

Dziewiętnastowieczna kuchnia Torunia

Katarzyna Politowska
Toruń

Pożywienie dziewiętnastowiecznych mieszkańców Torunia charakteryzowało się bogactwem smaków, potraw i produktów. Rozmaitość kulinariów wynikała z wielu przyczyn, zarówno natury materialnej, jak i duchowej.

Wielonarodowy charakter miasta sprawił, że menu jego mieszkańców było bardzo zróżnicowane pod względem smaku oraz wyglądu potraw. Przykład przygotowywania karpia – dla jednych trywialny – jest nieocenionym źródłem informacji dotyczących społeczeństwa i życia codziennego torunian. Zagłębiając się w XIX-wieczne kulinaria mieszkańców możemy natknąć się na cztery sposoby przygotowywania tej ryby, a mianowicie po polsku¹, niemiecku², toruńsku³ i żydowsku⁴. Warto zaznaczyć, że przepis H. Szymanderskiej na karpia po polsku zdecydowanie odbiega od tego podanego w wydanej w języku polskim XIX-wiecznej książce kucharskiej. Różnica polega głównie na stosowanych do przygotowania tej potrawy składnikach. Przepis na karpia proponowany przez *Polską kuchnię tradycyjną* w porównaniu z XIX-wiecznym karpkiem zawiera zbyt dużą ilość przypraw,

¹ H. Szymanderska, *Polska kuchnia tradycyjna*, Warszawa 2009, s. 164.

² *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy, gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Inowrocław 1912, s. 67.

³ *Regionalna kuchnia polska. Kujawy*, Kielce [2008], s. 64.

⁴ T. Barowicz, *Kuchnia żydowska*, Warszawa 2007, s. 62.

a poza tym brak w nim „magicznego” dodatku – piernika. O ile sposoby przyrządzania i składniki karpia po polsku różnią się, o tyle przepisy na karpia po niemiecku i karpia w piwie lub czerwonym winie⁵ są niemalże identyczne (nawet mają ten sam składnik – toruński piernik). Co ciekawe, w *Kuchni polskiej* karp po niemiecku, przygotowywany z czerwonym i węgierskim winem, nazywany jest karpem po polsku. Analizując powyższe przepisy można by zaryzykować stwierdzenie, że kuchni toruńskiej bliżej jest do kulinariów niemieckich, mimo iż są w niej elementy kuchni polskiej. Porównując karpia po toruńsku z niemieckimi potrawami nie znajdziemy wielu rozbieżności. Przepisy te są niemalże jednakowe, gdyż używa się w nich zarówno sławnego piernika, jak też tych samych przypraw w podobnych proporcjach. Prawdopodobnie w Toruniu doszło do wymieszania kuchni niemieckiej (stosowanie mniejszej ilości przypraw) i polskiej (zaczepnięcie tylko niektórych niezbędnych korzeni) wzbogaconych przez miejscowy specjał – piernik, stosowany również w kuchni toruńskiej ludności niemieckiej. Prawdopodobnie, gdyby nie fakt, iż *Martha* wydana została właśnie w Toruniu (zamieszkanym głównie przez Niemców), to piernik nie trafiłby jako składnik do potraw niemieckich. Należy również zaznaczyć, że do karpia po toruńsku z typowo polskiego przepisu na tę rybę przejęto tylko kilka przypraw, takich jak imbir i pieprz⁶. Najwięcej różnic w sposobie przygotowania karpia doszukamy się w kuchni żydowskiej. Sytuacja ta nie budzi zdziwienia, gdyż ściśle określony odwiecznymi zasadami religijnymi sposób odżywiania się Żydów nie ulegał znacznym przekształceniom. Istnienie w mieście wielu sposobów na przygotowywanie jednej potrawy uzmysławia nam, że kuchnia toruńska jest bardzo złożona, zróżnicowana, a tym samym niezwykle ciekawa i barwna. Przyrządzanie tych samych potraw na różne sposo-

⁵ *Martha: eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirtschaft*, [wyd. 6], Thorn 1894, s. 92-93.

⁶ Przepis na karpia po toruńsku został nieco zmodyfikowany, dlatego też dość trudno stwierdzić, które składniki są pozostałością po XIX-wiecznej kuchni Torunia. Prawdopodobnie takie dodatki, jak rodzynki i migdały, w przepisie sugerują, że sposób przygotowania karpia niewiele się zmienił od XVIII w. (zob.: karp w szarym sosie; H. Szymanderska, op. cit., s. 165), natomiast brak krwi spowodowany jest przystosowaniem potrawy do współczesnego modelu konsumpcji.

