świeżych owoców i warzyw, które podczas długich rejsów ulegały szybkiemu zepsuciu. Był to główny powód występowania na dużą skalę szkorbutu – niebezpiecznej dla życia choroby wywołanej niedoborem witaminy C. W XVII w. nie znano jego prawdziwych przyczyn i leczono go różnymi dziwnymi miksturami. Ówczesne traktaty medyczne zalecały nawet tak ekscentryczne metody, jak jedzenie rdzy. Oczywiście nie przynosiły one należytych skutków, przyczyniały się tylko do śmierci chorych na szkorbut marynarzy. Znana w basenie Morza Bałtyckiego kiszona kapusta, zawierająca duże ilości witaminy C, trafiła do powszechnego użytku na okrętach wojennych dopiero w II połowie XVIII w., a więc ponad 100 lat po bitwie pod Oliwą.

Nasuwa się pytanie, jak wyglądał jadłospis polskich marynarzy biorących udział w bitwie pod Oliwą. Możemy go poznać, ponieważ zachował się spis prowiantowy





Służba na morzu pociągała ludzi żądnych przygód, ciekawych świata i odpornych na trudy codziennego życia.
Źródło: pixabay.com

z 1628 r., dzięki któremu dowiadujemy się, ile żywności zabierano na miesięczną wyprawę polskiego galeonu „Król Dawid”. Galeony były największymi okrętami swojej epoki, miały najlepsze uzbrojenie i najliczniejsze załogi. „Król Dawid” wslawił się udziałem w bitwie pod Oliwą. Jego załoga liczyła 60 osób (marynarzy i oficerów). Aby ich wyżywić przez miesiąc, zabierano: 16 beczek chleba, 7 beczek mięsa, 30 beczek piwa, 1,5 beczki śledzi bałtyckich, beczkę śledzi norweskich, 3/4 beczki masła, 3 małe (33 kg każda) korce prosa, 4 małe korce grochu, 1,5 beczki wątluszu (ryby suszonej), mały korzec kaszy owsianej, 1/4 beczki soli gruboziarnistej, 3 miary (2 kg) gorczycy, pół beczki octu, ok. 1/15 beczki soli miałkiej oraz dodatkowo beczkę piwa kajutowego i beczkę chleba kajutowego (suchary marynarskie).

Piwo kajutowe i beczka chleba kajutowego

Tak zwane piwo i chleb kajutowy stanowiły darmowy dodatek prowiantowy dla załogi podczas pobytu okrętu na morzu.

Okręty zaopatrywano w żywność w rodzimych portach. Czasem także zakupowano prowiant w zaprzyjaźnionych obcych portach. W XVII w. Gdańsk słynął ze znakomitej jakości „chleba

Słabej jakości żywność
była normą na okrętach
wojennych w XVII w.
Na suszoną rybę,
kaszę i suchary, oprócz
wygodniałych marynarzy,
czyhały liczne okrętowe
szczyry.
Źródło: pixabay.com



okrętowego”. Zaopatrywano w niego okręty wojenne polskiego króla Zygmunta III Wazy. Chleb ten i suchary z Gdańska cieszyły się powodzeniem także w innych krajach. Eksportowano je w dużych ilościach do Danii, zwłaszcza do Kopenhagi. Odbiorcami byli także Holendrzy. Duże zapotrzebowanie na chleb i suchary gdańskie sprawiło, że wypiekali je nie tylko mistrzowie cechu piekarskiego, lecz także piekarze niecechowi, którzy nielegalnie, po konkurencyjnych cenach, sprzedawali swoje produkty części okrętów wojennych i statków handlowych.

Ciężka praca na okrętach, przy obsłudze żagli, na zimnie i wietrze powodowała duże zużycie energii. Marynarze służący na żaglowcach mieli więc ogromny apetyt. Aby go zaspokoić, potrzeba było około 5 tys. kcal dziennie. Dlatego dobrym rozwiązaniem stosowanym zarówno we flocie Rzeczypospolitej, jak i innych ówczesnych marynarkach wojennych były rośliny strączkowe (kasza, groch), suszone ryby i słonina, które nie dosyć, że nie ulegały tak łatwo zepsuciu, to były bardzo kaloryczne i skutecznie zaspokajały głód.

Tradycyjnie na okrętach żaglowych kucharz był jedną z najbardziej nielubianych osób. Marynarze posądzali go o gotowanie niezjadliwych dań, defraudację żywności lub podjadanie lepszych

kąsków. Było w tym sporo racji, jeżeli weźmiemy pod uwagę sposób rekrutacji kucharzy. Zazwyczaj nie były to osoby umiejące gotować, lecz kalecy marynarze, którym starano się zapewnić jakiś byt, bądź niedoświadczeni członkowie załogi, którym kapitan zlecił takie zadanie. Gotowali jak umieli, a efekty ich starań nie zawsze satysfakcjonowały pozostałych członków załogi. Marynarze i ich rodziny potrafili bardzo dobitnie okazywać swoje niezadowolenie z powodu nieodpowiedniej jakości jedzenia. Niejeden bunt na okręcie zaczął się od pustych żołądków. W miastach portowych żony i narzeczone ludzi morza często hałaśliwie protestowały pod siedzibami admiralicji, starając się wywalczyć lepsze warunki życia na okrętach dla swoich ukochanych. Zdesperowani marynarze próbowali nieraz poprawić swój ciężki los, podkradając żywność z ładowni, gdzie była przechowywana. Było to jednak surowo karane.

Marynarze jedli z drewnianych talerzy lub wspólnych misek, używali drewnianych sztućców, siedząc przy tym na pokładzie. Nie było żadnego specjalnie wydzielonego miejsca na okręcie przeznaczonego do spożywania posiłków przez załogę ani też stołów.

Dowódcy okrętów jedli specjalnie dla nich przygotowane posiłki w swojej kajucie. Mieli cynową lub fajansową zastawę stołową. Pierwsza, mimo że nieco mniej elegancka, była odporna na przechyły okrętu i sztormową pogodę. Podczas posiłków dowódcom często towarzyszyli zaproszeni oficerowie. Kapitan pił wino dobrej jakości i – w przeciwieństwie do reszty załogi – mógł od czasu do czasu zjeść upieczone świeże mięso. Na okręt zabierano bowiem często klatkę z żywymi kurami, dzięki którym zaopatrywano kapitański stół w godziwe potrawy.

Z zachowanego do dziś szczegółowego jadłospisu pochodzącego z holenderskiej floty wojennej możemy się dowiedzieć, co jadali na co dzień XVII-wieczni marynarze pływający po Morzu Północnym i oceanach, oraz porównać to z wyżywieniem polskich marynarzy biorących udział w bitwie pod Oliwą.

Na holenderskich okrętach wojennych obowiązywało następujące menu: w poniedziałek rano: kasza jęczmienna, w południe: biała fasola i sztokfisz (suszona ryba), wieczorem: to samo co w południe. Wtorek i środa – jak w poniedziałek. Czwartek rano: kasza jęczmienna, w południe: słonina lub mięso i szara fasola, wieczorem: szara fasola i sztokfisz. Piątek i sobota – dieta poniedziałkowa. Niedziela rano: kasza jęczmienna, w południe: słonina lub mięso, wieczorem: kasza jęczmienna. Na niektórych okrętach wojennych nigdy nie jadano mięsa, chyba że akurat zakupiono



świeże, podczas postoju w jakimś porcie. Zastępowano je słoniną, którą uważano za bardziej przydatną dla marynarzy, ponieważ dłużej pozostawała świeża i była łatwiej strawna niż stare mięso. Podczas rejsów po Morzu Północnym i Bałtyku do picia brano piwo, na dalsze wyprawy zabierano także wodę. Raz na tydzień rozdzielano pośród marynarzy dodatkowo ser, chleb i masło, z czego masło jadano tylko podczas wypraw nietrwających zbyt długo. Powyższy jadłospis nie pozostawia złudzeń – dieta marynarzy była monotonna oraz uboga w składniki odżywcze. Warto nadmienić, że taki zestaw posiłków, uważany za typowy w ówczesnej epoce, dotyczył złotego wieku holenderskiej floty wojennej – czasu, gdy dominowała ona na morzach, a odnieszone zwycięstwa, bogate łupy i przeprowadzona reforma gwarantująca dobre funkcjonowanie admiralicji pozwalały na podniesienie jakości życia marynarzy. W okresie najlepszej prosperity holenderskiej floty wojennej wprowadzono nawet obowiązek dodatkowego zaopatrywania okrętów w sery, cebulę, jabłka, kapustę oraz suszone śliwki. Dostarczały one witamin brakujących w podstawowym jadłospisie.

Dieta polskich marynarzy była tak samo monotonna. Zwycięzcy z bitwy pod Oliwą mieli jednak szczęście, ponieważ nie wyruszyli w tak długie wyprawy jak Holendrzy, Anglicy, Hiszpanie czy Portugalczycy. Marynarka wojenna Rzeczypospolitej operowała na Bałtyku, nie brała udziału w rejsach oceanicznych. Okręty częściej zawijały do portów po prowiant. Jedzenie, mimo że mało urozmaicone, było z pewnością świeższe. Miało to kluczowe znaczenie dla zdrowia i dobrego samopoczucia załóg. Złe wyżywienie i brak higieny na okrętach były bowiem głównym powodem wielu chorób trapiących ówczesne floty wojenne, takich jak szkorbut, tyfus plamisty, czerwotka czy infekcje jelit (choroby zakaźne układu pokarmowego). Zachorowania skutkowały wysoką śmiertelnością wśród marynarzy i stanowiły większe zagrożenie dla nich niż sztormy, wojna czy piraci.

Trudy życia załóg XVII-wiecznych okrętów wojennych nie kończyły się na słabej jakości wyżywieniu. Duże problemy stwarzał transport wody pitnej, która w drewnianych beczkach szybko ulegała zepsuciu i stawała się niezdatna do picia. Po około dwóch tygodniach zaczynała się psuć i zamieniała się w śmierdzącą, śluzowatą ciecz zawierającą niebezpieczne dla zdrowia i życia bakterie. Nie znano żadnych skutecznych metod odsalania wody morskiej, które pozwoliłyby zaopatrzyć załogi okrętów w świeżą wodę pitną. Zbieranie deszczówki także nie przynosiło należytych



Kasza podawana marynarzom na okrętach nie przypominała tej świeżej i apetycznej, przedstawionej na ilustracji.

Niesmaczna, brejowata masa, bez przypraw i warzyw była codziennością na okrętach żaglowych w XVII w.
Źródło: pixabay.com

efektów. Problem starano się rozwiązać przez zabieranie płynów, które dają się łatwo przechowywać i magazynować. Sięgano więc po napoje alkoholowe. Popularne były: piwo, rum, dżin i wino. To ostatnie, ze względu na wysoką cenę, pili głównie oficerowie. Marynarze otrzymywali przede wszystkim piwo, chociaż nie było ono zbyt trwałym trunkiem – ze względu na niską zawartość alkoholu szybko kwaśniało i faktycznie nie nadawało się do dłuższego przechowywania. Mocne alkohole, jak dżin i rum, racjonowano i podawano w niewielkich ilościach, aby zapobiec upijaniu się marynarzy na służbie. Uzupełnianie lub zastępowanie wody alkoholem miało negatywny wpływ na zdrowie i życie członków załóg. Alkoholizm był poważnym problemem trapiącym ówczesne floty wojenne i handlowe.

Służba na morzu w epoce żagla przyciągała ludzi ciekawych świata i żądnych przygód, ale jednocześnie twardej i odpornej na trudy życia. Tacy też byli marynarze biorący udział w bitwie pod Oliwą. Z takim samym uporem stawiali czoła sztormom i wrogim okrętom, jak i znosili trudy codziennej służby: słabej jakości żywność, niesmaczne i nieurozmaicone posiłki, towarzystwo okrętowych szczurów. Te same problemy nękały wszystkie ówczesne floty wojenne. Technologia i medycyna w XVII w. nie pozwalały na wyeliminowanie problemów związanych z transportem odpowiedniej ilości żywności i wody dla załóg oraz zwalczaniem chorób wywołanych

nieodpowiednim żywieniem i brakiem higieny na okrętach. Nie umiano skutecznie leczyć szkorbutu, będącego zmorą ówczesnych żeglarzy. Przez prawie 400 lat dzielących bitwę pod Oliwą od czasów współczesnych życie na okrętach diametralnie się zmieniło. Marynarze pełniący obecnie służbę na okrętach Rzeczypospolitej mogą się cieszyć zdrową, dobrej jakości żywnością i wodą.

BIBLIOGRAFIA

- Bruijn J.R., *The Dutch Navy of the Seventeenth and Eighteenth Centuries*, Columbia 1993.
- Diekerhoff F.L., *De oorlogsvloot in de zeventiende eeuw*, Bussum 1967.
- Koczorowski E., *Dzieje okrętu. Od starożytności do współczesności*, Warszawa 2002.
- Koczorowski E., *Ludzie od masztów i żagli*, Gdańsk 1986.
- Koczorowski E., *Oliwa 1927*, Warszawa 2002.
- Koczorowski E., *Z Eskulapem na morzu*, Gdańsk 1977.
- Kosiarz E., *Wojny na Bałtyku X–XIX w.*, Gdańsk 1978.
- Lepszy K., *Arendt Dickman*, w: *Polski słownik biograficzny*, t. 5, Kraków 1939–1946.
- Leuftink A.E., *Chirurgijns zee-compas. De medische verzorging aan boord van Nederlandse zeeschepen gedurende de Gouden Eeuw*, Baarn 1964.
- Nationaal Archief, Den Haag, Admiraliteitscolleges XXXI Bisdom, 1525–1793, nummer toegang 1.01.47.21, inventarisnummer 105.
- Pastorek A., *Holenderska flota wojenna 1639–1667. Organizacja i znaczenie*, Zabrze–Tarnowskie Góry 2014.
- Wieczorkiewicz P.P., *Historia wojen morskich. Wiek żagla*, Londyn 1995.
- Witsen N., *Aeloude en Hedendaegsche Scheeps-Bouw en Bestier*, Amsterdam 1671.
- Zumthor P., *Życie codzienne w Holandii w czasach Rembrandta*, tłum. E. Bąkowska, Warszawa 1965.



Ciężka praca na okrętach, przy obsłudze żagli, na zimnie i wietrze powodowała duże zużycie energii. Marynarze służący na żaglowcach mieli ogromny apetyt.
Fot. B. Lenard



FRANCJA
(NIE DO KOŃCA)
ELEGANCJA...

ANNA DĄB-KOSTRZEWSKA



Zanim powstało Księstwo Warszawskie przez terytorium Polski
przemaszerowała niemal 200-tysięczna francuska armia.
Współczesna rekonstrukcja. Źródło: pixabay.com



Fasolka szparagowa z tartym
parmezanem była jednym
z ulubionych dań
Napoleona Bonaparte.
Źródło: pixabay.com

FRANCJA (NIE DO KOŃCA) ELEGANCJA. KULINARNE POTYCZKI NAPOLEONA



ok 1806 Polacy przywitani z nadzieją. Zwycięski pochód wojsk francuskich przez Europę pozwalał myśleć o pokonaniu zaborców i odzyskaniu niepodległego państwa polskiego.

Pod koniec roku Francuzi pod wodzą Napoleona Bonaparte weszli na ziemie polskie, które po rozbiorach stały się częścią Prus. Żołnierze Napoleona parli na wschód z zamiarem pokonania Rosji, do czego z entuzjazmem podchodzili Polacy, licząc na odzyskanie także ziem zagarniętych przez zabór rosyjski. Rozpoczęła się pierwsza wojna polska, którą zakończyło utworzenie Księstwa Warszawskiego. Zanim to jednak nastąpiło, przez polskie ziemie przemaszerowała niemal 200-tysięczna armia, którą trzeba było wyżywić. A na jej czele stał cesarz Francuzów, którego Polacy wielbili, dając temu wyraz także w sferze kulinarnej. Jeśli jednak ktoś chciał zaimponować Napoleonowi wyszukaną kuchnią, z góry skazywał się na porażkę.

CESARSKI FAST FOOD

Bonaparte nie miał za grosz zamiłowania do uciech stołu. Ani francuskie wychowanie, ani włoskie korzenie nie wykształciły w nim smakosza. Wydaje się, że jeśli chodzi o kulinaria, cesarz Francuzów urodził się kilkaset lat za wcześnie. Byłby bowiem zachwycony wynalazkiem szybkiego, „śmieciowego” jedzenia, wielkim orędownikiem mrożonej pizzy. Z pewnością nie oparłby się czarowi gotowych dań.

Trzeba jednak pamiętać, że wiodąc od wczesnej młodości żołnierskie życie, nie miał okazji odkryć w sobie wyrafinowanego smakosza. W dzieciństwie miał podobno tylko trzy słabości: kotlety siekane, słodczyce i wiśnie. W młodości – podczas nauki w szkołach wojskowych – często żywił się jedynie pieczywem i mlekiem, uzupełniając taki posiłek warzywami i owocami. Od „zieleniny” nigdy nie stronił. Uwielbiał fasolkę szparagową z tartym parmezanem. Z tym jednak zastrzeżeniem, że warzywo musiało zostać pozbawione twardych włókien, ogonków i „wąsów”, w przeciwnym razie kucharz ryzykował atak furii Bonapartego.

Także trunki nie wywoływały we francuskim wodzu specjalnego entuzjazmu. Z wyjątkiem jego ulubionego wina Chambertin, którego zapas miał na każdym polu bitwy, a którego po posiłku wypijał zawsze pół butelki. Wieść głosi, że podczas kampanii moskiewskiej jego adiutant musiał trzymać butelkę pod ubraniem, żeby zapewnić winu odpowiednią temperaturę. Cesarz nie odmawiał także szampana. „Jeśli wygrywasz bitwę zasługujesz na szampana. Jeśli przegrywasz, potrzebujesz go” – mawiał.

Przygotowania do polowego śniadania Napoleona opisał Victor Hugo w *Nędznikach*:

Rano, na skarpie, w miejscu, gdzie droga zakręca do Placenoit, [cesarz] zeskoczył z konia wprost w błoto, kazał sobie przynieść z fermy w Rossomme kuchenny stół i zydeł, zasiadł, mając pod nogami zamiast kobierca wiązki słomy, rozłożył na stole mapę pola bitwy [...]. O ósmej przyniesiono cesarzowi śniadanie. Zaprosił do stołu kilku generałów⁽¹⁾.

Nędznicy to wprawdzie fikcja literacka, ale najwyraźniej poprzedzona rzetelnym przygotowaniem. Brak przywiązania Napoleona do gastronomicznej celebracji potwierdza Józef Ignacy Grabowski, jego adiutant:

Cesarz jadł mało i szybko. Obiad, złożony z zupy, kawała mięsa, jarzyny, pieczonego sera i wina burgundzkiego, Chambertina, zaspokajał go zupełnie. U stołu siedział nie dłużej nad dziesięć minut, po czym podawano mu kawę czarną, którą bardzo lubił⁽²⁾.

Natomiast Feliks Łubieński, polski działacz polityczny, prawnik, z nominacji Napoleona członek rządu Księstwa Warszawskiego, wspominał jeden z poznańskich obiadów:

⁽¹⁾ W. Hugo, *Nędznicy*, Warszawa 1962, t. 1, s. 424.

⁽²⁾ *Pamiętniki wojskowe J. Grabowskiego oficera sztabu cesarza Napoleona I. 1812–1813–1814*, oprac. W. Gąsiorowski, Warszawa 1905, s. 114, <<https://archive.org/details/pamietniki-wojsk00grabgoog/page/n9>> (dostęp: 20 maja 2019 r.).



Bitwa pod Hławą
(wg stalorytu Ch. Beyera
z rysunku E. Charpentiera).
Bitwa o Pruską Hławę,
7 lutego 1807 r. była jedną
z najkrwawszych podczas
tzw. wojny polskiej.
Źródło: BN Polona

Wspaniała była zastawa, wielka ilość potraw i wina; ale wszystko odbywało się z pośpiechem, jak w obozie. Potrawy podawano jedne za drugimi jak pocztą; kto nie chciał być głodny, musiał uwijać się z jedzeniem⁽³⁾.

Te niefrasobliwe nawyki żywieniowe były o tyle niebezpieczne, że Bonaparte cierpiał z powodu problemów żołądkowych. „Noszę w sobie zarodek wczesnej śmierci. Umrę na tę samą chorobę, co mój ojciec”⁽⁴⁾ – żalił się cesarz po kolejnym ataku bólowym. Najprawdopodobniej miał rację – badania współczesnych naukowców zdają się udowadniać, że śmierć Napoleona nie była skutkiem spożycia trucizny, ale właśnie dziedzicznego nowotworu żołądka.

NIECH JE CESARZ!

Na przełomie 1806 i 1807 r. Napoleon i jego armia triumfalnie maszerowali przez terytorium nieistniejącej od kilkunastu lat Polski.

⁽³⁾ *Gawędy o dawnym obyczajach. Wybór ciekawych pamiętników XVIII i XIX stulecia*, t. 4, Bonaparte, red. S. Wasylewski, Lwów–Poznań 1923, s. 16.

⁽⁴⁾ E. Ludwig, *Napoleon*, Poznań 1928, s. 209.

Uwspółcześniony przepis na kurczaka á la Marengo, jedno z ulubionych dań Napoleona:

4 uda z kurczaka,
300 g pieczarek,
500 g sosu pomidorowego,
500 ml bulionu z kurczaka,
łyżka oliwy,
100 g wypestkowanych
czarnych oliwek.

W garnku rozgrzać oliwę, dodać pieczarki i podsmażyć. Następnie dodać czosnek i kurczaka. Smażyć do momentu, aż mięso się zarumieni. Wlać sos pomidorowy i bulion. Dodać oliwki. Doprawić. Przykryć i dusić przez ok. 40 min. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Fot. Mary Copley



Wszystkie miasta i miasteczka na trasie przejazdu za punkt honoru stawiały sobie godne przyjęcie cesarza i jego towarzyszy. Napoleon doceniał zaangażowanie Polaków, ale niechętny oficjalnym uroczystościom daleki był od przesadnego entuzjazmu.

Dziś przez Polskę prowadzi kilka turystycznych „szlaków napoleońskich”, na których nie brakuje przystanków gastronomicznych.

W Poznaniu Bonaparte spędził niemal trzy tygodnie, rządząc stamtąd Europą. Wydawał rozkazy, prowadził rozmowy, przyjmował delegacje i... raczył się piwem w gospodzie przy ulicy Górczyńskiej.

W połowie grudnia ruszył w kierunku stolicy. Po drodze, 18 grudnia, zatrzymał się w Łowiczu. Gościł go w swoim Hotelu Imperial Ignacy Kosierkiewicz. Relację z wydarzenia zamieściła „Gazeta Warszawska” w specjalnym dodatku z 23 grudnia 1806 r.:

Cesarz Napoleon, Zbawca narodu Polskiego przybywszy tu dziś o godzinie w pół do czwartej po południu, stanął w domu JPana Kosierkiewicza. Obiadując u małego stołu z Księciem Neuchâtel, Ministrem wojny, Marszałkiem Berthier, kazał przywołać gospodarza domu i uczynił mu pytania względem ceny w tym mieście rozmaitych towarów. Po skończonym obiedzie wyjechał konno. Zebrany lud na ulicach, dla okazania N. Panu radości swojej, napełniał powietrze okrzykami: Niech żyje Wielki Napoleon.

Łowiczanie twierdzą, że raczył się kurczakiem po prowansalsku. Wydaje się jednak, że był to kurczak à la Marengo, którego bardzo lubił i który dla niego został wymyślony. A stało się tak z potrzeby chwili. Po zwycięskiej dla Francuzów bitwie pod Marengo kucharz Napoleona musiał ugotować mu obiad z tego, co udało się zdobyć, a były to: kurczak, oliwki, szyjki rakowe, jajka, pomidory i oczywiście wino. Tak powstała słynna potrawa. Dziś przepis został zmodyfikowany. Do dania dodawane są pieczarki, zrezygnowano z raków i jajek, a że przepis przypomina ten na kurczaka po prowansalsku, dania są często mylone i stąd możliwa rozbieżność w temacie łowickiego obiadu władcy. Co ciekawe, współcześnie każdy może poczuć się jak najstynniejszy Korsykanin. W budynku mieszczącym niegdyś Hotel Imperial wciąż działa restauracja.

Swoje kulinarne związki z Napoleonem podkreśla także Dobre Miasto na Warmii. Tutaj z kolei zatrzymał się podczas pościgu za rosyjskim nieprzyjacielem w czerwcu 1807 r. Ugoszczono go gulaszem wołowym. Ponoć z przedostatniej krowy, jaka ocalała w okolicy. Złośliwi twierdzili, że gulasz przygotowano dla rosyjskiego generała Levina Augusta von Bennigsen. Ten uciekał przed napoleońską armią tak szybko, że gulasz nie zdążył ostygnąć przed podaniem go francuskiemu wodzowi.

ZUPA W BUTELCE

Podczas gdy Napoleon próbował poznańskiego piwa, jego armia dotarła do Warszawy. Mieszkańcy stolicy, ucieszeni przepędzeniem Prusaków, 27 listopada 1806 r. tłumnie wyszli na ulice witac francuskich wyzwolicieli.

Wynoszono jedzenie i trunki, w gospodach rozdawano piwo. W tamtą noc nie było ponoć ani jednego nienakarmionego żołnierza. Bardzo szybko gościna okazała się jednak kłopotliwa, tym bardziej że korzystano z niej bez skrępowania. Francuzi mieli za sobą długi marsz przez nieprzyjazne Prusy. W Warszawie używali życia, jak mogli. Kiedy zaczęło brakować pieniędzy, sprzedawali mundury, a nawet broń (choć władze ostrzegały, aby niczego od żołnierzy nie kupować). Gdy ten sposób zawiódł, zaczęli po prostu kraść. Dla zmęczonych mieszczan „wizyta” francuskiego wojska okazała się rozczarowaniem. Fryderyk hrabia Skarbek pisał w swoich pamiętnikach:

[...] Do owej chwili [...] wystawiano sobie Francuza jako człowieka wyżej wykształconego, zawsze grzecznego i uprzejmego, a przekonano się [...], że to byli ludzie [...] bezwzględni w wymaganiach

swoich i równie dalecy od ogłady i obowiązków towarzyskich, gdy szło o dogodzenie ich żądaniom, jak żołnierze prostacy z krajów, gdzie cywilizacja żadnych jeszcze nie uczyniła postępów⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ B. Grochulska, *Małe państwo wielkich nadziei*, w: *Dzieje narodu i państwa polskiego*, t. 3, Warszawa 1987, s. 12.

Tymczasem napoleońska armia, w tym wchodzące w jej skład oddziały polskie, zdobywała kolejne miasta i miasteczka. W lutym 1807 r. polski oddział zatrzymał się w niewielkiej Łupawie, położonej na szlaku przejazdowym i dysponującej strategicznym mostem. Polski kwatermistrz wystawiał mieszkańcom pokwitowania za zarekwirowane mienie. Pokwitowania były skrzętnie przechowywane przez pruskich mieszkańców Łupawy. Dzięki temu wiemy, że zażyczo sobie np.: 70 l gorzałki, dwie beczki piwa, masło, kaszę gryczaną, jajka, tonę kartofli, pół tony brukwi, 12 kur, 12 kaczek, 6 tłustych baranów, 12 wędzonych gęsich piersi i 12 kiełbas.

Zastępca dowódcy straży honorowej Napoleona Tomasz Łubieński zadysponował oryginalne menu śniadaniowe: butelkę rumu, 2 butelki wina, 2 wędzone piersi gęsie, 20 kiełbas i 2 chleby.

Przymusowe kontrybucje nie przysparzały armii napoleońskiej popularności na podbijanych terenach. Próbowano to rozwiązać i w 1807 r. wydano zarządzenie określające, ile jedzenia zobowiązany jest mieć żołnierz w momencie rozpoczęcia kampanii. W ten sposób przerzucono część odpowiedzialności za aprowizację na samych żołnierzy, co miało później w znacznym stopniu przyczynić się do klęski kampanii. W planach było także usytuowanie co 100 km piekarni i magazynów chleba, które miały zapewnić odpowiednie zapasy. Niestety z ambitnych planów w związku z niechęcią miejscowej ludności i korupcją niewiele zostało. Żołnierze musieli więc szukać żywności sami, co kończyło się przeważnie rabunkiem.

Napoleon zdawał sobie sprawę z problemu wyżywienia Wielkiej Armii. W Polsce zainteresowały go kiszonki, a szczególnie ogórki, które nawet długo przechowywane pozostają źródłem smaku i witamin. Zaczęto także prowadzić eksperymenty nad możliwościami przechowywania jedzenia. Piekarz i cukiernik Nicolas Appert wpadł na pomysł konserwowania żywności, którą przechowywał w szklanych butelkach. Żywność konserwowaną metodą apertyzacji (od nazwiska wynalazcy) zaczął sprzedawać wojsku. Zupy i przetwory można było jeść nawet po trzech miesiącach. Appert nie zastrzegł jednak wynalazku. Przejęli go więc Anglicy, którzy zamienili niepraktyczne szkło na wytrzymały i lżejszy metal. We francuskiej armii znów nie nastąpił aprowizacyjny przełom.



Badania współczesnych naukowców zdają się udowadniać, że śmierć Napoleona nie była skutkiem trucizny, ale nowotworu żołądka.
Źródło: BN Polona

ROSYJSKI HORROR

Po podporządkowaniu sobie większej części Europy armia napoleońska, dopingowana przez Polaków, szykowała się do zadania ostatecznego ciosu Rosjanom. Cesarz poprowadził wyprawę na Moskwę.

Wśród Polaków pojawiła się nadzieja na pokonanie największego wroga. Ruszyli więc u boku Napoleona, aby podbić rosyjskie imperium. Nastrój tamtych czasów i wielkie nadzieje pokładane w inwazji doskonale oddał w *Panu Tadeuszu* Adam Mickiewicz. Na Rosjan, w czerwcu 1812 r., ruszyło niemal 600 tys. żołnierzy. Wielka Armia dotarła do Moskwy. Pokonał ją jednak mróz i głód. W grudniu do domów wróciło zaledwie 60 tys. osób, w tym 40 tys. z zaplecza armii.

To, co działo się podczas odwrotu spod Moskwy, bez żadnej przesady można nazwać horrorem. Oddajmy głos adiutantowi cesarza Napoleona płk. Franciszkowi Gajewskiemu:

Po rozpaleniu ogni, szukał każdy sposobu do uśmierzenia głodu, najczęściej służył do tego kawał ścierwa końskiego, niekiedy pies albo jakie bądź zwierzę, co tam pod rękę wpadło. Byli tacy, którzy

W *Panu Tadeuszu* A. Mickiewicza znajdziemy szczegółowy opis przygotowań do uczty po wkroczeniu wojsk napoleońskich na Litwę tuż przed klęską moskiewską:

[...] Wre robota, pięćdziesiąt nożów w stoły tętni,
Zwijają się kuchciki czarne jak szatany;
Ci niosą drwa, ci z mlekiem i z winem sagany,
Leją w kotły, skowrody, w rądle, dym wybucha;
Dwóch kuchcików przy piecu siedzi, w mieszki dmucha.
Wojski, ażeby ogień tem łacniej rozpalać,
Rozkazał stopionego masła na drwa nalać
(Zbytek ten dozwolony jest w dostatnim domu).
Kuchciki sypią w ogień suche pęki łożu.
Inni na różny sadzą ogromne pieczenie
Wołowe, sarnie, cąbry dzicze i jelenie;
Ci skubią stopy ptastwa; lecą puchów chmury,
Obnażają się głuszce, cietrzewie i kury [...] ⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾ A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz, czyli Ostatni zajazd na Litwie*, w: *Dzieła wszystkie*, t. 4, Wrocław 1969, s. 224–225.

mieli mieszek mąki, pilnie strzeżonej, ci rozpuszczali nad ogniem śnieg w kociołku, sypali garść mąki do wody wrzącej, dodawali do niej parę nabołów prochu i spożywali łąkowo ten rodzaj czerniny. Ów kłajster obrzydliwy stawał się przedmiotem zazdrości wielu innych, a często płacono 20-ścią franków [złota moneta z podobizną Napoleona bita w okresie jego rządów – przyp. A.D.K.] i więcej za porcję tego przysmaku. Ja sam zapłaciłem pod Krasnem już za

Smoleńskiem, 20-ścią franków za mały kieliszek wódki i pod Wiaźmą schwyciłem kota, zabiłem, ociągnąłem, upiekłem i spożyłem jako kąsek najwyborniejszy. [...] Wojsko, pozostałe pod bronią, dostawało resztki żywności, uprowadzonej z Moskwy i było przedmiotem pieczołowitości cesarza. Mianowicie gwardia pobierała regularnie żywność aż do Smoleńska, gdzie znów zaopatrzona została we wszystko na dwa tygodnie. Konie artylerii i konnicy gwardii dostawały, począwszy od Możajska aż do Smoleńska, po jednym garncu owsa dziennie. [...] Kawaleria liniowa zniknęła zupełnie, konie padały z powodu całkowitego niedostatku furazu, a w miarę padania były natychmiast rozczwiartkowane i zjadane [...] ⁽⁷⁾.

⁽⁷⁾ *Gawędy o dawnym obyczaju*, op. cit., s. 92–94.

W tak skrajnych warunkach ludzie tracili wszelkie zahamowania. Stąd udokumentowane przypadki kanibalizmu.

Napoleonowi, pomimo klęski, powodziło się rzecz jasna lepiej, chociaż daleko mu było do niezwykniętego cesarza, który zaledwie kilka miesięcy wcześniej maszerował na wschód:

Dziewiątego grudnia 1812 r. nad wieczorem stanął Napoleon w Łomży i rozgościł się w budynku pocztowym. Prefektowi łomżyńskiemu, Janowi Lasockiemu, dano znać, że Caulaincourt, wielki koniuszy dworu francuskiego, zawadził o miasto i zażądał, aby natychmiast zjawił się przed nim i wystarał się o dwie butelki dobrego wina. [...] Na próżno rozbijano się przeszło pół godziny za chlebem i jajami dla cesarza, gdyż Łomża ucierpiała strasznie w ostatnich miesiącach od przechodzących wojsk. Z tym większą radością powitał cesarz Wąsowicza, niosącego dwie butelki madery z piwnicy Lasockiego. Napoleon wychylił szklanicę, napełnił drugą, maczał w niej

obwarzanki i niecierpliwie dopytywał się o jadło. Wprawdzie prefekt kazał u siebie przygotować kolację, ale zimno dochodzące 30° R [−37,5°C – przyp. A.D.K.] zamroziło i mięso w spiżarni. Zlitował się nad głodową dolą Monarchy p. Wierzbicki przysłał półmisek kotletów wołowych, wkrótce zaś i z kuchni Lasockiego dostarczono wazę zupy gorącej, befsztyka z kiełbasą i paru kapłonów. Cesarz przyzwał do stołu Caulaincourta i Lefebvre'a, poczym wszyscy trzej zabrali się do jedzenia z większym apetytem⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ Gawędy o dawnym obyczaju, op. cit., s. 106–108.

Cesarz Francuzów tym razem niedługo zabawił na polskiej ziemi. Pognał do Paryża, skąd dochodziły coraz wyraźniejsze głosy przeciwko jego rządowi. Jak wiemy, władzę utrzymał krótko.

O czym myślał Napoleon, wspominając Polskę podczas lat wygnania? O walecznych żołnierzach biało-czerwonej? O błękitnych oczach Pani Walewskiej? A może o kiszonych ogórkach, poznańskim piwie i gościnności? Tego się już nie dowiemy.

BIBLIOGRAFIA

- Bujak A., Rakowski K., *Logistyka w epoce napoleońskiej*, <www.logistyka.net.pl> (dostęp: 20 maja 2019 r.).
- Filipowicz W., *Co jadał Napoleon, czyli jadłospisy wielkich ludzi*, „Newsweek” 2018, nr 2–3.
- Gąsior A., *Dobre Miasto, tu Napoleon jadł gulasz z ostatniej krowy*, <<http://www.krajoznawcy.info.pl>> (dostęp: 20 maja 2019 r.).
- Grabarczuk A., *Napoleon Bonaparte i konserwy. Historyczny przełom*, <<https://menway.interia.pl>> (dostęp: 20 maja 2019 r.).
- Grochulska B., *Małe państwo wielkich nadziei*, w: *Dzieje narodu i państwa polskiego*, t. 3, Warszawa 1987.
- Jedli i pili rum za zdrowie Napoleona. Prusacy skrzętnie to notowali*, <www.gk24.pl> (dostęp: 20 maja 2019 r.).
- Ludwig E., *Napoleon*, Poznań 1928.
- A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz, czyli Ostatni zajazd na litwie*, w: *Dzieła wszystkie*, t. 4, Wrocław 1969.
- Pamiętniki wojskowe J. Grabowskiego oficera sztabu cesarza Napoleona I. 1812–1813–1814*, oprac. W. Gąsiorowski, Warszawa 1905, <<https://archive.org/details/pamietnikiwojsk00grabgoog/page/n9>> (dostęp: 20 maja 2019 r.).



7WIELKA
7 IMPROWIZACJA...

MATEUSZ NAPIERALSKI



Fot. Donald Giannatti



Nadejście prowiantu do obozu
oddziału Spyrowskiego,
rycina z prasy francuskiej, 1863 r.
Źródło: BN Polona

WIELKA IMPROWIZACJA. WYŻYWIENIE POWSTAŃCÓW STYCZNIOWYCH 1863–1864

Niepodległościowy zryw Polaków przeciwko rosyjskiemu zaborcy rozpoczęty w styczniu 1863 r. różnił się od poprzednich powstań – nie istniała już regularna armia polska, nie działały polskie fabryki broni i wyposażenia, brakowało doświadczonych oficerów wyższego szczebla. Powstanie styczniowe było w zasadzie szeregiem niezależnych działań zbrojnych podejmowanych przez niedostatecznie uzbrojone oddziały, zwane partiami, liczące od kilkudziesięciu ludzi do kilku tysięcy. Toczone wojnę podjazdową, uderzając z zaskoczenia na mniejsze oddziały rosyjskie. Jak zauważył prof. Jarosław Kita – była to wojna, w której paradoksalnie to właśnie strona atakująca, czyli powstańcy, zwykle musiała chronić się przed atakowanymi⁽¹⁾. Powstańcze partie obozowały w lasach lub miejscowościach wolnych od wojsk przeciwnika, niekiedy kwaterowały w dworskich zabudowaniach. Charakter wojny partyzanckiej – częste przemieszczanie się oddziałów na dalsze dystanse, unikanie walnych bitew, ucieczki przed pościgami – uniemożliwiał zorganizowanie sprawnie działającej intendenty. Partie musiały najczęściej zdobywać żywność na własną rękę, korzystając przeważnie z pomocy miejscowej ludności. Wiedzę na temat aprowizacji partyzanckich oddziałów czerpiemy w dużej mierze ze wspomnień uczestników powstania.

Typowy jadłospis w powstańczym obozie składał się z prostych i raczej monottonnych posiłków. Podstawę wyżywienia stanowiły chleb, kasza, mięso bydlęce i słonina. Ta ostatnia była bodaj

⁽¹⁾ J. Kita, *Przemieszczanie się partii powstańczych podczas powstania styczniowego*, „Acta Universitatis Lodzensis. Folia Historica” 2017, t. 99, s. 181.

⁽²⁾ S. Brykczyński, *Moje wspomnienia. Rok 1863*, Warszawa 1925, s. 68.

⁽³⁾ J. Oksiński, *Józefa Oksińskiego wspomnienia z powstania polskiego 1863/64 roku*, Łódź 1939, s. 188–189.

najpopularniejszym składnikiem codziennej diety powstańców. Ze względu na wysoką wartość kaloryczną dawała solidny zastrzyk energii na długie marsze. Chleb ze słoniną nierzadko zastępował główny posiłek. Stefan Brykczyński wspominał: „Słoninę piekło się nad ogniem, a kapiący tłuszcz zbierało na chleb też rozgrzany; okrutnie nam to smakowało”⁽²⁾. Szperki dodawano również do kaszy i ziemniaków. W oddziale Józefa Oksińskiego, naczelnika wojennego powiatu piotrkowskiego, dzienna racja żywnościowa dla jednego człowieka składała się z 1/2 kwarty (kwarta to ok. 0,94 l) grochu, 1/4 kwarty kaszy i 1/2 funta słoniny oraz 1/2 funta chleba⁽³⁾. Przysmakiem powstańców był sycący, gęsty krupnik, gotowany z kawałkami wołowiny lub baraniny. Bydło bito na miejscu, w obozowiskach, dzięki czemu mięso było świeże. Na obiad sporadycznie trafiały się kurczaki, wędliny, ser i kapuśniak, a czasami nawet takie smakołyki, jak bigos czy śledzie z beczki. W produkty urozmaicające dietę zaopatrywano się u żydowskich kupców, markietanek oraz w karczmach.

Powstańcy nie stronili od alkoholu i innych używek. Łyk czegoś mocniejszego pozwalał pokonać chroniczny stres, rozgrzewał i dodawał bitewnej odwagi nieostrzelanym ochotnikom. Powszechnie pito wódkę – wzmianki na ten temat możemy spotkać w wielu pamiętnikach uczestników powstania. Kwaterka (ok. 0,25 l) gorzałki właściwie była częścią dziennej racji żywnościowej. W darach od szlachty pojawiały się beczki piwa i wina, a ponadto dzbanki z kawą. Przy obozowych ogniskach powstańcy umilali sobie czas paleniem papierosów i fajek, ceniono szczególnie czarny austriacki tytoń „Drei König”.

W obozowiskach strawę gotowano w żelaznych kotłach zawieszonych nad ogniskami. Powstańcy jedli posiłki w miskach lub podręcznych kociołkach za pomocą łyżek wystruganych z kory, metalowe sztucce należały raczej do rzadkości. Wygląd obozowej kuchni opisuje Franciszek L. von Erlach, szwajcarski artylerzysta oddelegowany przez swój rząd do obserwacji powstańczych działań zbrojnych:

[...] nieco na uboczu trochę, nad bagnistym strumykiem, z którego można było od biedy zaczerpnąć trochę wody, znajdowała się rzeźnia bydła i resztki mięsa gniły tutaj swobodnie, rozszerzając dookoła zabójczy smród. Między rzeźnią a główną kwaterą znajdowało się miejsce rozdzielania środków żywności, dokąd zwożono poćwiartowane mięso oraz chleb i mąkę. [...] Strawę gotowano w dowolnych punktach obozu, w bezpośredniej bliskości szałasów, bez urzędzenia pieców w ziemi, zawieszając po prostu kotły na drągach, umieszczonych w widłach; używano często i różnów. Studnie znajdowały się od strony nieprzyjaciela [...] strzeżono ich bardzo pilnie⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ L.F. Erlach, *Partyzantka w Polsce w r. 1863 w świetle własnych obserwacji, zebranych na teatrze walki od marca do sierpnia 1863 roku*, Warszawa 1919, s. 133–135.



Obóz Langiewicza w Górach Świętokrzyskich w lutym 1863 r. Źródło: BN Polona

Nie zawsze dysponowano naczyniami do przyrządzania posiłków. Józef Oksiński poradził sobie w takiej sytuacji, wykorzystując sposób na pieczenie mięsa, którego opis można by znaleźć w dzisiejszych poradnikach survivalu:

[...] widząc, iż kociołków nie mamy, kazałem przygotować drzewa na ogniska, a przypomniawszy sobie z opisów życia w puszczach amerykańskich o pieczeniu zwierzyny w dołach wypalonych, kazałem przy użyciu paru posiadanych czaganów [rodzaj dłuta – przyp. M.N.] i toporów wykopać trzy doły po 1/2 m szerokości, 1 m długości i 1/2 m głębokości, które przy użyciu rąk do wyrzucania ziemi – były wykonane w pół godziny czasu [...] Zapach pieczonego mięsa drażnił przyjemnie podniebienie, przez gałęzie i mech, którymi pokryte były jamy piekarskie, rozchodziła się woń przyjemna, nietrąca spalenizną: całe barany i cielę pomieszczone w jamach czekały z upragnieniem noży kucharskich dla ułatwienia sobie drogi przy wejściu do naszych zgłodniałych żołądków. Po jakiejś półgodzinie doły ostrożnie zostały odkryte, przedmioty wydobyte, przez rzeźników i kucharzy poćwiartowane i pokrajane i po równi wszystkim rozdzielone [...]^[5].

^[5] J. Oksiński, op. cit., s. 188–189.

Powstańcy gotujący strawę,
obraz W. Eljasza-Radzikowskiego.
Źródło: BN Polona



W niektórych partiach powstańczych służyli wyznaczeni furierzy, sprawujący pieczę nad obozową kuchnią. Prowadzili ewidencję żywności, doglądali przygotowania dań oraz dbali o porządek przy wydawaniu porcji. Posiłki spożywano z reguły dwa razy dziennie. Główne, ciepłe danie wydawano wieczorem. Czasem jednak powstańcy musieli zadowolić się zimną strawą – nie rozpalano ognisk, kiedy w pobliżu obozu znajdował się nieprzyjaciel lub gdy oddział nie chciał zdradzać swojego miejsca pobytu. Zapasy pożywienia i naczynia transportowano na wozach. Tabor, na ogół liczący od kilku do kilkunastu fur, spowalniał marsz powstańczej kolumny, toteż porzucano go podczas ucieczki przed ścigającymi wojskami rosyjskimi. Wśród Rosjan ponoć panowało przekonanie, jakoby powstańcy umyślnie podstawiali wozy z zatrutą żywnością.

Prowiant kupowano za gotówkę lub wystawiano w zamian bony, które zobowiązywały insurrekcyjne władze do wypłacenia rekompensaty. Powstańcy dokonywali również przymusowej rekwizycji żywności. Ludność cywilna, szczególnie na początku powstania, często oferowała pomoc z własnej inicjatywy, nie oczekując zapłaty. O życzliwości wobec powstańców pisze w pamiętniku Wacław Horodyński:

Gdyśmy przechodzili przez wieś, chłopki powszechnie stawały przed swymi domostwami i częstowały nas mlekiem, a gdy który z nas chciał za to zapłacić, nigdy nie przyjmowały pieniędzy. Pamiętam raz, gdym jeszcze niedoświadczony sięgnął w tym wypadku do kieszeni, dobra kobieta, biorąc mię za rękę, powiedziała: O mój chudzioku, a czy to ja poganka, żebym od ciebie pieniądze brała za tę krzynę mleka⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾ W. Horodyński, *Rok 1863. Opisanie wypadków Powstania 1863 roku przez ich uczestnika, dotychczas żyjącego*, Warszawa 1916, s. 15–16.

Wiele ziemiańskich rodzin popierało ideę walki o niepodległość i ochoczo pomagało partiom. Powstaniec Stefan Brykczyński zanotował: „W owych czasach po dworach, jak tylko usłyszano o krążących w okolicy partjach, przygotowywano zapasy żywności, pieczono mięso, chleb itd.”⁽⁷⁾. Dzięki zapasom z dworskich piwnic powstańcy mogli spożyć bardziej wyszukane posiłki. Podkapitan Zygmunt Napoleon Rzewuski wspominał przychylnie szlachty w okolicach Częstochowy:

⁽⁷⁾ S. Brykczyński, op. cit., s. 68.

[...] a nadto po dworach, gdzie nas wszędzie bardzo miło widziano i gościnnie podejmowano, można było zjeść coś lepszego jak z kotła w obozie, wypić i dobrymi cygarami kieszenie naładować⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ Z. N. Rzewuski, *Wspomnienia obozowe z r. 1863 i 1864*, Lwów 1883, s. 11.

Czasem ziemianie fundowali prawdziwą ucztę. Stefan Brykczyński doceniał postawę nieznaną szlachcianki, która niespodziewanie przybyła do powstańczego obozu z obfitymi darami:

Pokazał się ogromny wóz, a na nim jakaś bardzo elegancka pani [...]. Zaczęto tedy wyładowywać wóz i rozdawać przywiezioną żywność. I czego tam nie było: i woda z sokiem, i mleko, i stare wino, któreśmy zaraz rannym rozdali, a dalej mnóstwo jaj gotowanych na twardo, szynki, kiełbasy, sery, ogromne ćwierci pieczonego mięsa i tak dalej. O zacna Polko, niechże ci Bóg da szczęście, jak na to zasłużyłaś!⁽⁹⁾.

⁽⁹⁾ S. Brykczyński, op. cit., s. 66.

Za udzielanie pomocy powstańcom groziły ze strony Rosjan poważne konsekwencje, włącznie z pozbawieniem mienia i karą śmierci. Zaborcy powstrzymywali się od karania osób, które udzieliwszy wsparcia „buntownikom”, zgłosiły ten fakt w najbliższej komendzie wojskowej. Zdarzało się, że powstańców przyjmowano z niechęcią lub wręcz odmawiano im pomocy. Od jesieni 1863 r., wskutek niepowodzeń powstania i pacyfikacyjnej polityki Rosjan, entuzjazm społeczeństwa wobec niepodległościowego zrywu zaczął gwałtownie słabnąć.

⁽¹⁰⁾ Instrukcja dla formowania powiatami Wojska Polskiego (odpis), Materiały do działalności Rządu Narodowego w czasie powstania 1863–1864, Biblioteka Narodowa, rps 6541 IV, k. 3.

⁽¹¹⁾ Cetnar równał się ok. 65 kg.

⁽¹²⁾ Garniec równał się ok. 4 l.

Władze powstania dążyły do zastąpienia partyzanckich oddziałów regularnym wojskiem. Instrukcja wydana przez Rząd Narodowy w czerwcu 1863 r. ustalała przepisowe ilości uzbrojenia, sprzętu i prowiantu dla formowanych oddziałów⁽¹⁰⁾. Klarowny regulamin miał zapobiegać nadużyciom w rekwizycjach żywności. Według instrukcji miesięczne zapasy prowiantu dla dwóch batalionów piechoty (wówczas ok. 1300 ludzi) i dwóch szwadronów jazdy (300 ludzi) powinny wynosić około 1296 cetnarów⁽¹¹⁾ (64 800 kg) mąki, 484 cetnarów (24 200 kg) kaszy, 16 cetnarów (800 kg) soli, 129 cetnarów (6450 kg) słoniny i 3232 garnców⁽¹²⁾ (prawie 13 000 l) wódki. Na batalion piechoty przypadałoby 85 kotłów z kutego żelaza, na szwadron jazdy zaś – 20 takich naczyń. Wyliczenia te, choć teoretyczne, dają wyobrażenie o skali potrzeb powstańczego wojska.

Powstanie styczniowe jednoczyło przedstawicieli wszystkich warstw społecznych, wspólnie dzielących trud partyzanckiej walki. Rodziło się wówczas szczególne braterstwo broni. W wielu partiach chłopci, mieszcianie i szlachcice jadali razem. Egalitarną atmosferę panującą w obozie na Mińszczyźnie opisuje Waław Koszczyc (właśc. Waław Kołodźko):

Wyciągają słoninę wędzoną, szynki, wędliny, chleb, kaszę, sery suszone, krają wszystko na równe porcje i układają na pobliskiej kłodzie. Nikt tu lepszych kąsków nie dostaje, wszyscy bez wyjątku i naczelnik sam równo są obdzieleni. Szeregowi, widząc się zupełnie zrównanymi ze swą starszyzną co do potrzeb fizycznych, tym silniej muszą uginać się przed ich wyższością moralną⁽¹³⁾.

Jednak mimo tego czasem dawały o sobie znać pewne przywileje, a także stanowe różnice. Kiedy powstańcy stawali na postój w dworach, oficerów zapraszano na wystawne obiady w towarzystwie gospodarzy, reszta zaś oddziału żywiła się we własnym gronie w stodołach lub pod gołym niebem. Niektórzy młodzi ziemianie nie radzili sobie z życiem w surowych warunkach. Wybredni i nawykli do dworskich wygód, negatywnie wpływali na morale oddziałów. Agaton Giller przytacza relację pewnego powstańca komentującego kaprysy szlachciców:

Młodzież z pańskich domów nie smakowała w trudach obozowych. [...] a byli i tacy, którzy czarnego chleba trawić nie mogli, jedzenie zaś z kotła uważali dla siebie za uchybienie i jeździli do domów po kucharzy i furgony z wiktuałami⁽¹⁴⁾.

⁽¹³⁾ A. Giller, *Polska w walce: zbiór wspomnień i pamiętników z dziejów naszego wyjarzmania*, t. 2, Kraków 1875, s. 240.

⁽¹⁴⁾ A. Giller, *Polska w walce: zbiór wspomnień i pamiętników z dziejów naszego wyjarzmania*, t. 1, Paryż 1868, s. 205.

Przykładem takiego „panicza” był niejaki Klemens Cezar, który tak opisywał swoje żywieniowe preferencje:

Ja miałem w swej dwójce młodego kucharza, który mi zawsze i mego konia pasł, czyścił i doglądał, za co – ponieważ nie mogłem się przezwyciężyć do jedzenia z kotła mięsa z kawałkami siana i słomy, wypruwałem jedną dwutalarówkę za drugą [...] kupując od markietanek bułki, plastry wędzonej szynki, a od gospoń polskich mleko, żywiłem siebie, jako i mego kucharza⁽¹⁵⁾.

⁽¹⁵⁾ K. Cezar, *Pamiętnik oficera polskiego z roku 1863*, Chicago [ok. 1919], s. 30.

Powstańcom nieraz zaglądał w oczy głód. Doskwierał podczas wielodniowych uciezek przed pościgiem oraz po utracie taborów z zapasami. Puste żołądki oszukiwano resztkami chleba popijanymi gorzałką. Często zmagano się także z pragnieniem. Na pozyskanie wody w polowych warunkach również istniały „traperskie” sposoby. Oddajmy głos kilkakrotnie już cytowanemu Stefanowi Brykczyńskiemu:

Tymczasem pić nam się chciało okropnie, a przede wszystkim szło o biednych rannych, którzy wielkim głosem o wodę wołali. I tu się okazała praktyczna korzyść mojej znajomości życia lasu: ruszywszy bowiem w głąb, wkrótce znalazłem nizinę, na której dość gęsto rosła osoka, niechybny znak bliskiej wody. Zaraz tedy pałaszami i rękami, czym kto mógł, wykopaliśmy obszerną i dość głęboką jamę aż do białego, twardego ładu, która w krótkim czasie napełniła się do połowy wodą prawie na półtora łokcia głęboko, a gdy się tylko ustała, nabraliśmy pełne manierki i najpierw doskonale napoili rannych, a potem poczekawszy, napiliśmy się sami, ba! jeszcze i dla koni ułańskich starczyło. Jak żyję, nie pamiętam tak gorliwej roboty⁽¹⁶⁾.

⁽¹⁶⁾ S. Brykczyński, op. cit., s. 65.

Zapewnienie prowiantu powstańczym partiom zależało w dużej mierze od nastawienia miejscowej ludności i zasobności jej zapasów, aktualnej sytuacji taktycznej oraz umiejętności dowódców oddziałów. W wielu pamiętnikach znajdujemy wzmianki o dobrej organizacji żywienia pomimo ciężkich warunków wojny partyzanckiej. Z drugiej strony insurencji niejednokrotnie cierpieli od głodu, który osłabiał zarówno siły fizyczne, jak i psychiczne, przez co obniżał zdolność bojową oddziałów i zniechęcał do walki.



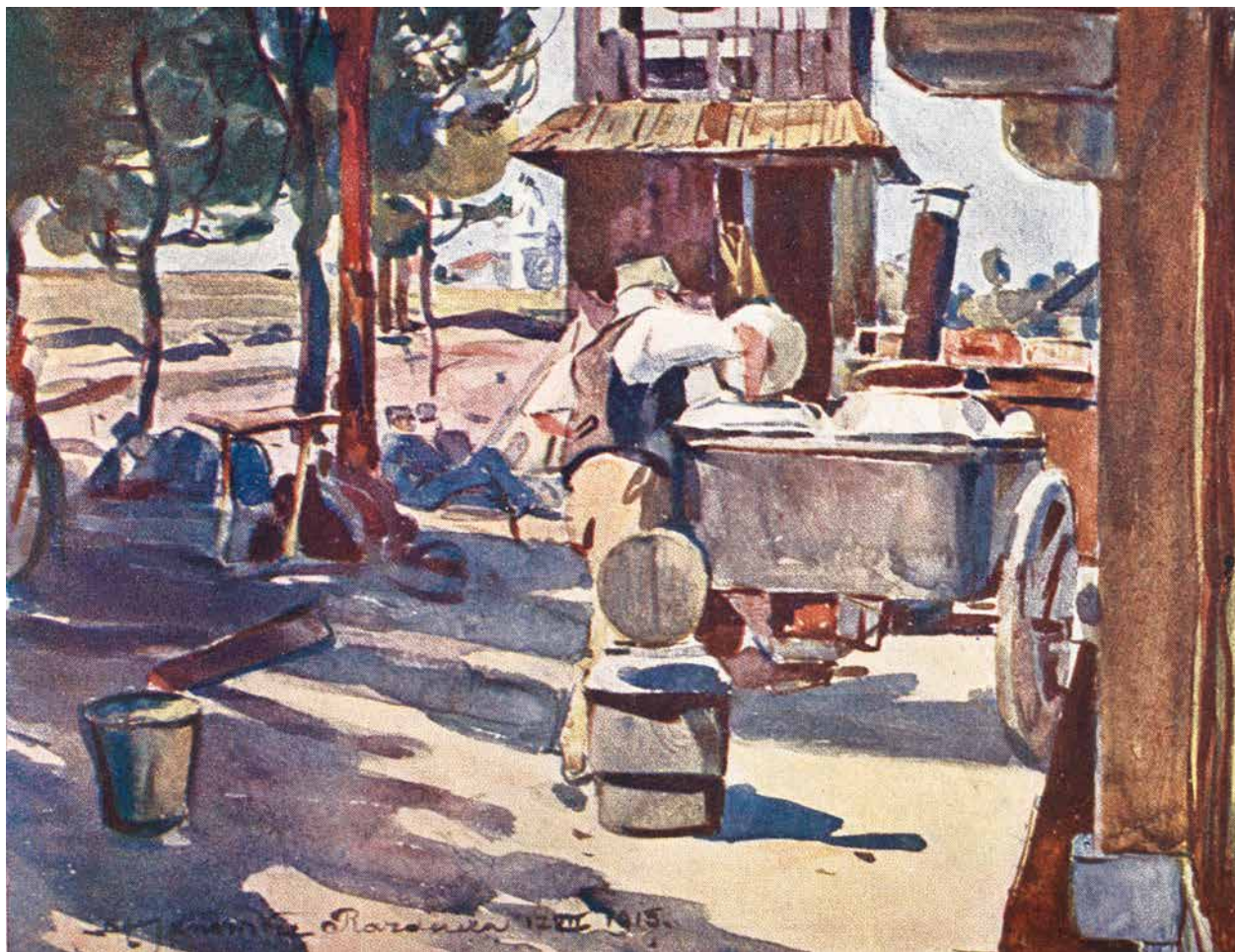


O ABY ŻOŁNIERZ
O CZUŁ SIĘ,
JAK W DOMU...

DR ANNA PASTOREK



Transport oddziałów „Błękitnej Armii” gen. Józefa Hallera do Polski w 1919 r. Na zdjęciu widoczna kuchnia polowa.
Źródło: NAC



Artystyczne przedstawienie
kuchni polowej z czasów
I wojny światowej.
Kuchnia II Brygady Legionów,
w której służył Józef Haller,
zanim został dowódcą
„Błękitnej Armii”.
Źródło: BN Polona

ABY ŻOŁNIERZ CZUŁ SIĘ JAK W DOMU – ŻYWIENIE „BŁĘKITNEJ ARMII” GEN. JÓZEFA HALLERA

W czasach I wojny światowej „Błękitna Armia” gen. Józefa Hallera była największą polską formacją zbrojną na emigracji. Żywienie 70 tys. żołnierzy wchodzących w jej skład było dużym wyzwaniem. Dzięki dobrze przygotowanym i wydany na piśmie wytycznym codzienna dieta żołnierzy była zdrowa i trafiała w ich gusty kulinarne.

W momencie wybuchu I wojny światowej Rzeczpospolita od prawie 120 lat była pod zaborami. Mimo klęsk kolejnych powstań narodowych Polacy nigdy nie stracili nadziei na odzyskanie niepodległości. W społeczeństwie polskim tliła się nadzieja, że wielka wojna zmieni bieg historii i pozwoli Polsce odzyskać wolność. Jedną z najsłynniejszych formacji niepodległościowych, tuż obok Legionów Polskich, była niewątpliwie „Błękitna Armia”.

Prezydent Francji Raymond Poincaré 4 czerwca 1917 r. wydał dekret o utworzeniu Armii Polskiej we Francji. Nowo powstała formacja szybko zyskała nazwę „Błękitnej Armii” ze względu na charakterystyczny kolor umundurowania. Zgodnie z art. IV dekretu miała się ona składać wyłącznie z ochotników, zarówno Polaków służących w wojsku francuskim, jak i Polaków innego pochodzenia, którym pozwolono na przejście w szeregi Armii Polskiej we Francji lub też na zaciąg do niej w czasie wojny. Nowo utworzona armia korzystała z francuskich regulaminów, także tych dotyczących żywienia.

Polacy z całego świata zaciągali się w jej szeregi. W pierwszej kolejności przybyli ochotnicy z Francji oraz państw położonych w pobliżu: Holandii i Anglii. W szeregi Armii Polskiej przeszli także polscy żołnierze z rosyjskich korpusów ekspedycyjnych służących we Francji i Grecji.

Wielkim zainteresowaniem sprawa polska cieszyła się również za oceanem. Zadaniem specjalnie powołanej Polskiej Misji Wojskowej, która udała się do Stanów Zjednoczonych, było zachęcenie mieszkających tam Polaków do zaciągnięcia się do „Błękitnej Armii”. Rezultat przeszedł najśmielsze oczekiwania. Około 27 tys. Polaków ze Stanów Zjednoczonych oraz 250 z Kanady wstąpiło do nowej formacji. Nie brakowało także ochotników z bardzo egzotycznych krajów, jak Brazylia czy Chiny.

Dużą liczbę żołnierzy (38 tys.) stanowili też Polacy – jeńcy, którzy służyli wcześniej w armiach państw centralnych i dostali się do niewoli. Do armii zgłosiła się również pewna liczba obcokrajowców. W sumie przybyło do Francji 70 tys. ochotników chcących walczyć o wolność ojczyzny. Żywienie tak dużej armii wymagało dobrej organizacji.

Żołnierze mieli różne upodobania kulinarne, jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, skąd przybywali. Diety we Francji, Rosji, Stanach Zjednoczonych, Chinach i Brazylii diametralnie się od siebie różniły. Część ochotników stanowili wcześniejsi żołnierze przyzwyczajeni do kuchni polowej. Pozostali, którzy pracowali w różnych cywilnych zawodach, a do wojska sprowadziła ich miłość do ojczyzny, musieli przywyknąć do warunków frontowych. Odrębną grupę stanowili ochotnicy, których rekrutowano z obozów jenieckich. Mimo że byli oni zaprawieni w rzemiośle wojennym, ich stan zdrowia po niejednokrotnie długim pobycie w obozie jenieckim nie był zbyt dobry. Potrzebowali wartościowej żywności, aby wrócić szybko do formy.

W 1918 r. wydano w Paryżu przeznaczoną dla Armii Polskiej publikację zatytułowaną *Kuchnia garnizonowa oraz wskazówki dotyczące się racjonalnego odżywiania wojska*. Jej lektura daje wyobrażenie o tym, jak wówczas funkcjonował system żywienia żołnierzy. Przedmowę do wyżej wymienionej publikacji stanowi *Odezwa Sekretarza Stanu Ministerium Wojny do Panów gubernatorów Paryża i Lyonu, do generałów komenderujących oddziałami wojsk we Francji, w Algierze, do generała komendanta dywizji w Tunisie*. Sekretarz stanu Ministerium Wojny Henryk Chéron zaczyna ją znanymi słowami:

Książka ta objaśnia zasady kuchni wojskowej i poucza przez umiejętne i racjonalne zastosowanie przyrządów i produktów o przyrządzaniu różnych potraw zdrowych i posilnych, niezbędnych do



„Błękitna Armia”.
Personel administracji
francusko-polskiej. Wspólna
fotografia przy kawie.
Źródło: NAC

dobrego odżywiania. Przepisy te nie ograniczają bynajmniej inicjatywy komendanta, przeciwnie, pozwalają mu, wedle sezonu i miejscowości, w której się znajduje, czynić w obfitym spisie potraw wybór, nie przekraczając funduszków jakimi rozporządza i zostawiając pole otwarte jego pomysłości, pod warunkiem aby normalna suma wydatków nie została przekroczona i aby potrawy były zawsze zdrowe i apetyczne. Będą oni [komendanci – przyp. A.P.] się przede wszystkim starali zapewnić swoim żołnierzom jedzenie posilne i higieniczne. Będą jednak także brali pod uwagę, które potrawy są bardziej lubiane, i będą się starali, w miarę możliwości, zadowolić żołnierzy⁽¹⁾.

Książka jest tłumaczeniem podręcznika wydanego w 1908 r. przez Ministerstwo Wojny pt. *Ordinaires: livre de cuisine militaire en garnison*. Nie wiemy, kto jest autorem tej niezwykle przydatnej wojskowej książki kucharskiej, ponieważ nie podano jego nazwiska na okładce.

„Błękitna Armia” korzystała z francuskich regulaminów wojskowych. Dlatego też wydano polskojęzyczne tłumaczenie podręcznika przeznaczonego dla całej armii francuskiej i wszystkich jej komponentów, aby ułatwić wdrażanie obowiązujących przepisów, w tym przypadku żywieniowych.

⁽¹⁾ *Kuchnia garnizonowa oraz wskazówki dotyczące się racjonalnego odżywiania wojska*, Paryż 1918, s. V–VI.

Armia Polska we Francji.
Objęcie dowództwa przez
gen. Józefa Hallera.
Źródło: NAC



Kuchnia garnizonowa... składała się z dziewięciu rozdziałów. Pierwszy, zatytułowany *Wiadomości wstępne*, zawierał najróżniejsze przydatne w kuchni polowej informacje, dotyczące m.in. zasad pracy kuchni, przygotowania jarzyn świeżych i suchych, podawania mięsiwa, krojenia chleba, otwierania puszek z konserwami, zabarwiania sosów, przypraw stosowanych w wojsku. W pozostałych rozdziałach zgromadzono pogrupowane tematycznie przepisy: II – *Zupy*, III – *Jaja*, IV – *Ryby*, V – *Przyrządzanie mięs*, VI – *Jarzyny i mączne potrawy*, VII – *Salaty zimne i gorące*, VIII – *Leguminy*, IX – *Przepisy dodatkowe – Sosy gorące, Sosy zimne, Sposób przygotowywania ciasta*. Każdy przepis zawierał ilość składników potrzebnych do przyrządzenia potraw dla stu osób.

Dieta żołnierska miała być urozmaicona i składała się głównie z mięsa, kasz, chleba i warzyw. Z przypraw stosowano, oprócz soli i pieprzu, także tymianek, liście bobkowe i „gwoździki”, jak wówczas nazywano goździki. Czasem dodawano również szafran, gałkę muskatołową, paprykę (czerwony pieprz węgierski) i przyprawę zwaną *quatre-épices*. Autor książki zachęcał do używania przypraw, podkreślając, że dzięki nim można tanim kosztem uczynić kuchnię żołnierską smaczniejszą. Wspomniana powyżej przyprawa *quatre-épices* (fr. cztery zioła) to bardzo popularna we Francji mieszanka ziołowa wywodząca się z Bliskiego Wschodu, w której skład wchodzi cztery

podstawowe przyprawy: pieprz (ok. 70% mieszanki), imbir (20%), gałka muszkatołowa (9%) i goździki (1%). Stosuje się ją najczęściej do dań mięsnych, zup, warzyw, duszenia i dłuższego gotowania.

Potrawy dla żołnierzy miały być przygotowywane z naturalnych składników. Zalecano, aby wystrzegać się dodawania sztucznych barwników do bulionów, potrawek i sosów. Żeby bulion miał bardziej intensywny kolor, należało dodać do niego nieco cebuli upieczonej mocno pod blachą lub przygotowanego przez kucharza karmelu. Barwę sosów brunatnych wzmacniano przez dodanie zaprawki z palonego masła lub 7–8 połówek pomidorów wydrylowanych i upalonych na piecu. Do sosów stosowano także wspomniany wcześniej karmel.

W rozdziale II, poświęconym zupom, jako pierwszy zamieszono przepis na rosół (fr. *pot-au-feu*). Oprócz standardowej procedury przygotowania zupy krok po kroku znalazły się także liczne tajniki przydatne kucharzom. Jednym z nich była informacja, że jeżeli wrzucamy wołowinę do wrzątku, to mięso z zupy smakuje bardzo dobrze, ale rosół wychodzi cienki. Jeżeli natomiast wrzuci się mięso do zimnej wody i będzie powoli gotować, to rosół będzie lepszy, natomiast mięso – mniej smaczne. Podkreślono też, że jarzyny (marchew, rzepę, pora, kapustę) należy gotować w siatce. Jeżeli zupa miała się nadawać do spożycia także na drugi dzień, zalecano nie dodawać kapusty. Gdy potrawa była gotowa, należało wyjąć z garnka duże kawałki mięsa wołowego z siatki z warzywami, a także cebulę i pęczki przypraw. Mięso podawano oddzielnie z sosem. Natomiast warzywa po wyjęciu z siatek krojono i wkładano do waz przez nalaniem zupy. Rosół podawano z chlebem. Tak przygotowany – był nie tylko zdrowy, lecz także smaczny.

Na koniec zamieszczono informację, że na bazie rosółu powstaje wiele zup, m.in. z grzankami, ryżem, makaronem, łazankami. W dalszej części rozdziału znalazły się przepisy na te oraz wiele innych zup. Niektóre z nich były bardzo proste, np. zupa z grzankami oraz zupa z ryżem, był to po prostu rosół, do którego zamiast chleba dodawano grzanki lub ryż.

Żołnierze nie byli jednak skazani na ciągłe jedzenie rosółu. W książce zamieszczono wiele ciekawych przepisów, np. na zupę z kapusty i ziemniaków, wiejską z chleba, z głowizny, szczawiową, pomidorową, jarzynową z ryżem, cebulową, zupę z mąki, z przecieranej marchwi, grochową z ryżem, grochową z grzankami. Nie brakowało także zup o francusko brzmiących nazwach, jak zupa paryska, zupa velours, kondeuszowska, vauban. Nazwy dwóch ostatnich nawiązywały do nazwisk wybitnych francuskich dowódców żyjących w XVII w. – Ludwika Burbona, zwanego Kondeuszem Wielkim (1621–1686), oraz Sébastiena le Prestre de Vauban (1633–1707).

W omawianym podręczniku zawarto także cenne rady dotyczące szybkiego mierzenia produktów, jeżeli brak jest miar i wag. Kucharz dowiadywał się, że jedna łyżka stołowa mąki to 0,025 kg, cukru – 0,030 kg, soli – 0,020 kg. Błaszanka żołnierza piechoty objętości 125 centylitrów (415 g) pomieści: 1,2 kg ryżu, 1,080 kg suchych jarzyn, 1,120 kg soli, 1,220 kg cukru, 0,490 kg kawy w ziarnach i 0,550 kg kawy mielonej. Błaszanka kawalerzysty różniła się wielkością. Miała objętość 150 centylitrów (515 g) i można było w niej zmieścić: 1,470 kg ryżu, 1,350 kg suchych jarzyn, 1,440 kg soli, 1,455 kg cukru, 0,600 kg kawy w ziarnach i 0,660 kg kawy mielonej. Dzięki takim przelicznikom kucharz mógł dbać o odpowiednie proporcje składników w potrawach. Zamiast wagi mógł się także zaopatrzyć w blaszanki i garnki z podziałkami na litry, co zalecał autor książki.

Istotną rolę odgrywał także sposób serwowania potraw:

Kucharz powinien zawsze pamiętać o tym, że potrawy należy podawać gorące. Potrawa najstaranniej przyrządzona, lecz zimna, traci niezmiernie na swej wartości. Aby potrawy szły na stół gorące, winien kucharz przedsięwziąć zawczasu wszelkie środki po temu. W chwili wydawania winien zdwoić swą czujność. Pomocnicy jego powinni mieć zadania swe ściśle określone i sumiennie je wykonywać. Żaden z nich nie powinien być bezczynnym w chwili obsługi. Żadnego natłoku nie dopuszczać w kuchni bez potrzeby. Jarzyny i chleb na zupy można zawczasu ponakładać na miski lub do waz, ale wrzący bulion wylać na nie dopiero w ostatniej chwili. [...] Gdy w jadłospisie znajdować się będzie zupa, potrawka lub mięso z sosem, wyłoży się je na półmiski dopiero w ostatniej chwili tak, ażeby te potrawy przybyły do jadalni jak najbardziej gorące⁽²⁾.

⁽²⁾ Ibidem, s. 14.

Zalecano podawanie mięs w całości. Dzięki temu kucharz zyskiwał na czasie, a potrawy nie zdążyły wystygnąć. Podkreślano też fakt, że zwyczaj wspólnego krojenia mięsa przypomni żołnierzom stół rodzinny.

Zupełnie inaczej wyglądała sytuacja w przypadku chleba, który trzeba było wcześniej podzielić na równe kromki i w koszykach lub innych odpowiednich naczyniach porozstawiać na stołach. Sposób krojenia zależał od kształtu chleba. Długi bochenek kroilo się w poprzeczne kawałki, a okrągły – tak, żeby każdy dostał równą porcję skórki i środka. Zwracano uwagę na fakt, że pokrojony chleb jest apetyczniejszy, czystszy i daje mniej odpadków.



Transport oddziałów
gen. Józefa Hallera
z Francji do Polski.
Źródło: NAC

Francuska publikacja przeznaczona dla wojska, z której oficjalnego tłumaczenia korzystała „Błękitna Armia” gen. Józefa Hallera, była kompletnym podręcznikiem dla kucharzy i ich pomocników, obsługujących kuchnie polowe w czasie I wojny światowej i tuż po niej. Książka dowodzi, że świetnie zdawano sobie sprawę z faktu, że armia „maszeruje na żołądkach”, a smaczne i pożywne jedzenie gwarantuje nie tylko zdrowie i dobrą formę, lecz także wysokie morale żołnierzy. Żywienie armii było dobrze zorganizowanym procesem. Już w 1907 r. powołano specjalną komisję złożoną z cywilnych i wojskowych specjalistów, na której czele stanął prof. Armand Gautier z Akademii i Instytutu Medycznego, z zadaniem opracowania wytycznych odnośnie do żywienia wojska. Ustalono, ile kilokalorii powinno wchodzić w skład dziennej racji żywnościowej dla frontowego żołnierza oraz ile protein, tłuszczu i węglowodanów ma on spożywać, aby utrzymać odpowiednią formę fizyczną. Zwracano także uwagę na jakość składników, z których przyrządzano posiłki oraz smak samych potraw.

Jedzenie powinno *przypadać do smaku*. Żołnierz powinien je spożywać nie tylko bez wstrętu, ale i z przyjemnością; tylko pod tym warunkiem odżywianie się będzie działać na organizm tak, jak powinno, tj. będzie źródłem odnowy sił⁽³⁾.

⁽³⁾ Ibidem, s. 177.

Panujące w ówczesnej armii francuskiej oraz „Błękitnej Armii” gen. Hallera podejście do żywienia można określić mianem w pełni racjonalnego i nowoczesnego.

⁽⁴⁾ Wspomnienia Jana Przybyły zamieszczone w artykule *Hallerczycy jadą!*, „Hallerczyk” 1925, nr 10, s. 35.

Przerywam opowiadanie, bo oto zbliża się starszyzna, oficerowie polscy i francuscy lustrują, czy wszystko w porządku, po czym udają się do restauracji kolejowej na obiad, bo pora jest południowa. Odzywa się trąbka, sygnał obiadowy dla żołnierzy. Stają zatem do ogonka z menażkami koło wagonu otwartego, na którym dymią dwie kuchnie polowe.

Zbliżam się do tego wagonu, by popatrzeć, jaką „menaż” dostają Hallerczycy. Otóż zupa z konserwy pomidorowej, baranina z ryżem i kompot ze śliwek suszonych.

– Bójdzie się Boga! – mówię do nich – toż wy jadacie jak milionerzy amerykańscy! Człowieka lwowskiego szlag może trafić, gdy coś takiego widzi!

– A może pan z nami pozwoli – zaprasza mnie mistrz tej ucztę lukulusowej, „pan sierżant”.

Dziękuję mu i robię ceregiele hiszpańskie, że im braknie itp., ale w gruncie rzeczy jakieś nieprzeparte, pierwotne łakomstwo odzywa się w cielesnym „ja” na widok tych, „mycyji”.

– Co by miało braknąć, o, niech pan patrzy, jakie mamy zapasy, a dalsze płyną przez Gdańsk.

– A szwabcy nie zjedzą?

– Niech spróbują, a ostatnia ich wtedy godzina!

Poczęstowali mnie porządną porcją baraniny z ryżem, którą spuściłem szybko, bo od pół roku takiego obiadu nie jadłem.

– Wiecie chłopcy, że po takim obiedzie, to ja przetrzymam drugie pół roku oblężenia Lwowa – mówię do nich – kiedy mnie potraktowali jeszcze kompotem.

– Często taki bal macie?

– Codziennie dostajemy dwa razy mięso, funt chleba na dzień, wino i papierosy. A u was jak jest? Rzeczywiście tak głodno, jak piszą?

– Takich wypasionych „cowboyów” jak wy tu, nie spotkacie. O, popatrzcie się na tego żołnierza na warcie na dworcu, cienki jak karabin, ale nie myślcie, że słaby. Tacy we Lwowie pokazali, co umieją!

– My też pokażemy! Karmili nas dobrze przez całą zimę we Francji, tęskniliśmy za krajem, ale żarliśmy, co się zmieściło⁽⁴⁾.

Na zakończenie warto wspomnieć, że oprócz oficjalnego żywienia w ramach służby żołnierze mogli czasem liczyć na dodatkową żywność. Najczęściej pochodziła ona od ludności cywilnej, która jakoś chciała się odwdziżyć żołnierzom za ich trud. Kobiety i mężczyźni z miast, do których przybywali Hallerczycy, mimo biedy i wyczerpania wojną dzielili się z żołnierzami tym, co mieli najlepszego.

Ludność oswobodzonych wiosek i miast nie tylko polska, ale i rusińska i żydowska dziękowała Hallerczykom za oswobodzenie i na dowód wdzięczności ofiarowała żołnierzom i oficerom, co kto zdołał ukryć przed hajdamackimi złodziejami: chleb, kiełbasy nawet, mleko, jajka⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ *Pamiętnik Czwartego Pułku Strzelców Armii Generała Hallera (1918–1922)*, Bydgoszcz 1923, s. 15.