by może stać się dowodem na to, że zamożni mieszkańcy jadali potrawy składające się z tych samych produktów, czasem tylko zmieniając (dodając bądź odejmując) pewne składniki potraw lub sposób przyrządzenia. Na kulinaria rozwijające się wraz z ewolucją człowieka wpływa wiele czynników. Jednym z nich jest asymilacja i wzajemna akceptacja, postępująca zwłaszcza wśród Polaków i Niemców, co zaowocowało przejmowaniem niektórych dań do tradycyjnych jadłospisów (m.in. wspomniany już karp po niemiecku oraz Polnische Satschierken von Roggenmehl – polskie zacierki z mąki żytniej). W Toruniu zamieszkanym głównie przez społeczność niemiecką i polską panował pewien dualizm w sposobie odżywiania się. Widoczna jeszcze na początku XIX w. różnica między pożywieniem torunian pochodzenia niemieckiego i polskiego zaczęła się zacierać. Szczególnie wyraźnie ukazuje to przegląd lokalnej polskiej i niemieckiej prasy, na łamach której toruńscy kupcy przedstawiali oferty tych samych produktów. Propagujący europejski model żywienia Polacy chętnie przejmowali zachodnie wzorce, zwłaszcza niemieckie. Charakter narodowościowy miasta sprawił, że ludność pochodzenia polskiego (stanowiąca mniejszość społeczeństwa toruńskiego) niejako stopniowo przejmowała powściągliwą i prostą kuchnię niemiecką, której obraz ukształtowany został pod wpływem zasad protestantyzmu.

W kuchni toruńskiej możemy zaobserwować wpływ kultury francuskiej wynikający ze zmian politycznych i panującej ówczesnie mody na francuszczyznę. Świadczy o tym obecność w książkach kucharskich (polskich i niemieckich) zagranicznych dań, takich jak pudding à la Chateaubriand, zupa z drobiu à la reine (Angerührte Hühnersuppe – Suppe à la reine), zrazy „fricandeau” faszerowane, zrazy à la Nelson, „vol au vent” z kapłona, tłustej kury lub indyka, oraz sztufada, czyli „boeuf à la mode” na zimno⁷. Oprócz wyżej wymienionych potraw w dziełach kulinarnych możemy natknąć się na dania przygotowywane według sposobów zapożyczonych z Francji. Wśród nich szczególne miejsce zajmuje przepis na delikatne ciasto francuskie, używane również współcześnie do wielu wyrafinowanych potraw⁸. Warto także

⁷ *Kuchnia polska*, s. 26-27, 195, 234, 253; *Martha*, s. 11-12, 39, 51, 133.

⁸ *Kuchnia polska*, s. 173-174.

nadmienić, że w toruńskich kulinariach możemy doszukać się smaków innych krajów europejskich, m.in. angielskich – w zupie żółwiowej, zwanej Mock-Turtle (Unechte Schildkrötensuppe i Echte Schildkrötensuppe), austriackich – baby wiedeńskie „Ergastin”, sznycel wiedeński (Wiener Schnitzel), tureckich – pilaw turecki, węgierskich – kapusta kwaśna po węgiersku, a nawet hiszpańskich – wołowina na sposób hiszpański⁹.

Warto także podkreślić, że jakość i ilość pożywienia zależały od zamożności, dlatego też z łatwością możemy zaobserwować pewną prawidłowość: im osoba bogatsza, tym więcej lepszego gatunkowo jadła pojawiało się na jej stole. Każda grupa społeczna znajdująca się niżej w hierarchii od poprzedniej jadła coraz skromniejsze potrawy. Dostrzegamy wyraźny kontrast między pożywieniem niemieckiego i polskiego mieszczanina z różnych podgrup tego stanu społecznego. Dysonanse te sprawiły, że kuchnia Torunia była niepowtarzalna i jedyna w swoim rodzaju.

Kuchnia zamożnej społeczności polskiej i niemieckiej

Podstawą kuchni bogatych mieszkańców, do których zaliczamy burżuazję, inteligencję, jak również bardzo majątnych kupców oraz rzemieślników, były różnego rodzaju mięsiwa. Wniosek ten możemy wysnuć na podstawie przepisów zawartych w regionalnych książkach kucharskich ukazujących najpopularniejsze dziewiętnastowieczne dania. W samej *Kuchni polskiej* spośród 690 przepisów kulinarnych aż około 200 dotyczy dań mięsnych bądź wyrobów masarskich. Stanowi to prawie 29% ogółu przepisów zawartych w tej książce kucharskiej. Dla porównania liczba receptur na potrawy z ryb i raków wynosi około 75 (11%). Przeglądając spis dań niemieckiej książki kucharskiej dochodzimy do wniosku, że proporcje powyższych potraw są niemalże identyczne, stąd nasuwa się wniosek, że podstawą wyżywienia ludności pochodzenia polskiego i niemieckiego były mięsa oraz ryby. Pozostałe przepisy odnoszą się do przygotowywania zup, sosów, kompotów, wa-

⁹ *Kuchnia polska*, s. 25-26, 55, 163, 188, 215; *Martha*, s. 6-7, 47-48.

rzyw, soków oraz wszelkiego rodzaju deserów, m.in. lodów, kremów i galaret¹⁰. Aby ukazać znaczenie dań mięsnych podczas różnych posiłków, należy dokonać analizy jadłospisów śniadań, kolacji oraz obiadów. Zazwyczaj wyłącznie na obiad jadano potrawy mięsne, jednak w domach najzamożniejszych mieszkańców (głównie burżuazji) zdarzało się, że wszystkie posiłki zawierały w swoim menu element mięsny, choćby w postaci smacznych wędlin. W czasie postu zamieniano dania z mięsa na potrawy rybne. Najchętniej zjadano się smaczną baraniną, zdrową wołowiną oraz delikatnymi cielęcina i jagnięcina, uważanymi za mięsiwo wyższych klas społecznych¹¹. Do najpopularniejszych potraw z baraniny należały m.in.: comber barani na sposób sarni, pieczeń barania w sposób zwyczajny oraz pieczeń barania marynowana. Z dań cielęcych najczęściej polecano i przygotowywano następujące potrawy: cielęcina z ryżem, zrazy cielęce naprędce, faszerowane angielskie płucka cielęce z rondelka, mostek cielęcy nadziewany oraz potrawkę z główki cielęcej odsmażonej z beszamelem¹². Niemiecka książka kucharska wymienia podobne przepisy na dania z cielęciny. Wśród nich możemy m.in. wymienić podane wcześniej danie z główki cielęcej (Kalbskopf zu braten), smażoną i duszoną wątrobę cielęcą (Kalbsleber zu braten, Kalbsleber zu dämpfen) czy nóżki cielęce (Kalbsfüße zu backen)¹³. Majętni torunianie chętnie próbowali subtelnych mięs, przyrządzanych w różnorodnej postaci. Za najbardziej popularny i prestiżowy posiłek wśród Polaków uchodziła sztuka mięsa wołowego¹⁴. Rarytas ten nie był zbyt trudny w przygotowaniu, gdyż należało tylko ugotować kawałek mięsa wołowego z „rozmaitemi włoszczyznami” i solą¹⁵. Popularnością cieszyły się zrazy, rostbefy oraz klopsy i kotlety,

¹⁰ *Kuchnia polska*, s. 10-296.

¹¹ E. Kowecka, *Pożywienie*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. E. Kowecka, t. V, Wrocław 1978, s. 348-349; *Gazeta Toruńska* (dalej cyt. *Gaz. Tor.*), R. 30, nr 144, 25 czerwca 1896, s. 4; *Thorner Zeitung*: nr 236, 8 października 1880, s. 4; nr 19, 23 stycznia 1884, s. 4.

¹² *Kuchnia polska*, s. 202-218.

¹³ *Martha*, s. 54-55.

¹⁴ D. Kałwa, *Polska doby rozbiorów i międzywojenna*, [w:] *Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2006, s. 267-268.

¹⁵ *Kuchnia polska*, s. 185.

pojawiające się zarówno w polskiej, jak i niemieckiej książce kucharskiej, będące osobnym daniem lub dodatkiem do polewek. Wśród tych dań wyróżnić należy klopsy na kwaśno (Sauerklops), smażone (Gebratener Klops) i smażone z kwaśnym sosem (Gebratener Klops mit saurer Sauce) oraz klopsy śledziowe (Herings-klops)¹⁶. Obecnie do najbardziej popularnych regionalnych zup z dodatkiem należy klopsowa, zwana niegdyś zupą kwaśną¹⁷. W XIX w. pojęcie klopsów nie istniało, dlatego też nazwa ta, choć błędna (kulki mięsa mielonego gotowane w wywarze nazywane są obecnie pulpetami dla odróżnienia od mięsnych kuleczek smażonych – klopsów), zachowała się do naszych czasów. Zamożni mieszczaństwo pochodzenia polskiego nie mogli się oprzeć również siekankom, mostkom, potrawkom oraz pasztetom¹⁸. Chętnie zajadano się także auszpicami cielęcymi, drobiowymi (z gotowanych pulard i kapłonów) i rybnymi – podawanymi na zimno potrawami mięsnymi w przezroczystej galarecie¹⁹. Co ciekawe, *Martha* podaje przepis wyłącznie na galarety rybne: z węgorza, łososia lub karpia (Gelatine von Aal, Lachs oder Karpfen), gdy tymczasem polskie książki kucharskie zamieszczają auszpiki z różnego rodzaju mięsiwa, np. indyka i cielęciami²⁰. Przedstawiciele bogatych mieszczaństwa niechętnie jadaliby wieprzowinę. Uważali ją za niegodną ich delikatnych i wrażliwych podniebień. Istniało bowiem przekonanie, że mięso z trzody chlewnej jest gorszej jakości i dopiero po przerobieniu nadaje się do spożycia. Pogląd ten uzasadnia fakt, iż to właśnie z tego gatunku mięsa wyrabiano różnego rodzaju wędliny, kiełbasy i kaszanki (Sauerwurst, Bratwurst, sowohl Fleisch – als Grützwurst), również trufłowe, szynki (Schinken mit Rothwein, Schinken zu braten, Schinkenkarbonade mit Käsenudeln) oraz salcesony²¹. Warto zaznaczyć, że wyroby

¹⁶ Ibid., s. 78, 197-199; *Martha*, s. 49, 52-53.

¹⁷ G. Szelańska, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2012, s. 43.

¹⁸ *Kuchnia polska*, s. 257-267; *Gaz. Tor.*, R. 12, nr 269, 20 listopada 1878, s. 4.

¹⁹ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. I, Warszawa 1990, s. 85.

²⁰ *Martha*, s. 98; *Kuchnia polska*, s. 243-245.