BIBLIOGRAFIA

- Bambot P., *Generał Józef Haller. Dowódca, komendant, wychowawca*, Warszawa 2017.
- Haller J., *Pamiętniki. Z wyborem dokumentów i zdjęć*, Londyn 1964.
- Kuchnia garnizonowa oraz wskazówki tyczące się racjonalnego odżywiania wojska*, Paryż 1918.
- Orłowski M., *Generał Józef Haller 1873–1960*, Kraków 2007.
- Pamiętnik Czwartego Pułku Strzelców Armii Generała Hallera (1918–1922)*, Bydgoszcz 1923.
- Pastorek A., *100. rocznica odzyskania niepodległości przez Polskę. Polski ruch niepodległościowy podczas I wojny światowej*, w: *Siła w tradycji. Materiał do samokształcenia z historii wojskowości*, Warszawa 2018.
- Radziwiłłowicz D., *Błękitna Armia. W 80 rocznicę utworzenia*, Warszawa 1997.
- Sierociński J., *Armja Polska we Francji. Dzieje wojsk Generała Hallera na obczyźnie*, Warszawa 1929 (reprint ze zbiorów Centralnej Biblioteki Wojskowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego).
- Skonka C., *Słownik biograficzny Hallerów i hallerczyków*, Gdańsk 2004.
- Skonka C., *Śladami Generała Hallera. W 75-lecie zaślubin Polski z morzem*, Gdańsk 1995.



WIELKI ŚWIAT
W MAŁYM
DOMKU...

ANNA DĄB-KOSTRZEWSKA



Pożegnanie szefa sztabu dowództwa Korpusu Ochrony Pogranicza ppłk. Witolda Kirszensteina w kasynie oficerskim w Warszawie. Wśród zebranych widoczni m.in.: dowódca KOP gen. bryg. Jan Kruszewski (w środku), ppłk Witold Kirszenstein (pod ścianą, z prawej strony gen. Kruszewskiego), 1932 r. Źródło: NAC



Bal sylwestrowy w kasynie
1 Pułku Szwoleżerów, Warszawa 1935 r.
Źródło: NAC

WIELKI ŚWIAT W MAŁYM DOMKU. KASYNA WOJSKOWE W DWUDZIESTOLECIU MIĘDZYWOJENNYM

Kasyna wojskowe były w dwudziestoleciu międzywojennym centrum żołnierskiego świata, a bywało, że centrum świata całej lokalnej społeczności. Organizowano w nich spotkania towarzyskie, działały biblioteki, odbywały się służbowe narady, wykłady, pogadanki, zakładano punkty usługowe, ale przede wszystkim – w kasynach jadano. Trudno się dziwić zachwytom młodego oficera por. Eustachego Talarskiego, który w 1923 r. tak opisywał nowe kasyno Szefostwa Intendentury w Brześciu:

[...] Wartościowymi obrazami przystrojone ściany, wygodne meble i zaciszne kąćki nowego lokalu zaczęły ściągać nawet tych, którzy za przepustką tylko żony swe opuszczają mogą. Że czasem ktoś przekroczy ten przezczas, to nie jego wina. To wina ciepłym rodzinnym tchnącego kasyna oficerów Intendentury⁽¹⁾.

LEPSZY WRÓBEL W GARŚCI...

Słowo „kasyno”, chociaż współcześnie kojarzy się przede wszystkim z hazardem, pochodzi od włoskiego „casino”, które zaś wywodzi się od wyrazu „casa” (dom), można więc przetłumaczyć jako

⁽¹⁾ Album Oficerów Szefostwa Intendentury O.K. No IX. i podległych Zakładów Gospodarczych na tle wspomnień por. Talarskiego Eustachego, Warszawa 1923, b.p. Intendentura w II RP była służbą administracyjną polskiej armii, zajmowała się m.in. dostarczaniem zaopatrzenia.

„domek”. Określenie to stało się jednak synonimem miejsca, gdzie spotyka się grupa ludzi połączona wspólnym pochodzeniem, zawodem czy zainteresowaniami.

Po odzyskaniu niepodległości w strukturach młodej polskiej armii zaczęto tworzyć kasyna żołnierskie, wzorując się na doświadczeniach innych krajów i przejmując budynki pozostawione przez zaborców.

Pierwszy był warszawski Dom Oficera Polskiego, założony tuż po odzyskaniu niepodległości, dzięki staraniom amerykańskiego stowarzyszenia YMCA (Związku Młodzieży Chrześcijańskiej). Stał się bardzo szybko centrum oficerskiego życia stolicy. „Tam dosłownie za parę groszy [...] można było się podkarmić” – wspominał płk Marian Romeyko. Później stopniowo zaczęły powstawać kasyna w poszczególnych garnizonach. Tworzono osobne obiekty dla oficerów i podoficerów. Ci drudzy nie mieli wstępu do kasyn oficerskich. Zakazu wizyt oficerów w kasynach podoficerskich nie traktowano już jednak tak rygorystycznie.

Działalność kasyn dość dokładnie regulowały ich statuty. Głos decydujący zawsze miał dowódca jednostki, której ono podlegało. I to on zatwierdzał wszystkie dokumenty, a czasem nawet menu. Poza tym zarząd kasyna powoływał zazwyczaj: prezesa, kierownika, gospodarza czy skarbnika. *Statut Kasyna oficerów 24 pułku ułanów* z Kraśnika dokładnie opisywał obowiązki wszystkich osób zaangażowanych w działalność placówki. Kierownik miał m.in. „układać «menu» i doglądać, by potrawy były zdrowe, czyste i w odpowiedniej ilości przyrządzone”. Z czasem obiekty coraz częściej oddawano w dzierżawę.

Bywało, że przedsiębiorczość kadry je prowadzącej była, delikatnie mówiąc, kontrowersyjna. Głośna na cały garnizon była np. awantura w kasynie bydgoskiego 15 Pułku Artylerii Lekkiej. Kwiczoły były w przedwojennej kuchni rarytasem. I ten właśnie przysmak znajdował się w menu pułkowego kasyna. Do czasu. Taką opowieść swojego ojca, przedwojennego oficera, przytacza Andrzej Koraszewski:

Pewnego dnia pojawiła się kontrola i wybuchł skandal. Kwiczoły były w menu, kwiczoły podawano, ale kwiczołów nie kupowano, również zyski ze sprzedaży dań z kwiczołów były skromniejsze, niż wskazywała na to ich cena i popularność. Artyleria lekka była nadal artylerią konną, więc w stajniach setki koni, sporo końskiego nawozu i rozsypanego tu i ówdzie owsa, a więc i chmary wróbli. Cóż to były za wróble, ogromne, wypasione i... jak wykazało dochodzenie – smakowite.



Wielkanoc 1931 r. w kasynie podoficerskim. Po prawej stronie siedzą dowódca pułku Jan Karcz (drugi z prawej) i Józef Szostak (pierwszy z prawej).
Źródło: NAC

Kiedy w ciągu dnia stajnie były puste, szef kuchni osobiście wkraczał tam z dubeltówką, sypał na głównym przejściu kilka garści owsa, odchodził, czekał chwilę, strzelał do wróbli i zbierał kwiczoły. Powtarzał to kilkakrotnie, bo stajnie były ogromne, potem pluton żołnierzy przydzielonych do kuchni wróble skubał, a szef kuchni przyprawiał, zgodnie ze starym francuskim przepisem⁽²⁾.

Koniec końców szef kuchni stracił posadę, a klienci zamiast się oburzyć na nieuczciwego kucharza, uznali to za karę, bo nigdy nie mieli już okazji zjeść tak doskonale przyrządzonego ptactwa.

OBIAD NA ROZKAZ

Wojskowi kawalerowie mieli obowiązek jadać w kasynie, co miało służyć „utrzymaniu jedności i współzycia korpusu oficerskiego”. Oficerów zwolniono z tego obowiązku w 1921 r. Podoficerów dotyczył on przez całe dwudziestolecie. Ze stołowania się w kasynie zwalniała ich tylko choroba, urlop lub ewentualnie dzień świąteczny. We wspólnych posiłkach uczestniczyli także żonaci żołnierze. Zdarzało się to przynajmniej raz w miesiącu, a w niektórych jednostkach – nawet raz w tygodniu. Wymigiwanie się od tych spotkań było bardzo źle widziane, a czasem odbijało się nawet na

⁽²⁾ A. Koraszewski, *Kwiczoły z 15 PAL-u*, <www.listy-znaszegosadu.pl/pl/article_print.php?id=611952> (dostęp: 6 czerwca 2019 r.).

Bal sylwestrowy w kasynie
1 Pułku Szwoleżerów.
Z przodu po lewej stronie
gen. Bolesław Wieniawa-
-Długoszowski. Za nim stoi
płk Antoni Trzaska-
-Durski z żoną,
Warszawa 1932 r.
Źródło: NAC



kariere unikającego ich żołnierza. Spotkania te odbywały się przeważnie w nieformalnej atmosferze i przyjętym przez wszystkich zwyczajem była możliwość wypowiedzenia swojego zdania bez obawy o służbowe konsekwencje. Nie oznaczało to jednak, że nie przestrzegano zasad i konwenansów. Ministerstwo Spraw Wojskowych wydało zarządzenie, w którym nakazano „przeciwdziałać spożywaniu pokarmów w sposób nieodpowiedni [...] (byle co, byle jak i byle gdzie)”.

Obowiązkowe posiłki nie były jednak trudne do przełknięcia. I to dosłownie. Zarówno na jakość jedzenia w kasynach, jak i na jego cenę nikt raczej nie narzekał. Tak wspominał poznańskie kasyno 7 Batalionu Saperów mjr Zdzisław Zych:

Jako młody oficer, dowódca plutonu dostawałem pensję w wysokości 268 zł, plus dodatek funkcyjny 75 zł. Obiad kosztował od 1 do 2 zł, bułka 5 gr, a butelka dobrej wódki około 2 zł⁽³⁾.

Dodawał, że posiłki były bardzo smaczne, a wśród serwowanych potraw dominowały dania mięsne.

Żołnierze, szczególnie ci pochodzący z biedniejszych części kraju, nie mogli nachwalić się kasynowego jedzenia. Najbardziej prestiżowe warszawskie kasyno, znajdujące się przy Alei Szucha, serwowało na obiad w 1924 r., o czym donosiła „Polska Zbrojna”:

⁽³⁾ J. Karwat, *Z żołnierskiego kotła i w kasynie oficerskim*, „Kronika Miasta Poznania” 2003, nr 4, s. 193.

rosół lub zupę, mięso do wyboru z trzech gatunków, leguminę, kawę lub herbatę i pieczywo. Prócz tego [...] śniadanie, zimne przekąski i dania z karty – taniej o 15 procent niż w mieście⁽⁴⁾.

To samo kasyno zachwalano także za to, że działa do pierwszej w nocy:

nawet wracający z teatru mogą zejść na kolację, którą dają w cenie po milion marek [robotnik zarabiał wtedy dziennie od 1 do 2 mln marek – przyp. A.D.K.] za smażone mięso z herbatą i pieczywem⁽⁵⁾.

Żołnierze 1 Pułku Łączności w Zegrzu – dopytywani w 1924 r. przez prezydenta Rzeczypospolitej Stanisława Wojciechowskiego – raportowali, że na obiad podano oficerom „zupę szczawiową, pieczeń i leguminę”, natomiast żołnierzom służby zasadniczej – „rosół, pieczeń i kluski”.

Marynarze wypływający w morze żywili się na okrętach, gdzie mesy przejęły funkcję kasyn. Na lądzie mogli jadać w kasynach na Oksywiu czy w Pucku. Najniższe normy żywnościowe przysługiwały żołnierzom pracującym na lądzie, najwyższe – marynarzom okrętów podwodnych. Pływający oficerowie dodatkowo prowadzili wśród siebie składki na urozmaicenie serwowanego jedzenia.

Godziny codziennych posiłków często różniły się zimą i latem. W statucie kasyna podoficerskiego 84 Pułku Strzelców Poleskich z 1938 r. czytamy, że latem śniadania jadano od 5.30 do 6.30, obiady – pomiędzy 11.30 i 14.00, na kolacje zaś można się było wybrać od 18.00 do 20.00. W zimie poranny posiłek zaczynało wydawać o 6.00, obiad z kolei – o 12.00.

Kasynowe bufety otwarte były jednak do późnych godzin, a podczas świąt i balów – nawet do białego rana.

NIECH ŻYJE BAL

Bale były dla kasyn najważniejszymi wydarzeniami. Organizowano je z prawdziwie ułańską fantazją. A bawiła się na nich cała miejscowa elita. Obecność na nich była wyróżnieniem, a brak zaproszenia miejscowi notable czy oficerowie traktowali jako dyshonor. Czasem organizatorzy balu musieli pisemnie przeproszać jakiegoś pominiętego na liście ważnego gościa.

O kasynowych balach do dziś krążą legendy, które dotyczą także zaopatrzenia bufetu. Jak wspominał por. Grzegorz Cydzik, służący w 13 Pułku Ułanów Wileńskich:

⁽⁴⁾ Za F. Kusiak, *Życie codzienne oficerów Drugiej Rzeczypospolitej*, Warszawa 1992, s. 175.

⁽⁵⁾ A. Dąbrowska, *Z ułańską fantazją*, <<https://menway.interia.pl/historia/news-z-ulanska-fantazja,nld,451274>> (dostęp: 6 czerwca 2019 r.).

⁽⁶⁾G. Cydzik, *Ułani, ulani. Wspomnienia, gawędy, opowieści*, Warszawa 2013, s. 94.

Bal w dniu Święta Pułkowego był imprezą najbardziej reprezentacyjną i okazałą, organizowaną przez korpus oficerski pułku. Przez cały rok płaciliśmy dość wysokie składki na pokrycie wydatków związanych z tym świętem, gdyż na ten cel nie otrzymywaliśmy żadnej dotacji z państwowej kasy. Zaproszeni goście nie opłacali kart wstępu ani rachunków za konsumpcję. Bufety ugięły się od doskonale przyrządzonych przekąsek, zakąsek i dań gorących. Nie brakowało najlepszych gatunkowo wódek i win. Wyszukiwaliśmy między szeregowymi służby czynnej zawodowych kelnerów i zdanych do tej funkcji żołnierzy. Obsługa stolików była więc dobrze wyszkolona, sprawna i szybka⁽⁶⁾.

Każdy bal musiał mieć swojego gospodarza. Był to zazwyczaj najwyższy rangą oficer oraz przedstawiciel władz. Funkcję gospodyń pełniły ich żony. W 1926 r. na balu 30 Pułku Strzelców Kaniowskich gospodarzami było kilkunastu generałów, w tym gen. Tadeusz Kutrzeba i gen. Tadeusz Piskor.

Szczególnie duża odpowiedzialność ciążyła na gospodyniach. To panie zarządzały obsługą i wybierały menu. Korzystały w tym celu ze specjalnie przygotowanych poradników. Zanim dama zabrała się za planowanie balu, wertowała książki kucharskie i pisma dla pań, żeby nie popełnić żadnej gafy i np. nie podać podczas tak eleganckiego przyjęcia potrawy uważanej za chłopską. Balowa kolacja składała się przeważnie z ryby, drobiu lub dziczyzny i zimnego deseru. Do ryby podawano schłodzone białe wino z Francji lub znaną Renu, do pieczenia wino czerwone, najczęściej burgunda. Deser składał się na przykład z leguminy, do której serwowano szampana. W balowych jadłospisach wymieniane są takie frykasy, jak „kwiczoły na grzankach, perliczki w maladze, sum na niebiesko, szczupak w rakowym sosie”. Podchorążowie ze Szkoły Podchorążych Piechoty w Ostrowi Mazowieckiej zapraszali na swój bal, obiecując:

jarząbki, podgęski, kuropatwy i wszelakie smakowite frykasy, które krwi dobrej ciału dodają.
Chmielowe piwo, gorzałka rozkoszna i sierzdliva, wino z miodem, co słodką niemoc w członki
wszczepia⁽⁷⁾.

Powodów do świętowania było wiele. Bawiono się nie tylko podczas świąt poszczególnych jednostek, lecz także m.in. z okazji imienin marsz. Józefa Piłsudskiego. Najwięcej balów organizowano oczywiście w karnawale. Zgodnie z tradycją wszystkie jednostki kawalerii obchodziły też uroczyste Dzień Świętego Huberta, przypadający 3 listopada. Bal w kasynie odbywał się wieczorem.

⁽⁷⁾A. Dąbrowska, *Wojsko wiedziało, jak się bawić*, <<https://menway.interia.pl/militaria/news-wojsko-wiedzialo-jak-sie-bawic,nld,449709>> (dostęp: 6 czerwca 2019 r.).

Wcześniej jednak kawalerzyści uczestniczyli w biegu za lisem. Potem w polu jedzono myśliwski bigos, popijany np. nalewką ziołową, zwaną „maciejówką”. Ten kawaleryjski bigos zmieniał się czasem w kulinarne dzieło sztuki. Tak wspomina go por. Grzegorz Cydzik:

Bigos przyrządzony przez Onufrego, kuchmistrza naszego kasyna oficerskiego, był arcydziełem gastronomicznym, a przygotowywał go chyba przez dwa lub trzy tygodnie. Codziennie go podgrzewał, dodawał coraz to innego rodzaju mięsa i przypraw i odstawiał do ostygnięcia. W bigosie było pół na pół mięsa i kapusty, kolor miał mahoniowy, a przed wydaniem doprawiany był czerwonym winem. Tak wspaniałego bigosu, nawet w najlepszej stołecznej restauracji, nigdy już nie jadłem⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾G. Cydzik, op. cit., s. 97.

Dziś, po 80 latach, kasyn wojskowych w przedwojennym stylu już nie ma. Najpierw wojenna zawierucha, potem komunistyczne porządki zrobiły swoje. Część kasyn została zniszczona, inne sprzedano lub wydzierżawiono, jeszcze inne znalazły się poza granicami Polski. Słynne kasyno w Alei Szucha zostało zburzone pod budowę Trasy Łazienkowskiej. Wojsko się unowocześniło. W stołówkach oficerowie i podoficerowie siadają przy wspólnych stołach. Wojskowe kuchnie karmią zdrowo, pożywnie i smacznie. W menu próżno szukać kwiczołów, perliczek czy szampana. W jadłospisach nie brakuje warzyw i owoców. Tylko co by o tym powiedział Józef Piłsudski, który „zieleniny” nie znosił, za to uwielbiał leguminy?

BIBLIOGRAFIA

- Album Oficerów Szefostwa Intendentury O.K. No IX. i podległych Zakładów Gospodarczych na tle wspomnień por. Talarskiego Eustachego*, Warszawa 1923.
- Cydzik G., *Ułani, ulani. Wspomnienia, gawędy, opowieści*, Warszawa 2013.
- Karwat J., *Z żołnierskiego kotła i w kasynie oficerskim*, „Kronika Miasta Poznania” 2003, nr 4.
- Kasyno oficerskie 84 pułku strzelców poleskich. Statut Kasyna i regulaminy*, Pińsk 1938.
- Kusiak F., *Życie codzienne oficerów Drugiej Rzeczypospolitej*, Warszawa 1992.
- Statut Kasyna oficerów 24 pułku ułanów*, Kraśnik 1929.
- Statut Towarzystwa „Oficerskie Kasyno Garnizonowe w Warszawie” oraz regulaminy uchwalone przez Zarząd Towarzystwa w latach 1924–1927 i aktualne w chwili obecnej*, Warszawa 1927.



HIC MANEAT DE PATRIAM

10 CZY DA SIĘ, HUCZNEJ...

MATEUSZ TARASIUK



Składanie życzeń noworocznych prezydentowi RP Ignacemu Mościckiemu na Zamku Królewskim w Warszawie, 1936 r. Źródło: NAC



Reprezentacyjny bal 1 Pułku Szwoleżerów w kasynie oficerskim przy ul. Ułańskiej 16.
Generał Leonard Skierski (w środku w pierwszym rzędzie),
płk Bolesław Wieniawa-Długoszowski (drugi z prawej w drugim rzędzie),
gen. Gustaw Orlicz-Dreszer (pierwszy z prawej w trzecim rzędzie),
ppłk Jan Karcz (pierwszy z lewej w trzecim rzędzie), Warszawa, luty 1930 r. Źródło: NAC

CZY DA SIĘ HUCZNIEJ? O POLITYCZNO-WOJSKOWYCH PRZYJĘCIACH ELIT

Ważne bankiety, uroczyste rauty, dyplomatyczne „mitingi”, kolacje i przyjęcia – wielu spotkaniom na najwyższym szczeblu wojskowo-politycznym towarzyszyła wyjątkowa oprawa i specjalna kuchnia. Przyjrzyjmy się, co jedli najważniejsi dostojnicy państwa i jakie zasady postępowania obowiązywały ich w kontaktach służbowych.

PROTOKÓŁ TO PODSTAWA

Umiejętnie stosowany protokół dyplomatyczny może wzbudzić w gościach wiele pozytywnych odczuć, które wpłyną na późniejsze kształtowanie się stosunków między państwami. Za jego pośrednictwem da się też manifestować prowadzoną politykę, a także urażać politycznych wrogów. Podobno w 1637 r. król Władysław IV obraził cara Mikołaja I Romanowa, ponieważ wysłał z wiadomością o swoim ślubie zwykłych posłów, a nie posłów wielkich, czego oczekiwał władca Rosji. Wszyscy pewnie słyszeliśmy też o XIX-wiecznym dworze otomańskim, na którym nie pogodzono się z faktem dokonania rozbiorów Rzeczypospolitej. Tam, w ramach prowadzonej antyrosyjskiej polityki, zawsze pozostawiano na dworze jedno wolne miejsce na brakującego posła polskiego. Publicznie pytano o jego obecność. Turecki szambelan miał wtedy w zwyczaju odpowiadać:

„empêché!” – co oznaczało „nie mógł przybyć”. A jak wyglądał protokół dyplomatyczny i ceremonia państwowy w II Rzeczypospolitej?

Był on przez wielu uważany za najbardziej okazały w Europie. Jego twórcy, Stefan Przeździecki i Karol Bertoni, przed I wojną światową byli jednymi z najwybitniejszych dyplomatów w służbie Rosji i Austrii. Po 1918 r., w obliczu odbudowy Polski, wykorzystując swoją wiedzę zdobytą na dworach państw zaborczych, stworzyli i zunifikowali rodzimy zbiór zasad i reguł dyplomatycznych. Zadanie mieli bardzo trudne. Nie mogli się bowiem wzorować na ukształtowanych wcześniej polskich zasadach protokolarnych, ponieważ kraj przez ponad sto lat znajdował się pod zaborami. Przetworzyli więc zwyczaje najlepszych dworów monarszych sprzed I wojny światowej: wiedeńskiego i petersburskiego, uzupełniając je o elementy polskiej tradycji narodowej. Leon Noël, dyplomata, przyznawał w swoich pamiętnikach, że francuskie Ministerstwo Spraw Zagranicznych chętnie przesyłało znad Loary młodych dyplomatów, by ci nad Wisłą uczyli się sztuki protokolarnej.

Nowo powstałe państwo stabilizowało swoje międzynarodowe położenie, nawiązując różnorakie stosunki dyplomatyczne. Do Warszawy przybywali więc reprezentanci innych krajów oraz liczne misje wojskowe. Twórcy protokołu zdawali sobie sprawę z tego, że jest to doskonała okazja, aby pokazać polską kulturę zarówno polityczną, jak i narodową. Wyjątkowy więc nacisk położono na te elementy protokołu dyplomatycznego i ceremoniału państwowego, które pozwoliłyby zaprezentować się gościom w sposób okazały – przy zachowaniu dobrego smaku, gustowny i nowoczesny, dostosowany do ówczesnych trendów, a także na europejskim poziomie, potwierdzającym przynależność odrodzonej Polski do „zachodniego” kręgu kultury. Starano się przy tym w umiejętny sposób łączyć tradycję z nowoczesnością, upraszczając zasady protokolarne i dostosowując je do czasów dwudziestolecia międzywojennego.

Nie tylko ważne były spotkania na szczeblu międzynarodowym – w państwie powstałym z trzech zaborów równie istotna była umiejętność ukazania hierarchii, kultury politycznej oraz obycia towarzyskiego tym spośród społeczeństwa, którzy w przyszłości mieli godnie reprezentować swoje państwo na arenie międzynarodowej.

FRANCUSZCZYNA NA STOŁACH KRÓLUJE

Na najważniejszych spotkaniach dyplomatycznych z osobistościami polityczno-wojskowymi dominowała kuchnia francuska. Była ona w przedwojniu niezwykle popularna i aby móc godnie



Uroczysty obiad
w 5 Dywizjonie Żandarmerii,
Kraków 1932 r.
Źródło: NAC

reprezentować urząd i kraj, należało częstować gości niecodziennymi niekiedy potrawami pochodzącymi z tego kraju. Do dzisiejszych czasów zachowały się wskazówki pozwalające nam poznać potrawy jedzone przez dyplomatów i najważniejszych wojskowych w II RP. Należały do nich m.in.: zupa z żółwia, łosoś i inne ryby, owoce morza, wymyślnie podawane przystawki, żaby, pieczenie, do których często serwowano różnego rodzaju sosy zawierające wiele niezwykłych przypraw.

Nie tylko potrawy zaprzętały głowy osobom zarządzającym ważne przyjęcia polityczne lub wojskowe. Najważniejszą zasadą przy organizacji bankietów z udziałem państwowych notabli było umieszczanie gości przy stołach według ich rangi, z zachowaniem porządku starszeństwa. Polski protokół dyplomatyczny odwoływał się w tym miejscu do zwyczajów dworu polskiego. Również rozstawienie stołów w tzw. podkowę – co miało miejsce, gdy przyjmowano licznych gości – było odwołaniem się do tradycji staropolskiej. Gospodarz bankietu zawsze zajmował miejsce w środku, a gospodyni – naprzeciwko niego. W zależności od tego, który z gości był najważniejszy na przyjęciu, siedział bliżej lub dalej od tej pary. Czasami, jeżeli prezydent Rzeczypospolitej, naczelnik lub generał przyjmował wyjątkowo ważnego reprezentanta innego państwa, siadali oni naprzeciwko

Święto pułkowe
w 1 Pułku Szwoleżerów
w Warszawie, 1926 r.
Źródło: NAC



siebie, a ich żony obok. Utrudnieniem w rozsądzeniu gości musiała być żelazna zasada, że kobiety i mężczyźni powinni być usadzeni naprzemiennie, przy pełnym zachowaniu rang i starszeństwa (czasami łatwiej było więc zorganizować przyjęcie bez udziału kobiet). Ileż kłopotów z tym musiała mieć obsługa takich bankietów! Z pewnością często zadawano sobie pytanie: „jak tu usadzić, aby nie urazić?”.

Bywało, że po uroczystych bankietach odbywał się jeszcze bardziej uroczysty bal. W przedwojennej Polsce, szczególnie w pierwszym dziesięcioleciu niepodległości, urządzone były one na modłę dziewiętnastowieczną. Co to oznaczało? Rozpoczynały się polonezem, a pierwsze pary tworzyli najznamienitsi ze zgromadzonych. Następnie tańczono walca, kujawiaka, tango, fokstrotę. Często bywało, że panie przy wejściu otrzymywały karnety. Służyły one panom do zapisywania się na kolejne tańce. Pląsy trwały nieraz do białego rana, a imprezę kończono wspólnie odańczonym białym mazurem. Tańce wymagały wiele pasji, energii oraz potu wylanego na parkiecie. Henryk Comte, adiutant prezydenta Wojciechowskiego, absolwent podchorążówki i uczestnik wielu przedwojennych balów, wspominał, że warto było zostawiać w szatni specjalnie przygotowany czysty

kołnierzyk, na wypadek gdyby w wyniku nadmiernego zaangażowania w tańce dotychczasowy nie wyglądał dostatecznie świeżo.

Godzina kolacji podczas balu wybijała około dwunastej. Zestaw dań był różnorodny, na pierwszy posiłek zupa, potem ciepła przystawka, następnie do wyboru: ryba lub mięso z jarzynami. W końcu przychodził czas na słodkości: jedzono leguminę i inne desery, a pito do nich szampana. Do potraw – w zależności, czy do ryb, czy do mięsa, podawano białe wino, np. francuskie lub reńskie, albo czerwone – takie jak burgund. Gdy bal był nieco mniej wystawny, zadowalano się zimnym bufetem – ustawiano na stołach kawior, sałatki, wędlinę, kanapki, pasztety, mięso w galarecie, torty i owoce.

Zasady protokołu dyplomatycznego i ceremoniału państwowego miały też zastosowanie podczas audiencji ważnych wojskowych lub ministrów u prezydenta II RP. Zwyczajowo głowa państwa oraz wszystkie osoby cywilne ubrane były we frak z czarną kamizelką oraz orderzy. Korpus dyplomatyczny – w mundur, a wojsko – w strój służbowy i orderzy, ale bez broni bocznej. Prezydent pojawiał się na przyjęciu urzędowym jako ostatni. Gości witali więc w salonach jego adiutantów, a także m.in. szefowie gabinetu wojskowego. Po zakończonej audiencji nierzadko zapraszano jej uczestników na posiłek lub przyjęcie. Na balach elit politycznych często bywali i wojskowi, trzeba jednak przyznać, że i oni sami – korzystając m.in. z zasad wprowadzonych przez Stefana Przeździeckiego i Karola Bertoniego – potrafili organizować wspaniałe bankiety, rauty i bale.

PRZYWITANIE PO WOJSKOWEMU

W czasach II RP powstały ściśle wytyczne w ceremoniale państwowym dotyczące tego, jak żołnierze jednostek wojskowych powinni zachować się w obliczu uroczystego przyjęcia prezydenta, naczelnika państwa, naczelników państw obcych oraz wyższych przełożonych wojskowych. I tak na przykład zostało ustalone, że ważną wojskową osobę powinien przywitać osobiście dowódca garnizonu, w którym wspomniany prominent się zatrzyma. Przynajmniej jedna kompania honorowa ze sztandarem i muzyką miała towarzyszyć takiemu spotkaniu. Następnie szwadron jazdy (o ile dany garnizon dysponował końmi) miał otoczyć powóz gościa i prowadzić go do przygotowanej specjalnie dla niego kwatery lub do miejsca uroczystego spotkania. Chyba

że dowódca miał jechać samochodem – wtedy rezygnowano z asysty jazdy. Ponadto specjalnie delegowano nadzwyczajnemu gościowi do służby ordynansowej dwóch starszych podoficerów i jednego szeregowca.

Po uroczystym przywitaniu, zaprezentowaniu broni, meldunkach, przemowach i salwach honorowych przychodził czas na wystawny posiłek. Z pewnością dla oficerów utrudnieniem była zmiana ubrania: jeżeli przyjmowano gościa w polu – przywdziewano ubiór bojowy, natomiast podczas posiłku z wysoko postawionym w hierarchii wojskowym trzeba było mieć już strój paradny. Później, w zależności od preferencji ważnego gościa i możliwości danych jednostek, mógł on albo udać się do swojej kwatery na odpoczynek, albo wziąć udział w zorganizowanym specjalnie balu, na który zapraszano także i kobiety (odmowa uczestniczenia w nim mogła zostać odczytana jako afront). Zarówno wizyty znamienitych gości, jak i organizowane bale często przypadały w dzień święta pułku – jednego z najważniejszych świąt dla żołnierza.

Bal rozpoczynał się zwykle około godziny dwudziestej i – jeżeli był związany ze świętem pułku – musiał odbywać się w kasynie oficerskim. Tuż przed rozpoczęciem przyjęcia oficerowie stojący w szeregu, a także ich żony oraz zaproszeni goście oczekiwali na dowódcę pułku obok sali balowej. Dowódca, powiadomiony przez swojego adiutanta o gotowości do rozpoczęcia balu, przybywał do holu, gdzie witał się z każdym oficerem, po czym oficerowie witali przybyłych gości i odprowadzali ich do sali balowej. Nieco inaczej sprawa się miała, gdy na bal został zaproszony prominent wojskowy lub polityczny – towarzyszył on wtedy dowódcy pułku w przywitaniu uczestników balu.

Podczas zabawy obowiązywały stroje wieczorowe. Tańczono mazura, tango, kujawiaka, często grano *Nad pięknym modrym Dunajem*. Serwowano kolację „à la fourchette”, czyli taką, na której potrawy jedzone były na stojąco. Warto nadmienić, że jeżeli bal odbywał się w jednostce wojskowej, np. z okazji święta pułku, jego koszt finansowany był z pieniędzy oficerów. Im ktoś miał wyższy stopień, tym więcej płacił. Bywało, że oficerowie przez cały rok uiszczali składki na tę jedną imprezę, po to aby była ona zorganizowana uroczyście i z pompą. Równocześnie obok balu dla oficerów trwały też zabawy podoficerów. Tradycją było, że dowódca pułku, jego zastępca i adiutant podczas balu oficerskiego odwiedzali na chwilę także i bawiących się żołnierzy niższego stopnia.



Złożenie wieńca na Grobie Nieznanego Żołnierza przez ambasadora Francji w Polsce Jules'a Laroche'a, Warszawa, 1926 r.
Źródło: NAC

Najważniejsi dostojnicy państwa mieli różny stosunek do balów oficerskich. Marszałek Józef Piłsudski na przykład, żołnierz-legun doświadczony w wielu walkach, często jedzący z jednego kotła z innymi żołnierzami, starał się rozpowszechniać w najbliższym otoczeniu pochwałę dla surowego żołnierskiego stylu życia. Dlatego też na rautach i balach pojawiał się zazwyczaj na bardzo krótko. Nie interesowała go wyszukana kuchnia, wykazywał też wstrzemięźliwość w jedzeniu i pić. Lubił za to mocną herbatę i mocne papierosy – ale z tych przyjemności wolał korzystać w gronie najbliższych mu osób.

Z kolei pierwszy ułan II Rzeczypospolitej, ulubieniec Marszałka – gen. Bolesław Wieniawa-Długoszowski, prawdziwy lew ówczesnych salonów, kawalerzysta, kobieciarz i celebryta swoich czasów, znany był z hulaszczego stylu życia. Anegdotami o jego ekscesach żyło całe społeczeństwo, a szereg powiedzonek, których był autorem, wszedł do kanonu kultowych cytatów dwudziestolecia. Na przykład, gdy otrzymał nominację na dowódcę ukochanej jednostki Marszałka, 1 Pułku Szwoleżerów, Piłsudski kazał mu dbać, aby żołnierze nie pili za dużo. „Rozkaz komendancie! Na pewno nie będą pić więcej ode mnie” – obiecał Wieniawa. Piłsudski na tę odpowiedź jedynie westchnął i odparł: „To mnie akurat nie uspokaja”.

Defilada żołnierzy
1 Pułku Szwoleżerów
z okazji święta
pułkowego, 1926 r.
Źródło: NAC



Porównując stosunek do oficerskich zabaw Józefa Piłsudskiego i Bolesława Wieniawy-Długoszewskiego, można z lekkim przekąsem stwierdzić, że większość oficerów II Rzeczypospolitej zdawała się inspirować podejściem reprezentowanym przez tego drugiego.

DLA PORÓWNIANIA – ZABAWY PO PEEREŁOWSKU

W czasach PRL, w porównaniu do międzywojnia, nieco inaczej bawiła się oficerska elita. Oczywiście nie brakowało ani muzyki, ani alkoholu, ale specyficzna atmosfera ostrożności i strachu przed władzą nakazywała – przynajmniej w teorii – kierować się stonowaniem w zachowaniu podczas kontaktów towarzyskich z osobami związanymi z partią. Maria Kiszczak, żona jednego z najbardziej prominentnych generałów stanu wojennego Czesława Kiszczaka, towarzyszyła mężowi podczas wielu spotkań z ważnymi oficjelami wojskowymi. Tak wspominała jeden z uroczystych rautów z przełomu lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych u ówczesnego admirała Zdzisława Studzińskiego:

Wierchuszka siedzi dostojnie za stołami. Wygłasza „państwowotwórcze” przemówienia, wznosi toasty i siedzi, siedzi. Ja już nie wytrzymuję tego siedzenia. Nie dociera do mnie wcale to, co tam ci ważni oficerowie głoszą. Duszą i ciałem jestem na parkiecie. [...] Chcę tańczyć, rwę się do tańca. Błagam Czesława, aby szedł tańczyć. Nie wypada. Tańce musi rozpocząć „najwyższy dostojnik” – dowódca⁽¹⁾.

⁽¹⁾S. Koper, *Życie towarzyskie elit PRL*, Warszawa 2014, s. 286.

Podczas gdy najwyżsi rangą oficerowie obradowali, pili, jedli i zachowywali się – nazwijmy to – salonowo, ich podwładni, młodszy oficerowie, mogli sobie nieco bardziej pofolgować. Przy akompaniamencie kapeli, po „kilku głębszych”, szaleli na parkiecie, nie przejmując się obradami starszyny wojskowej. Bawiono się wtedy przy głośniejszej i rytmicznej muzyce, często rock and rollu albo polskim big-beacie. Tak długo, jak grano muzykę z „zepsutego” Zachodu, najwyższe dowództwo nie tańczyło – bo nie wypadało. W pewnym jednak momencie, po tym gdy promineneci wygłosili swoje przemówienia i wzniesli toasty, dowódca ruszał na parkiet. Orkiestra wiedziała, że należy wtedy zmienić repertuar na „właściwy”. Maria Kiszczak wspominała:

Wtedy, gdy orkiestra zagrała np. *Marynikę* lub gdy solista marynarz zaczął zawadiacko śpiewać „Wychodziła na bierieg Katiusza, na wysookij biereg...”, admirał powoli podnosił się z miejsca, brał za rękę swoją dostojną żonę i wolno wkraczał na ogólną salę. Za nim sunęły inne pary i zaczynały się uroczyste tańce⁽²⁾.

⁽²⁾Ibidem, s. 287.

W obliczu generalnej biedy społeczeństwa, a także niedoborów spowodowanych niewydolnym systemem gospodarczym dowódcy ludowego Wojska Polskiego z pewnością żyli na co dzień wystawniej niż inni żołnierze, nawet i oficerowie. Nie cierpieli na braki produktów żywnościowych, mieli pod dostatkiem różnorodnych sprzętów domowych. Mogli korzystać z osobnych sklepów, a także cieszyli się licznymi przywilejami. Generał Tadeusz Pióro wspominał:

W sklepach specjalnych, przeznaczonych dla oficerów na generalskich stanowiskach oraz oddzielnych dla generałów, zawsze można było kupić towary zdobywane na mieście wielogodzinnym staniem w kolejkach. Oficerowie garnizonu warszawskiego zajmujący generalskie etaty

→
 (9) Ibidem.

mogli jeździć na weekendy do przejętego przez Ministerstwo Obrony Narodowej dworu w Komorowie, gdzie wyżywienie było tańsze niż w barze mlecznym. Generałowie mieli pałac Potockich w Helenowie, trzydzieści kilometrów od Warszawy, a tam – kuchnia jak za dawnych czasów. Oficer przyjeżdżający do Warszawy zatrzymywał się w marnym raczej hotelu garnizonowym. Gdy przyjeżdżał generał – w willi na Saskiej Kępie czekały dwupokojowe apartamenty, wyżywienie *à la carte*, ceny nadzwyczaj umiarkowane i dowolne trunki⁽⁹⁾.