²¹ *Kuchnia polska*; *Martha*, s. 43-44, 57-60; *Gaz. Tor.*, R. 10, nr 19, 25 stycznia 1876, s. 4; *Thorner Zeitung*: nr 14, 18 stycznia 1877, s. 4; nr 10, 13 stycznia 1880, s. 4; nr 16, 20 stycznia 1880, s. 4; nr 46, 23 lutego 1884, s. 4; nr 14, 17 stycznia 1895, s. 4.

masarskie, zwłaszcza kiszki, uznawane były za specjalność kuchni regionu, choć zdarzały się przypadki zatrucia „podejrzanym” mięsem²².

Oprócz wędlin wyrabianych we własnych rolnych przedsiębiorstwach jadano również wyroby mięsne przygotowane przez okolicznych, krajowych, a nawet zagranicznych rzeźników. Takimi „importowanymi” wyrobami były m.in. westfalskie szynki oraz „brunświckie” salcesony i kiszki²³. Potrawy z wieprzowiny jadalі głównie mniej zamożni mieszkańcy – drobni kupcy i rzemieślnicy oraz robotnicy. Powszechnym uznaniem cieszyły się podroby. Flaczki, nerki, płucka czy ozorki z powodzeniem gościły na stołach torunian²⁴. Omawiając mięsiwa nie można zapomnieć również o dziczyźnie, zajmującej bardzo ważne miejsce w menu wystawnych uczt i codziennym obiadów bogatych polskich mieszkańców. Mimo iż hołdowano skromnym spotkaniom przy herbacie i ciastkach, to podczas ważniejszych uroczystości dużym uznaniem cieszyły się mięsa z saren, zajęcy czy rogaczy. Dziczyzna była dość trudno dostępna w mieście, dlatego też swoistym rarytasem był comber z sarny lub jelenia. Do przysmaków z dziczyzny należały również takie potrawy jak: głowizna z dzika, potrawka z dzika „innym sposobem” czy dzik moczony w occie²⁵. W Toruniu ocet można było nabyć głównie u L. Horstiga, posiadającego w swym składzie smaczny ocet nadający się również do konserwowania owoców, oraz w fabryce E. Mielzinera²⁶. W niemieckiej kuchni nie znajdziemy zbyt wielu potraw z dziczyzny. Wydana, w języku niemieckim, przez toruńskiego księgarza E. Lambecka książka kucharska zawiera tylko kilka przepisów z leśnej zwierzyny, głównie zajęcy (Hasensuppe, Warme Pastete von Hasen mit Trüffel, Böhmischer Hase)²⁷. Oprócz wy-

²² Gaz. Tor.: R.1, nr 6, 8 stycznia 1867, s. 2; R. 46, nr 2, 4 stycznia 1910, s. 4; R. 46, nr 261, 12 listopada 1910, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 52, 24 grudnia 1831, s. 445; nr 29, 10 kwietnia 1847, s. 23; nr 81, 9 października 1847, s. 656; nr 8, 18 stycznia 1862, s. 4; nr 15, 4 lutego 1862, s. 4; nr 21, 18 marca 1862, s. 3; nr 30, 11 marca 1862, s.4; Thorner Zeitung, nr 250, 24 października 1895, s. 4.

²³ *Kuchnia polska*, s. 224, 274; Gaz. Tor., R. 34, nr 295, 23 grudnia 1900, s. 4.

²⁴ *Kuchnia polska*, s. 197, 199-200; Thorner Zeitung, nr 53, 4 marca 1877, s. 4.

²⁵ *Kuchnia polska*, s. 236-239.

²⁶ Gaz. Tor., R. 1, nr 170, 26 lipca 1867, s. 4; Thorner Zeitung, nr 95, 25 kwietnia 1877, s. 4.

²⁷ *Martha*, s. 9-10, 31-33, 48-49.

mienionych wyżej rodzajów mięsa należy zwrócić szczególną uwagę na drób. Z przepisów zawartych w książkach kucharskich wynika, że indyki, gęsi, kurczęta, gołębie, pulardy oraz kapłony były towarem ogólnodostępnym²⁸. W polskich domach często przygotowywano zupę z kaczęj krwi – czerninę, która ze względu na swój skład odstrasza współczesnych mieszkańców nie tylko Torunia, ale i całej Polski²⁹. Polacy z chęcią sięgali do potraw przygotowywanych z dzikiego drobiu, m.in. kuropatw, bażantów, cietrzewi, jarząbków, kwiczołów i bekasów. Przyrządzano z nich wiele smacznych potraw, m.in. kuropatwę z różną w sardelowym maśle oraz wszelkiego rodzaju drobne ptactwo (słonki, wróble) jako pieczyście³⁰. Mieszkający w mieście zamożni Niemcy nie przejęli od Polaków zamiłowania do „dzikiej” kuchni. Nadaremnie możemy szukać dań z nieoswojonego ptactwa w niemieckich książkach kucharskich, gdyż pojawiały się w nich niezwykle rzadko. Mimo to w niemieckiej lokalnej prasie zdarzały się reklamy oferujące klientom dzikie ptactwo, zające oraz jelenie³¹.

Polscy i niemieccy bogaci mieszczenie lubowali się również w różnego rodzaju rybach, mięczakach, skorupiakach, płazach i gadach. Podczas postów stanowiły one główne pożywienie. Ze względu na ich delikatne mięso z chęcią podawano je podczas uroczystych przyjęć. Do najpopularniejszych należały ryby słodkowodne, hodowane w ziemskich włościach, w dworskich stawach i jeziorach, m.in. szczupak, sandacz, karaś, lin, kiełb oraz karp³². Reklamy tego ostatniego pojawiały się bardzo często w lokalnej prasie, zwłaszcza w grudniu – przed świętami Bożego Narodzenia³³. Nierzadko w książkach kucharskich możemy znaleźć potrawy przygotowywane z węgorzy³⁴. Ryby te jadano

²⁸ *Kuchnia polska*, s. 225-235; *Martha*, s. 1-64.

²⁹ G. Szelałowska, op. cit., s. 33.

³⁰ *Kuchnia polska*, s. 239-242; *Gaz. Tor.*, R. 12, nr 36, 13 lutego 1878, s. 4.

³¹ *Thorner Zeitung*: nr 278, 26 listopada 1880, s. 4; nr 19, 23 stycznia 1884, s. 4.

³² *Kuchnia polska*, s. 65-84; *Martha*, s. 90-96, 101, *Gaz. Tor.*, R. 15, nr 76, 3 kwietnia 1881, s. 4.

³³ *Gaz. Tor.*, R. 10, nr 285, 10 grudnia 1876, s. 4; *Thorner Wochenblatt*: nr 147, 13 grudnia 1862, s. 3; nr 151, 23 grudnia 1862, s. 3.; *Thorner Zeitung*, nr 299, 21 grudnia 1895, s. 4.

³⁴ *Kuchnia polska*, s. 71-74; *Martha*, s. 96-98.

zarówno smażone, marynowane, jak również faszerowane. Jednym z najciekawszych Polskich przepisów na węgorza jest „węgorz z rakami w galarecie”, w którym ryba ta występuje w połączeniu z szyjkami i nóżkami rakowymi³⁵. W periodyku polskojęzycznej części mieszczańskich toruńskich pojawiła się wzmianka o sprzedaży uboższej wersji tego dania, bez dodatku mięsa z raków³⁶. Umożliwiano również dzierżawę rybołówstwa w pobliskich jeziorach kościelnych dla osób nieposiadających własnych zbiorników wodnych³⁷. Warto zaznaczyć, że jadano także ryby i mięczaki przywożone z zagranicy, m.in. łososie, minogi, jesiotry, sole, łupacze, szproty, ostrygi oraz kawior, ale stać na nie było tylko najzamożniejszych mieszczań³⁸. Z chęcią delectowano się smakiem kawioru, głównie astrachańskiego, sprowadzanego do miasta przez F. Girauda oraz K. Spillera, Rudolpha Reimanna, a w późniejszym okresie także przez Jana Begdona³⁹. Najczęściej ogłaszającym się w toruńskiej gazecie miastem dostarczającym ryby był oczywiście Gdańsk proponujący torunianom m.in. flądry, śledzie, mureny, dorsze, anchovies, sielawy, a co środę i sobotę Handel Ryb Morskich proponował świeże raki⁴⁰.

³⁵ *Kuchnia polska*, s. 73.

³⁶ *Gaz. Tor.*, R. 43, nr 53, 5 marca 1907, s. 4.

³⁷ *Gaz. Tor.*, R. 1, nr 228, 2 października 1867, s. 4.

³⁸ *Kuchnia polska*, s. 65-84; *Martha*, s. 99-101, 103-106; *Gaz. Tor.*: R. 12, nr 269, 20 listopada 1878, s. 4; R. 34, nr 28, 6 lutego 1900, s. 4; R. 46, nr 294, 23 grudnia 1910, s. 4; *Thorner Wochenblatt*: nr 2, 4 stycznia 1851, s. 16; nr 29, 29 marca 1851, s. 144; *Thorner Zeitung*: nr 20, 23 października, 1867, s. 4; nr 25, 29 października 1867, s. 4; nr 37, 12 listopada 1867, s. 4; nr 38, 13 listopada 1867, s. 4; nr 62, 11 grudnia 1867, s. 4; nr 103, 4 maja 1880, s. 4; nr 278, 26 listopada 1880, s. 4; nr 293, 15 grudnia 1877, s. 4.

³⁹ *Gaz. Tor.*: R. 1, nr 1, 1 stycznia 1867, s. 4; R. 1, nr 16, 19 stycznia 1867, s. 4; R. 34, nr 46, 27 lutego 1900, s. 4; *Thorner Wochenblatt*: nr 52, 24 grudnia 1831, s. 445; nr 17, 15 stycznia 1851, s. 84;

⁴⁰ *Gaz. Tor.*: R. 1, nr 66, 20 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 67, 21 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 141, 20 czerwca 1867, s. 6; R. 1, nr 149, 2 lipca 1867, s. 4; R. 5, nr 25, 31 stycznia 1871, s. 4; R. 5, nr 96, 27 kwietnia 1871, s. 4; R. 7, nr 247, 24 października 1873, s. 4; R. 19, nr 50, 3 marca 1885, s. 4; *Thorner Wochenblatt*, nr 111, 20 sierpnia 1862, s. 3.