Z pewnością bale oficerskie z czasów PRL, choć miały swój urok, nie dorównywały splendorem tym organizowanym w dwudziestoleciu międzywojennym. Na wyjątkowo okazałe bankiety z udziałem „wierchuszki” wojskowo-politycznej wstęp mieli nieliczni. Trzeba było też uważać na to, co się mówi i do kogo. Zmieniły się również upodobania do alkoholu. O ile przed wojną modne były likiery i zagraniczne trunki, o tyle w czasach PRL pito – po prostu – zimną wódkę, nierzadko ze szklanek. Często też dość swobodnie stosowano się do uznawanych niegdyś za „nienaruszalne” zasad zachowań towarzyskich wynikających z reguł ustalonych przez Przeździeckiego i Bertoniego, niechętnie odnoszono się bowiem do dworskich etykiet. W dzisiejszych czasach – na szczęście – coraz częściej i bardziej świadomie inspirujemy się zarówno w protokole dyplomatycznym władz państwowych, jak i w ceremoniałach wojskowych, regułami, które tych dwóch wybitnych dyplomatów określiło i zunifikowało na początku istnienia II Rzeczypospolitej.

BIBLIOGRAFIA

- Jaźwiński P., *Oficerowie i dżentelmeni. Życie prywatne i służbowe kawalerzystów Drugiej Rzeczypospolitej*, Warszawa 2011.
- Kuspys P., *Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu*, Poznań 2012.
- Łozińska M., Łoziński J., *W przedwojennej Polsce. Życie codzienne i niecodzienne*, Warszawa 2012.
- Modrzyńska J., *Protokół dyplomatyczny, etykieta i zasady savoir-vivre'u*, Warszawa 2016.
- Orłowski T., *Protokół dyplomatyczny. Ceremoniał & etykieta*, Warszawa 2010.
- Orłowski T., *Protokół dyplomatyczny. Między tradycją a nowoczesnością*, Warszawa 2015.
- Protokół dyplomatyczny i ceremoniał państwowy II Rzeczypospolitej*, oprac. J. Sibora, Warszawa 2010.
- Rószkiewicz T., *Szable w dłoń*, Warszawa 1991.
- Walewski Ł., *Przywitaj się z królową. Gafy, wpadki, faux pas i inne historie*, Kraków 2015.
- Wisner H., *Historia dyplomacji polskiej*, Warszawa 1982.



Komendant Józef Piłsudski
ze swoim adiutantem
por. Bolesławem Wieniawą-
Długoszowskim.
Źródło: NAC



„KUCHNI
NIE
ODDALIŚMY”...

TOMASZ LESZKOWICZ



Kucharze w kuchni 1 Pułku Szwoleżerów,
Warszawa, przełom lat 20. i 30.
Źródło: NAC



Wydawanie posiłków w czasie
manewrów letnich, 1930 r.
Źródło: NAC

„KUCHNI NIE ODDALIŚMY”. ŻYWIENIE WOJSKA POLSKIEGO W OKRESIE PRZEDWOJENNYM I WE WRZEŚNIU 1939 R.

1917 r. dowódca I Korpusu Polskiego w Rosji gen. por. Józef Dowbor-Muśnicki we wprowadzonej przez siebie *Instrukcji do obrony i atakowania umocnionych pozycji*, w punkcie dotyczącym obrony fortyfikacji, zawarł najważniejsze wytyczne taktyczne, które podsumowywał ostatni, 16 punkt. Głosił on:

Zła organizacja aprowizacyjna zawsze doprowadza do całkowitego zmarnowania sił wojska, w najlepszym razie do zrujnowania jego organizmu. Troska o wyżywienie to fundament dyscypliny⁽¹⁾.

Zalecenie to pokazuje zrozumienie wojskowego fachu przez tego zasłużonego i doświadczonego oficera frontowego. Na nic mogły się zdać najlepsze plany działania, wyszkolenie pojedynczych żołnierzy i zespołów czy świetna broń, gdy walczący nie mógł zaspokoić głodu, co należało do jednej z podstawowych potrzeb. Polskie instrukcje, regulaminy i podręczniki wojskowe w dwudziestoleciu międzywojennym powtarzały tę prawdę.

Przygotowanie wojska do przyszłej wojny to największe wyzwanie sztabowców każdej armii. Obok koncepcji operacyjnych i przygotowań mobilizacyjnych nie mniej ważne jest też zapewnienie sprawnego działania służby żywnościowej, dzięki której żołnierze mogą skutecznie walczyć

⁽¹⁾ *Instrukcja do obrony i atakowania umocnionych pozycji*, Warszawa 1917.

i realizować plany dowództwa. Jak w Wojsku Polskim II Rzeczypospolitej organizowano żywienie żołnierzy w czasie pokoju? Jak wyobrażano sobie, że będzie ono funkcjonować w wypadku wojny? I wreszcie – jak plany i koncepcje sprawdziły się w starciu z rzeczywistością we wrześniu 1939 r., gdy polska armia musiała stawić czoło niemieckim najeźdźcom?

CO ŻOŁNIERZ JE?

Przepisy wojskowe, sygnowane przez szefa administracji armii, określały konkretne racje żywieniowe, które miały przysługiwać każdemu żołnierzowi w okresie pokoju. Instrukcja *Należności żywnościowe w czasie pokoju*, wydana przez Ministerstwo Spraw Wojskowych w 1935 r., ustalała następujące normy żywności przydzielanej żołnierzom służby czynnej (wymiar normalny) oraz należność szkolną (dla podchorążych, podchorążych rezerwy i słuchaczy kursów aeronautycznych):

	Wymiar normalny	Należność szkolna
Chleb żołnierski	800 g	300 g
Chleb pszenny	–	300 g
Konserwa kawowa	50 g	25 g
Herbata	–	1 g
Mleko	–	400 ml
Cukier	–	70 g
Mięso wołowe	250 g	400 g
Jarzyna twarda (kasza, fasola, groch)	150 g	150 g
Jarzyna świeża	200 g	200 g
Ziemniaki	700 g	500 g
Słonina	50 g	50 g
Masło	–	20 g
Mąka do gotowania	–	140 g
Mąka do przyprawy	10 g	10 g
Sól kuchenna	22 g	22 g
Cebula świeża	15 g	15 g
Włoszczyzna suszona	1 g	1 g
Korzenie	0,5 g	0,5 g
Ocet	5 ml	5 ml
Kalorii:	3472	4300

Jak widać, żywienie kształcących się, zwłaszcza potencjalnych oficerów, było lepsze od żywienia przeciętnego żołnierza służby czynnej. Podchorążym przysługiwało co prawda mniej chleba, jednak otrzymywali białe pieczywo, przydzielano im także takie „rarytasy”, jak herbatę, mleko czy masło, nie mówiąc już o większej ilości mięsa.

Obowiązywały też specjalne dodatki przysługujące poszczególnym grupom żołnierzy. I tak, poborowi i ochotnicy służby czynnej przez pierwsze dwa miesiące mieli dostawać dodatkowe 200 g chleba, podobnie jak szeregowi i podoficerowie służby czynnej szkoleni w służbie technicznej. Dodatkowa żywność (50 g mięsa wołowego, 25 g słoniny, 1 g herbaty i 10 g cukru) przysługiwała „ciężko pracującym”. Do tej grupy zaliczano: uczestników kursów dla żołnierzy nadterminowych, personel latający, obsługę lotniczą, pracujących przy kwasie pikrynowym i wytwarzaniu wodoru, uczestników kursów narciarskich i żołnierzy służących w Zakopanem, a także szeregowców i oficerów oddziału zamkowego prezydenta oraz żołnierzy w służbie asystencyjnej (wspomagających władze cywilne, np. przy utrzymaniu porządku lub w wypadku klęski żywiołowej). Dodatek ten jednocześnie pełnił funkcję „poligonowego” – przysługiwał żołnierzom biorącym udział w ćwiczeniach (nie dłużej niż 14 dni latem i 7 dni zimą).

Przepisy i praktyka żywienia zakładały wymiennosc potraw serwowanych żołnierzom – miały być one możliwie jak najbardziej urozmaicone. Według cytowanej instrukcji z 1935 r. 100 g wołowiny można było zastąpić 75 g wieprzowiny, 40 g świeżej kiełbasy, 200 g podrobów mięsnych, 150–200 g ryb bądź 100 g śledzi. W latach trzydziestych XX w. państwo wspierało hodowlę owiec na wełnę, czego pochodną była duża podaż baraniny na rynku. Na podstawie decyzji intendencji wojsko skupowało mięso z hodowlanych owiec (nawet ok. 15% całej produkcji) i podtrzymywało tym samym opłacalność tej gałęzi rolnictwa. W praktyce wojskowi kucharze mieli serwować żołnierzom baraninę raz, a czasem nawet dwa razy w tygodniu.

System żywienia zakładał, że żołnierze odbywający zasadniczą służbę wojskową, a więc będący na utrzymaniu państwa, żywią się „z kotła”, czyli posiłek zapewnia im kuchnia żołnierska, a każda porcja zawiera przewidzianą liczbę produktów. W wyjątkowych przypadkach otrzymują przydział w naturze, ewentualnie wypłacane w gotówce strawne. Dużo większy problem mieli podoficerowie i oficerowie zawodowi. Mogli oni korzystać z wojskowych zasobów żywnościowych jedynie za zapłatą (zwykle zryczałtowaną) wartości kosztów przygotowywanego posiłku. W wypadku oficerów łączyło się to także z dodatkowymi trudnościami, ponieważ do

połowy lat trzydziestych XX w. obowiązywała przeniesiona z armii francuskiej zasada zachowywania dystansu w stosunku do szeregowych żołnierzy, w tym szczególnie przy posiłku. W praktyce więc oficer w czasie pobytu w garnizonie mógł żywić się w domu lub w kasynie, płacąc za to z własnych pieniędzy. Trudniej było, kiedy przebywał w polu, np. w czasie ćwiczeń. Jeśli nie był gościem w miejscowym dworze ziemiańskim, musiał sam opłacić swoje wyżywienie, przykładowo w gospodarstwie chłopskim. Jeśli to się nie udało, pozostawał mu suchy prowiant (w tym czasie jego żołnierze otrzymywali normalny, ciepły posiłek). Dopiero przed wojną zniesiono te obyczajowo-klasowe ograniczenia, oficer nadal jednak musiał ponosić koszty swojego żywienia.

Jak więc mógł wyglądać szczegółowy jadłospis układany pod nadzorem oficera żywnościowego pułku? Instrukcja pt. *Przepisy gospodarki kuchennej w formacjach z 1924 r.* podaje typowe menu tygodniowe. Na śniadanie codziennie wydawano jedną porcję czarnej kawy oraz cały dzienny przydział chleba. Różnicowano natomiast dwudaniowy obiad oraz wieczerzę – obydwa posiłki podawano z założenia na ciepło. Przykładowo:

	Obiad	Wieczera
Sobota	Kapuśniak z mięsem	Groch ze słoniną
	Ziemniaki ze słoniną	
Niedziela	Rosół z kluskami	Zupa ziemniaczana
	Sztuka mięsa w sosie cebulowym z ziemniakami	
Poniedziałek	Zupa fasolowa	Kluski ze słoniną
	Gulasz z ziemniakami	
Wtorek	Barszcz	Krupnik z kaszy jęczmiennej
	Sznyce siekane z ziemniakami	
Środa	Rosół z kaszą jaglaną	Ziemniaki ze słoniną
	Sztuka mięsa z ziemniakami i ćwikłą	
Czwartek	Zupa grochowa	Zupa gulaszowa z ziemniakami
	Bigos z ziemniakami	
Piątek	Kapuśniak z mięsem	Kasza ze słoniną
	Ziemniaki ze słoniną	

Warto podkreślić, że według tych założeń mężczyzna odbywający służbę wojskową był żywiony lepiej niż cywil, spożywał bowiem w ciągu roku ok. 90–110 kg mięsa. Dla porównania, mieszkańiec polskiego miasta rocznie jadł ok. 45 kg mięsa, natomiast na wsi na osobę przypadało średnio ok. 8,5–9 kg mięsa. Wojsko w warunkach pokoju nie tylko więc nie zostawiało żołnierza głodnym, lecz także zapewniało mu stosunkowo syty, kaloryczny i urozmaicony posiłek. Samo urozmaicanie go mogło jednak stanowić problem, gdyż nie zawsze dawało się utrafić w żołnierskie gusta. Rotmistrz Edward Ksyk, oficer żywnościowy 9 Pułku Ułanów w Trembowli, wspominał, że młodzi ułani z terenów wschodniej Małopolski przepadali za przygotowywaną z mąki lub kaszy kukurydzianej mamałygą. Nie chcieli jej jednak jeść żołnierze wywodzący się z Wielkopolski, którzy mówili, że u nich tego typu rzeczami karmi się... świnie.

„MAŁPA” Z MADAGASKARU

Od niemal 100 lat żołnierze polscy nazywają wojskową konserwę (przede wszystkim wołową) określeniem „małpa”. Jak się okazuje, termin ten ma długą tradycję, sięgającą... 1919 r. Do Polski przywieźli go żołnierze „Błękitnej Armii” gen. Józefa Hallera oraz „murmańscy” – Polacy walczący w latach 1918–1919 u boku alianckich wojsk interwencyjnych przeciwko bolszewikom na północy Rosji, w rejonie Murmańska i Archangielska. We Francji i na Murmaniu Polacy zetknęli się z konserwami wojskowymi zwanymi „małpami” (franc. *singé*). Na Zachodzie nazwa ta pojawiła się w czasie I wojny światowej we Francji, gdzie żołnierzy alianckich karmiono konserwami o nazwie *Madagaskar*. Na ich temat żartowano (lub obawiano się), że produkuje się je właśnie z mięsa małp. Nie tylko zresztą sama potoczna nazwa wojskowej konserwy pochodzi z za granicy. W ramach pomocy alianckiej dla Polski do kraju trafiły też wojskowe puszki, w związku z czym pojęcie „małpiej konserwy” upowszechniło się w Wojsku Polskim.

W dwudziestolecie międzywojennym zapotrzebowanie wojska na konserwy w okresie wojny obliczano na 2,75 mln puszek miesięcznie. Armia nie miała własnej wytwórni mięsa w puszkach, dlatego zaopatrywała się na rynku prywatnym. Do największych producentów należały firmy Rucker Lwów, Fabryka Konserw Mięsnych w Dębicy oraz Wytwórnia w Lublinie. W rezerwie trzymano też mniejsze fabryki na wschodnich terenach Rzeczypospolitej. Konserwy żołnierskie zwykle ważyły ok. 200 g. Porucznik Bolesław Surówka z 73 Pułku Piechoty wspominał:

⁽²⁾ P. Janicki, J. Korbal, *Żywność żołnierzy w Wojsku Polskim*, „Wielki Leksykon Uzbrojenia Wrzesień 1939” 2018, t. 156, s. 52.

ówczesne konserwy wojskowe były znakomite. Zawierały mianowicie bardzo smaczny gulasz wołowy, do jedzenia na gorąco i na zimno, a jak przystało na dobrą tego typu konserwę, więcej miał mięsa niż sosu⁽²⁾.

Wojsko korzystało również z konserw jarzynowych i owocowych. Wśród pierwszych można było znaleźć marchewkę, groszek wyborowy, zieloną fasolkę, groszek z marchewką czy „mieszankę jarzynową”. Do drugiej grupy należały kompoty: z agrestu, brzoskwiń, gruszek, mirabel, renklod, śliwek węgierek i wiśni. Konserwy tego rodzaju otrzymywała przede wszystkim Marynarka Wojenna. W czasie pobytu na morzu miały dostarczać marynarzom witamin i chronić ich w ten sposób przed chorobami.

Formę konserwy miała też kawa zbożowa – główny ciepły napój żołnierski. Specjalną kostkę o masie 50 g i wymiarach 46 × 46 mm produkowano z palonej i mielonej pszenicy (5 g), jęczmienia (9 g), palonej cykorii (4 g) i cukru (32 g). Każda kostka dzieliła się na dwie porcje kawy. Wojsko dysponowało jedną wytwórnią tego produktu w Warszawie, zakładano jednak zaangażowanie wielu firm prywatnych – obliczano, że w razie wojny potrzebne będzie aż 42,8 mln kostek kawy miesięcznie!

KUCHNIE, MENAŻKI, KOCIOŁKI

O ile w wypadku stacjonowania w garnizonie wojsko było żywione z zasady przez centralną pułkową kuchnię stałą, o tyle w wypadku wyjścia z koszar uruchamiano kuchnie polowe. Główną okazją do ich użycia były ćwiczenia letnie. Przepisy z 1936 r. zakładały, że „w celach wyszkoleniowych” na dwa tygodnie przed ich rozpoczęciem jednostki miały przejść całkowicie na żywienie z kuchni polowych, kontynuowane do czasu zakończenia okresu ćwiczebnego. Regulaminy wykorzystania kuchni polowych zakładały ponadto, że ich użycie w czasie pokoju zależy od rozkazu ministra spraw wojskowych, a w przypadkach szczególnie niecierpiących zwłoki – od dowódcy okręgu korpusu (który też musiał poinformować o tym ministerstwo).

Kuchnie polowe miały być organizowane na poziomie kompanii, szwadronów lub baterii i zaopatrywać w żywność ok. 100–200 żołnierzy. Instrukcja z 1929 r. zakładała:



Posiłek w czasie biwaku żołnierskiego na placu Marszałka Józefa Piłsudskiego w czasie powrotu wojska z ćwiczeń, Warszawa, 1936 r.
Źródło: NAC

Należy przyjąć za zasadę, że czas marszu trzeba wykorzystać do ugotowania stawy w taki sposób, żeby żołnierz po przybyciu na miejsce przeznaczenia (postoju) mógł bezzwłocznie otrzymać ciepłą stawkę⁽³⁾.

W dalszej części stwierdzano, że możliwe jest przygotowanie na nich wszystkich rodzajów prostych potraw, a więc zup, mięsa gotowanego i smażonego (na blachach), jarzyn (kaszy, ziemniaków, grochu, fasoli) oraz kawy i wrzątku na herbatę.

W Wojsku Polskim funkcjonowało wiele typów kuchni polowych. Spośród krajowych wyróżniano te wzoru 23 oraz stworzone wcześniej systemu „Załęskiego” oraz „Odlew”. Po Rosjanach, Niemcach i Austriakach odziedziczono różnego rodzaju kuchnie polowe, modele francuskie przyjechały zaś wraz z „Błękitną Armią” gen. Hallera.

Kuchnią, zarówno stałą, jak i polową, miał kierować podoficer kuchenny, wspierany przez kucharzy rekrutowanych spośród szeregowych, pełniących służbę przez maksymalnie 12 miesięcy. Ich szkolenie miało trwać dwa miesiące i składać się z części teoretycznej i praktycznej, kierowanej przez kwatermistrza jednostki i prowadzonej przez dotychczasowych kucharzy lub kucharza

⁽³⁾ Instrukcja o używaniu i magazynowaniu materiałów wojskowych. Kuchnie polowe: wz. 23, starych typów krajowych i typów obcych, Warszawa 1929.

Obiad żołnierski na poligonie,
Biedrusk, 1928 r.
Źródło: CBW



cywilnego zakontraktowanego jako instruktor. Przepisy gospodarki kuchennej nakładały też na kadrę jednostki – dowódcę, lekarza oraz oficera służbowego – obowiązek sprawdzania jakości stawy żołnierskiej oraz nadzoru nad wydawaniem i spożywaniem jej przez żołnierzy.

Mniejsze pododdziały, liczące do 80 osób, mogły korzystać ze skrzyń bądź kociołków do gotowania, używanych przez małe zespoły łącznościowe czy artyleryjskie (do 12 osób). Można było gotować na nich zupy, drugie dania oraz przygotowywać kawę i herbatę. Skrzynia do gotowania składała się z stalowego, ocynkowanego kotła umieszczonego na metalowym palenisku i chronionego przez specjalny termos, wykonany ze sklejki i blachy cynkowanej. Przygotowanie obiadu w skrzyni trwało ok. 2–2,5 godziny i pochłaniało wiele benzyny.

Jedzenie z kuchni polowych roznoszono przy pomocy specjalnych kociołków. Zestaw wprowadzony w wojsku w 1936 r. zawierał 20-litrowy kociołek do zupy, 17,5-litrowy kociołek do jarzyn oraz 5-litrową menażkę na mięso, uzupełnione o dwa czerpaki i widelec. Sam wypełniony kociołek, ważący 11,5 kg, można było przenieść na bliższą odległość, a gdy żywieni żołnierze znajdowali się dalej, umieszczano go w termosie (łączna waga zestawu to 32 kg), służącym zachowaniu ciepła. W jednym kociołku można było w ten sposób przenieść jedzenie dla 25 żołnierzy (każdy otrzymywał 0,8 l zupy, 0,6 l ziemniaków lub kaszy, 125–135 g mięsa).

Żołnierz dysponował też osobistym wyposażeniem, które miało mu służyć do przechowywania i spożywania jedzenia. Menażki składały się z 1,5-litrowego naczynia na supę (płyn) i 0,6-litrowego rondelka na pokarm w formie stałej. Wzorowana na niemieckiej menażka wz. 1923/1931 była malowana na kolor ochronny „salamandra” (taki jak hełm stalowy) i przy mocowywana trokami do tornistra. Żołnierze używali aż sześciu różnych rodzajów menażek na napoje (w tym z amerykańskiego demobilu po I wojnie światowej), różnych kubków stalowych oraz kilku rodzajów niezbędników (widelca i łyżki), w formie jednoczęściowej (rozkładanej) lub dwuczęściowej.

W RAZIE „W”

W momencie wybuchu wojny żołnierze mieli otrzymywać rację „W”, będącą częścią systemu ściśle zaplanowanego wyżywienia całej armii. Różniła się ona niewiele od podstawowego wymiaru należności pokojowej – żołnierze dostawali o 50 g więcej mięsa, a także cukier oraz raz na pięć dni 10 papierosów i pudełko zapalek. Wartość energetyczna racji „W” wynosiła 3651 kcal. Oddziały przebywające bezpośrednio na pierwszej linii frontu (do szczebla pułku) otrzymywały też specjalny dodatek w postaci 30 g słoniny oraz 25 g konserwy kawowej. Podobnie jak w okresie pokoju, większości tych produktów nie dawano żołnierzom do rąk, lecz trafiały one do wspólnego kotła. Gdyby w czasie działań wojennych szwankowało zaopatrzenie i niemożliwe byłoby spełnienie wymagań racji „W”, możliwe było wprowadzenie racji „S”, w skład której wchodziło aż 1200 g chleba, 200 g wędliny, zastępowanej białym serem, jedną konserwą lub suchą kielbasą, a także 50 g słoniny oraz cukier i konserwa kawowa.

Żołnierze mieli dysponować też jeszcze jedną racją żywnościową, oznaczaną literą „R” i będącą w istocie klasyczną żelazną racją. Składały się na nią 3 suchary o wadze łącznej 300 g, 200-gramowa puszka konserwy mięsnej oraz kostka konserwy kawowej i 10 papierosów. Zestaw ten każdy żołnierz miał przenosić w swoim tornistrze lub sakwach rzędu końskiego, drugi zaś miał być przewożony w taborze żywnościowym jednostki. Nie można było ich jednak po prostu zjeść – rozkaz o ich użyciu mógł wydać tylko oficer (od dowódcy kompanii wzwyż), w sytuacji gdy pododdział nie otrzymałby ciepłego posiłku w ciągu 20 godzin. Co więcej, o używaniu żelaznych racji należało meldować dowództwu dywizji lub brygady i przy pierwszej sposobności uzupełniać ich zapas.

Całość systemu zaopatrywania wojska na wypadek wojny była skomplikowana i wymagała szczegółowych studiów sztabowych, połączonych z budowaniem współpracy z administracją cywilną. W maju 1939 r. zatwierdzono wojenny plan aprowizacyjny Wojska Polskiego, nazywany „Apr. IV”. Zakładał on, że do 15 dnia mobilizacji wojsko miało żywić się tzw. zapasami mobilizacyjnymi, zgromadzonymi w składnicach i magazynach wojskowych. Było ich 38 i były rozlokowane na obszarze całej Polski, najwięcej na centralnych terenach kraju, m.in. w województwie lubelskim (Lublin, Dęblin, Chełm, Zamość, Łuków, Siedlce), łódzkim (Łódź, Łowicz, Kutno, Skierniewice), kieleckim (Kielce, Sandomierz, Ostrowiec, Jędrzejów) oraz lwowskim (Lwów, Jarosław, Przemyśl, Rzeszów). Zgromadzono w nich m.in. po 13 mln porcji mąki chlebowej i konserw kawowych, po 4 mln porcji konserw mięsnych i sucharów, ale tylko niecały milion porcji jarzyny twardej i 2 mln porcji słoniny (na 13 mln planowanych). Po 15 dniach mobilizacji zaopatrzenie miało być objęte centralnym, ogólnokrajowym planem aprowizacyjnym, którego podstawę stanowiłyby organizowane przez aparat administracyjny skupy żywności. Równoległe przez przejęcie przez aparat intendencki piekarni w 20 dużych miastach miały powstać ośrodki wypieku chleba, w których w ciągu doby miano wypiekać 1,6 mln bochenków po 800 g.

Zgodnie z planem aprowizacyjnym wojska zaopatrywanie samych jednostek miało opierać się na systemie mieszanym. Część zapasów trafiała do nich ze składnic za pośrednictwem stacji rozdzielczych armii oraz stacji zaopatrywania dywizji czy brygad. W wielkich jednostkach (np. dywizja, brygada) w ramach parku intendentury funkcjonowały m.in.: obora, rzeźnia, specjalny tabor do przewożenia świeżego mięsa, pluton rozdzielczy oraz spółdzielnia-kantyna sprzedająca towary nieobjęte przydziałami. W pułkach działały kompanie gospodarcze, w których znajdował się pluton żywnościowy z taborem. Mięso, ziemniaki czy jarzyny jednostki miały kupować lokalnie – chodziło bowiem o zapewnienie żołnierzom świeżych składników i odciążenie systemu zaopatrzenia na szczeblu centralnym. W sytuacjach wyjątkowych dopuszczano też możliwość przeprowadzania rekwizycji.

WRZEŚNIOWY EGZAMIN

Wybuch wojny z Niemcami 1 września 1939 r. zweryfikował powstałe w czasie pokoju plany działania służby żywnościowej wojska na czas wojny. Niestety aż 29 z 38 składnic z zapasami mobilizacyjnymi od początku walk znalazło się w zasięgu lotnictwa niemieckiego. Transport kolejowy, który

Posiłek oficerów 1 Pułku
Strzelców Konnych w czasie
manewrów, 1933 r.
Źródło: NAC



miał być podstawą dowozu żywności do punktów armijnych, został przyblokowany intensywnymi bombardowaniami najważniejszych węzłów komunikacyjnych. Wielkim problemem okazał się też tabor konny, będący głównym środkiem transportu zaopatrzenia w poszczególnych jednostkach. Kolumny wozów potrafiły rozciągać się na kilka kilometrów, były powolne, a jakość sprzętu, pozyskanego często w czasie mobilizacji, też nie była zadowalająca. W warunkach odwrotu i ataków z powietrza cały system nie spełniał swoich zadań. Pod koniec pierwszej dekady września większość intendentur na poziomie armii i grup operacyjnych, nawet tych lepiej zorganizowanych, przestała istnieć.

Żywnienie w jednostkach na froncie przebiegało jednak w miarę sprawnie, oczywiście o ile dany pułk nie został rozbity lub nie stracił całej kolumny żywnościowej. Kuchnie polowe zwykle znajdowały się kilkaset metrów za pierwszą linią pozycji obronnych i dostarczały żołnierzom przeważnie jeden ciepły posiłek dziennie. Pewien podchorąży wspominał, że 2 września jego kompania otrzymała „smakowitą grochówkę z kawałkami świeżej wieprzowiny”. Serwowano też zupę fasolową i krupnik, a zdarzało się, że w menażkach pojawiał się prawdziwy rosół z kury. Najpopularniejszym rodzajem drugiego dania był gulasz z kaszą, która wyparła ziemniaki, łatwiej ją było bowiem

Kucharze 5 Pułku Strzelców
Podhalańskich w przerwie
między przyrządzaniem
posiłków oddają się lekturze
prasy codziennej – zdjęcie
inscenizowane, 1930 r.
Źródło: NAC



przygotować. Byli też kucharze, którzy nie radzili sobie (lub w tych okolicznościach nie mieli takiej możliwości) z przyrządzaniem smacznych posiłków. Podchorąży Kryński zauważał jednak, że gorący posiłek można było zjeść nawet, gdy nie był najlepszy w smaku: „Zupy, choć cholerne, za przeproszeniem, lury, zmiataliśmy z wielkim apetytem”⁽⁴⁾.

Różnie postępowano z przydzielaną żołnierzom żelazną porcją. Chociaż przewidziano ją na szczególne sytuacje, zdarzały się przypadki jej zjedzenia już w pierwszych dniach wojny. Wielu żołnierzy zachowało suchary i konserwy aż do początku drugiej dekady września, a niektórzy – nawet do końca kampanii, tak jak żołnierze 14 Dywizji Piechoty, którzy zjedli je dopiero w niewoli. Dużo większym problemem był natomiast chleb, który trudno było pozyskać z wojskowych lub miejscowych piekarni. Kapral Kłaputa z 20 Pułku Piechoty tak wspominał:

[...] zaraz po przyjeździe wydano kawę i chleb z datą 11 VI 1939. Chleb był twardy jak granat. Mimo że każdy był po tym marszu bardzo głodny, nikt chleba nie wziął. Przykryłem tę górkę chlebową gałęziami, nie chcąc, aby Niemcy, gdyby udało się im nas wyprzeć – robili sobie kpiny z polskiej wojskowej aprowizacji⁽⁵⁾.

Oficerowie musieli też często nadzorować rozdzielanie chleba, by uniknąć kłótni o niego.

Kryzys dostaw zmuszał żołnierzy do poszukiwania zaopatrzenia na własną rękę. Pomocą służyła ludność wiejska, która dokarmiała zatrzymujących się na postój żołnierzy, wręczając im nie-raz „wałówki”. Zbierano też na polach warzywa i owoce, a nawet polowano na zwierzyne leśną i ptaki. W oblężonych punktach oporu, takich jak Modlin czy Warszawa, od pewnego momentu popularnością cieszyła się konina. Wywoływało to opór ułanów, którzy niechętnie przyznawali, że „w kawalerii koni się nie jada”. Głód jednak częściej wygrywał z obyczajowością tej grupy żołnierzy. W końcu ostatnim źródłem pożywienia były zbombardowane kolumny transportowe, porzucone samochody i wozy, rozbite magazyny. Antoni Bieniaszewski, żołnierz obrony przeciwlotniczej w Warszawie, tak wspominał pozyskanie specyficznych konserw w stolicy:

[...] tam były magazyny, olbrzymie magazyny na Stawkach i te magazyny się paliły. Ktoś nam powiedział: Palą się magazyny. No to dwa ciągniki, przyczepy, jedziemy pod te magazyny żarcia przywieźć po pierwsze, bo bardzo te jedzenie było nudne takie [...] Drugi raz pojechaliśmy tam,

⁽⁴⁾ A. Wodzyński, *W odwrocie i walce. Codziennosc żołnierzy polskich podczas kampanii 1939 roku*, Gdańsk 2013, s. 170.

⁽⁵⁾ L. Urliński, *Polski plan aprowizacji wojennej z września 1939 roku*, Toruń 2001, s. 175–176.

⁽⁶⁾ Antoni Bieniaszewski, w: Archiwum Historii Mówionej. Relacje biograficzne, <<https://relacjebiograficzne.pl/audio/110-antoni-bieniaszewski/>> (dostęp: 26 kwietnia 2019 r.).

to już ta część, gdzie była amunicja, to już się paliło, nie można było, no to puszki, konserwy. Naładowaliśmy tych konserw od cholery i trochę, nie patrząc, co to jest. Przyjeżdżamy do siebie, zaczynamy otwierać te konserwy, cholera, wszystkie konserwy kompot z ananasa. Puszki takie, tu takie puszki, ananas. Tak że ja do końca września co dzień taką puszkę ananasa jak wbiłem, to później nie mogłem przez długi czas, nie mogłem patrzeć. Zapachu nie znosiłem ananasa. No ale nic⁽⁶⁾.

Sprawne funkcjonowanie kuchni było oznaką organizacji i spójności oddziału, a dobrze działające „gulaszkanony” (połączenie nazwy popularnej potrawy i niemieckiego słowa *kanone*, oznaczającego armatę) podnosiły morale walczących i wycofujących się żołnierzy. Jedzenie mogło poprawić żołnierskie nastroje i pozwolić na regenerację do dalszych działań. Świadczy o tym wspomnienie jednego z podchorążych z SGO Polesie:

⁽⁷⁾ A. Wodzyński, op. cit., s. 170.

Na szczęście w jednej kieszeni na granacie spoczywa kiełbasa, a w drugiej na takim samym fundamencie gruba pajda pachnącego chleba. W takich okolicznościach żołnierz mówi: nie damy się⁽⁷⁾.

Warto wspomnieć, że kuchnie polowe pod Kockiem „dymiły” i wydawały ciepłe posiłki jeszcze 5 października 1939 r., a więc w przeddzień kapitulacji zgrupowania gen. Kleeberga.

Dylematy walczącego i jednocześnie głodnego żołnierza września 1939 r. dobrze pokazuje fragment wspomnień Klemensa Kurzypa, żołnierza SGO Polesie:

⁽⁸⁾ K. Kurzyp, *Wspomnienia z wojny obronnej 1939 r.*, Stężyca 1995, s. 21.

Na jednym z krótkich postojów nadszedł rozkaz likwidacji połowy taborów. Nasza kompania miała dwie furmanki. Na jednej wieziono amunicję, a na drugiej zakupionego żywego świniaka przeznaczonego na ubój. Widok tego świniaka podtrzymywał nas na duchu. Mieliśmy nadzieję, że wkrótce jego kosztem powetujemy sobie na wpół postne dni. Kapitan urządził referendum kompanijne, który wóz ma zostać. Serdecznie żał nam było świniaka, ale dla żołnierza na froncie ważniejsza jest amunicja, wobec czego odjęliśmy sobie od ust naszego tak ponętnego prosiaczka⁽⁸⁾.

SŁODYCZ I GORYCZ WOJSKOWEJ KUCHNI

Doświadczenie kampanii 1939 r. pokazało, że w obliczu pełnowymiarowej wojny zaopatrzenie w żywność może funkcjonować inaczej, niż wymyślono to sobie w czasie pokoju. Przyznać trzeba jednak, że każda armia w takiej sytuacji, w jakiej znalazło się Wojsko Polskie – w obliczu zdecydowanej przewagi operacyjnej i materiałowej wroga oraz biedy i zacofania własnej gospodarki – przeżyłaby podobny kryzys. Jednocześnie wojsko pokazało swoją elastyczność – w miarę możliwości dopasowało się do sytuacji wojennej i nawet na szczeblu pododdziałów radziło sobie z wyzwaniami zaopatrzeniowymi. Kwatermistrzowie, oficerowie żywnościowi czy podoficerowie kierujący kuchniami polowymi sprawdzili ćwiczone w czasie pokoju procedury oraz umiejętności i zapewnili walczącym żołnierzom ciepły posiłek, przygotowany w mniejszym lub większym stopniu według pokojowych instrukcji. W dniu 1 września 1939 r. do walki z wrogiem stanęła bowiem cała armia niepodległej Rzeczypospolitej – również jej służby żywnościowe.

BIBLIOGRAFIA

- Adamek K., *Intendentura Wojska Polskiego 1918–1956*, Warszawa 1998.
- Gospodarka kuchenna w jednostkach administracyjnych*, Warszawa 1936.
- Instrukcja do obrony i atakowania umocnionych pozycji*, Warszawa 1917.
- Instrukcja o używaniu i magazynowaniu materiałów wojskowych. Kuchnie polowe: wz. 23, starych typów krajowych i typów obcych*, Warszawa 1929.
- Janicki P., Korbal J., *Żywnienie żołnierzy w Wojsku Polskim*, „Wielki Leksykon Uzbrojenia Wrzesień 1939” 2018, t. 156.
- Łydka A., *Małpa, małpina i małpia konserwa*, „Polska Zbrojna. Historia” 2018, nr 4.
- Należności żywnościowe w czasie pokoju*, Warszawa 1935.
- Przepisy gospodarki kuchennej w formacjach*, Warszawa 1924.
- Urliński L., *Polski plan aprowizacji wojennej z września 1939 roku*, Toruń 2001.
- Warunki techniczne materiałów wojskowych* (ze zbiorów Centralnej Biblioteki Wojskowej).
- Wodzyński A., *W odwrocie i walce. Codzienność żołnierzy polskich podczas kampanii 1939 roku*, Gdańsk 2013.

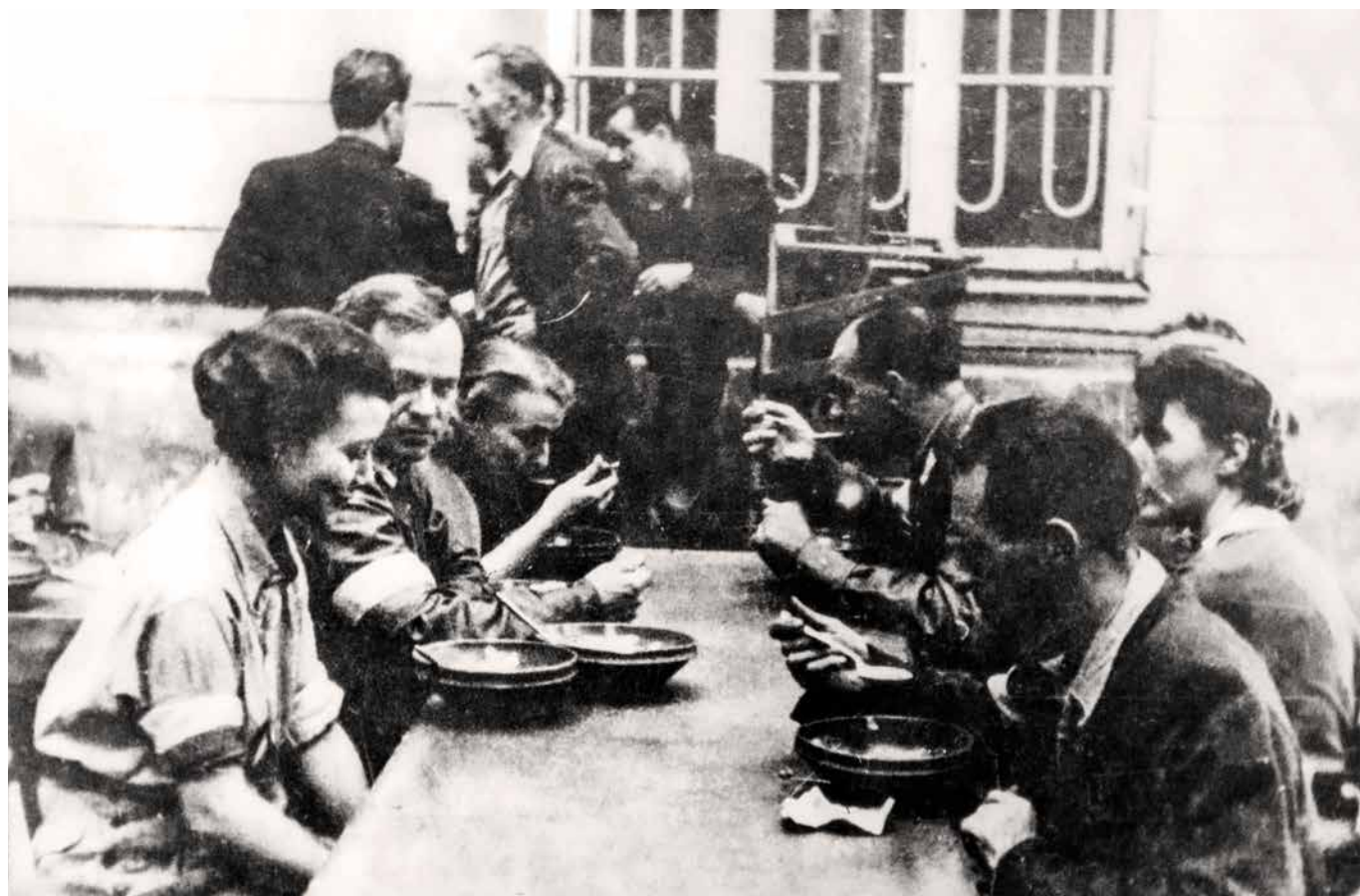


12 POWSTAŃCZA KUCHNIA

JACEK ZYGMUNT MATUSZAK



Kuchnia powstańcza w budynku „Adrii” przy ul. Moniuszki,
przed wojną najelegantszej restauracji Warszawy.
Źródło: Wikimedia Commons, fot. E. Lokajski



Powstańcy posiek
na jednym z podwórek
warszawskich. Źródło: NAC

POWSTAŃCZA KUCHNIA



serialu *Kolumbowie*, nakręconym przez Janusza Morgensterna na podstawie powieści Romana Bratnego pt. *Kolumbowie rocznik 20*, jest scena z okresu powstania, w której Zdzisław Maklakiewicz podaje powstańcom posiłek w postaci rosółu ugotowanego z rasowych gołębi. Uczestnicy i badacze powstania warszawskiego wiedzą, że jest ona mocno osadzona w ówczesnej rzeczywistości. W utrwalonych wspomnieniach z tamtego okresu często powtarzają się opisy podobnych sytuacji. Tyle że na talerzu lądowały nie tylko rasowe gołębie czy króliki...