**Godziennie
świeże wędzone flądry**

łososie, węgorze wędzone, bydlinki, łososie marynowane w beczułkach po 6 ft. à 1 tal. 20 sgr. incl., marynaty z węgorza, mar. ros. sardynki, mar. śledzie opiekane, kopą i półkopą w sądkach, jako też **świeże ryby** jako: łososie srebrne, faryany morskie, flądry, dorsze itd. rozsyła tanio biorąc zaliczkę pocztową

**Brunzena Handel Ryb Morskich,
Gdańsk, Fischmarkt.**

NB. Żywe raki za wczesnem zamówieniem co środę i sobotę. (599)

1. Reklama ryb – Handel Ryb Morskich
Źródło: Gazeta Toruńska, R. 1, nr 141, 20 czerwca 1867, s. 6

 Mar. und ger. Lachs —
mar. Aal — Brat- und
Ostseeheringe — Neunaugen —
Anchovis — russ. Sardinen — vorz.
Caviar — Rehe und russ. Geflügel —
mar. Gänsekeulen — Cervelat- und
Trüffelwürste und Gänseleberpasteten
empfiehlt

A. Mazurkiewicz.

NB. Apfelsinen — Blumenkohl —
frische Südfrüchte — ital. Aepfel.

2. Reklama ryb – A. Mazurkiewicz
Źródło: Thorner Zeitung, nr 278, 26 listopada 1880, s. 4

Wśród toruńskich kupców zajmujących się handlem rybami możemy wymienić A. Mazurkiewicza, A. Gutekunsta, G. Kelma, M. H. Olszewskiego oraz B. Wegnera, E. Neumanna, H. Cohna i J. Begdona, oferujących mieszkańcom popularne podczas postu tłuste śledzie (m.in. holenderskie), węgorze oraz moczone i suszone sztokfisz⁴¹. Potrawy z ryb przykuwały uwagę gości swoją oryginalnością. Podczas posiłków najczęściej zjadano się świeżymi szczupakami zapiekanymi z chrzanem bądź w sosie chrzanowym, sandaczem i okoniem z jajami (Zander mit Eier oder Meerrettich) oraz marynowanymi, smażonymi i nadziewanymi śledziami (m.in. Heringe: frische, reje, geräucherte)⁴². Z ryb przygotowywano także pasty oraz zupy postne, wśród których możemy wymienić zupę z suszonej ryby⁴³. Na stole zamożnego torunianina nie mogło zabraknąć również największego przysmaku – potrawy rakowej. To kulinarne dzieło powstawało ze skorupki rakowych nafaszerowanych uprażoną kaszą z masłem, pietruszką, koprem i solą, przełożonych mięsem z rakowych szyjek i nóżek (Fricassee mit Krebsen)⁴⁴. Wśród specjalów znalazły się także: zupa rakowa (Krebsuppe), ugotowane skorupiaki z masłem, w śmietanie, z dodatkiem rozmaitych sosów, a także ostrygi (m.in. angielskie, holsztyńskie, holenderskie oraz Natives) – ulubiony przysmak koneserów⁴⁵. Toruńscy mieszczaństwo delectowali się też smakiem żab, ślimaków, a nawet żół-

⁴¹ Gaz. Tor.: R. 1, nr 170, 26 lipca 1867, s. 4; R. 1, nr 165, 20 lipca 1867, s. 4; R. 1, nr 52, 3 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 56, 8 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 67, 21 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 178, 4 sierpnia 1867, s. 4; R. 5, nr 80, 7 kwietnia 1871, s. 4; R. 7, nr 60, 13 marca 1873, s. 4; R. 10, nr 54, 7 marca 1876, s. 4; R. 34, nr 46, 27 lutego 1900, s. 4; R. 46, nr 2, 4 stycznia 1910, s. 4; R. 46, nr 97, 29 kwietnia 1910, s. 4; R. 46, nr 175, 3 sierpnia 1910, s. 4; R. 50, nr 62, 17 marca 1914, s. 4; R. 50, nr 188, 9 września 1914, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 45, 9 listopada 1839, s. 530; nr 40, 12 marca 1867, s. 3; Thorner Zeitung: nr 11, 12 października 1867, s. 3; nr 52, 29 listopada 1867, s. 3.

⁴² *Kuchnia polska*, s. 66, 69, 78-79; *Martha*, s. 92, 103-105.

⁴³ Thorner Zeitung, nr 300, 21 grudnia 1884, s. 4; *Kuchnia polska*, s. 34.

⁴⁴ *Kuchnia polska*, s. 84; *Martha*, s. 38-39.

⁴⁵ *Kuchnia polska*, s. 83-84; Gaz. Tor.: R. 7, nr 247, 24 października 1873, s. 4; R. 10, nr 6, 9 stycznia 1876, s. 4; R. 10, nr 285, 10 grudnia 1876, s. 4; R. 12, nr 36, 13 lutego 1878, s. 4; R. 12, nr 49, 28 lutego 1878, s. 4; Thorner Zeitung, nr 56, 6 marca 1880, s. 4.

wi. W *Kuchni polskiej* znajdujemy kilka ciekawych sposobów przygotowywania smażonych żab, nadziewanych ślimaków oraz, wspomnianej już, zupy żółwiowej Mock-Turtle⁴⁶.

Jednym z głównych elementów kuchni majątnych mieszkańców był nabiał. Mleko stanowiące podstawę różnego typu zup i deserów uchodziło za bardzo ważny produkt w diecie XIX-wiecznych mieszkańców miasta. W Toruniu nabywano je m.in. u E. Wentschera, M. Tiede oraz M. Wrzesiewskiej⁴⁷. Według danych statystycznych na jednego mieszkańca zaboru pruskiego przypadało 320 l mleka rocznie. Dla porównania w Królestwie Polskim wynosiło to 200 l, czyli o 37,5 % mniej niż na ziemiach znajdujących się pod pruskim panowaniem⁴⁸. Mleko i jego przetwory (białe sery, masło, śmietana) prawdopodobnie codziennie gościły na stołach ludności zamożnej⁴⁹. Nieodłącznym produktem potraw były również jaja spożywane w każdej postaci, np. w skorupkach oraz w szarym sosie. Chętnie sięgano do nich podczas przygotowywania specjalnych dań na ważne uroczystości, ponieważ stanowiły one nieodłączny składnik wielu potraw, kremów oraz ciast⁵⁰.

Jednym z najbardziej znanych produktów nabiałowych regionu były gomółki wytwarzane ze świeżego twarogu oraz kwaśnej śmietany⁵¹. Dokładnie ususzone stanowiły podstawę wyżywienia podczas zimy, a także w okresach braku mleka. Po starciu nadawały się do konsumpcji, zachowując swe właściwości odżywcze. W lokalnej prasie umieszczano wiele reklam dotyczących nabiału. Wśród afiszy możemy znaleźć te promujące różnego rodzaju sery, m.in. limburski sprzedawany przez B. Wegnera (w cenie 2½, 3 i 4 sgr) i F. Zeidlera⁵² oraz sery:

⁴⁶ *Kuchnia polska*, s. 82-83.

⁴⁷ Gaz. Tor., R. 1, nr 83, 10 kwietnia 1867, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 12, 28 stycznia 1862, s. 4; nr 14, 1 lutego 1862, s. 4; nr 54, 8 maja 1862, s. 3; nr 60, 22 maja 1862, s. 4; Thorner Zeitung: nr 7, 9 stycznia 1880, s. 4; nr 103, 4 maja 1880, s. 4.

⁴⁸ T. Sobczak, *Pożywienie*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. B. Baranowski, J. Bartyś, T. Sobczak, t. VI, Wrocław 1979, s. 405-406.

⁴⁹ Thorner Zeitung, nr 90, 19 kwietnia 1877, s. 4.

⁵⁰ *Martha*, s. 14-15, 62-64.

⁵¹ G. Szelągowska, op. cit., s. 21.

⁵² Gaz. Tor., R. 1, nr 46, 24 lutego 1867, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 3, 8 stycznia 1845, s. 22; nr 102, 22 grudnia 1847, s. 832; 9 marca 1867, s. 3; Thorner Zeitung: nr 4, 4 października 1867, s. 4; nr 51, 28 listopada 1867, s. 3.

roquefort, stilton i neufchâtel, szczególnie polecane przez A. Gutekunta. Wyroby serowe cieszyły się ogromnym uznaniem, dlatego też zaobserwować możemy poszerzenie asortymentu nabiałowego o ser tyłżycki, briolski oraz szwajcarski⁵³. Skład Dammann & Kordes oferował sery edamskie, czesterskie, parmezańskie i herceńskie po nader okazjnych cenach. Ser edamski proponował również Gustav Kelm⁵⁴. W prasie znajdziemy także wiele innych składów kuszących swych klientów różnorodnymi gatunkami serów, takimi jak fromage de brie, chester⁵⁵. W obrocie znalazła się też maślanka⁵⁶.

Prawdopodobnie spożywano również dość duże ilości tłuszczów, głównie pochodzenia zwierzęcego – masło, lój i smalec (m.in. amerykański, wieprzowy oraz z gęsi)⁵⁷. Z czasem rozpoczęto także sprzedaż margaryny⁵⁸. Aby wzbogacić smak niektórych potraw, dodawano do nich tłuszcze roślinne, takie jak olej rzepakowy, lniany, słonecznikowy oraz sprowadzaną z zagranicy oliwę⁵⁹.

Omawiając produkty spożywane przez zamożnych mieszkańców Torunia należy wspomnieć o postępie w przygotowywaniu domowych wypieków. Dzięki rozprzestrzenianiu się francuskich sposobów przyrządzania smakołyków oczom torunian ukazało się nowe oblicze ciast – pulchne, wyrośnięte i przepyszne łakocie. Z chęcią pieczono dorodne placki, baby oraz torty. Szczególnie spośród tych ostatnich wypieków możemy wyróżnić bogatą paletę smaków zawartą w każdym tor-

⁵³ Gaz. Tor.: R. 15, nr 149, 5 lipca 1881, s. 4; R. 43, nr 72, 28 marca 1907, s. 4; R. 50, nr 188, 9 września 1914, s. 4.