ZANIM NADESZŁA GODZINA „W”

W lipcu 1944 r. Warszawa i jej mieszkańcy byli już w piątym roku wojny. Przez te trudne lata miasto znacznie zmieniło swój wygląd. Racje żywnościowe reglamentowane przez okupanta były niewystarczające, dlatego praktyczni mieszkańcy zajmowali każdy dostępny skrawek ziemi, by uprawiać tam własne warzywa i owoce. Braki w mięsie uzupełniano, przemycając je ze wsi. Kwitł, co zrozumiałe w takich okolicznościach, czarny rynek.

Szykując się do powstania, dowództwo Armii Krajowej martwiło się przede wszystkim ilością posiadanej broni, której było zdecydowanie za mało w stosunku do potrzeb. Mimo to zakładano, że

zryw powstańczy potrwa kilka dni, po których uda się pokonać Niemców i opanować miasto. Dlatego też kwestii aprowizacji dla walczących oddziałów i ludności cywilnej nie traktowano priorytetowo. Nakazano, by żołnierze stawiający się na punkty kontaktowe mieli ze sobą zapas jedzenia na 72 godziny. W kilku dalszych dniach walki, jak zakładano, żywność będzie pochodziła z opanowanych magazynów lub zostanie zdobyta na Niemcach. Część zapasów na potrzeby miasta gromadzono też w magazynach, które organizowano na przedmieściach lub w wioskach położonych blisko miasta. Tak wspominała to Maria Teresa Łopuszańska (ur. 1928 r.), która powstanie obserwowała jako cywil, a kilka dni przed rozpoczęciem walk przebywała w jednej z podwarszawskich wsi:

Dwie fury żywności myśmy przywieźli do Warszawy z nimi. Już nie żyją ci państwo, żyje ich córka Basia, z którą miałam później pewien kontakt. Oni postanowili, że to wszystko oddadzą do AK i całe dwie fury żywności, tam i kasza, i mąka była, to wszystko się oddało, oczywiście AK⁽¹⁾.

⁽¹⁾ A. Zaprutko-Janicka, *Okupacja od kuchni. Kobięca sztuka przetrwania*, Kraków 2015, s. 209.

Własne przygotowania czynili także zwykli mieszkańcy Warszawy. Mimo że nie byli zaangażowani w konspirację ani nie mieli oficjalnych informacji o terminie wybuchu powstania, czuli, że zanoszą się na coś poważniejszego. Dlatego w miarę możliwości robili zapasy jedzenia, zwłaszcza produktów o długim terminie ważności. Przede wszystkim były to różnego rodzaju kasze, cukier, ale też olej, suchary czy konserwy. Oczywiście wszystko zależało od zasobności portfela, jednak każdy starał się, jak mógł, zabezpieczyć większe ilości pożywienia. Nieodległa przyszłość pokazała, że to właśnie prywatne zapasy stanowiły podstawę zbiorowego żywienia walczącej stolicy.

SZCZĘŚLIWE POCZĄTKI

Niezależnie od toczącej się po latach dyskusji nad zasadnością wybuchu powstania, w tamtym momencie jego uczestnicy i zdecydowana większość mieszkańców Warszawy nie mieli wątpliwości co do sensu walki. Po latach okupacji miasto wprost eksplodowało radością. Na ulicach pojawili się powstańcy z biało-czerwonymi opaskami, warszawiacy mówili o nich „nasze wojsko”. W oknach wieszano polskie flagi. Początki powstania, choć nie wszystko potoczyło się zgodnie z założeniami wojskowymi, napawały optymizmem. Wydawało się, że powstańcy mają szansę na opanowanie miasta i wyparcie z niego okupantów. Te przewidywania dość szybko okazały się nierealne,



Ochotniczki Pomocy
Żołnierzowi (Peżetki)
w czasie prac w kuchni
powstańczej. Źródło:
Wikimedia Commons

ale nawet wówczas nikt nie zakładał, że walka potrwa aż 63 dni, a miasto legnie w gruzach na skutek celowej akcji burzenia Warszawy prowadzonej przez oddziały niemieckie. Nikt też nie spodziewał się tego, jak wielką cenę za ten zryw zapłaci ludność cywilna.

Radość z powodu odzyskanej wolności, którą podzielali zarówno powstańcy, jak i mieszkańcy miasta, objawiała się rozmaicie. Często mieszkańcy dawali jedzenie żołnierzom oddziałów powstańczych, którzy akurat przechodzili koło ich domów lub walczyli na pobliskich barykadach. Z własnych zapasów przygotowywano dla nich posiłki, dzieląc się tym, co udało się wcześniej zgromadzić. Zresztą ten odruch solidarności między walczącymi i mieszkańcami utrzymał się przez cały okres powstania, mimo że sytuacja żywnościowa miasta wciąż się pogarszała.

Wojsko, wspierane przez ludność cywilną, zadbało o zorganizowanie zbiorowego żywienia. W praktyce starano się, by każdy pododdział miał własny punkt, w którym przygotowywano posiłki. Jak wspominali uczestnicy powstania, w początkowym okresie jego trwania każdy otrzymywał stałe racje żywnościowe, złożone głównie z chleba i konserw. Raz dziennie serwowano też ciepły posiłek. Tym zajmowały się tzw. kuchnie polowe, które wspólnie z powstańcami prowadziły warszawianki. Najczęściej organizowały je na podwórkach swoich kamienic. Każdego dnia

Powstańcy w zdobytych niemieckich magazynach na Stawkach. Źródło: Wikimedia Commons



przygotowywały w nich po kilkaset porcji zupy. Robiły to niezależnie od warunków. Prawdziwą zmurą były bombardowania i ostrzały artyleryjskie, które Niemcy prowadzili w różnych porach dnia. Niezależnie od sytuacji kucharki starały się wykonać swoje zadanie, bo wiedziały, jak ważne dla walczących jest zjedzenie czegoś ciepłego. W początkowym okresie powstania nie brakowało produktów, więc posiłki były naprawdę smaczne i różnorodne:

⁽²⁾Ibidem, s. 210.

W gospodzie gotowaliśmy w wielkich kotłach zupę dla 300 chłopców przychodzących bezpośrednio z frontu. Przez pierwsze dwa tygodnie zupa była wspaniała i zaspokajała w pełni młode apetyty. W kuchni na stolnicy leżały góry mąki, z której skubałyśmy ręcznie zacierki. Zważy końskiego mięsa krajałyśmy w kawałki i wrzucały do zupy. W kotłach gotowała się fasola, do tego dochodziło mięso, a na końcu dodawałyśmy zacierki⁽²⁾.

Było to jednak zajęcie bardzo niebezpieczne. Walki często toczyły się tuż obok miejsc, w których działały kuchnie polowe. W warunkach bardzo dynamicznie zmieniającej się sytuacji taktycznej trudno było zagwarantować bezpieczeństwo cywilom:

Seria pięciu pocisków wycelowana w nas. Dom za każdym razem drżał i dygotał. Nad głową leciały wyrwane futryny, gruz i pył. Gdy się uspokoiło, w kuchni widok był rozpaczliwy: kocioł z zupą przechylony, woda zalała ogień. Ogień zgasł. W zupie pełno gruzu [...] Trzeba było zdjąć kocioł, wyłączyć zanieczyszczoną wodę na zupę, nalać świeżą i rozpalić ogień na nowo⁽³⁾.

⁽³⁾ Ibidem, s. 212–213.

Nie zawsze kończyło się tylko w taki sposób, jak opisano to powyżej. Często zdarzało się, że osoby pracujące przy kuchni ginęły:

Pewnego dnia, którego to nie powiem, przychodzę, patrzę, kuchni nie ma. Co się stało? To się stało, że „szafa”, to znaczy pocisk mózdzierza, wpadł właśnie w to miejsce i zabił dwóch Żydów, którzy mieszały strawę. Kuchnia się więc skończyła i już tego nie było⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ Ibidem, s. 215.

APROWIZACJA TO TEŻ WALKA

Stosunkowo dobra sytuacja żywnościowa miasta w pierwszych dwóch tygodniach walk stopniowo zaczęła się pogarszać. Coraz większego znaczenia zaczęły nabierać nie tylko prywatne zapasy odnajdywane w mieszkaniach, w których powstańcy mieli swoje stanowiska i kwatery, lecz także znajdujące się na terenie miasta ogródki działkowe. Do zbierania rosnących tam owoców i warzyw konieczna była specjalna służba.

Zadanie zbierania żywności leżało w gestii oddziałów tyłowych, czyli intendentury. Oczywiście powstańcy walczący na pierwszej linii uważali, że służba na tyłach to dekownictwo. Ale z czasem sami przekonywali się, że tak nie jest. Po pierwsze w warunkach walki w mieście trudno było wyraźnie rozgraniczyć linię walk od tych osławionych tyłów. Poza tym zdobywanie żywności nie należało do prostych zadań i często było równie niebezpieczne jak walka na barykadach. Tak swoją wyprawę po żywność do ogródków działkowych zlokalizowanych w okolicach warszawskiej cyta- deli wspominała łączniczka Teodora Wanda Grabowska ps. Wanda:

Niemcy zaczęli strzelać. Schowałam się za tyczki fasoli i zbierałam, co się dało. Dwie duże torby tego było. Kiedy wróciłam na Kaniowską, to się okazało, że moich kolegów już nie ma. Wrócili na kwaterę i powiedzieli, że zginęłam, bo taki był silny ostrzał⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ Ibidem, s. 218.

W czasie wypraw do ogródków działkowych potrzebny był pośpiech i dużo szczęścia. Najczęściej były to odsłonięte tereny, na których zbieracze byli widoczni jak na dłoni. Oznaczało to, że bywali łatwym celem. Dlatego przydawała się nie tylko sprawność, lecz także umiejętność zaplanowanie takiego wypadu. Tak wspominała to jedna z uczestniczek powstania, Teresa Sułowska-Bojarska:

W wyznaczonym domu pobieramy motyki i worki. Przy ostatniej barykadzie podaję na wezwanie aktualne hasło. Wykradamy się w pole od strony Dworca Południowego. [...] Chłopaki chyba nigdy w życiu nie widzieli kopania. Biorę od kogoś motykę, pokazuję, fiiit... kula prawie musnęła włosy. Padnij. Zaczęli iść na czworakach, niełatwo w takiej pozycji. Ale już mają nas na celowniku, szyją seriami, szczęściem przenosi. Kryć głowy, plackiem⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾Ibidem, s. 219.

W drugim miesiącu powstania sytuację żywnościową ratowały dwie okoliczności. Po pierwsze w ramach zrzutów wykonywanych nad miastem powstańcy oprócz broni otrzymywali również żywność. Niestety, układ sił w mieście był tak skomplikowany, że niełatwo było dokonać zrzutu w taki sposób, aby cały ładunek trafił do walczących. W sytuacji gdy powstańcy i Niemcy zajmowali poszczególne piętra tych samych budynków lub stanowiska jednych od drugich dzieliło ledwie kilkanaście metrów w linii prostej, bardzo duża część zasobników trafiała w ręce wroga. Tak więc ten sposób zaopatrywania nie był skuteczny i na dłuższą metę nie mógł rozwiązać coraz poważniejszych kłopotów z aprowizacją.

Sytuację na długo poprawiło opanowanie przez powstańców magazynów Browaru Habermuscha i Schielego, przy ul. Ceglanej 4/6. Stały się one najważniejszym źródłem zaopatrzenia i między innymi dlatego historycy określili je mianem „spichlerza powstańczej Warszawy”. Zdobyte tam zapasy jęczmienia były wnoszone przez kolumny tragarzy. Na bazie jego ziaren przygotowywano najpopularniejszą – co wcale nie oznacza, że najsmaczniejszą – zupę powstańczej Warszawy, czyli tzw. zupę plujkę lub pluj-zupę. W sytuacji gdy miasto zaczęło przymierać głodem, stanowiła ona często jedyne pożywienie. Jednak podawana codziennie – szybko obrzydła walczącym. Jedli ją, bo nie mieli wyboru. Tak w *Dzienniku powstańca* wspominał to Zbigniew Czajkowski-Dębczyński, który pod datą 8 września zapisał:



Załadunek jęczmienia z browaru Haberbuscha i Schielego, który wykorzystywano do wyżywienia powstańców. Fot. Wiesław Chrzanowski, Wikimedia Commons

Czuję się zdecydowanie lepiej. Mogę nawet jeść, a co najważniejsze, to co jem, pozostaje we mnie. Co prawda, kuchnia tutaj nie jest zbyt urozmaicona: codziennie kasza „plujka”. Jest to rodzaj zupy z rozgotowanego zboża, bodajże jęczmienia. Nazwa pochodzi od tego, że zawiera wiele łusek, które jedząc, trzeba wypluwać. Na Starówce była różnorodność: albo w ogóle nic, albo sam cukier, albo doskonałe konserwy niemieckie. Ciekawe, czemu człowiek wciąż myśli o jedzeniu?⁽⁷⁾

Warto podkreślać, że mimo trudności z wyżywieniem, które wraz z upływem czasu dotykały coraz bardziej wszystkich, starano się, by ranni i matki z małymi dziećmi otrzymywali choć minimalne racje żywnościowe. Dlatego np. powstańcy utrzymywali przy życiu nieliczne w mieście krowy czy kozy, by mieć zapas mleka. Nie zawsze jednak było to możliwe. We wspomnieniach można wyczytać opowieść o tym, jak jeden oddział zabił krowę, którą opiekował się inny oddział, mimo że pilnowano jej starannie. Głód był bowiem tak duży, że szukano czegokolwiek, co nadałoby się do zjedzenia.

⁽⁷⁾ Z. Czajkowski-Dębczyński, *Dziennik powstańca*, Warszawa 2014, s. 216.

Powstańcza kuchnia polowa.
Źródło: Wikimedia Commons



Ciekawe wspomnienia związane z kwestiami aprowizacji ma także Danuta Antonina Przy-stasz ps. Skiba, Brzoza (ur. 1920), która m.in. za powstanie została odznaczona Orderem Virtuti Militari:

1 sierpnia zastał mnie na Żoliborzu, w domu przy ul. Słowackiego 25. Od samego początku, wspólnie z moją serdeczną przyjaciółką Janeczką (Janina Poraj-Jakubowska ps. Lubicz), zaangażowałyśmy się jako łączniczki, sanitariuszki, ale także do pracy w kuchni. Punkt żywienia zorganizowałyśmy przy pl. Wilsona. Tutaj wydawałyśmy po 700 posiłków, które jedli zarówno powstańcy, jak też mieszkańcy okolicznych domów i ci, którzy z powodu powstania nie mogli wrócić do swoich domów w innych dzielnicach. Początki były optymistyczne, bo lokatorzy, ale też okoliczni sklepikarze, chętnie nam pomagali, dzielili się żywnością i wspierali nas przy gotowaniu. Ale po jakimś czasie sytuacja stała się trudniejsza, bo coraz ciężiej było znaleźć produkty żywnościowe.

Po tym, jak bomba zmiotła naszą kuchnię przy pl. Wilsona, zostałyśmy z Janeczką przeniesione kilka ulic dalej, na ul. Czarneckiego. Tutaj również zajmowałyśmy się gotowaniem, choć kuchnia

była mniejsza. Ta służba, może nie zawsze, była ceniona przez innych. Wielu nie zdawało sobie sprawy, jak trudno jest zdobyć coś do jedzenia. W naszej okolicy były tylko 3–4 studnie, i trudno nam było chodzić po wodę, bo były one pod ostrzałem niemieckim. Droga, którą w normalnych warunkach dałoby się pokonać w pół godziny, zabierała nam znacznie więcej czasu. Trudno było zwłaszcza z powrotem. Gdy niosłyśmy wodę, trudno było szybko biec, by skryć się przed ogniem, a z drugiej strony nie rozlać wody, której i tak z każdym dniem było coraz mniej.

Zdobycie żywności było z każdym dniem trudniejsze. Powoli kończyły się zapasy zgromadzone przez wojsko i ludność cywilną. Mimo to gotowałyśmy to, co wpadło nam w ręce, najlepiej jak potrafiłyśmy. Im dłużej trwało powstanie, tym mniejsze były racje żywnościowe. Konieczna była ich reglamentacja. Dlatego w początkach września dzienna porcja dla walczących na barykadach składała się z 30 dkg chleba dziennie, 1,5 dkg cukru, 3 dkg kaszy, a zupę doprawiało się olejem. Niekiedy udawało się ugotować rosół z koniny. Pod koniec walk głównym źródłem naszego zaopatrzenia były zrzuty z powietrza, które jednak nie zawsze do nas docierały. Dlatego zdarzało się, że bywały dni, kiedy nic nie jedliśmy. Mimo to nikt się nie skarżył. Gotując, starałyśmy się, by w pierwszej kolejności jedzenie trafiało do rannych i matek z małymi dziećmi. Coraz trudniej jednak było i tego dopilnować.

Gdy wyszłyśmy z Janeczką z miasta, już po zakończeniu walk, trafiłyśmy do wsi Mokra Prawa, do domu państwa Wasilewskich. Pamiętam nasze onieśmienie, gdy brudne, zmęczone i bardzo głodne weszłyśmy do zadbanego i czystego domu. Nasz wzrok przykuła świeża pościel i wygodne łóżka. Do dziś pamiętam smak pierwszej prawdziwej kolacji, na którą nasi gospodarze podali kładzione kluski ziemniaczane z tartych ziemniaków na mleku. Po okresie głodu powstańczej Warszawy wszystko smakowało wybornie⁽⁸⁾.

SZCZĘŚLIWY TRAF

Im dłużej trwały walki, tym trudniej było zdobyć coś do jedzenia. Systematycznie kurczył się obszar miasta, na którym znajdowali się powstańcy. Coraz niebezpieczniejsze były wyprawy na ogródki działkowe. W mieszkaniach, gdzie organizowano stanowiska ogniowe, już tylko wyjątkowo odkrywano schowane zapasy z żywnością. Głód stawał się powszechny, a zniechęcona przez wszystkich zupa plujka urastała do rangi rarytasu.

◀
⁽⁸⁾ Relacja D.A. Przystasz spisana 20 maja 2019 r.

Na talerzach lądowały nie tylko konina czy gołąbie, ale nawet psy i koty. Według powstańczej legendy kota zaserwowano nawet dowódcy powstania gen. Tadeuszowi Borowi-Komorowskiemu, który wizytował walczących żołnierzy:

⁽⁹⁾A. Zaprutko-Janicka,
op. cit., s. 226–227.

Bór-Komorowski zjawił się na stanowisku bojowym powstańców, żeby udekorować jednego z nich orderem *Virtuti Militari* za działalność jeszcze z czasów konspiracji. Ta zapowiedziana wizyta generała była dla zwykłych żołnierzy nie lada wydarzeniem. W związku z tym postanowili go godnie ugościć, przygotowując specjalny poczęstunek. Wybór padł na królika w śmietanie. W warunkach nieustających walk wybór takiego dania był porwaniem się z motyką na słońce, wszak niezbędnymi jego składnikami jest nie tylko królicze mięso, ale też śmietana, masło, trochę warzyw i przyprawy. Kiedy okazało się, że okoliczne króliki dawno zostały wybite, powstańcy nie stracili rezonu i zdecydowali, że danie przygotują w sposób okupacyjny, czyli z akurat dostępnych erzaców. Królika zastąpił ustrzelony gdzieś w ruinach i naprędce oprawiony kot. Gorzej było z resztą składników. W drogerii chłopcy znaleźli olejek do opalania i wobec braku lepszych pomysłów to właśnie na nim usmażyli mięso. Podobno „królik w śmietanie” bardzo generałowi smakował, choć oczywiście samego dowódcy już o to nie zapytamy⁽⁹⁾.

Ten dość długi cytat pokazuje z jednej strony, jak trudna była sytuacja żywnościowa powstańców, zwłaszcza pod koniec walk. Z drugiej jednak świadczy o pomysłowości żołnierzy, którzy wykorzystali każdą okazję do tego, by zdobyć cokolwiek do jedzenia. We wspomnieniach powstańczych jest jeszcze kilka innych opisów przywołujących tzw. szczęśliwe trafy, gdy niespodziewanie udało się znaleźć coś do jedzenia. Oto jeden z nich:

Znaleźliśmy duże zapasy żywności; „Nałęcz” kazał je zabezpieczyć wraz z zawartością magazynu lombardu miejskiego. Następnie przeszukaliśmy pałac Blanka, nieduże, lecz piękne barokowe cacko. Przed wojną przyjmował tu oficjalne wizyty prezydent Warszawy. W trakcie okupacji pałac został zajęty przez Ludwiga Leista, niemieckiego starostę miasta. Na tyłach pałacu położony był ogród ze stawem pełnym złocistych karp. „Nałęcz” wyciągnął pistolet. – Zobaczmy, czy uda się coś złowić – powiedział i strzelił prosto w ławicę ryb. Nic się nie stało. – Poruczniku, pozwoli pan, że pokażę, jak się to robi – odezwał się jeden z towarzyszących nam żołnierzy, po czym wrzucił do stawu granat zaczepny. Nastąpił wybuch, ze stawu wystrzelił gejzer wody, a na



Prowizoryczna kuchnia na podwórku przy ul. Wilczej.
Źródło: Wikimedia Commons,
fot. W. Chrzanowski

powierzchni zaroilo się od ryb, leżących bezwładnie brzuchami do góry. Tego popołudnia zjedliśmy na obiad niezwykle smaczną zupę rybną⁽¹⁰⁾.

Takie znaleziska trafiały się jednak niezwykle rzadko. Dużo częściej zdarzało się, że powstańcy, tak jak ludność cywilna, po prostu głodowali, po kilka dni nie mieli nic w ustach. Do braku żywności doszły też trudności ze zdobyciem wody zdatnej do picia. Dlatego coraz większym problemem stawało się gotowanie. Mimo to walczący i mieszkańcy wytrwali solidarnie w mieście aż do końca powstania, które upadło po 63 dniach nierównej walki.

BIBLIOGRAFIA

- Bartoszewski W., *Dni walczącej stolicy. Kronika Powstania Warszawskiego*, Warszawa 1989.
- Czajkowski-Dębczyński Z., *Dziennik powstańca*, Warszawa 2014.
- Hryniewicz B., *Chłopięca wojna. Pamiętnik z Powstania Warszawskiego*, przekł. P. Maksymowicz, Warszawa 2018.
- Przystasz D.A., *Jedno życie. Tak mało... Tak wiele...*, Warszawa 2001.
- Zaprutko-Janicka A., *Okupacja od kuchni. Kobięca sztuka przetrwania*, Kraków 2015.

⁽¹⁰⁾ B. Hryniewicz, *Chłopięca wojna. Pamiętnik z Powstania Warszawskiego*, przekł. P. Maksymowicz, Warszawa 2018, s. 150.

ZUPA ZIEMNIACZANA Z KOPREM

⁽¹¹⁾A. Zaprutko-Janicka,
op. cit., s. 242.

Składniki:
– ziemniaki,
– koper,
– mąka,
– tłuszcz.

Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę.
Pęczek świeżego kopru drobno posiekać.

Ziemniaki z koprem ugotować do miękkości,
nie odcedzać. Na patelni przygotować za-
smażkę z mąki i tłuszczu i zagęścić nią zupę.
Całość przyprawić do smaku.

przepis na podstawie książki F. Gensówny,
Zdrowa kuchnia...⁽¹¹⁾

NAJPROSTSZA ZUPA „KMINKOWA” ŚWIATA

⁽¹²⁾Ibidem, s. 243.

Składniki:
– kminek,
– grzanki.

Kminek należy zalać wrzątkiem. Całość do-
prawić do smaku i podawać z grzankami.

Taką zupę przygotowywała jego babcia,
powtarzając – zgodnie z nazwą – że jest to
najprostsza zupa, jaka jest na świecie⁽¹²⁾

przepis Macieja Faltusa, czytelnika
„Ciekawostek Historycznych.pl”.

ZUPA ZALEWAJKA

⁽¹³⁾Ibidem, s. 244.

Składniki:
– duża główka włoskiej (lub zwykłej białej)
kapusty,
– zakwas na żur,
– ziemniaki,
– ewentualnie: słonina.

Wziąć dużą główkę kapusty i ugotować ją
w osolonej wodzie. Zaprawić ustaną wodą

z zakwasu na żur. Włożyć do tego gotowa-
ne ziemniaki, pokrojone w kostkę. Całość
razem przegotować. Można okrasić to roz-
topioną słoninką.

przepis na podstawie książki Z. Piechowej,
60 potraw z kapusty, Kraków 1940⁽¹³⁾

OSZCZĘDNA ZUPA OGÓRKOWA

⁽¹⁴⁾Ibidem, s. 245.

Składniki:
– cebula,
– ziemniaki,
– mąka na łazanki,
– kwas z ogórków kiszonych,
– w bogatszej wersji: śmietana i/lub łyżecz-
ka masła.


Zagotować wodę z cebulą, wrzucić po-
krajanego w półtalarki ziemniaka. Z mąki
i wody zagnieść miękkie ciasto na łazanki,

rozwałkować i pokroić na małe kwadraciki.
Gdy ziemniaki będą już miękkawe, wrzucić
łazanki. Po paru minutach, gdy się zagotują,
wlać sok z ogórków i ponownie zagotować.
Można dodać śmietanę lub masło. Zupa jest
najlepsza drugiego dnia na zimno.

przepis Izabelli Kiriczok, czytelniczki
„Ciekawostek Historycznych.pl”.
Taką zupę przygotowywała jej babcia⁽¹⁴⁾



Kuchnia polowa z „kozą”
oraz powstańcy z Kompanii
Ochrony Sztabu Obszaru
Warszawskiego AK „Koszta”.
Źródło: Wikimedia Commons,
fot. E. Lokajski



13 *CORNED BEEF*
I SWINAJA
TUSZONKA...

TOMASZ LESZKOWICZ




Obiad w oddziałach 6 Dywizji Piechoty w Armii Polskiej w ZSRR, lata 1941–1942. Byli łagiernicy i zesłańcy, którzy trafili do Armii Andersa, doświadczyli w Związku Radzieckim m.in. ogromnego głodu. Źródło: NAC



Przyrządzanie posiłków
w Wojsku Polskim we Francji,
1940 r. Źródło: NAC

CORNED BEEF I SWINAJA TUSZONKA. ŻYWIENIE NA FRONCIE WSCHODNIM I ZACHODNIM



przegranej kampanii wrześniowej 1939 r. Polacy kontynuowali swoją walkę z Niemcami. Dziesiątki tysięcy żołnierzy polskich przekroczyły granice Rzeczypospolitej. Kierowały się do Francji i na Bliski Wschód, gdzie dołączyły do formowanych tam jednostek Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie. Począwszy od kampanii norweskiej i francuskiej wiosną 1940 r., Polacy aż do końca wojny toczyli zażarte walki na froncie zachodnim II wojny światowej, biorąc udział w działaniach w Afryce Północnej, Włoszech, Francji, Belgii, Holandii oraz Niemczech, w przestrzeni powietrznej Wielkiej Brytanii oraz na Atlantyku. W końcowym etapie działań wojennych w PSZ na Zachodzie służyło ok. 220 tys. żołnierzy, z czego większość – w wojskach lądowych.

W maju 1943 r. w Związku Radzieckim z inicjatywy polskich komunistów podporządkowanych Józefowi Stalinowi powstała 1 Dywizja Piechoty im. Tadeusza Kościuszki. Sformowana została przede wszystkim spośród zesłańców polskich pozostałych w ZSRR po ewakuacji do Persji Armii Polskiej na Wschodzie w 1942 r. Na bazie tej dywizji powstały kolejne jednostki Armii Polskiej w ZSRR, walczące z Niemcami na froncie wschodnim. To z nich utworzono później tzw. ludowe Wojsko Polskie, podporządkowane Polskiemu Komitetowi Wyzwolenia Narodowego i Rządowi Tymczasowemu – instytucjom tworzonym przez komunistów zależnych od ZSRR.

1 oraz 2 Armia Wojska Polskiego, uzupełniane przez żołnierzy zmobilizowanych na wschód od Wisły, walczyły w Polsce i na terenach niemieckich aż do maja 1945 r. i liczyły ok. 200 tys. żołnierzy. Choć armia formowała się w kontrze do legalnego rządu RP na uchodźstwie i podporządkowana była Armii Czerwonej, jej szlak bojowy stał się częścią doświadczenia wojennego Polaków w czasie II wojny światowej.

Jak wyglądała codzienność żołnierzy walczących w różnych częściach Europy – we Włoszech, Normandii, Holandii, na Białorusi czy Pomorzu? Czym żywili się w czasie szkolenia przed wyruszeniem na front? Jak wyglądało ich zaopatrzenie w żywność w czasie boju i przemarszów? Czy choć znajdowali się pod różnym dowództwem i wśród różnych sojuszników, musieli stykać się z podobnymi problemami żywieniowymi?

GŁÓD

Dla wielu Polaków samo przybycie do wojska wiązało się z poprawą wyżywienia – po często długiej tułaczce trafiali w miejsce, w którym jedzenie po prostu przydzielano wszystkim, i to w ilościach, które mogły zaspokoić głód. Stefan Galikowski, Pomorzanie wcielony do Wehrmachtu, w alianckim obozie jenieckim był przez Niemców rządzących kuchnią traktowany gorzej, gdyż wyraził chęć wstąpienia do polskiego wojska. Po dołączeniu do 1 Dywizji Pancerniej mógł więc zjeść do syta:

Do obozu przyjechaliśmy. Tam zaraz kolacja i mówią: – Ostrożnie z jedzeniem, kto był głodny! – Niektórzy się dorwali. Pierwszy raz taki chleb widziałem, brytyjski, biały, można go było zgnieść, taki miękki. Ja jadłem tylko ten angielski porridge, owsiankę, talerz i dwie kromki suchego chleba, nawet masła nie wziąłem. Nocą... tam było piętro, po schodach, wiara tak biegała do latryny! Niektórzy nie zdążyli. Bo to zjedli, przegłodzone – straszne to było⁽¹⁾.

Dużo gorsza sytuacja panowała natomiast w oddziałach Armii Polskiej w ZSRR, formowanej w latach 1941–1942 pod dowództwem gen. Władysława Andersa. Zasilali ją bowiem więźniowie łagrow i zesłańcy, którzy w syberyjskiej tajdze czy stepach Azji Środkowej doświadczyli prawdziwego głodu. Co gorsza, oddziały polskie były źle zaopatrywane przez stronę radziecką, a wokół samej

⁽¹⁾ J. Pałka, M. Venken, K.M. Zalewski, *Żołnierze generała Maczka. Doświadczenie i pamięć wojny*, Gdańsk–Zakrzewo 2013, s. 138.



Przerwa na jedzenie w czasie ćwiczeń piechoty w Wojsku Polskim we Francji, 1940 r.
Źródło: NAC

armii skupiło się wielu równie wygłodzonych cywilów, w tym kobiet i dzieci, z którymi żołnierze dzielili się skromnymi zapasami. Niewystarczające racje próbowano uzupełniać zakupami wśród miejscowej ludności, wojenne ceny były jednak wysokie, często więc składano się na większe zakupy. Niedożywionych i pijących brudną wodę żołnierzy atakowały choroby: dyzenteria, malaria i tyfus. W 1942 r., po ewakuacji armii do Persji, żołnierze mogli wreszcie zaspokoić głód, przeszli bowiem na zaopatrzenie brytyjskie. Jan Cielica, późniejszy saper w 5 Kresowej Dywizji Piechoty, tak wspomina wyładowanie w porcie w Pahlavi:

Pierwsi podjechali do nas straganiarze sprzedający bułeczki, jaja, ryby i inne smakołyki. Och, jaka radość w naszych sercach zapanowała, jakie radosne spojrzenia mieliśmy wszyscy. Byliśmy w innym świecie, czuliśmy się najszczęśliwszymi ludźmi na ziemi⁽²⁾.

W skład żołnierskiej racji na Bliskim Wschodzie wchodziły: biały chleb, tłusta zupa z mięsem, konserwy, figi, ser, masło lub margaryna, mleko i papierosy. Po przeniesieniu do Iraku

⁽²⁾ *Monte Cassino, Ankona, Bolonia 1944–2004. Żołnierze 2 Korpusu Wojska Polskiego we Włoszech*, red. W. Żdanowicz, Katowice–Warszawa 2004, s. 317.

Obiad oficerów Armii
Polskiej w ZSRR, 1942 r.
Pośrodku gen. Władysław
Anders rozmawia z oficerem
radzieckim. Źródło: NAC



Polacy otrzymali duże zapasy po Anglikach, dzięki czemu mogli jeść bez ograniczeń m.in. jajecznicę. Dzięki temu doszli do siebie po trudach pobytu na „niełudzkiej ziemi”.

Podobne doświadczenia mieli zesłańcy, którzy nie zdążyli do Andersa, trafili więc do wojska formowanego przez Zygmunta Berlinga od maja 1943 r. Jan Prorok, fizylier z 3 Pułku Piechoty, tak wspominał pierwszy posiłek w Sielcach nad Oką:

Pierwszy wojskowy obiad w obozie sieleckim smakował wszystkim wyśmienicie. Była – pamiętam – zawieszista grochówka ze skwarkami wielkości dużego paznokcia i kawałek chudego wieprzowego mięsa z amerykańskich konserw⁽³⁾.

Nic dziwnego, że żołnierz tak dobrze zapamiętał jadłospis w tym dniu. Po tylu miesiącach niedostatku wojsko było obietnicą nie tylko walki za ojczyznę, lecz także zaspokojenia najbardziej podstawowych potrzeb.

⁽³⁾ Berlingowcy. Żołnierze tragiczni, red. D. Czapigo, Warszawa 2015, s. 86.

RÓŻNE SMAKI WOJSKOWEJ „MAŁPY”

Zaopatrzenie w nowoczesnej armii ma charakter zestandaryzowany, co służy sprawnemu magazynowaniu, transportowi i dystrybucji, a w efekcie – szybkiemu przygotowaniu w wojskowych kuchniach. Stąd popularność półproduktów i konserw – szczególnie te drugie stały się w czasie wojny stałym elementem żołnierskiego jadłospisu. Choć wymyślono je w XIX w., to szczyt swojej popularności osiągnęły dopiero w kolejnym stuleciu, charakteryzującym się produkcją przemysłową na masową skalę, ujednoliconym zaopatrzeniem walczących na froncie i koniecznością długiej przydatności do spożycia. Żołnierz mógł być z reguły pewien otrzymania porcji jedzenia w metalowej puszcze. Zgodnie z tradycją wywodzącą się jeszcze z okresu 1918–1920 polscy żołnierze nazywali konserwy „małpami”.

Żołnierze Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie byli wyposażani i zaopatrywani na wzór brytyjski, stąd zarówno w Szkocji (gdzie stacjonował 1 Korpus Polski), jak i na Bliskim Wschodzie (dokąd ewakuowała się z ZSRR armia gen. Andersa) dominowały potrawy przygotowywane według wzorów angielskich. Najpopularniejszym rodzajem konserw był *corned beef* (znany też jako *bully beef*), czyli puszkowana peklowana wołowina. Przygotowywana w solonej marynacie porcja mięsa, mielona przed zapakowaniem w metalowe opakowanie, była standardowym pożywieniem brytyjskich żołnierzy od czasu wojen burskich na przełomie XIX i XX w. Na marginesie warto zresztą dodać, że Brytyjczycy zrezygnowali z karmienia swoich żołnierzy *bully beef* dopiero w 2009 r. i zastąpili je nowoczesnymi racjami żywnościowymi (*Multi-Climate Ration*). Trudno więc dziwić się wszechobecności peklowanej wołowiny również w PSZ na Zachodzie. Kapitan Kazimierz Nosalik, żołnierz 1 Dywizji Pancерnej gen. Stanisława Maczka, wspominał: „Nasi alianci polują tylko za kurami, gdyż uważają to poza *cornbeefem* za najlepsze mięso”⁽⁴⁾. Inny maczkowiec, Waław Butowski, zauważył: „Najczęściej było *corn and beef* i tak dalej, wszystko zapuszkowane. Mięso, mięso i mięso, bo to najlepsze”⁽⁵⁾. Konserwową wołowinę jedzono zwykle z sucharami, choć jak można się domyślić, w spokojniejszych warunkach przyrządzano też tradycyjny *corned beef* z ziemniakami (*hash and hotch-potch*).

Na wschodzie konserwa żołnierska przybrała formę tzw. tuszonki (*swinaja tuszonka*), czyli mielonki wieprzowej. Józef Franczak, żołnierz 1 Dywizji Piechoty, wspominał:

⁽⁴⁾ M. Gąsior, J. Szkudliński, A. Wodzyński, *Życie codzienne żołnierzy Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie 1939–1947*, Gdańsk 2016, s. 42.

⁽⁵⁾ J. Pałka, M. Venken, K.M. Zalewski, op. cit., s. 202.

⁽⁶⁾ Berlingowcy..., op. cit., s. 61.

Wyżywienie było niezłe, zwłaszcza smaczne były konserwy z napisem: *swinaja tuszonka*, na których pod spodem można było dostrzec angielskie etykiety⁽⁶⁾.

W istocie bowiem radzieckie zaopatrzenie opierało się na amerykańskiej mielonce wysyłanej do Europy w ramach programu Lend-Lease. Tak zwany SPAM (*Shoulder of Pork and Ham*) produkowała od drugiej połowy lat trzydziestych XX w. firma Hormel. Dziś chwali się ona, że do wojsk alianckich trafiło w czasie wojny ponad 100 mln funtów (ponad 45 tys. ton) SPAM. Radzieccy oficjele sami mieli przyznać, że bez amerykańskich konserw trudno byłoby im wyżywić swoją armię. Tuszonka była uniwersalnym składnikiem żołnierskiej strawy, jedzonym na zimno oraz jako wkład mięsny do kaszy, ziemniaków czy zup. Janina Lewandowska-Puła, która służyła w zapasowym pułku piechoty, tak opisywała te ostatnie:

A mnie się te zupy przejadły, bo wciąż były robione na puszkach z UNRR-y, szynka to była pewnie, jakaś amerykańska taka [...]. Tuszonka to było mięso wieprzowe razem z tłuszczem duszone, taka konserwa [...] I na tym tylko mieliśmy zupy gotowane, zawsze były mniej więcej takie same, na wierzchu w menażce było dużo tłuszczu⁽⁷⁾.

⁽⁷⁾ K. Kaźmierska, J. Pałka, *Żołnierze ludowego Wojska Polskiego. Historie mówione*, Łódź 2018, s. 283.

Chociaż konserwa była jednym z najlepszych przyjaciół żołnierza, to jak widać można było mieć jej po prostu dosyć – ujemną stroną funkcjonowania żołnierskiej, zestandaryzowanej kuchni stanowiła właśnie ta jednostajność i powtarzalność. Historia wojskowego żywienia, zwłaszcza w czasie wojny, jest więc też zawsze opowieścią o urozmaicaniu sobie jadłospisu.

WSPÓLNY POSIŁEK Z CYWILAMI

Sposobem na oderwanie się od codzienności stołówki były kontakty z ludnością cywilną. Żołnierze Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie stacjonujący w Wielkiej Brytanii nierzadko spędzili na wyspie prawie cztery lata. Oprócz ćwiczeń i normalnej służby garnizonowej mieli też czas na przepustki, podczas których wychodzili „na miasto”. Żołnierze 1 Dywizji Pancерnej stacjonujący w Szkocji poznawali więc miejscowych mężczyzn i (przede wszystkim) kobiety, z którymi wspólnie spędzali czas. Bardzo często zdarzało się, że szkockie rodziny zapraszały ich do domów, np. na kolacje czy niedzielne obiady. Dla cywilów była to możliwość wykazania się „na froncie wewnętrznym”, ale



Posiłek na pobojowisku
pod Monte Cassino,
maj 1944 r.
Źródło: NAC

też poznania nowych osób lub zaopiekowania się młodymi żołnierzami. Polacy dobrze wspominają te spotkania, gdyż dawały im okazję do zjedzenia czegoś innego czy poczęstowania się alkoholem, przede wszystkim jednak były szansą na zakosztowanie chociaż namiastki rodzinnej atmosfery.

„Berlingowcy” również kontaktowali się z miejscową ludnością, częściej jednak dochodziło do tradycyjnego handlu – słuchacze kursów oficerskich wspominają, że większość żołdu lub przydziałowego cukru wymieniali z okolicznymi „babami” na lepieszki, czyli tradycyjne rosyjskie płaskie chleby lub placki. Dzięki temu mogli zjeść dodatkowy posiłek. Namiastki domowej atmosfery żołnierze Armii Polskiej doświadczyli zimą z 1943 na 1944 r., gdy oddziały polskie ulokowano na Smoleńszczyźnie, często dokwaterowując żołnierzy do wiejskich chat. Polacy żyli wtedy w specyficznej symbiozie z rodzinami rosyjskimi, w większości złożonymi z kobiet, starców i dzieci (młodzi mężczyźni byli na froncie). Edward Szyłak wspominał:

Jeżeli chodzi o wyżywienie, trochę się poprawiło. Otrzymywaliśmy w kuchni jedzenie [...] Przynosiliśmy, gospodyni wstawiała nam taki kocioł na pięć osób, wszystko złała, jeszcze dokroiła kartofli, a jak nie, to trochę kaszy, i wtedy myśmy już mogli porządnie coś zjeść⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ Ibidem, s. 209.

Podobne doświadczenia miała Hanna Szalewicz, która jako podoficer służyła w łączności artylerii:

⁹⁾Ibidem, s. 224–225.

Tyle serdeczności, ile okazała nam ta Sasza, to trudno sobie wyobrazić. Ona nam gotowała codziennie czugun [kocioł, sagan – przyp. T.L.] kartofli i wlewała litr mleka. Robiła takie purée i nam dawała jeść rano. Z kuchni z drugiej wsi w takich termosach przynosili nam normalnie jedzenie, obiad i kolację. To myśmy się dzielili wtedy z gospodynią, jej dziećmi, matką i ojcem⁹⁾.

ŻYWIENIE WEDŁUG INSTRUKCJI

W końcu jednak większość żołnierzy ruszyła do boju. Wraz z nimi (czy też dokładnie: za nimi) miało iść zaopatrzenie i kuchnie polowe, zapewniające żołnierzom na czas smaczny i pożywny posiłek. Zgodnie z wymogami wojskowymi wszystko było zorganizowane według ścisłych instrukcji.

Instrukcja brytyjska, tłumaczona przez zaopatrzeniowców 2 Korpusu Polskiego, zakładała, że żołnierze mieli dysponować różnymi rodzajami racji żywnościowych – jak stwierdzano, należały one do „najlepszych, jakie można wyprodukować w obecnych czasach”. W tak zwanej racji 24-godzinnej, stosowanej zwykle jako racja inwazyjna lub szturmowa, znajdować miały się następujące składniki:

Składnik	Waga w uncjach	Waga w gramach (w przybliżeniu)	Składnik	Waga w uncjach	Waga w gramach (w przybliżeniu)
Biscuity (suchary – 10 sztuk)	9	270	Czekolada witaminowa (jedna tabliczka)	2	60
Owsianka (2 kostki)	3,5	105	Gotowane słodczyce	4	120
Mieszanka herbaty, mleka i cukru	2	60	Ekstrakt mięsny w kostkach	0,5	15
Kostka mięsna	4	120	Sól	0,5	15
Czekolada (dwie tabliczki)	4	120	Cukier	0,25	7,5

Według obliczeń taka racja miała mieć 4 tys. kcal. W jej skład wchodziły także dwie paczki gum do żucia. Żołnierzy miano też wyposażać w rację „R” (*Emergency Ration*), umieszczoną w małym pudełeczku na tytoń, będącą mieszanką skondensowanej żywności w formie przypominającej tabliczkę czekolady. Należało ją spożyć w ostateczności, na rozkaz dowódcy, w małych kawałeczkach albo w postaci napoju – po dodaniu gorącej wody. Racja „R” miała mieć wartość odżywczą 800 kcal.

Według wydanej jeszcze w Wielkiej Brytanii instrukcji 1 Dywizji Pancерnej pt. *Służba zaopatrywania w polu* w ramach tzw. świeżej racji polowej przydzielać miano:

Składnik		Waga w uncjach	Waga w gramach (w przybliżeniu)	Składnik		Waga w uncjach	Waga w gramach (w przybliżeniu)
lub	Mięso mrożone	8	240	Margaryna		1,75	52,5
	Mięso mrożone bez kości	6	180				
	Konserwy mięsne	6	180				
Tłuszcz do gotowania		5/7	150/210	Łosoś		0,4	12
lub	Chleb	12	360	Ser		1	30
	Suchary	9	270				
Herbata		0,5	15	Owoce suszone		0,85	25,5
Kakao		0,25	7,5	lub Ziemniaki w puszkach	Ziemniaki świeże	16	480
					8	240	
Cukier		3,5	105	lub Jarzyny suszone	Jarzyny świeże	8	240
				Jarzyny w puszkach	2	60	
				4	120		
Mleko skondensowane		4	120	Mąka, ryż lub mąka owsiana		3	90

Ruchoma kantyna
zaopatrzeniowa w czasie
ćwiczeń Armii Polskiej
na Bliskim Wschodzie,
Irak, 1943 r.
Źródło: MWP



Składnik		Waga w un- cjach	Waga w gramach (w przybli- żeniu)	Składnik	Waga w un- cjach	Waga w gramach (w przybli- żeniu)
lub	Bekon	3	90	Fasola pieczona	4	120
	Kiełbaski w puszkach	4	120			
	Bekon w puszkach	2,5	75			
	Mięso obiadowe	2,5	75			
Dżem		1,5	45	Musztarda, sól i pieprz		

W wypadku obydwu cytowanych instrukcji znamy jedynie wytyczne kwatermistrzostwa, a więc raczej plany, nie zaś rzeczywiste przydziały żywności. Powyższe spisy pokazują jednak typowy zestaw pożywienia oraz proporcje, w jakich występowały dane składniki.

Kwatermistrzostwo 2 Armii Wojska Polskiego wydało w czasie jej formowania w sierpniu 1944 r. *Instrukcję przygotowania gorącej strawy w oddziałach 2-giej Polskiej Armii*. Znalazły się w nim przykładowe zestawy potraw możliwe do serwowania żołnierzom. Każdy składał się z posiłku porannego, w ciągu dnia oraz wieczorem, np.: kasza jaglana (z tłuszczem i cebulą), podsmażane konserwy i barszcz; kasza pszenna z konserwą, śledź, zupa z mięsem; zupa z kluskami, mięso odgotowane, kartofle „piure”; makaron, podsmażone konserwy, zupa na rybie; kasza gryczana, słonina słona i zupa z suszonych jarzyn. Wartość kaloryczną całodniowego wyżywienia szacowano na ok. 3200–3400 kcal.

NA PIERWSZEJ LINII

Rzeczywistość frontowa wyglądała jednak zupełnie inaczej – kuchnie polowe zostawały z tyłu, zaopatrzenia brakowało, kucharze ginęli, a przygotowanych ciepłych posiłków nie można było dostarczyć na pierwszą linię.

Niezwykle trudne warunki panowały w oblężonym Tobruku, którego jesienią 1941 r. bronili m.in. polscy żołnierze z Samodzielnej Brygady Strzelców Karpackich. Polacy obsadzali zachodni odcinek twierdzy w rejonie wzgórza Medauar, gdzie Niemcy wcześniej zrobili wyłom w liniach obronnych. Okopy, przejęte od Australijczyków, były wydrążone w suchym, kamienistym terenie. Słynnym „Szczurom Tobruku” towarzyszyły węże i insekty, a z powodu oblężenia zaopatrzenie było skromne – brakowało zwłaszcza źródła witamin (a więc owoców i warzyw) oraz słodkiej wody. Żołnierze zmuszeni byli więc korzystać z prowizorycznie odsalanej wody morskiej – stąd też legendarna, pojawiająca się w różnych wspomnieniach, „tobrucka herbata” o specyficznym słonym smaku.

Zaopatrzenie w żywność na pierwszej linii frontu, zwłaszcza w warunkach wojny pozycyjnej, było często utrudnione. Tadeusz Stelmaszyński, żołnierz 3 Dywizji Strzelców Karpackich i uczestnik walk o Monte Cassino, tak wspominał aprowizację jeszcze przed bitwą, gdy jego batalion piechoty przygotowywał się do natarcia:

Zaopatrzenie dla nas przynoszono z Dużej Miski [zagłębienie terenu, w którym zorganizowano skład zaopatrzenia – przyp. T.L.] do Domku [Batalionowy Punkt Opatrunkowy – przyp. T.L.].

⁽¹⁰⁾ *Monte Cassino, Ankona, Bolonia...*, op. cit., s. 59.

Tam trzeba było w największej ciszy dojść, łyknąć gęstej zupy, popić herbatą i wrócić na stanowisko do kolegi, ażeby teraz on mógł pójść i posilić się. 30–40 metrów od Domku Doktora były dwie studnie z żelaznymi łańcuchami, które owijaliśmy szmatami, aby metal nie dał znaku, że spragnieni czerpią wodę. Chęć wypicia (cuchnącej) wody wielu żołnierzy przypłaciło życiem. Ich ciała w beładzie leżały na murawie w pobliżu studzien. Niemcy mieli zaryglowane spandauy [karabiny maszynowe – przyp. T.L.] na studnie i pilnie nasłuchiwali i obserwowali ruch wokół Domku i studni⁽¹⁰⁾.

Na skalistym terenie wokół klasztoru benedyktynów dowóz zaopatrzenia dla walczących wojsk był trudny. Wykorzystywano do tego m.in. muły, które jednak nierzadko padały ofiarą ostrzału, co oznaczało dla żołnierzy brak posiłku.

Czasem nawet posiłek na nieco dalszych pozycjach mógł być niebezpieczny. Florian Ambros, artylerzysta z 7 Pułku Artylerii Konnej, opisywał jeden z epizodów działań swojego dywizjonu pod Monte Cassino. Pewnego razu, w przerwie obiadowej między ogniowym wsparciem jednostek walczących na pierwszej linii, około 40 żołnierzy zebrało się w dywizjonowej kuchni, chcieli bowiem zjeść posiłek na zielonej murawie, nie zaś w okopach. Dostrzegli to jednak obserwatorzy niemieccy i skierowali w to miejsce salwę artylerii. Na szczęście spośród 16 pocisków tylko dwa wybuchły, i to z daleka od kuchni. Polski artylerzysta wspominał:

⁽¹¹⁾ *Ibidem*, s. 143.

Było to zdarzenie niezwykle i długo komentowane. Bo gdyby choć kilka z nich wybuchło w miejscu, w którym upadły, byłaby prawdziwa masakra naszych beztroskich i nieostrożnych żołnierzy⁽¹¹⁾.

Sposobów na poradzenie sobie z głodem na stanowiskach bojowych było wiele. Eugeniusz Skrzypek, który w czasie bitwy pod Lenino służył w dywizjonie przeciwpancernym, tak wspominał metody przetrwania obsługi 45-milimetrowej armaty:

⁽¹²⁾ K. Kaźmierska, J. Pałka, op. cit., s. 176.

Powiedzieli nam, że nasza kuchnia została rozbita. I nie ma drugiej, która by nam żarcie przywoziła, więc musimy sobie radzić sami. No więc radziliśmy sobie sami. Działko było na kartoflisku, ziemniaki były pod ręką. Z mięsem też nie było problemu wielkiego, dlatego że w pobliżu tej rzeki Mierei po naszej stronie [...] było kilka zabitych koni. Trzeba było się do nich dostać, wyciąć kawa-



Odbiór chleba przez
żołnierzy 1 Armii WP
w Wiązownej,
listopad 1944 r.
Źródło: CBW

łek uda. Woda była we wsi. Wieś była spalona zupełnie, były zgliszcza, one jeszcze płonęły, i na tej płonącej wsi, na tym spalenisku gotowaliśmy sobie posiłek⁽¹²⁾.

O podobnym „stołowaniu się na miejscu” wspominał Leopold Barzęc, celowniczy z kompanii rusznic przeciwpancernych w 2 Dywizji Piechoty im. Jana Henryka Dąbrowskiego. W czasie walk pod wsią Żabin na Wale Pomorskim w lutym 1945 r. wraz ze znajomym kapralem znalazł on w unieruchomionym radzieckim dziale samobieżnym worek cukru i poleć wędzonej słoniny. Zabrali je więc do okopu i dokarmiali się nimi w oryginalny sposób:

Śnieg już topniał, jedynie był jeszcze w naszym rowie, gdzie była rusznica okopana, nawiąło z pola. Cukier biały, to worek obsypaliśmy śniegiem, a cukier był na wierzchu. Słonina też biała, to nie trzeba było maskować. I tak obok tego naszego okopu w rowie leżała. Jak kto był głodny, to głowę wysunął, urznął se kawałek. Chleba mieliśmy dość sporo, nie trzeba było samej słoniny jeść. Od czasu do czasu cukru i do tego śniegu, bo sam cukier był mdły jak było za dużo. I to trwało, chyba byliśmy w obronie z dziesięć dni⁽¹³⁾.

⁽¹³⁾ Ibidem, s. 313.

Posiłek czołgistów
z 2 Brygady Pancernej
2 Korpusu Polskiego
we Włoszech, 1944 r.
Źródło: NAC



Prawdziwy cukier mógł się okazać dla żołnierzy rarytasem, gdyż w czasie wojny funkcję słodzika musiał pełnić często sztuczny związek – sacharyna.

Specyficzna był sytuacja czołgistów, którzy z racji „szybkiego” charakteru swojej broni i ciągłych przejazdów musieli być bardziej samodzielni w przygotowywaniu posiłków. Każdy czołg w 1 Dywizji Pancernej gen. Maczka wyposażony był w małą przenośną kuchenkę, która pozwalała przygotować posiłek dla załogi w czasie postoju. Czołg umożliwiał też dużo łatwiejszy transport większych zapasów. Marian Słowiński z 1 Pułku Pancernego wspominał:

Jak te wozy zaopatrzeniowe do nas podjechały, to nawet na dwa, trzy dni przywozili. Było wszystko: konserwy, mięsko, rybki, kawa, papierosy, jak ktoś chciał. To wszystko się brało w worki i wieszano z tyłu na wieży. Połowa żywności wisała na wieży. Ile razy było to postrzelane, popękane. Bardzo dużo takich momentów, że połowa żywności była zniszczona przez pociski⁽¹⁴⁾.

Czołgiści w 1 Korpusie Pancernym, walczącym w 1945 r. na Łużycach w ramach 2 Armii WP, mieli w czołgach „żelazny zapas” konserw na wypadek okrążenia lub znalezienia się z dala od

⁽¹⁴⁾ J. Pałka, M. Venken, K.M. Zalewski, op. cit., s. 201.

zaopatrzenia. W czasie przemarszów pancerniacy próbowali wykorzystywać też każdą wolną chwilę. Aleksander Średnicki, dowódca czołgu w 6 Pułku Pancernym „Dzieci Lwowskich” z 2 Korpusu Polskiego we Włoszech, wspomina jedną z takich sytuacji:

Zatrzymujemy się. Można przygotować śniadanie. Postanawiamy zrobić coś na gorąco – oczywiście zupa z puszek. Herbata, suchary, dżem. Spieszmy się, by zdążyć, nim padną nowe rozkazy. Nie udaje się nam jednak zjeść. Wyruszamy dalej. Antonik trzyma w ręku niedogotowaną herbatę. Leje mu się po rękach i po czołgu. Klnie⁽¹⁵⁾.

⁽¹⁵⁾ Monte Cassino, Ankona, Bolonia..., op. cit., s. 95.

Skrajnym doświadczeniem części żołnierzy gen. Maczka były walki na tzw. Maczudze (Mont Ormel), w czasie bitwy pod Falaise w sierpniu 1944 r. Polacy częściowo zamknęli wówczas odwrót Niemców z okrążenia, jednocześnie sami byli otoczeni przez wroga. Marian Słowiński wspominał:

Ciężkie to były trzy dni. Okropne. Spać nie mogliśmy. W nocy Niemcy podchodzili nas i kolegom podcinali gardła nawet. Nie wolno było zasnąć w czołgu. Nie było nic do picia. Jedzenia nie było. Zmęczenie było ogromne⁽¹⁶⁾.

⁽¹⁶⁾ J. Pałka, M. Venken, K.M. Zalewski, op. cit., s. 179.

W takim kontekście nie dziwi relacja Waclawa Galiosa, który tak opisywał wydarzenia już po zakończeniu walk:

Jak się bitwa skończyła, żeśmy wracali, to był wąż i nie szło go przejść. Tam były porozbijane konie, już całe fioletowe, bo to parę dni, ciepło, to wszystko rozdymało [...] Idziemy dalej, kolejna ciężarówka, wskakujemy, a tam skrzynie sera holenderskiego. A my głodni. Obok skrzynia – pięciogwiazdkowe koniaki francuskie. Każdy pajda chleba, pajda tego syra, butelki my otwarli, i to tak. Kawałek zjadł. Po jakimś czasie w głowie mi się zakręciło⁽¹⁷⁾.

⁽¹⁷⁾ Ibidem, s. 181.

„WTENCZAS POJEDLIŚMY ZDROWO”

Często żołnierze walczący na frontach II wojny światowej, zwłaszcza w końcowej fazie walk, gdy alianci nacierali na Niemcy, musieli „dożywiać się” samodzielnie. Bałagan i wkraczanie na tereny opuszczone przez mieszkańców sprzyjały urozmaiceniu menu, zwłaszcza przez zaradniejszych żołnierzy.

Warto przywołać zabawną sytuację, która spotkała Jerzego Danilewicza, kierowcę w 1 Dywizji Piechoty im. Tadeusza Kościuszki. Jeszcze przed bitwą pod Lenino miał on wraz z oficerem polityczno-wychowawczym zdobyć zapas soli od zaopatrzeniowców radzieckich. Gdy trafili do komendantury miejskiej w Smoleńsku, polskiego oficera w stopniu chorążego wzięto za... majora, ponieważ miał na naramiennikach jedną dużą gwiazdkę – w taki właśnie sposób w Armii Czerwonej oznaczano starszych oficerów. Bez problemu udało mu się więc zdobyć 50 kg soli, dzięki czemu, jak wspomina Danilewicz, mogli spożywać normalne, smaczne posiłki. Okazji mogło zdarzyć się więcej. Jan Mielniczyn z 1 Dywizji Piechoty wspominał sytuację z Bydgoszczy z końca stycznia 1945 r.:

Nad ranem przychodzi wartownik mówi: – Chłopy, tam się palą zakłady produkcji konserw, żołnierze konserwy w plecakach noszą! Kilku chłopaków poszło z plecakami, przynieśli pełne konserw mięsnych, a za to, że nam gospodyni dała ziemniaków, to jej też daliśmy dołę. Wtenczas naprawdę pojedliśmy zdrowo⁽¹⁸⁾.

⁽¹⁸⁾ K. Kaźmierska, J. Pałka, op. cit., s. 203.

Doświadczenie głodu było jednym z najważniejszych elementów codzienności żołnierzy walczących na froncie wschodnim. We wspomnieniach osób służących w 1 Armii WP, które przeszły szlak od Białorusi i walki nad Wisłą, powtarzającym się motywem była zmiana, która w żywieniu zaszła po wkroczeniu na przedwojenne ziemie niemieckie, czyli na Pomorze. Oprócz ogólnie wyższego poziomu gospodarczego tych terenów ważny był też fakt, że prowincja niemiecka nie była prawie doświadczona przez wojnę. Stąd wśród żołnierzy wrażenie dostatku niemieckich wsi i miasteczek. Ogromną popularnością cieszyły się weki, czyli słoiki uszczelniane specjalną sprężyną. Lech Tryuk, były powstaniec warszawski i żołnierz 1 Dywizji Piechoty, wspominał:

Każda gospodyni Niemka, w myśl zaleceń propagandy, gromadziła zapasy. Zawekowane: jakaś cielęcina w galarecie, wołowina, różne kompoty. Myśmy się tym zażerali po prostu⁽¹⁹⁾.

⁽¹⁹⁾ Ibidem, s. 333.

Choć żołnierzy straszono, że pozostawione w piwnicach jedzenie może być celowo zatrute, ci w praktyce przekonywali się, że zapasy te jak najbardziej nadają się do spożycia. Żywienie na własną rękę wygrywało więc z posiłkami z przydziału. Lech Tryuk opowiadał:

Z kuchni [polowej] się w ogóle nie brało, chociaż tam gotowali kaszę albo barszcz z suszonych buraków, ohydna rzecz, olejem kraszona. Nikt tego nie jadł. Myśmy byli hrabiowie, bośmy sobie wyszukiwali u Szwabów jedzenie, tak że kuchnia była wykwintna. Prawem silniejszego się brało⁽²⁰⁾.

⁽²⁰⁾ Ibidem, s. 338.

Uciekający przed Armią Czerwoną Niemcy z Pomorza pozostawiali też w swoich gospodarstwach zwierzęta, które potem trafiały w ręce polskich żołnierzy. Jan Mielniczyn wspominał:

Na terenach niemieckich, jeśli chodzi o mięsiwo, to było w bród. Tak za bardzo sobie nie krzywdowaliśmy, że nie ma kuchni, bo wreszcie żeśmy odżyli. Jak trzeba było, świnie zabili czy jałówkę. Tak samo w Gryficach było, w Greifenbergu, wielkanocne święta jakeśmy obchodzili, tośmy mieli wszystko. Pamiętam, jak cały kosz, taki jak to pieczywo noszą, jajek nieśliśmy do kościoła⁽²¹⁾.

⁽²¹⁾ Ibidem, s. 205–206.

Sprzyjającą okolicznością był fakt, że większość żołnierzy pochodziła ze wsi, potrafili więc odpowiednio przygotować mięso do spożycia.

Podobne doświadczenia mieli też zresztą żołnierze 1 Dywizji Pancерnej, którzy wyzwolali Belgię i Holandię oraz wkroczyli do północno-zachodnich Niemiec. Tadeusz Antoszewski z dużym znawstwem zajął się mięsem świnie, która uciekła jednemu z holenderskich gospodarzy:

Pożyczyłem z drugiego działonu sagan. To były takie żeliwne, polewane gary, duże, tam z dzieśnię kilo mięsa można było napchać. Usmażyliśmy cały gar. Później do skrzyni po nabojach, celofanem wyłożonej, kazałem nalać na spód smalec i teraz te mięsa układaliśmy, jedno przy drugim. Mieliśmy natopiony czysty smalec ze słoniny, a jakeśmy mięso piekli, to przypraw dużo poszło i był ładny zapach. Smalec od pieczenia wymieszaliśmy ze smalcem ze słoniny i tymśm zalewaliśmy [...] Mieliśmy pełną skrzynię. Co nie weszło, tośmy dali do gara i z niego braliśmy na obiad. Codziennie rano objeżdżał działony gospodarczy, przywoził konserwy i chleb. Myśmy to komasowali, a tylkośmy naszego mięsa jedli. Mieliśmy tego na kilka miesięcy. Dobrze, że to było na zimę, temperatura niska⁽²²⁾.

⁽²²⁾ J. Pałka, M. Venken, K.M. Zalewski, op. cit., s. 211–212.

Maczkowcy częściej nawiązywali z cywilami niemieckimi kontakty „handlowe” – kupowali od nich (za zdobycze wojenne) chociażby świeże jajka, które zastępowały im proszkowane półprodukty.

Polacy na Zachodzie mogli też korzystać z gościnności Francuzów, Belgów i Holendrów, wdzięcznych za wyzwolenie ich od Niemców. Tadeusz Antoszewski wspomina podróż przez francuskie miasteczka już po przełamaniu frontu w Normandii:

⁽²³⁾ Ibidem, s. 204.

I oczywiście niespotykana owacja ze strony ludności, nie można było się zatrzymać. Jak się zatrzymał żołnierz, to już była masa ludzi koło niego. Mężczyźni wyciągali z kieszeni, a kobiety z teczek kieliszki i pół litra i lali koniaczek czy inne trunki. Było tylko *Vive la Pologne!* Jak złapali, to już wódka i jakieś ciasta. Kto tam by ciasta jadł! Ale wódkę...⁽²³⁾.

W czasie zimowego postoju w Holandii Polacy zaprzyjaźniali się z miejscową ludnością, dzieląc się z nią jedzeniem i przyjmując zaproszenia na kolacje i toast za „wyzwoliciele”.

Alkohol był często dla żołnierzy częścią żywnościowego przydziału, w relacjach uczestników walk zarówno na wschodzie, jak i na zachodzie pojawiają się zresztą informacje, że dostawali oni różnego rodzaju napoje wysokoprocentowe. Poczęstunek „kieliszkiem” był elementem spotkań z sojusznikami, łagodził stres, dodawał odwagi lub pomagał odpocząć po męczących działaniach. Marian Słowiński, członek załogi czołgu dowódcy 1 Pułku Pancernego, wspominał:

⁽²⁴⁾ Ibidem, s. 202.

Jakżeśmy szli spać, to żeśmy sobie po jednej whisky albo po dwie wypili. Nie przesadzam, żeby nie to, że wchodziło się do tego dołu po kielichu, to nie wiadomo, co by dzisiaj ze mną było. Na pewno jakiś reumatyzm albo coś. Ta whisky jakoś łagodziła to zimno. Żeśmy się trzymali. W czołgu mieliśmy zawsze jeden kanister pełen whisky, która nas przy życiu trzymała⁽²⁴⁾.

Kanister pełen alkoholu jest zresztą stałym motywem opowieści o służbie w oddziałach zmotoryzowanych i pancernych.

Żołnierze Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie mieli jeszcze jedną możliwość uzupełnienia swojego menu – były to kantyny, prowadzone przez ochotniczki z Pomocniczej Służby Kobiet (tzw. Pestki). Przy 2 Korpusie Polskim we Włoszech działała 318 Kompania Kantyn, w której pod koniec wojny służyło prawie 100 kobiet, zgrupowanych w plutonie dowodzenia oraz czterech plutonach przydzielanych do poszczególnych jednostek (po plutonie do dwóch dywizji piechoty, oddziałów



Śniadanie żołnierza
1 Korpusu Polskiego
w Szkocji.
Źródło: NAC

pancernych oraz jednostek korpuśnych). Łącznie wśród żołnierzy działało 14 kantyn, obsługiwanych przez kobiety wyspecjalizowane częściowo również w pracy świetlicowej. Pestki dysponowały podarowanymi przez Polonię amerykańską specjalistycznymi ciężarówkami-kantynami, z których można było wydawać posiłki. Zdarzało się, np. w czasie walk o Bolonię w kwietniu 1945 r., że kantyny operowały na pierwszej linii frontu, w zasięgu artylerii niemieckiej. Decyzja dowództwa Korpusu ustalała ceny na poszczególne produkty serwowane w kantynach – za herbatę z mlekiem płacono 3 liry, za kawę z mlekiem – 4 liry, natomiast za kakao z mlekiem lub kanapkę z sardynkami, serem czy wędliną – 5 lirów. Można było tam też dostać piwo, słodycze i owoce. Żołnierze, również ci walczący w zachodniej Europie, wspominają, że ceny w kantynach były przystępne i pozwalały uzupełnić codzienny jadłospis. Dawały też namiastkę normalnego życia.

RÓŻNICE I PODOBIENSTWA

Żywnienie żołnierzy polskich walczących na froncie zachodnim i wschodnim II wojny światowej w wielu obszarach różniło się od siebie. Wynikało to przede wszystkim z charakteru prowadzonych działań – wojna na Wschodzie była dużo bardziej zacięta i brutalna, co było spowodowane większym oporem Niemców i taktyką działania Armii Czerwonej, nieliczącej się z życiem pojedynczego żołnierza. Działania na froncie wschodnim były też bardziej prymitywne – wojska operowały na terenach biednych i zniszczonych, transport zaś w dużym stopniu opierał się na wozach konnych. W tym samym czasie Amerykanie i Brytyjczycy, a wraz z nimi Polskie Siły Zbrojne na Zachodzie, korzystali już w pełni z transportu samochodowego, w większym stopniu mieli też dostęp do lepszego jakościowo żywienia, pochodzącego przede wszystkim z USA. Dwa różne sposoby prowadzenia wojny widać nie tylko w statystykach strat bitewnych, lecz także w jadłospisach i wspomnieniach niedostatków.

Wiele kwestii rozwiązywano jednak bardzo podobnie. Żołnierze polscy na Zachodzie i Wschodzie żywili się przede wszystkim masowo produkowanymi konserwami, jednocześnie zaś starali się w podobny sposób urozmaicać sobie jadłospis zdobycznymi produktami – czy to zapasami z niemieckich spiżarni, czy to mniej lub bardziej bezpiecznymi zwierzętami hodowanymi. Wbrew potocznemu wyobrażeniu, obydwa fronty nie różniły się też pod względem spożywania alkoholu – odmienność leżała raczej w rodzajach pitych trunków.

Żołnierze niezależnie od długości geograficznej jedli więc podobne potrawy ze wspólnego kotła, narzekali na źle działające kuchnie polowe, szukali normalności w kontaktach z cywilami i próbowali zdobywać jedzenie na własną rękę, często pozyskiwali je od ludności miejscowej. Doświadczenie żywienia na wojnie wydaje się więc w pewnym sensie uniwersalne.

BIBLIOGRAFIA

- Berlingowcy. Żołnierze tragiczni*, red. D. Czapigo, Warszawa 2015.
- Gąsior M., Szkudliński J., Wodzyński A., *Życie codzienne żołnierzy Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie 1939–1947*, Gdańsk 2016.
- Każmierska K., Pałka J., *Żołnierze ludowego Wojska Polskiego. Historie mówione*, Łódź 2018.
- Monte Cassino, Ankona, Bolonia 1944–2004. Żołnierze 2 Korpusu Wojska Polskiego we Włoszech*, red. W. Żdanowicz, Katowice–Warszawa 2004.
- Pałka J., Venken M., Zalewski K.M., *Żołnierze generała Maczka. Doświadczenie i pamięć wojny*, Gdańsk–Zakrzewo 2013.
- Pomocnicza Służba Kobiet w Polskich Siłach Zbrojnych na Zachodzie 1939–1945*, red. A. Dzierżek, Z. Galewska, I. Horbaczewska, H. Poliszewska, Londyn 1995.
- Służba zaopatrzenia w polu*, Wielka Brytania, Dowództwo 1 Dywizji Panczernej, 1944.
- Zbiór instrukcji i zarządzeń działu zaopatrywania. Materiał pomocniczy dla oficerów zaopatrywania oddziałów*, Włochy, Sekcja Wydawnicza 2 Korpusu, 1945.



14 FOLKLOR
14 NIE TYLKO
NA TALERZU...

IWONA DWOJEWSKA




„Dzięki przykoszarowej gospodarce, prowadzonej w jednej z jednostek ŚOW, zaopatrzenie w produkty żywnościowe jest realizowane w 70 procentach samowystarczalnie. N/z: tunel foliowy z przyspieszoną produkcją sałaty”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW), fot. A. Łuszczewski



„Gospodarka przykoszarowa przyczynia się w znacznej mierze do zapotrzebowania wojska w artykuły żywnościowe. N/z: chlewnia prowadzona przez kwatermistrzostwo szkoły chorążych w Olsztynie, której roczna produkcja żywca całkowicie pokrywa własne zapotrzebowanie”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW), fot. L. Wróblewski

FOLKLOR NIE TYLKO NA TALERZU – W DOBIE LUDOWEGO WOJSKA POLSKIEGO



W czasach PRL-u zasadnicza służba wojskowa była obowiązkowa i trwała dwa lata w wojskach lądowych oraz trzy lata w marynarce wojennej. W 1989 r. skrócono ją odpowiednio do 18 miesięcy i dwóch lat. Pobór do wojska następował po ukończeniu przez mężczyzn 19 lat. Nie był to dla nich łatwy czas. Jednostka znajdowała się zazwyczaj daleko od domu i trzeba się było na długo pożegnać z rodziną i bliskimi, a także zapomnieć o przyzwyczajeniach i smakach wyniesionych z domu. W koszarach królowało zbiorowe żywienie, które z definicji daje wybór niewielki lub nie daje go wcale. Jadłospis należał raczej do monotonnych, a młody, ćwiczony na „różnych frontach” rekrut był zawsze głodny. Droga do posiłku wiodła przez obowiązkowy udział w systemie aprowizacji, wytwarzania i przygotowywania jedzenia... Warto tu przywołać jeden z serii kawałków o żołnierzach, które opowiadano sobie dla pokrzepienia w trudnych latach komuny:

CO JE ŻOŁNIERZ?... ŻOŁNIERZ JE OBROŃCĄ OJCZYZNY

Poborowy nie tylko ćwiczył musztrę, musiał się nauczyć strzelać i zaliczyć zajęcia z taktyki. Do jego obowiązków w jednostce należały również różne prace porządkowe i kuchenne, takie jak np. osławione obieranie ziemniaków oraz mycie kotłów, talerzy i sztućców. Do tego dochodziły prace

w gospodarstwie pomocniczym, na przykład przy obrządzaniu świń lub bydła czy w piekarni przy pieczeniu chlebów.

Służba w kuchni, jak wynika z wielu opinii, do łatwych nie należała. Zazwyczaj zaczynała się skoro świt, ponieważ śniadanie dla 500–1000 osób trzeba było przygotować na godzinę 7.00. Porcjowaniem produktów zajmował się kucharz. Poza tym tylko on tak zgrabnie potrafił pokroić kiełbasę na skos, żeby sprawiała wrażenie dużej porcji na talerzu. Żołnierze natomiast wykonywali prace podkuchennych. Palili w piecach, nalewali wodę do kotłów, dźwigali skrzynki z prowiantem, dbali o czystość w stołówce, obierali jajka ze skorupki, kroili chleb... i podjadali co się dało.

Najczęściej jednak zajmowali się obieraniem ziemniaków. Opowiedziano mi historię usłyszaną od żołnierza (pobór 1971) o tym, jak wyglądały częste dyżury jego plutonu w kuchni. Przygotowywano tam posiłki dla ok. 1000 osób z jednostki oraz dodatkowo na potrzeby kasyna. Wojsko dysponowało już wówczas mechanicznymi obieraczkami, ale rozmyślnie były blokowane i psute przez żołnierzy starszych stopniem i stażem w jednostce, żeby przeciwiczyć rekrutów. Najczęściej więc pozostawało ręczne obieranie ziemniaków. Dzielne zapotrzebowanie przez kuchnię wynosiło około tony. Czterdziestoosobowy pluton mógł to zadanie wypełnić, ale nie była to praca wykonana dokładnie. Kroiło się kartofle w sześciany i nikt nie zadawał sobie trudu, aby wycinać przerosty czy nadgniłe części bulw, a nawet zdarzające się szkodniki. Robiono to czasem rozmyślnie, z pewną satysfakcją, że dowódca w kasynie oraz kapral w stołówce będą jedli byle jakie pyry z „wkładką mięsną”. Jakoś nikomu nie przychodziło do głowy, że również ekipa zajmująca się obieraniem oraz koledzy będą jedli takiej pośledniej jakości pożywienie.

We wrocławskich koszarach, zajmowanych m.in. przez Wyższą Szkołę Oficerską, maszyny do obierania ziemniaków były zawsze zepsute. Potwierdzali to żołnierze stacjonujący w tym miejscu zarówno w latach osiemdziesiątych, jak i dziewięćdziesiątych. Wymagania w stosunku do nich były wyższe – odpowiadały szarzy oficerskiej. Nie dało się pójść na łatwiznę i kroić ziemniaki w sześciany, ponieważ sprawdzano, czy obierzyny nie są zbyt grube. Podchorążowie często odbywający takie ćwiczenia dochodzili do niezłej wprawy. Trzydziestoosobowy zespół (pobór 1989) potrafił kunsztownie obrać 300 kg ziemniaków w ciągu ok. dziewięciu godzin. Zaczynali zwykle ok. 16.00, a kończyli o 1.00 w nocy. Na szczęście służba w kuchni nie odbywała się codziennie.

Dyżury na „obieraku” lub „zmywaku” były chlebem powszednim żołnierzy. Na odstających od regulaminowej normy w ramach PPK, czyli pracy poza kolejnością, czekały zadania specjalne.



„Po intensywnych zajęciach poligonowych czy może coś bardziej smakować niż przystawki grochówka wojskowa? N/z: kuchnie «pracują» pełną parą”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW),
fot. S. Kaczorek

Część z nich była wykonywana w kuchni. Opowiedziano mi ciekawą historię przygotowywania warzyw do zupy. Otóż proces składał się nie z jednego, ale z dwóch etapów. W pierwszym trzeba było je pokroić w kostkę, zapełniając 120-litrowy gar. W drugim – złośliwy kucharz kazał wszystko wyspać, argumentując, że kostka jest za gruba, więc każdą trzeba podzielić na cztery.

Represe nie omijały również studentów, którzy w ramach Studium Wojskowego odbywali obowiązkowe obozy wojskowe. Jeden z absolwentów studium (pobór 1952) tak opisuje swoje doświadczenia:

Nie byłem zbyt subordynowanym żołnierzem. Któregoś dnia (a raczej nocy) odbywałem karę w kuchni. Miałem zadanie: obciąć łąb i wypatroszyć beczkę śledzi na najbliższy obiad⁽¹⁾.

PRZYJEDŹ, MAMO, NA PRZYSIĘGĘ...

Po sześciu tygodniach intensywnego szkolenia przychodził czas na złożenie przysięgi. Zaraz po wojnie nie było w zwyczaju, że do każdego żołnierza przyjeżdżała rodzina, aby towarzyszyć mu w tym uroczystym dniu. Stanisław Gendek, który służył w 13 Pułku Artylerii Pancernej stacjonującym

⁽¹⁾ <www.wspolczesna.pl/jak-to-w-ludowym-wojsku-bylo-zobacz-kolejne-wspomnienia-z-wojska-naszyc-czytelnikow/> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

„Chleb i bułka z piekarni garnizonowej jednostki Pomorskiego OW należą do pieczywa przedniej jakości, co jest niewątpliwą zasługą m.in. szer. Kazimierza Wilińskiego i szer. Walentego Piaseckiego (na zdjęciu)”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW),
fot. L. Wróblewski



w Twierdzy Modlin wspominał, co warto odnotować, że w 1947 r. odprawiana była jeszcze msza święta przy ołtarzu polowym. Potem następowało powtórzenie słów roty przysięgi, a uroczystość kończyła defilada. W modlińskich koszarach natomiast czekał na żołnierzy poczęstunek:

Do obiadu podano po 100 g wódki. Niektórzy z nas nie pili alkoholu, więc oddawaliśmy ją kolegom, a oni dobrze sobie popili. Było wesoło^[2].

Z czasem przysięga stała się wielkim wydarzeniem również dla najbliższych. W latach sześćdziesiątych szlagierem była piosenka Trubadurów *Przyjedź mamę na przysięgę*. Sytuacja była już wtedy zgoła inna niż zaraz po wojnie. Wojsko poddano najpierw procesowi stalinizacji, a potem sowietyzacji. Rekruci miewali jednak na co dzień bardziej prozaiczne problemy – tak jak w piosence:

Kucharz daje
wciąż to samo,
ale tremę

^[2] D. Kaliński, *W koszarach i na poligonie – wspomnienia Stanisława Gendka z okresu zasadniczej służby wojskowej (lata 1947–49)*, <<https://beta.historia.org.pl/>>, (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

ma przed mamą,
więc po zupie chcieliby upiec nawet schab⁽³⁾.

Różne opinie krążyły na temat wyżywienia w wojsku, ale trzeba przyznać, że czasami rzeczywistość było marne i monotonne. Dlatego przysięga była doskonałą okazją podkarmienia młodego żołnierza. Przyjeżdżały rodziny, narzeczone czy dziewczyny oraz przyjaciele. Matki oczywiście w tej gromadce gości wiodły prym. Wiozły ze sobą mięsa (najczęściej pieczone kurczaki czy schab), suszoną kiełbasę, wędliny oraz domowe ciasta i ulubione smakołyki młodego wojaka. Inni krewni i znajomi też przywozili coś od siebie. Stoły się uginały.

Solidną wałówkę na później zostawiano również w jednostce, ale jej losy bywały różne. Często działo się tak, jak w historii opisaną przez żołnierza (pobór 1976) odbywającego służbę w 3 Pułku Zabezpieczenia Dowództwa Marynarki Wojennej w Gdyni:

Kazano nam wszelkie pozostałości po biesiadzie zanieść na naszą salę i rozłożyć na kocu na podłodze. Czego tam nie było. Wędzone kiełbasy domowego wyrobu, słodycze, papierosy, no i kilka butelek wódki przemyconych nie wiadomo jakim sposobem. Wokół tego, jak sępy czekające na ofiarę, krążyli nasi dowódcy drużyn oraz żołnierze rezerwy. Kazali nam wyjść na korytarz i czekać. Zawołali nas na salę, kiedy dokładnie podzielili produkty pomiędzy siebie. Nasze protesty nie zdały się na nic, kilku niezadowolonym z takiego obrotu sprawy kazano się czołgać pod łózkami⁽⁴⁾.

Pokrzywdzeni mogli sobie za to pomarzyć, że wkrótce przyjdzie paczka od rodziny, albo pójść do kantyny i kupić coś na pocieszenie. Miesiące mijały, a potem oni stawali się dowódcami drużyn lub odliczali dni do cywila jako tzw. rezerwa i robili to samo – ćwiczyli „młode koty”.

ERA WUGIEERA, CZYLI ZŁOTY WIEK WOJSKOWYCH GOSPODARSTW ROLNYCH

Franciszek Zarówny został powołany do wojska w 1955 r. Skierowano go do szkoły podoficerskiej w Żaganiu. Po dziewięciu miesiącach nauki, w odróżnieniu od kolegów rozesłanych do innych jednostek, pozostał na miejscu i otrzymał rozkaz objęcia stanowiska pisarza

⁽³⁾ *Przyjeźdź mamę na przysięgę*, słowa E. Fiszer, muzyka H. Klejne, <<https://ising.pl/trubadurzy-przyjedz-mamom-na-przysiege-255181-tekst>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

⁽⁴⁾ <<http://historiachojnic.com/prl/12-z-kart-historii/prl/155-do-woja-marz-czyli-dalsza-czesc-wspomnien.html>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

żywnościowego. Wysłano go na szkolenie, po którym przystąpił do wykonywania obowiązków polegających na układaniu cotygodniowego jadłospisu dla żołnierzy. Kapral starał się, żeby jedzenie było różnorodne i odpowiadało wymogom zapotrzebowania kalorycznego. Jadłospis zatwierdzał porucznik żywnościowy, następnie kwatermistrz. Dopiero po uzyskaniu obu akceptacji spis potraw można było przedstawić szefowi kuchni, który musiał sobie poradzić z tym, na przykład, jak ugotować 500 l zupy.

Na śniadanie zwyczajowo podawano chleb, margarynę i wędlinę. Podczas obiadu serwowano zupę oraz mięso z ziemniakami i warzywami lub dla odmiany bigos. Poniedziałki były bezmięsne, a śledzie jadano zawsze we czwartek. O deserze można było zapomnieć. Największym uznaniem cieszyła się podobno grochówka, którą – ze względu na solidną wkładkę mięsna – można się było najeść do syta. Na pytanie, czy żołnierze lubili te posiłki, pisarz żywnościowy odpowiedział dyplomatycznie, ale znacząco:

W wojsku nie ma tak, że się czegoś nie lubi. Je się to, co się dostanie, i tyle. A raczej to, co wymyślił na dany dzień pisarczyk żywnościowy⁽⁵⁾.

W Żaganiu jedzenie było w miarę urozmaicone, ponieważ jednostka posiadała własne pola. „Uprawiano tam ziemniaki, kapustę, ogórki i inne warzywa, żeby nie trzeba ich było kupować”⁽⁶⁾. Wojskowe Gospodarstwa Rolne działające przy jednostkach niewątpliwie sprawiały, że pozyskiwano żywność tanim kosztem. Dbanie o jej wytwarzanie należało jednak do obowiązków żołnierzy, którzy zamiast doskonalić wojskowe rzemiosło – przygotowywali ziemię pod warzywa, pielili buraki, zbierali fasolę czy też kopali ziemniaki. Nie zawsze zresztą z oczekiwanym skutkiem. Józef Maria Ruszar, który w 1978 r. odbywał służbę wojskową w 36 Łużyckim Pułku Piechoty Zmechanizowanej w Trzebiatowie, nie mógł się pogodzić z takim stanem rzeczy. Podejmuje m.in. ten temat w książce *Czerwone pająki. Dziennik żołnierza*:

Generalnie latem nie ma żadnych ćwiczeń. Żołnierz jest od tego, aby zarobić na chleb oraz wzmocnić wyższość gospodarki planowej nad kapitalistyczną. Większość wojska jest już rozlokowana w PGR-ach, a ci nieliczni, którzy zostali, pracują w przypułkowym gospodarstwie. Mamy pola, chlewy, oborę. Szkoda tylko, że na stole tego nie widać⁽⁷⁾.

⁽⁵⁾ K. Zarówna, *Lata 50te, Żagań, jednostka wojskowa i pisarczyk żywnościowy* <<http://www.smakizpolski.com.pl/kim-byl-pisarczyk-zywnosciowy/>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

⁽⁶⁾ Ibidem.

⁽⁷⁾ J.M. Ruszar, *Czerwone pająki. Dziennik żołnierza LWP*, Warszawa 2017, s. 34.



Plakat autorstwa J. Czernego,
Z. Gamskiego.
Źródło: ze zbiorów CBW

Na szczęście wiele jednostek dobrze wykorzystywało możliwości, jakie dawało samodzielne gospodarowanie, i nikt się tam na jedzenie nie skarżył. Żołnierz stacjonujący w latach 1976–1978 na terenie Garnizonu Dęblin opowiadał mi, że w miejscowym WGR hodowla tuczników liczyła wówczas ok. 160 sztuk, a owiec – ok. 300. Zanim powstały budynki gospodarcze, owce trzymano w namiotach. Obrządzanie zwierząt gospodarskich należało oczywiście do codziennych obowiązków mundurowych. Wszystkożerne świnie łatwo było wykarmić, podawano im resztki pożywienia ze stołówek wojskowych.

W każdym gospodarstwie pogłowie liczono skrzętnie i odnotowywano ubój na własne potrzeby. W papierach wszystko się musiało zgadzać. Zdarzały się jednak przypadki, które określano mianem lewizny. Pieczone z podprowadzonego prosiaka, przygotowane na ognisku, dla wybranych, było z pewnością pyszne, ale potem liczba w dokumentach się nie zgadzała. W takiej sytuacji trzeba było przygotować meldunek, że świnia padła. Władze PRL były podejrzliwe, czasami więc przysyłało prokuratora, żeby sprawdził, gdzie ją pogrzebano. Co było dalej, trzeba sobie wyobrazić. Bareja byłby uszczęśliwiony, słysząc taką historię.

Dekady przemijały, ale jeszcze w latach dziewięćdziesiątych były jednostki, w których kapustę kiszoną nadal wytwarzano sposobem gospodarczym. Zgodnie z recepturą poszatkowane warzywo

„W jednostkach wojskowych gromadzi się artykuły żywnościowe na zimę. N/z: magazynowanie słoików z kompotami i warzywami”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW),
fot. J. Bogacz



należało porządnie ugnieść, aby wyeliminować powietrze, które może powodować proces gnicia. Żołnierze podwijali więc nogawki spodni, dokładnie myli nogi i skakali po przyłbie kapusty. Jak opowiadał mi jeden z absolwentów Wyższej Szkoły Oficerskiej we Wrocławiu (rocznik 1994), najgorszy etap zaczynał się po 2–3 dniach, kiedy puszczał sok, fermentacja postępowała i należało powrócić do ugniatania. – Na odległość można było wyczuć, kto walczył z kapustą, bo nóg nie było gdzie umyć – wspominał rozmówca. Zaznaczył również, że nigdy potem bigosu i łazanek nie jadł na terenie koszar.

Na bazie tej kiszonki przygotowywano kapustę z grochem, kapuśniak czy pożywne surówki. Zupa ogórkowa również zajmowała ważne miejsce w wojskowym menu. Ogórki kiszane własnej roboty podane do schabowego to dopiero był rarytas podczas niedzielnego obiadu. Podobno najlepsze robili żołnierze Wojsk Ochrony Pogranicza z Terespoła. Ogórki najpierw układano w beczkach razem z koprem, liśćmi chrzanu oraz dodatkiem czosnku i zalewano solanką. Potem beczki wrzucano do stawu. Ta metoda kiszenia, znana powszechnie na wschodzie, gwarantowała, że miały niepowtarzalny aromat i smak. Kiszonki nie bez przyczyny były bardzo doceniane w wojsku, mają bowiem dużo właściwości zdrowotnych, a przygotowywane samodzielnie kosztowały grosze.

Era Wojskowych Gospodarstw Rolnych skończyła się, gdy 19 października 1991 r. uchwalono ustawę o gospodarowaniu nieruchomościami Skarbu Państwa. Na jej mocy rozpoczął się proces likwidacji tych gospodarstw. Przebiegał jednak dosyć wolno. W 1992 r. przestał istnieć, powstały

z inicjatywy gen. Czesława Kiszczaka, WGR Kwaszenina w Bieszczadach, obsługiwany przez zmotoryzowany pułk Nadwiślańskich Jednostek Wojskowych MSW. W wielu miejscach gospodarstwa jednak nadal działały. W Komendzie Portu Wojennego w Gdyni w 1993 r. zaczęto likwidować świniańnię, ale nadal korzystano z dwóch dużych basenów, zajmujących po około 50 m², w których przechowywano wytworzone kiszonki: kapustę i ogórki. Trudno było zrezygnować z żywności pozyskiwanej za bezcen. We Wrocławiu podobno dopiero pod koniec lat dziewięćdziesiątych zaczęto sprzedawać zlewki ze stołówki wojskowej rolnikowi.

KASZA, MATKA NASZA

O tym, że z kucharzem należało dobrze żyć, wiedzieli wszyscy. Nie chodziło wyłącznie o smaczne kąski, które można było od niego wytargować, ale również o podział zadań i ich organizację. Zaradny kucharz, który miał umiejętności kulinarne i talent do zarządzania, był prawdziwym skarbem. Efekty jego pracy doceniali i wspominali jeszcze przez wiele lat po odejściu do cywila byli żołnierze jednostki. Andrzej Bogucki (pobór 1972) odbywający służbę w 35 Pułku Desantowym, stacjonującym na terenie Garnizonu Gdańsk, wspominał, że pracujący tam szef kuchni bardzo dbał o nie tylko o to, aby jedzenie było przyrządzone ze smakiem, ale także o higienę w kuchni i w stołówce. Mimo że sprawdzał żołnierzom czystość kubków emaliowanych i niezbędników, potrafili właściwie ocenić jego starania:

Wyżywienie mieliśmy wyśmienite i smaczne, każdy mógł najeść się do woli, poprosić o dodatkę. O całość dbały oczywiście służby kwatermistrzowskie. Jednak dla każdego żołnierza naszego pułku i dywizjonów, których żołnierze razem z nami się stołowali, mogę jednoznacznie powiedzieć, że naszym autorytetem był szef kuchni sierżant Janke z czarnym wąsikiem. [...] Rarytasem receptury sierżanta Janke była mielonka samodzielnie robiona w pułku z boczką wędzonego i innych dodatków. Często mieliśmy ją na chleb na śniadania i kolacje. Pycha, jej smak czuję do dziś⁽⁸⁾.

Nie wszyscy kucharze odznaczeni się jednak taką wszechstronnością. Często byli to młodzi ludzie bez odpowiedniego doświadczenia. Marynarz stacjonujący w Kaszubskim Dywizjonie

⁽⁸⁾ Andrzej Bogucki wspomina swoją służbę wojskową, cz. 2, <<http://www.71dd.ocalicodza-pomnienia.eu/wpis.php?wpisid=107>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

Okrętów Pogranicza w Gdańsku (1982–1985) wspominał, że gdy się kucharza pytało o godz. 10.00, co będzie na obiad, to odpowiadał z rozbrajającą szczerością: – Nie wiem, co wyjdzie.

Marynarka Wojenna, ze względu na lokalizację, miała mniej problemów dotyczących wyżywienia żołnierzy. Olbrzymie wsparcie w zakresie aprowizacji stanowiło bowiem morze. Wiarus z Kaszubskiego Dywizjonu opowiadał mi, że po każdym ćwiczeniach wojskowych na Bałtyku pozyskiwali olbrzymie ilości ryb. Nie korzystano wówczas z żadnego sposobu wcześniejszego odstraszenia zwierząt morskich. Kiedy więc stosowano ćwiczebne ładunki wybuchowe, ogłuszone dorsze i śledzie wypływały na powierzchnię. Czasami rybacy dzielili się z wojskowymi marynarzami swoim połowem. Z przybywających do przystani kutrów i szkunerów świeżutkie ryby trafiały do obróbki w kuchni. Nie zawsze żołnierze byli z niej zadowoleni. Marynarskie wydanie mielonego miało niewiele zwolenników. Kotlet nazywano odbijaczem, bo przypominał odbijacz okrętowy, który dzięki zwartej masie sprężynował i mógł chronić zarówno burtę jednostki pływającej, jak i nabrzeże przed uszkodzeniem. Inny rozmówca służący na początku lat dziewięćdziesiątych w Komendzie Portu Wojennego w Gdyni z dumą podkreślał jednak, że w marynarce jedzenie było najlepsze, i współczuł wszystkim, którzy trafili do Wojsk Lądowych, gdzie podobno było najgorzej.

Zgodnie z relacjami żołnierzy w wojsku nikt nie chodził głodny. Rzeczywiście chleba nie brakowało i zawsze można było go upchać w kieszeni. Problem polegał jednak na tym, że nie wszystkie jednostki wojskowe radziły sobie z aprowizacją i przygotowywaniem urozmaiconych i smacznych posiłków. Militarna kuchnia PRL kojarzyła się z monotonią i nadmiarem kaszy, ziemniaków, chleba, śledzi i kapusty. „Jak zjesz wagon kaszy, to wrócisz do cywila” – nie bez przyczyny pouczali rekrutów rezerwiści, którym zostało niewiele dni do końca służby. Chociaż pęczak był często rozgotowany, a kasza jęczmienna przypalona, krzywili się, ale jedli, żeby głód nie doskwierał.

Duży wpływ na jakość przygotowywanego jedzenia miały również warunki sanitarne, często bardzo trudne. Ponadto na porządku dziennym było łamanie przepisów i zasad higieny przez pracowników kuchni: „Kiedy kucharka z beczki wyjmowała gołą ręką śledzia za ogon i rzucała na talerz, nam odechciewało się jeść” – wspominał żołnierz z wrocławskich koszar. Niestety taki spektakl odbywał się w każdy piątek.

W 36 Pułku Zmechanizowanym w Trzebiatowie dochodziło do przejawów buntu w związku z podłym jedzeniem i zbyt małymi porcjami. W marcu 1979 r. przeprowadzono tam kontrolę, która błyskawicznie zmobilizowała dowódców i wreszcie żołnierze po raz pierwszy od miesiąca



„Wojskowe gospodarstwa rolne – prowadząc szeroką działalność hodowlaną, upraw zbóż i produkcji ogrodowej – w znacznym stopniu przyczyniają się do zwiększenia oszczędności w gospodarce narodowej. N/z: prace w przodującym gospodarstwie pomorskiego OW”.
Źródło: Kronika WAF (ze zbiorów CBW),
fot. I. Sobieszczuk

otrzymali kielbasę. Wnioski z przeprowadzonej inspekcji potwierdziły, że protesty były uzasadnione. Praca kwatermistrzów oraz w kuchni była źle zorganizowana, warunki sanitarne – fatalne. Gospodarstwo pomocnicze nie stanowiło spodziewanego wsparcia, ponieważ było zarządzane nieporadnie. Odnotowano liczne przypadki niechlujstwa, które powodowało, że zwierzęta hodowlane narażone były na choroby i padały.

Na skutek stale narastających trudności gospodarczych w latach osiemdziesiątych wprowadzono w Polsce reglamentację wielu artykułów spożywczych, w tym mięsa. Kryzys ekonomiczny w kraju znacząco wpływał też na żywienie żołnierzy. Armia, w której brakowało wielu produktów, była prawdziwą szkołą życia, wyzwała inwencję, uczyła operatywności i sprytu.

Wojciech Książek, który służył w czasach stanu wojennego m.in. w Chełmnie Pomorskim, prowadził dziennik, z którego możemy dowiedzieć się, na czym polegała „zaradność” rodem z PRL:

Załatwiłem dzisiaj na stołówce kolejny słoik smalcu z cebulą. Cebule wcześniej kupił mi pisarz kompanijny, który jako łącznik wychodzi czasami do miasta. Słoninę kupiłem w kantynie, zaś samo przetopienie w kuchni opłaciłem papierosami. Ten smalec jakoś nas trzyma^[9].

^[9] W. Książek, *Wojsko, Dostojewski i ja, czyli stan wojenny w mundurze*, <<https://wojciechksiazek.wordpress.com/dziennik-z-pobytu-w-wojsku-1981-1982/>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

„Czy ta zupa będzie
smakowała kolegom?”.
Źródło: Kronika WAF
(ze zbiorów CBW),
fot. S. Kaczorek



KUCHNIA W PROSTYCH ŻOŁNIERSKICH SŁOWACH

Wojskowy wikt i opierunek nie wszystkich zadowalał. Protestowanie było ryzykowne. Bezpieczną formę walki stanowiło wyszydzenie czy ośmieszenie miernych efektów żywienia zbiorowego i warunków, w których jadano posiłki. Pamiątką z czasów ludowego Wojska Polskiego są liczne określenia, które utrwaliły się w żargonie wojskowym tamtych czasów.

Żołnierze nazywali jedzenie „paszą”, o posiłku mówili „koryto”. Komu się podaje paszę i gdzie – wiadomo... „Świniarnia”, „karaluch” – to negatywne wyrażenia oznaczające stołówki wojskowe. Skojarzenia nasuwają się same i odzwierciedlają wyliczane przez żołnierzy niedogodności: lepiące się stoły, brud, robactwo, oślisze kubki i talerze z melaminy oraz nieprzyjemne zapachy.

Kawę zbożową przewrotnie nazywano „kolą”. Rzeczywiście miała specyficzny, niezbyt zachęcający zapach. Skarżono się, że zalatywała niedomytym kotłem, zlewkami bądź skarpetami. Odpychająca bywała również woń zup. W niektórych jednostkach zwano je ogólnie „onucówkami” lub „onucówami”. Krytyczne uwagi dotyczyły różnych zup, ale na pewno nie grochówki. Problemy

z zaopatrzeniem, kartki na mięso, a nawet brak umiejętności kucharza nie pozbawiły jej dobrej marki. Woń parującej zupy grochowej była gwarancją sutego, smacznego posiłku. W wojskowej grochówce łyżka powinna stać na baczność i tak było. Zupa była gęsta, okraszona skwarkami albo z wkładką mięsną. Czasami pachniała wędzonką i ogniskiem.

Dla odmiany kucharze najczęściej nie radzili sobie z przygotowaniem sztuki mięsa, która regularnie gościła na wojskowych stołach. Porównywano ją z podeszwą lub zelówką, bo była taka twarda, że nie dała się nawet pokroić. Dobrą najczęściej opinię o kotletach mielonych psuli szefowie kuchni, którzy niedostatek mięsa zastępowali dużą ilością panierki. W efekcie powstawał „granat”, którego określenie brało się od twardej skorupy. Niech nas nie zwiedzie kolejny termin: „kulki mocy”. W ten sposób wyśmiewano się z kotleta, który zawierał śladowe ilości mięsa wołowego, ale dużo było w nim cebuli. Wytwarzano również taki typ mielonego, który nazywano „przełgądem tygodnia”. Określenie to wskazuje, jaka mogła być jego zawartość. W wojsku było podobno blisko 20 rodzajów kotletów mielonych. Nawet najlepszy mógł być jednak w pewnych sytuacjach przekleństwem, co odnotował w dzienniku Wojciech Książek:

Wtajemniczeni wiedzą, że wywieszony jadłospis obowiązuje tylko dla tych, co przychodzą pierwsi (czyli głównie kadre), później serwuje się zazwyczaj słynny kotlet mielony. I tak dzień w dzień⁽¹⁰⁾.

⁽¹⁰⁾ Ibidem.

Konserwa rybna lub mięsna nazywana była powszechnie „pancernikiem”. Pochodzenie tego określenia wyjaśnia historia absolwenta Wyższej Szkoły Oficerskiej w Koszalinie (pobór 1985). Wyobraźmy sobie młodego chłopaka, nieco rozpieszczanego przez mamę, który trafia do wojska. Zestresowany idzie na pierwsze śniadanie i dostaje oprócz chleba, margaryny i kawy... puszkę rybną. Dzisiaj ze śmiechem wspomina, że oglądał ją z każdej strony i nie wiedział, co z nią zrobić. Na pewno nie dało się jej otworzyć ręcznie. Nikt nie miał otwieracza do konserw. Żołnierze na stołówce korzystali z niezbędników, ale taki sprzęt nie nadawał się do pokonania wieczka z grubej blachy. Zbity z tropu pomyślał, że puszkę należy zabrać ze sobą na inną okazję.

Pomimo trudnych sytuacji i braków na talerzu żołnierze mieli duże poczucie humoru. Świadczą o tym nie tylko określenia używane w żargonie wojskowym, lecz także liczne anegdoty, które odnosiły się do życia w kamaszach. Jako przykład może posłużyć żołnierski przepis na kompot:

„Bez względu na pogodę.
Połowa kantyna służy
żołnierzom ćwiczącym
w polu gorącymi posiłkami”.
Źródło: Kronika WAF
(ze zbiorów CBW),
fot. Z. Chmurzyński



rozpuścić landrynkę w wiadrze wody i w ten sposób uzyskany koncentrat wlać do wiadra wody.

A jednak deser był...

Dzisiaj w Polskich Siłach Zbrojnych króluje catering. Przygotowanie posiłków powierzono wyspecjalizowanym firmom, które rywalizują między sobą na rynku. Wszystko jest szykowane zgodnie z normami, tak aby wartość energetyczna i odżywcza jedzenia była odpowiednia. Mimo to słów krytycznych o żywności serwowanej mundurowym nie brakuje. Żołnierze, którzy skarżyli się na czasy ludowego Wojska Polskiego, dostrzegają dzisiaj zalety ówczesnej stawy. Podkreślają przede wszystkim, że produkty były naturalne, pozbawione barwników, konserwantów i ulepszaczy. Do kapusty i ogórków nie dodawano octu, żeby je zakwasić. Ziemniaki i buraki zwożono z pułkowego pola, na którym nie stosowano oprysków. Śledzie może były przesolone, jednak konserwowano je tylko solą i przechowywano w drewnianych beczkach. Kaszy podawano zdecydowanie za dużo, ale przecież jest bardzo zdrowa.

BIBLIOGRAFIA

- Andrzej Bogucki wspomina swoją służbę wojskową, cz. 2, <<http://www.71dd.ocalicodzapomnienia.eu/wpis.php?wpisid=107>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).
- Kaliński D., *W koszarach i na poligonie – wspomnienia Stanisława Gendka z okresu zasadniczej służby wojskowej (lata 1947–49)*, <<https://beta.historia.org.pl/>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).
- Książek W., *Wojsko, Dostojewski i ja, czyli stan wojenny w mundurze*, <<https://wojciechksiazek.wordpress.com/dziennik-z-pobytu-w-wojsku-1981-1982/>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).
- Romanowska D., *Armia absurdu*, „Wprost”, 7 stycznia 2010 r.
- Ruszar J.M., *Czerwone pająki. Dziennik żołnierza LWP*, Warszawa 2017.
- Zarówna K., *Lata 50te, Żagań, jednostka wojskowa i pisarczyk żywnościowy*, <<http://www.smakizpolski.com.pl/kim-byl-pisarczyk-zywnosciowy/>> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).
- <<http://www.historiachojnic.pl/artykuly/materialy/PRL/185/do-woja-marsz-do-woja-->> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).
- <<http://www.historiachojnic.pl/artykuly/materialy/PRL/186/do-woja-marz-czyli-dalsza-czesc-wspomnien-->> (dostęp: 4 czerwca 2019 r.).

15 KULINARNE 10 SMAKI MISJI ZAGRANICZNYCH

JACEK ZYGMUNT MATUSZAK





Baza Bagram, XV zmiana PKW ISAF, Afganistan 2014 r.
Fot. st. chor. szt. mar. Arkadiusz Dwuliatek



Wigilia w bazie Bagram,
V zmiana PKW RSM, Afganistan 2016 r.
Fot. st. chor. szt. mar. Arkadiusz Dwuliatek

KULINARNE SMAKI MISJI ZAGRANICZNYCH



Pobyt na misji zagranicznej jest okazją do poznania samego siebie. Wśród powodów, dla których żołnierze decydują się na wyjazd, poza tymi oczywistymi, jest też ciekawość świata i chęć poznania innych kultur. Nie każdy jednak wie, że jest to także okazja, żeby posmakować innej kuchni. Aby w praktyce potwierdzić żołnierską prawdę, która mówi, że doświadczony żołnierz z niejednego pieca chleb jadł.

POŻEGNALNY POCZĘSTUNEK

Tradycją stało się, że uroczyste pożegnania wyjeżdżających na misje kończą się poczęstunkiem. Wówczas w zaimprovizowanej stołówce żołnierze i ich rodziny raczą się tradycyjną wojskową grochówką, bigosem czy żurkiem – potrawami, z którymi trzeba rozstać się na kilka kolejnych miesięcy. Praktyka misyjna pokazuje bowiem, że takie rarytasy, jak śledzie, wędlina czy kabanosy pojawiają się tylko w okresie świąt lub przy okazji wizyty VIP-ów, którzy odwiedzają kontyngenty. Oczywiście żołnierze potrafią poradzić sobie z tymi ograniczeniami i często, zwłaszcza odwiedzając mniejsze bazy, można skosztować i pierogów, i placków ziemniaczanych własnego wyrobu. Ale za każdym razem jest to efekt inwencji i zdolności kulinarnych samych żołnierzy.

ŻYWIENIE W DUŻYCH BAZACH

Na misjach za żywienie odpowiadają wyspecjalizowane firmy, takie jak prawdziwy gigant KBR (Kellogg Brown & Root), który żywił wojsko w Iraku i Afganistanie. Jako że jest to firma amerykańska, jadłospis też w znacznym stopniu odzwierciedla smaki znane z armii USA.

Produkty żywnościowe w zdecydowanej większości są sprowadzane spoza rejonu misji, co wiąże się z olbrzymim przedsięwzięciem logistycznym. Warunki bezpieczeństwa sprawiały, zwłaszcza w Iraku i Afganistanie, że nie wszystkie transporty docierały do celu w stanie nienaruszonym i terminowo. Gdy następowała wzmożona aktywność przeciwnika, zdarzały się czasowe przerwy w dostawach produktów spożywczych. Wówczas na stołówkach (*Dining Facility*) pojawiały się kartki z informacją o ograniczeniach w dostępie do jedzenia. Można było brać tylko określoną liczbę kro-

mek chleba, napojów czy owoców. Także porcje były mniejsze. Nigdy jednak całkowicie nie zabrakło jedzenia.

Duże bazy, jak Kabul czy Bagram w Afganistanie, w rzeczywistości przypominały pod wieloma względami małe miasta. Miały własne elektrownie, rozlewnię wody butelkowanej, wielkie pola namiotowe i kontenerowe, gdzie mieszkało wspólnie kilkanaście tysięcy żołnierzy różnych narodowości. Ich gustom kulinarnym starało się sprostać kilka dużych stołówek, wydających każdorazowo po kilka tysięcy porcji. Co istotne, rytm pracy stołówki odpowiadał specyfice misji, tzn. że

w praktyce były otwarte przez całą dobę. Serwowano w nich cztery posiłki o stałych porach: śniadanie od 5.00 do 8.00, lunch od 11.30 do 13.30, kolację od 17.30 do 20.00 i dodatkowo nocny posiłek (tzw. *night meal*) przeznaczony głównie dla tych żołnierzy, którzy wracali z nocnych patroli. W przerwach między posiłkami można było pójść do stołówki, by napić się kawy lub herbaty oraz zjeść porcję lodów czy galaretki.

Na plastikowych tackach zastępujących talerze lądowały przeróżne przysmaki. Nigdy nie brakowało pieczonych kurczaków, frytek i burgerów, czyli dań, które najbardziej kojarzą się z amerykańską kuchnią. Oprócz tego – różnego typu pasty, sałatki z krewetek i owoców morza oraz steki. W porze śniadaniowej królowały jajka w różnej postaci, naleśniki z syropem klonowym i jogurty. Były też płatki, a do nich mleko o dowolnym smaku (czekoladowe, bananowe, truskawkowe i klasyczne). Nie brakowało owoców, począwszy od jabłek, przez ananasy, brzoskwinie, kiwi, pomarańcze, arbuzy

Obiad: „cziken”, ryż polałem sosem Heinz 57, papryka, sałata cięta, oliwki, sok pomarańczowy, kawa. Kubek styropianowy przecieka w drodze do namiotu. Ktoś proponuje amerykańską taktykę – usiąść z jedzeniem przy stole i siedzieć możliwie najdłużej jak się da. Jeśli zabraknie jedzenia albo kawy, zawsze można wstać i sobie donieść.

J. Dutkiewicz, *Dziennik dowódcy rosomaka*, red. M. Ogdowski, Kraków 2017, s. 27

i melony, po granaty, winogrona i inne. Część z nich, z konieczności, pochodziła z puszki, ale w miarę możliwości obsługa dbała o to, by dominowały owoce świeże.

W praktyce jadłospis pozwalał ułożyć sobie stały cykl tygodnia, uwzględniając porę lunchu. Oczywiście każdego dnia były hamburgery i kurczak, ale na przykład w piątek, jak mawiali żołnierze biorący udział w misjach, na DFAC-u „waliło mułem” lub inaczej – była „zemsta morza”. Tego dnia w stołówce serwowano homary, kraby, krewetki, małże i ryby. Z całą pewnością były to prawdziwe przysmaki, jednak po kilku miesiącach takiego żywienia nie tylko przybywało kilogramów, ale konsument zaczynał tęsknić za smakami swojskiej, polskiej kuchni. Zamiast ryżu i makaronu coraz częściej wspomniano placki ziemniaczane, rosół czy golonkę. Serwowane zupy nie były ani tak dobre, ani tak sycące jak te, z których słynie polska kuchnia. Po zachowaniu w stołówce dało się odróżnić nowo przybyłych żołnierzy od tych, którzy na misji przebywali już dłuższy czas. Ci pierwsi, oszołomieni ilością i różnorodnością potraw, nakładali sobie na tacki solidne porcje wszystkiego. Ci drudzy, nieco już znużeni tym menu, wybierali konkretne potrawy, nierzadko omijając szerokim łukiem takie przysmaki, jak homary czy małże. Z czasem następował bowiem przesyt tych dobroci, a jadłospis okazywał się dość powtarzalny i monotony. Zawsze jednak wysokokaloryczny, głównie po to, by żołnierze po ciężkiej służbie w trudnych warunkach nadrobili utratę energii.

Odrębną kategorię stanowiły desery. Tych również nie brakowało. Na koneserów czekało kilkanaście smaków lodów i sorbetów. Równie dużo było galaretek, które – podobnie jak lody – cieszyły się popularnością. Ciasta – zarówno małe muffinki, jak i wypieki czekoladowe czy pierniki, były znacznie słodsze i bardziej sycące niż nasze krajowe. Nie brakowało również pączków, choć w smaku bardziej przypominały te amerykańskie niż typowo polskie z marmoladą czy różą. Większość ciast pokrywał lukier, który służył nie tylko ich ozdobieniu, ale dodatkowo podnosił poziom słodkości wypieku.

Kilka razy do roku w stołówce serwowano specjalne potrawy. Tak było np. w amerykańskie Święto Dziękczynienia, gdy na stole pojawiały się pieczony indyk i ciasto brzoskwińowe. Co ciekawe, w takich dniach jako kucharze występowali dowódcy, którzy zakładali białe czapki, stawali

MANAS, KIRGISTAN, 6 KWIETNIA 2011

W Polsce 7.06, u nas 11.06, a ja już po śniadanku. Dziś wziąłem jajecznicę, zapiekane parówki, a do tego świeża suróweczka, pomidorek, oliwki. Na dokładkę kubek kawy (styropianowy...) i dwa ciastka zbożowe. [...] Błąkając się po południu, wpadliśmy na lody do DFAC-u. Dziś pierwsze w mojej karierze czekoladowe z dodatkiem orzechów.

J. Dutkiewicz, op. cit., s. 25

Posiłek w czasie ostrzału
bazy Four Corners,
VII zmiana PKW ISAF,
Afganistan, 2010 r.
Fot. st. chor. szt. A. Roik



za ładą i obsługiwali swoich żołnierzy. Także na Boże Narodzenie pojawiało się inne niż zwykle jedzenie, bardziej oddające charakter świąt. Żeby miało polski charakter, dowództwo kontyngentu dbało o to, aby potrawy przygotowywali polscy kucharze. Za każdym razem to świąteczne gotowanie sprawiało, że jedzący byli mile zaskoczeni tym, co lądowało na ich tackach. Polakom udało się przekonać swoich sojuszników do bigosu i polskiej kiełbasy, które choć mało znane, okazały się bardzo popularne, zwłaszcza wśród Amerykanów, którzy często dopytywali, kiedy znowu w menu pojawią się bigos, grochówka czy pierogi.

NIE TYLKO STOŁÓWKI

Choć stołówki oferowały bogatą kartę dań i otwarte były niemal całą dobę, to w afgańskich bazach w Kabulu i Bagramie czy irackiej w Bagdadzie nie były jedynymi miejscami, w których żywili się żołnierze. Często odwiedzali oni działające na terenie baz lokale: McDonald's, Burger King czy Green Beans Coffee. W tych miejscach można było kupić tradycyjne fast foody, smakujące tak samo jak w kraju. Była to dla klientów namiastka przyzwyczajień, jakie wynieśli z domu. Skoro nie można było swobodnie opuszczać bazy, wizyta w takich miejscach musiała

zastąpić wypad do lokalu. W Ghazni dużym zainteresowaniem cieszyła się też restauracja prowadzona przez pewnego Hindusa. W jego lokalu dominowała, co oczywiste, kuchnia indyjska, z niezwykle popularnym bardzo ostrym „chicken sizlerem”. Serwował też pizzę w kilku smakach oraz szczególnie popularne wśród Polaków tzw. Polish dish, czyli kawałek mięsa, który po odpowiednim przyprawieniu smakiem przypominał polskiego schabowego. Wielu żołnierzy przylatujących do Ghazni z innych mniejszych baz odwiedzało tę knajpkę właśnie po to, by móc zjeść namiastkę kotleta schabowego.

Jedzenie można było też kupić w wojskowych sklepach, tzw. PX-ach. Tu dominowały napoje, słodczyce i batoniki, ale nie brakowało mrożonej pizzy, suszonej wołowiny czy gumy do żucia i tytoniu, a nawet piwa bezalkoholowego różnych producentów. Część z tego asortymentu oferował także DFAC, ale w sklepie można było znaleźć konkretny produkt, który najlepiej trafiał w gust danego żołnierza.

MAŁE BAZY – LEPIEJ CZY GORZEJ?

Bogata oferta kulinarna i duża różnorodność oferowanych posiłków była domeną dużych baz wojskowych, które przypominały miasta. Im mniejsza baza, tym wybór był skromniejszy. Miało to jednak swoje minusy i plusy.

Do niewątpliwych minusów małych baz należała ograniczona oferta kulinarna. Wprawdzie obsługę zapewniała ta sama firma logistyczna, ale z uwagi na trudniejsze warunki częściej zdarzało się, że występowały braki w zaopatrzeniu. Nie wszystkie produkty docierały do najdalej wysuniętych punktów, co w dużej mierze wynikało z ograniczeń transportowych. Znaczącą większość zaopatrzenia transportowano śmigłowcami, a miały one ograniczony udźwig. Często dostawy utrudniała pogoda. Zwłaszcza w górzystym terenie Afganistanu dostawy uzależnione były od możliwości odbycia lotu. Bazy takie nie miały dodatkowych punktów gastronomicznych. Stołówka, zazwyczaj ulokowana w namiocie, stawała się centrum życia. Tu często przychodziło się tylko po to, by napić się kawy lub herbaty i chwilę porozmawiać. Zarówno jednak same posiłki, jak i ich różnorodność były mniejsze niż w dużych bazach.

Dziś udało się wyjątkowo dietetycznie. Oprócz tego – jak to się pisze – cordon bleu, zielono: pomidor (wiem, jest czerwony), sałata cięta, oliwki, ogórek kiszony, do tego kawa w styropianie i moje ulubione ciastka z orzechami.

J. Dutkiewicz, op. cit., s. 37

Śniadanko to dziś dwa jajka, dwa plastry sera, śmierdzący jak zawsze tuńczyk (no bo jaka ryba pachnie?) i sok cytrynowy. A, o kaszka manna z sokiem truskawkowym. Stanowisko z jajecznicą dziś ominąłem.

J. Dutkiewicz, op. cit., s. 129

Życie w małych bazach miało też swoje kulinarne plusy. Największym było to, że często w rolę kucharzy wcielali się polscy żołnierze, nie zawsze tacy, którzy w kraju byli kucharzami. Często decydowało po prostu posiadanie drygu do gotowania. Wówczas okazywało się, że z produktów dostępnych w magazynie można „wyczarować” dania, które smakują jak te w kraju. Miłym zaskoczeniem bywał nie tylko własny wypiekany chleb, lecz także pojawiające się na stole zupy czy dobra kiełbasa. Własne

pieczywo cieszyło się dużą popularnością, bo to serwowane na stołówkach było w smaku jałowe i w niczym nie przypominało naszego krajowego.

Dzięki inwencji żołnierzy w tych małych bazach można było częściej zjeść coś zbliżonego do polskich potraw lub równie smacznego jak one. Nieraz pojawiały się na stole placki ziemniaczane czy pierogi. Co ciekawe, w kolejce po te przysmaki, równie ochoczo co nasi, ustawiali się amerykańscy żołnierze. Ci ostatni początkowo niechętnie godzili się na to, by gotowali Polacy. Ale wystarczyło kilka pierwszych dań, by docenili zmianę jadłospisu. Wielu przekonywało się do polskich potraw. Inwencja w kuchni stanowiła też skuteczne antidotum na częste braki w zaopatrzeniu. Gdy nie było owoców, żołnierze robili zakupy w pobliskiej wiosce, bezpośrednio u ludności lokalnej. W ten sposób nadrabiano niedobory produktów spowodowane zakłóceniami dostaw zamawianych drogą oficjalną.

JEDZENIE NA PATROLACH

Jednym z głównych zadań żołnierzy w czasie misji było patrolowanie okolicy. Często wyjazdy trwały dłużej niż kilka godzin, co oznaczało, że opuszczając bazę, każdy pojazd musiał mieć zawsze załadowaną odpowiednią liczbę zgrzewek wody i jedzenia w postaci tzw. suchych racji. To one stanowiły podstawę żywienia w czasie działań w terenie.

Każdy kraj ma własne suche racje, czyli w żargonie wojskowym: eski lub MRE (*meal ready to eat*). Wśród żołnierzy do najpopularniejszych należały racje amerykańskie. Wybór oferowanych w nich dań była stosunkowo duży, co najmniej 30 różnych potraw. Do odgrzania było zarówno spaghetti, jak i wołowina, klopsy oraz wiele innych zestawów. Dodatkowo brązowy pojemnik poza głównym daniem zawierał też kawałek ciasta, batonik lub cukierki, napój w proszku do rozpuszczenia w wodzie (najczęściej kawę), cukier, przyprawy i plastikowe sztucce. Każda taka eska,



Wielkanoc w bazie Bagram,
XII zmiana PKW ISAF,
Afganistan, 2013 r.
Fot. st. chor. szt. A. Roik

w zależności od potrawy, dawała 5–7 tys. kcal. Były to jednak produkty poddane chemicznej obróbce, co miało negatywny wpływ na żołądek i potrafiło spowodować kłopoty zdrowotne. Poza tym, jeśli ktoś „przedawkował” to jedzenie, szybko przybierał na wadze, a dodatkowe kilogramy trudno było zgubić. Do niewątpliwiej atrakcji należały kilkusobowe zestawy śniadaniowe. Były to opakowania przeznaczone dla 6–8 osób (tyle mniej więcej liczyła obsada jednego pojazdu). Tutaj można było znaleźć naprawdę dobre naleśniki, tortille czy jajka do usmażenia. Minus tego jedzenia stanowiło naprawdę niesmaczne pieczywo, a plus – słodkie wysokoenergetyczne.

Polskie suche racje także miały swoje zalety. Największą było to, że zawierały małe puszcзки z mielonką. Mniejszym zainteresowaniem cieszyły się te z pasztetem, choć im bliżej do końca misji, tym tolerancja na niego rosła. Smaczne były też suchary, tzw. panczerwafle, które dzięki dodaniu do nich kminku miały swój niepowtarzalny smak. Poza tym eska zawierała tubkę mleka skondensowanego, herbatę i kawę do zaparzenia, cukier, cukierki witaminizowane i gumę do żucia.

Dziś po raz ostatni pojechałem do bazy Vulcan [...] Przy tej okazji, również ostatni raz, miałem możliwość zjeść obiad w tamtejszej stołówce. Trzeba bowiem wiedzieć, że kuchnia Vulcana słynie na cały polski kontyngent. Furorę robią placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym oraz naleśniki, a także polski bigos, żurek i rosółek, że palce lizać.

*Z. Rećko, Bóg okazał nam wielkie miłosierdzie.
Pamiętnik kapelana XI zmiany PKW Afganistan,
Warszawa 2018, s. 176*

Przygotowania do wigilii
w bazie Bagram,
XII zmiana PKW ISAF,
Afganistan, 2012 r.
Fot. st. chor. szt. W. Młynarczyk



Pożądana była zawartość tzw. WS-ów czyli dużych metalowych puszek, w których znajdowała się przeznaczona dla mniej więcej sześciu osób porcja pulpetów w sosie koperkowym, zupa fasolowa lub krupnik oraz marchewka z groszkiem. Tworzyły one podstawę dobrego obiadu i uzupełniały suche racje z esek.

Atrakcję stanowił suchy prowiant, jakim dysponowali Niemcy czy Francuzi. U tych pierwszych można było trafić na parówki do odgrzania. Z kolei drudzy częstowali żabimi udkami czy też różnego typu serami. Za każdym razem należało najpierw przeczytać opis znajdujący się na opakowaniu. W ten sposób można było trafić naprawdę coś smacznego. Po kilku dniach żywienia się wyłącznie suchymi racjami każdy tęsknił za jadłospisem z DFAC-u. Zaletą tego jedzenia było przede wszystkim to, że było ono gorące.

Uzupełnieniem posiłków spożywanych na patrolu były produkty kupowane na ryneczkach w okolicznych wioskach czy bezpośrednio od mieszkańców. Najczęściej był to nan, czyli lokalny chleb – bardzo smaczny świeży, ale gumowaty i ciągnący się już następnego dnia. W wielu przypadkach chleb wykorzystywano jako środek płatniczy – Afgańczycy często wydawali go zamiast reszty za poczynione zakupy. Nabywano też owoce, w tym zwłaszcza melony i arbuzy. W miejscowych

lokalach można było skosztować baraniny gotowanej w głębokim tłuszczu i zmieszanej z ryżem. Zjedzenie tego dania wymagało jednak dużego samozaparcia. Gospodarze częstowali żołnierzy chlebem, jogurtem własnej roboty czy rabarbarem. Ponieważ Afgańczycy nie mieli na ogół cukru, do serwowanej zielonej herbaty podawali małe landrynki, które miały go zastąpić. Z kolei w Iraku często przystawką były pistacje lub suszone rodzynki. W posiłkach serwowanych zwłaszcza przez przedstawicieli władz lokalnych, które najczęściej jadano na dywanie rozścielonym na podłodze, pojawiał się pieczony kurczak, baranina i ryby. Przejawem gościnności i szacunku ze strony gospodarza było wybieranie dla gościa najlepszych kawałków mięsa, które gospodarz osobiście nakładał mu na talerz.

PACZKI Z DOMU

Dodatkowym źródłem jedzenia od zawsze były paczki otrzymywane z domu. Zwykle trafiały do żołnierzy raz lub dwa razy w czasie każdej zmiany. Najczęściej zawierały produkty spożywcze, choć limit 3 kg na jedną stanowił istotne ograniczenie.

Zazwyczaj w paczkach znajdowały się produkty z długim terminem ważności, szczelnie zapakowane, np. kabanosy, wędliny o długim terminie, a także śledzie, zupy w proszku i gorące kubki. Oczywiście nie brakowało czekolad, ciastek i innych słodyczy. To z tych produktów, zwłaszcza w okresie świątecznym, żołnierze przygotowywali własne – organizowane w ramach plutonu, sekcji czy innej komórki – spotkania wigilijne lub śniadania wielkanocne. Stanowiły one uzupełnienie poczęstunków, jakie szykowano z tej okazji na dużych stołkach. W tym celu drogą powietrzną dostarczano do kontyngentów nie tylko odpowiednie ilości polskiej kiełbasy, lecz także ryby, składniki potrzebne do przygotowania barszczu czy żurku. Wszystkie te smakołyki lądowały na misyjnych stołach i miały nadawać świętom rodzinny charakter.

POWROTY

Zakończenie misji również było okazją do uroczystych powitań, często łączonych z poczęstunkiem. Tu, podobnie jak podczas przyjęcia przed wylotem, królowały grochówka i bigos. Ale tym razem, po

Gdy Andrzej Pokorski, kolega internista, przywiózł z urlopu w kraju kawałek polskiego razowego chleba i nieco salcesonu, zgromadziliśmy się w zaciszu jego pokoju i powoli delektowaliśmy się tym, zdawałoby się skromnym, poczęstunkiem. Skromnym dla tych, dla których to codzienność. Dla nas była to uczta. Staraliśmy się nawet nie ruszać zbyt gwałtownie, by ulotny zapach świeżego salcesonu nie umknął zbyt szybko.

N. Sadłoń, *Z Podhala do Libanu. Relacja lekarza z misji UNIFIL*, Warszawa 2019, s. 51

Na grillu smażyła się ryba. [...] Kucharz przyprawił ją i serwowal na sposób mongolski [...] Dla nienasyconych serwowano dodatkowo „berety libańskie z serem i cebulą”. W ten sposób nazwaliśmy eksperymentalne zapiekanki z chleba libańskiego, z dodatkiem sera i cebuli. Pomysł okazał się smakowity, jednak koniecznie trzeba dopracować sposób podgrzewania – grill zbyt mocno opieka. Jako przystawkę podano kraby z wody. Amatorów nie miały zbyt wielu [...].

N. Sadłoń, op. cit., s. 44

kilku miesiącach spędzonych w Iraku czy Afganistanie, smakowały zupełnie inaczej. Oczywiście jeszcze przed powrotem do domu, korzystając z telefonów, Skype’a i innych komunikatorów, żołnierze składali „zamówienia”

na pierwszy powitalny obiad domowy. Dominowała prośba o klasyczne potrawy, w tym pomidorową z ryżem, schabowy z ziemniakami i kapustą, pierogi, rosół. Wszystko zależało od indywidualnych preferencji zamawiającego. Większość jednak prosiła, by nie przyrządzać kurczaków, nie kupować pizzy czy hamburgerów. Po kilku miesiącach takiego żywienia każdy tęsknił za niepowtarzalnym smakiem polskiej kuchni.

Misje pokazują, że jedzenie serwowane na stołówce jest tak samo ważne jak broń i wyposażenie, którymi dysponują żołnierze. Od jakości posiłków, ich różnorodności i obfitości zależy to, jak będą wykonywali swoje zadania. Ważne, by nawet w trudnych warunkach mieli dostęp do ciepłego i smacznego posiłku. Zbyt długie przerwy w dostawach świeżych produktów, a co za tym idzie – przymusowa ich reglamentacja, mogą wywoływać niezadowolenie i wpływać na obniżenie motywacji żołnierza. Mimo że zmiana trwa zwykle sześć miesięcy, jest to wystarczający czas, by zatęsknić za ulubionymi potrawami i smakami kojarzonymi z domem. Nawet przy największej pomysłowości i zacięciu kulinarnym przygotowujących posiłki trudno w pełni zrekompensować żołnierzom tę niedogodność. Dlatego też im dłużej trwa dana zmiana, tym częściej w rozmowach pojawiają się tematy kulinarne. Jedzenie na misji jest różnorodne, ale nie może zastąpić tego domowego, które smakuje wyjątkowo i niepowtarzalnie.

BIBLIOGRAFIA

- Matuszak J.Z., *Wojsko Polskie w Afganistanie 2002–2014*, Warszawa 2014.
- Ogdowski M., *Z Afganistanu.pl. alfabet polskiej misji*, Ustroń 2011.
- Pacek B., *Polscy żołnierze w Afganistanie 2002–2014*, Warszawa 2015.
- Rečko Z., *Bóg okazał nam wielkie miłosierdzie. Pamiętnik kapelana XI zmiany PKW Afganistan*, Warszawa 2018.
- Sadłoń N., *Z Podhala do Libanu. Relacja lekarza z misji UNIFIL*, Warszawa 2019.



Przygotowanie posiłku
w bazie Four Corners,
VII zmiana PKW ISAF,
Afganistan, 2010 r.
Fot. st. chor. szt. A. Roik



296 BIELIK

10 PODWODNA 10 PIZZA...

ANNA DĄB-KOSTRZEWSKA



ORP „Bielik” typu Kobben. Fot. Marian Kluczyński



„Królestwo” mł. chor. mar. Grzegorza
Jelińskiego – kambuz na ORP „Orzeł”.
Fot. P. Stolec

PODWODNA PIZZA, CZYLI JAK NAKARMIĆ WILKA MORSKIEGO



Jeśli komuś się wydaje, że ekstremalnym miejscem do przygotowywania posiłków jest ciasna i ciemna kuchnia w bloku z lat osiemdziesiątych, niech więc spróbuje przygotować obiad dla 60 osób na okręcie podwodnym w pełnym zanurzeniu.

W polskiej Marynarce Wojennej służą dwa typy okrętów: Kobben i Kilo. Wszystkie regularnie wychodzą w morze i uczestniczą w ćwiczeniach oraz operacjach sojuszniczych. Długie na około 47 m Kobbeny zabierają na pokład kilkunastu członków załogi. Niemal 73-metrowy Kilo zmieści około 60 marynarzy.

Rejsy bywają wyczerpujące. Służba – niezwykle trudna. Nawet w czasie pokoju. Tym z nas, którzy po ośmiu godzinach pracy z ulgą wyłączają komputer i biegną do domu, trudno sobie nawet wyobrazić, jak czuliby się kilkadziesiąt metrów pod powierzchnią wody zamknięci w metalowej konstrukcji ze wszystkimi kolegami z biura. Mogłoby być nerwowo. A na okręcie podwodnym nie można wyjść na spacer, aby w trudnej chwili zacerpnąć świeżego powietrza. Marynarze znaleźli jednak na to sposób: po prostu się lubią. Mają też tajną broń: czarodziei z kambuza, którzy jak nikt potrafią swoimi potrawami poprawić humor.

GOTUJ PRZY POGODZIE

O menu na polskich okrętach marynarze z większości innych krajów NATO wspominają z zazdrością. Podczas gdy u nich odgrzewa się to, co sporządzono na brzegu, Polacy przygotowują wszystko na miejscu, ze świeżych produktów.

Postanowiłam zajrzeć w gary na największym z polskich okrętów podwodnych typu Kilo – ORP „Orzeł”. Moim przewodnikiem był mł. chor. mar. Grzegorz Jeliński, specjalista od podwodnych kuchni, wcześniej służący na jednym z okrętów typu Kobben.

Na „Orle” kucharzy jest trzech. Chociaż już przy dwóch osobach na tak małej powierzchni robi się tłok. Gotowanie wymaga więc nie tylko umiejętności kulinarnych, lecz także elementów ekwilibrystyki.

I tak sytuacja jest lepsza niż w mniejszym Kobbenie. Tam gotuje się niemal „w przejściu”, a na dodatek przy władze, gdzie jest najzimniej. Temperatura na okręcie nie rozpieszcza – często jest ok. 16°C. Kucharze mają jednak rozwiązanie: dzień zaczynają od włączenia piekarnika, przy takim ogrzewaniu pracuje się zdecydowanie lepiej.

Na okrętach obowiązuje jadłospis ustalony na lądzie przez służbę żywnościową i dietetyków. Liczba kalorii musi się zgadzać. I są to niemałe dawki. „Trochę jak dla niedźwiedzi” – żartuje chorąży.

Dzienne menu zależy też od tego, o czym na lądzie nie ma mowy: od zanurzeń i pogody. To jedno wielkie planowanie. Trymy, czyli przechyły okrętu, to wróg smażenia – olej trudno wtedy utrzymać na patelni. Gdy kucharz wie, że w okolicach obiadu okręt będzie wchodził w zanurzenie, wtedy planowane jest pieczenie w piekarniku. Oczywiście elektrycznym, jak wszystkie urządzenia kuchenne na okręcie. Wielbiciele tradycyjnego grilla mogą być zawiedzeni.

Dwie chłodnie na „Orle” pozwalają na zabranie sporych zapasów świeżych produktów. Nikt tu nie zaryzykowałby podania konserw. To by się załódze nie spodobało. Jedynym gotowym produktem zabieranym w morze jest pieczywo. Na dłuższe wyjścia zostaje zamrożone.

DESER MUSI BYĆ

Kucharz nie ma co prawda wacht, jak pozostali marynarze, czyli noc może przespać całą. Prawie. Pobudka to najpóźniej 5.00 rano. I praca do 21.00. Śniadanie zaczyna się przeważnie o 7.30, a że w mesie nie zmieści się cała załoga, wydawane jest przez dłuższy czas. Podobnie obiad (który może



Pizza – numer jeden na liście kulinarnych przebojów marynarzy z ORP „Orzeł”.
Źródło: pixabay.com

trwać nawet 4 godziny) i kolacja. W czasie alarmu na okręcie kucharze na równi z resztą załogi są zaangażowani w działania związane z bezpieczeństwem.

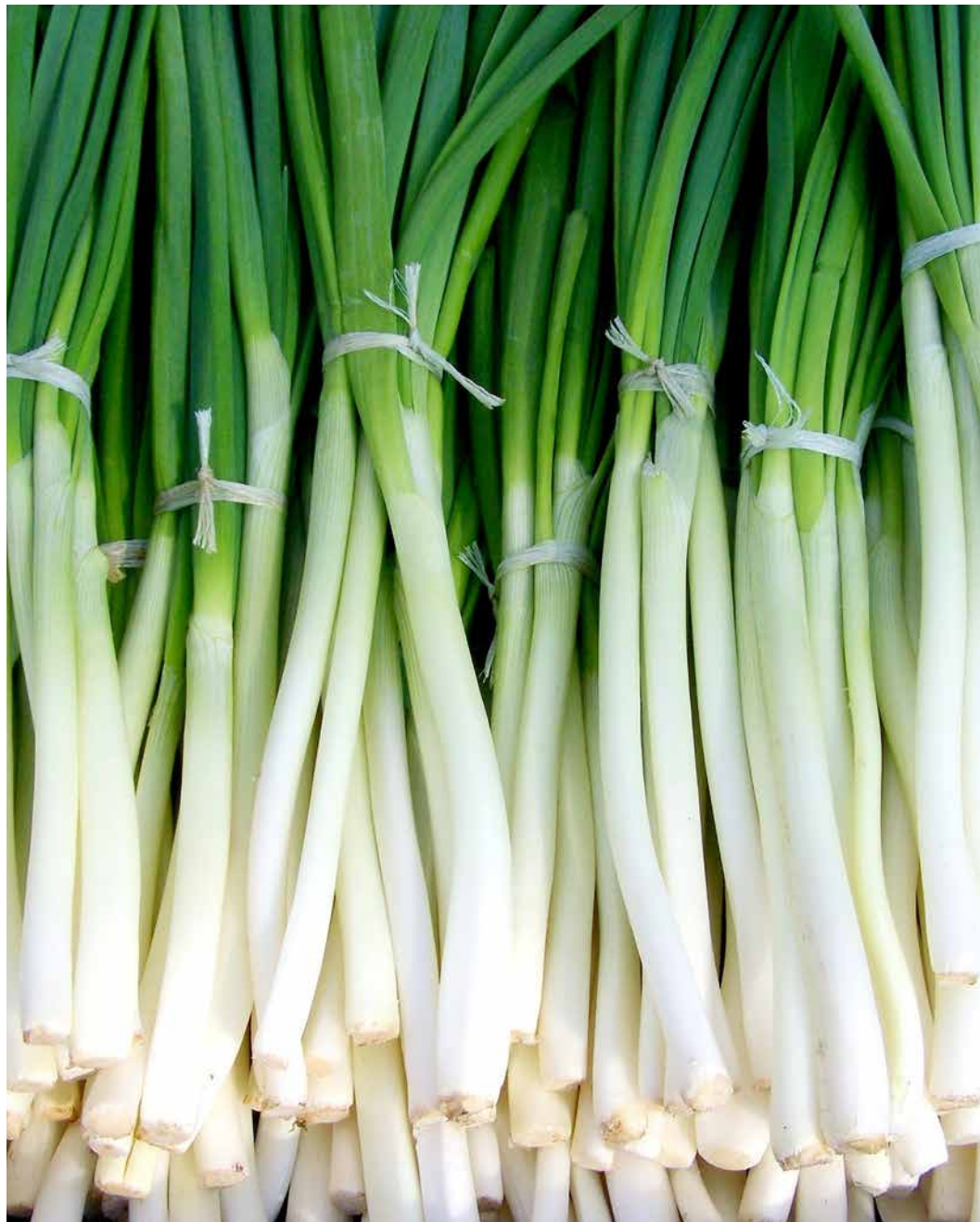
Na Kobbenach zdarzają się manewry, kiedy ćwiczysz się oszczędzanie powietrza. Okręt osiada wtedy na dnie, a cała załoga „leżakuje”. Cała – oprócz kucharza, który swoje obowiązki musi wypełniać jak co dzień. Na moją sugestię, że można wtedy podać kanapki, chorąży wybucha śmiechem: „Chyba tylko na wojnie by mi to wybaczyli”.

Marynarze to wybredni „klienci”. I mają swoje zachcianki. Na jakiegokolwiek pytanie o sugestie co do menu od razu rozbrzmiewa koncert życzeń: „tatarek”, „pizza”. I oczywiście każdy obiad dwudaniowy. Z surówką. „Jak w domu”.

Opowieść o pizzy może wpędzić w kompleksy niejedną perfekcyjną panią domu. Na „Orle” nie ma mowy o gotowych spodach i innych półśrodkach. Są drożdże i robione od początku do końca ciasto. Produkt jest tak udany, że niektórzy marynarze zjadają po trzy kawałki, mimo że już jeden to naprawdę konkretna porcja – ćwierć dużej blachy do pieczenia.

Gorzej z tatarem. Przygotowanie takiego dania na okręcie to spora odpowiedzialność. Różnie bywa z jakością mięsa, a trzeba pamiętać, że toalety na „Orle” są tylko dwie. Kucharz mógłby

Wbrew powszechnej
opinii w menu na okręcie
podwodnym nie brakuje
świeżych warzyw i owoców.
Źródło: pixabay.com



się więc zdecydować na taką ekstrawagancję tylko w przypadku, gdyby był całkowicie pewny, że wszystkie produkty są świeże.

Kolejną ulubioną pozycją w okrętowym menu są placki ziemniaczane i ich wersja „na bogato”, czyli po cygańsku. Chociaż ziemniaki w formie podstawowej – z wody – nie są już tak popularne. Niemal 60 marynarzy zjada dziennie na obiad zaledwie 5 kg tych warzyw. Podczas gdy czteroosobowa rodzina potrafi na jeden obiad zjeść 2 kilogramy.

Problemem bywają czasochłonne potrawy, jak na przykład kotlet de volaille. Na zrobienie 120 sztuk (po 2 na osobę) oraz surówki i zupy może zabraknąć czasu. Kucharze naprawdę muszą się wtedy uwijać.

Śniadania i kolacje podawane są na ciepło. W przeciwnym razie kucharz ryzykuje zarzut lenistwa ze strony załogi, marynarskie mruczenie pod nosem i wyzywanie od „parzygnatów”. Poranna jajecznica koniecznie z kiełbasą, a do tego – jak mawiają na okręcie – „bukiet wędlin” i „bukiet sera”. No i coś słodkiego. Obowiązkowo! Chorąży Jeliński dumny jest z deseru, który podał, kiedy służył na Kobbenie. Na prośby załogi przygotował murzynka, a że nie było miksera, w ruch poszła... wiertarka. Ciasto miało nawet polewę. Okrętowi wielbiele słodkości byli naprawdę zadowoleni.

Dużo na okręcie pije się kawy. Przeważnie w postaci popularnej „sypanki”, czyli zmielonych ziaren zalanych wrzątkiem. Kiedy jednak kucharz ma bardzo dobry dzień i wyśmienity humor, może poczęstować kawą mrożoną, której receptura doskonale pasuje do rozpuszczalnej kawy „z przydziału”.

Jak można się przygotować do kucharskiej służby na okręcie podwodnym? Okazuje się, że nic nie sprawdza się lepiej niż „rozpoznanie bojem”. Mój rozmówca jest m.in. absolwentem Technikum Gastronomicznego w Grudziądzu, służył w ramach Polskiego Kontyngentu Wojskowego w Libanie, ale – jak przyznaje – niczego nie da się porównać z przygotowaniem potraw na okręcie. A czy poza pracą chce się jeszcze gotować? „Weekendy w domowej kuchni są przeważnie moje” – odpowiada ze śmiechem chor. Jeliński.

Dziękuję kontradmirałowi Mirosławowi Jurkowlącowi, dowódcy 3 Flotyli Okrętów w Gdyni, za okazaną życzliwość, mł. chor. mar. Grzegorzowi Jelińskiemu – za opowieść o kulinarnym życiu „podwodniaków” oraz Klubowi Marynarki Wojennej „Riwiera” – za nieocenioną pomoc.

17 DIETA 17 WSPÓŁCZESNEGO ŻOŁNIERZA

ALEKSANDRA BĘBNOWICZ







Źródło: pixabay.com

DIETA WSPÓŁCZESNEGO ŻOŁNIERZA



Żywnienie żołnierzy w garnizonach, a przede wszystkim w warunkach polowych, zmieniło się znacząco w ostatnich dekadach. Dobrze zaplanowany i ułożony jadłospis jest ważny dla prawidłowego działania ludzkiego organizmu. Odpowiednia dieta nabiera jeszcze większego znaczenia, kiedy bliżej przyjrzymy się pracy, jaką wykonują żołnierze. Zadania tej grupy zawodowej są często związane z wysokim, a nawet ekstremalnym wydatkiem energetycznym, zwłaszcza podczas szkoleń czy przeprowadzania działań operacyjnych. Właściwe odżywianie pomaga też w utrzymaniu wysokiej sprawności umysłowej, w tym pamięci i koncentracji. Bardzo ważny, a często niedoceniany jest również psychologiczny aspekt wspólnych posiłków, które dają poczucie przynależności do grupy, co jest niezwykle istotnym czynnikiem podnoszącym morale, zwłaszcza w sytuacji długiego przebywania daleko od domu. Żołnierze – z uwagi na specyfikę pełnionej służby – są częściej niż inne grupy zawodowe narażeni na stres. I właśnie w łagodzeniu jego objawów i skutków, a także w zwiększaniu odporności na niego może pomóc odpowiednio ułożona dieta.

W dzisiejszych czasach sporo wyzwań w organizacji żywienia żołnierzy stwarzają nie tylko ćwiczenia na poligonach, lecz także działania wykonywane poza granicami państwa, w różnych warunkach klimatycznych i terenowych, w których dostęp do różnorodnych produktów

spożywczych bywa znacznie ograniczony. Bardzo pomocne są w tym wypadku prace badawcze i rozwojowe prowadzone w Wojskowym Ośrodku Badawczo-Wdrożeniowym Służby Żywnościowej (WOWBŻ). Dzięki nim możemy skutecznie chronić żywność przed zepsuciem i uszkodzeniem w czasie transportu oraz dopracowywać rozwiązania logistyczne.

Zawieszenie w 2010 r. zasadniczej służby wojskowej znacząco wpłynęło na zasady żywienia w warunkach garnizonowych. W jednostkach, w których znajdowali się żołnierze pełniący tę służbę, działały stołówki wydające codziennie znaczne ilości posiłków. Wraz ze zmniejszeniem się liczby żołnierzy uprawnionych do bezpłatnego wyżywienia⁽¹⁾ zmalała liczba stołówek. Nowa sytuacja pozwoliła na skorzystanie z outsourcingu, czyli z oferty wyspecjalizowanych firm zajmujących się przygotowaniem potraw. Oczywiście stawia się im wysokie wymagania dotyczące walorów smakowych jedzenia i jego wartości odżywczej.

ŻYWIENIE W WARUNKACH GARNIZONOWYCH

Obecnie z bezpłatnego wyżywienia korzystają m.in. żołnierze pełniący służby dyżurne, dyżury bojowe, skoczkowie spadochronowi, personel latający, szkolący się na poligonach i w garnizonach powyżej ośmiu godzin dziennie, nurkowie i załogi okrętów, żołnierze uczestniczący w kursach specjalistycznych, a także kandydaci do Narodowych Sił Rezerwowych podczas służby przygotowawczej.

Normy wyżywienia zostały zawarte w rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z 2014 r.⁽²⁾ Określają one rodzaj i ilość produktów zapewniających żołnierzowi odpowiednią dawkę energii i składników odżywczych. Zgodnie z tym mamy:

- normę zasadniczą (żołnierska, szkolna, specjalna i operacyjna),
- normę dodatkową (ogólna, dodatek w postaci chleba i napoju).

Posiłki w stołówkach wojskowych są przygotowywane zgodnie z wymaganiami dotyczącymi ich kompozycji:

- śniadanie – musi uwzględniać przetwory mleczne, pieczywo i dodatki do niego, warzywa i gorące napoje,
- obiad – obejmuje zupę, drugie danie z dwoma dodatkami warzywnymi, z czego jeden musi być surówką, oraz deser i napój,
- kolacja – składa się z dania gorącego lub pieczywa z dodatkami i warzyw.

⁽¹⁾ D. Spychała, P. Kler, B. Bertrandt, *Kierunki zmian w systemie żywienia żołnierzy wynikające z profesjonalizacji sił zbrojnych RP*, „Hygeia Public Health” 2013, nr 48(2), s. 140–143.

⁽²⁾ Rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z 4 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką, Dz.U. 2015, poz. 42, z późn. zm.

INDYWIDUALNE RACJE ŻYWNOŚCIOWE⁽⁶⁾

Są specjalnie zaprojektowanymi zestawami produktów zapewniającymi całodzienne wyżywienie dla pojedynczego żołnierza podczas działań bojowych lub ćwiczeń prowadzonych w warunkach uniemożliwiających przygotowanie posiłków ze świeżych produktów bądź racji grupowych. Uwzględniają one również preferencje żywieniowe, tzn. że w ich skład wchodzi także posiłki wegetariańskie.

Obecnie wojsko korzysta z pięciu indywidualnych racji żywnościowych nowej generacji: „S-RG”, „S-R”, „S-RS”, „S-RT” i „S-RP”. Dzienna wartość energetyczna czterech pierwszych waha się między 3600 a 3800 kcal.

W racji „S-RG” znajdują się produkty spożywcze nadające się do bezpośredniego zjedzenia (konserwa mięsna lub drobiowa/pasta warzywna, baton, czekolada, owoce liofilizowane, pieczywo chrupkie, suchary, miód i dżem), produkty pozwalające przygotować ciepły posiłek (konserwa warzywno-mięsna/bezmięsna, koncentrat: herbaty, napoju izotonicznego i czekolady do picia), a także cukierki z witaminą C i z ekstraktem kawy naturalnej, guma do żucia, kawa rozpuszczalna, cukier i przyprawy (pieprz i sól). Całość uzupełniają przedmioty ułatwiające przygotowanie posiłku, czyli zestaw do podgrzewania, sztućce jednorazowe i kubek, serwetka, torebka strunowa i foliowa oraz chusteczki nawilżone i papier toaletowy.

Istotną zmianą, którą wprowadzono do „S-R”, jest wyposażenie zestawu w bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny, pozwalający przygotować ciepły posiłek. Z kolei do racji „S-RG” dołączono urządzenie zwane indywidualną kuchenką, które pozwala na przyrządzenie dwóch dań gorących. Poza tym w puszcze po konserwie można zagotować wodę.

Podczas projektowania racji „S-R” i „S-RG” wybrano produkty wytwarzane z zastosowaniem nowych technologii utrwalania i pakowania żywności. Pozwalają one zachować jak najwięcej wartości odżywczych jedzenia, wydłużyć okres jego minimalnej trwałości oraz zwiększyć funkcjonalność racji.

Kolejnym krokiem w dostosowywaniu racji do obecnych wymagań operacyjnych było wprowadzenie aluminiowych opakowań konserw, są one bowiem lekkie i odporne na korozję. Z kolei znajdujące się w racji „S-R” opakowania z folii wielowarstwowej umożliwiają – po wlaniu do nich wody – przyrządzenie napoju i wypicie go za pomocą rurki.

⁽⁶⁾ MON, Wojskowa Dokumentacja Techniczno-Technologiczna: WDTT-01/Żywn. Indywidualna racja żywnościowa „S-RG”, edycja 4; WDTT-03/Żywn. Indywidualna racja żywnościowa „S-R”, edycja 4; WDTT-02/Żywn. Indywidualna racja żywnościowa „S-RS”, edycja 5; WDTT-06/Żywn. Indywidualna racja żywnościowa „S-RP”, edycja 1; WDTT-07/Żywn. Indywidualna racja żywnościowa „S-RT”, edycja 1.

Wszystkie produkty wchodzące w skład poszczególnych zestawów indywidualnych racji żywnościowych umieszczone są w ciemnooliwkowej torbie z tworzywa sztucznego, zamkniętej zgrzewem, a następnie pakowane w specjalne tekturowe pudła wodoodporne, służące do transportu. Każdy zestaw oznakowany jest nadrukiem w języku polskim, angielskim i francuskim, co znacznie ułatwia ewentualne wymiany racji między żołnierzami państw NATO podczas operacji połączonych.

Wśród racji żywnościowych znajduje się również „S-RS” zaprojektowana dla żołnierzy wykonujących zadania specjalne. Składa się z 21 różnych zestawów, które zawierają produkty przeznaczone na jeden posiłek dla jednego żołnierza, umieszczone we wspólnym opakowaniu. Racja ma zmniejszoną masę dzięki użyciu produktów liofilizowanych i suszonych (owoce, wołowina), a także konserw w lekkich opakowaniach aluminiowych. Ze względu na specyfikę działania żołnierzy do podgrzewania konserw służy bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny. Ponadto racja „S-RS” zawiera w swoim składzie tabletkę do dezynfekcji wody do picia, dzięki której żołnierz może sam uzyskać wodę pitną z różnych źródeł.

Najnowszymi racjami indywidualnymi opracowanymi przez WOBWSZ są „S-RP” i „S-RT”. Pierwsza to tzw. racja przeżyciowa. Działanie żołnierza w warunkach bojowych wiąże się z dużym ryzykiem odcięcia od macierzystej jednostki, co sprawia, że jest on zdany tylko na siebie i musi przetrwać krótki okres, czasem w bardzo wymagających warunkach. I właśnie w takich ekstremalnych sytuacjach doskonale sprawdzają się racje nazywane awaryjnymi lub przeżyciowymi. Nie zawierają one odpowiedniej ilości składników pokarmowych umożliwiających właściwe odżywienie organizmu, dlatego nie można ich stosować zbyt długo. Produkty wchodzące w ich skład muszą być trwałe i przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Głównym źródłem energii zestawu „S-RP” są węglowodany zawarte w skoncentrowanych, łatwo podzielnych batonach energetycznych. Tego typu produkty mogą być również wykorzystywane jako awaryjne zapasy na pokładach samolotów lub okrętów. Jest to całkowicie nowe rozwiązanie w polskich siłach zbrojnych, pozwalające na zaspokojenie głodu żołnierzy w sytuacjach kryzysowych i awaryjnych.

W ostatnich latach kolejnym wyzwaniem dla specjalistów z WOBWSZ było stworzenie zestawu sprawdzającego się w gorącym klimacie. Po licznych badaniach w 2018 r. powstała indywidualna racja żywnościowa „S-RT”. W jej skład wchodzi trzy zestawy śniadaniowe oraz sześć



Wydawanie grupowej racji żywnościowej „PS”.
Źródło: materiały własne WOBWSZ

obiadowych lub kolacyjnych. Wartość energetyczna racji wynosi od 3600 do 3900 kcal. „S-RT” wytrzymuje 10 dni w temperaturze do 50°C. W zestawach uwzględniono również kwestię właściwego nawodnienia organizmu i uzupełnienia traconych wraz z potem składników mineralnych, zwłaszcza sodu, potasu i magnezu. Dlatego znajduje się tu odpowiednia ilość napojów izotonicznych zawierających te składniki.

GRUPOWE RACJE ŻYWNOŚCIOWE⁽⁷⁾

Racja „PS” jest przeznaczona dla 10 żołnierzy. Produkty są zapakowane w trzy tekturowe pudła, zawierające odpowiednio: zestawy śniadaniowe, obiadowe i kolacyjne. O rodzaju posiłku informują kolorowe etykiety, co pozwala na szybką identyfikację. Aż 14 rodzajów zestawów gwarantuje żołnierzom urozniczenie wyżywienia. Nowymi produktami w „PS” są zupy mleczne w postaci mieszanek śniadaniowych, np. musli lub owsianki, oraz desery i owoce konserwowe. Zwiększono też różnorodność konserw warzywno-mięsnych, dlatego w menu znajdują się zarówno tradycyjne polskie potrawy, jak i dania inspirowane kuchniami innych narodów. Oprócz opakowań aluminiowych stosuje się tace

⁽⁷⁾ Wojskowa Dokumentacja Techniczno-Technologiczna WDTT-04/Żywn. Grupowa racja żywnościowa „PS”, MON, edycja 3.

termoformowane z tworzyw sztucznych, zamykane hermetycznie wielowarstwową folią laminowaną. Konserwy mięsne, rybne, sery topione oraz desery są pakowane w jednoporcjowe puszki aluminiowe z łatwymi do otwierania wieczkami.

Podgrzewanie posiłków racji „PS” może odbywać się na trzy sposoby: z wykorzystaniem kuchni polowej (opakowania zanurza się w gorącej wodzie na ok. 35–40 min), za pomocą zbiorowego bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego bądź tradycyjnie, przy użyciu garnka. Posiłki mogą przygotowywać kucharze albo sami żołnierze. Jedzenie jest serwowane bezpośrednio z opakowań konserw. Do racji dołączone są specjalnie zaprojektowane tace, na które żołnierze mogą nakładać porcje.

Udział w kontyngentach w ramach misji stabilizacyjnych i pokojowych, w wymagających, a często ekstremalnych warunkach, spowodował znaczne rozszerzenie prac nad nowymi rozwiązaniami w żywieniu żołnierzy w warunkach garnizonowych i polowych. Współpraca z armiami państw NATO umożliwiła polskim żołnierzom zapoznanie się z ich racjami żywnościowymi, a co za tym idzie – pozwoliła na zaadaptowanie najciekawszych rozwiązań do polskich warunków. Innowacje wprowadzone na przestrzeni ostatnich kilku lat znacząco poprawiły funkcjonalność racji, a także zwiększyły ich urozmaicenie, przez co stały się one bardziej atrakcyjne i odpowiadające wymaganiom polskiego żołnierza oraz warunkom współczesnego pola walki. Dzięki temu otrzymaliśmy produkty, które cieszą się dużym uznaniem wśród wojsk innych państw.



Stołówka wojskowa.
Źródło: materiały własne
WOBWSZ

ISBN: 978-83-65409-97-3