⁵⁴ Gaz. Tor.: R. 1, nr 231, 5 października 1867, s. 4; R. 5, nr 96, 27 kwietnia 1871, s. 4; Thorner Zeitung: nr 11, 12 października 1867, s. 3; nr 56, 6 marca 1880, s. 4.

⁵⁵ Gaz. Tor.: R. 12, nr 36, 13 lutego 1878, s. 4; R. 21, nr 271, 25 listopada 1887, s. 4; Thorner Wochenblatt, nr 42, 15 marca 1867, s. 3.; Thorner Zeitung: nr 49, 26 listopada 1867, s. 3; nr 207, 6 września 1877, s. 4; nr 304, 30 grudnia 1877, s. 4.

⁵⁶ Gaz. Tor., R. 43, nr 149, 3 lipca 1907, s. 4.

⁵⁷ Gaz. Tor.: R. 19, nr 280, 1 grudnia 1885, s. 4; R. 43, nr 72, 28 marca 1907, s. 4; R. 46, nr 104, 8 maja 1910, s. 4; nr 270, 24 listopada 1910, s. 4; Thorner Zeitung: nr 3, 3 października 1867, s. 4; nr 22, 25 października 1867, s. 4; nr 72, 22 grudnia 1867, s. 4; nr 171, 24 lipca 1880, s. 4.

⁵⁸ Gaz. Tor.: R. 46, nr 76, 5 kwietnia 1910, s. 4; R. 46, nr 104, 8 maja 1910, s. 4.

⁵⁹ Gaz. Tor.: R. 12, nr 49, 28 lutego 1878, s. 4; Thorner Wochenblatt, nr 38, 17 września 1842, s. 480.

cie. W Toruniu lubowano się głównie w słodkich tortach, m.in. migdałowych (Mandeltorte), cukrowych, czekoladowych, oraz pączkach, naleśnikach, chruścikach, biszkoptach i karmelkach⁶⁰. Warto jednak wspomnieć, że w owym czasie tworzono również takie torty, w których zestawienie „kłójących się” ze sobą składników wydawałoby się co najmniej dziwne. Z tego nietypowego i dość ekstrawaganckiego połączenia powstawały torty szpinakowe z rodzynkami, cynamonem i cukrem⁶¹. Na szczęście w Toruniu nie spotkamy takich „kulinarnych niespodzianek”. Wśród wypieków prym wiodły baby, chruściki, baumkuchy (sękacze), mazurki oraz kruche wafle⁶². Omawiając słodkości jadane w mieście, nie można pominąć toruńskiego piernika, który jest regionalnym produktem symbolizującym miasto do dnia dzisiejszego⁶³. Na uwagę zasługuje fakt, iż wcześniej uważano, że pierniki pomagają leczyć różnego rodzaju schorzenia i choroby⁶⁴.

Do najczęściej spożywanych warzyw zaliczyć możemy głównie kapustę (zwłaszcza dostępną u A. Mazurkiewicza, M. Kaliskiego i O. Neumanna kapustę magdeburską), ogórki, pasternak, buraki, szparagi, kalafiora oraz cebule⁶⁵. Lubowano się również w karczochach i kala-

⁶⁰ *Kuchnia polska*, s. 174-181; *Martha*, s. 160; Gaz. Tor.: R. 5, nr 284, 8 grudnia 1871, s. 4; R. 30, nr 1, 1 stycznia 1896, s. 4; Thorner Zeitung, nr 35, 11 lutego 1877, s. 4.

⁶¹ M. i L. Trzeciakowscy, *W dziewiętnastowiecznym Poznaniu*, Poznań 1982, s. 208.

⁶² *Kuchnia polska*, s. 156-185; *Martha*, s. 150-184.

⁶³ Gaz. Tor.: R. 21, nr 276, 1 grudnia 1887, s. 4; R. 43, nr 233, 9 października 1907, s. 4; R. 43, nr 251, 29 października 1907, s. 4; R. 43, nr 287, 12 grudnia 1907, s. 4; R. 46, nr 247, 26 października 1910, s. 4; Thorner Wochenblatt, nr 93, 9 kwietnia 1862, s. 4; Thorner Zeitung: nr 17, 19 października 1867, s. 4; nr 69, 19 grudnia 1867, s. 3.

⁶⁴ *Compendium medicum auctum to iest: krotkie zebranie i opisanie chorob ich rożności, przyczyn, znakow, sposobow do leczenia także rożnych sposobow robienia Wodek, Oleykow, Julepow, Syrupow, Konfitur, Maści, Plastrow, &c, i rożnych osobliwych rzeczy, na siedem traktatow rozdzielone, i teraz przez tegoż Autora z errorow drukarskich wyczyszczone. Z przydatkiem osobliwych Chorob, tak Męskich, iako i Białogłowskich, i Dziecinnych. Dla więkzsey wygody ludzkiey przedrukowane*, Częstochowa 1789, s. 629.

⁶⁵ Gaz. Tor.: R. 1, nr 31, 7 lutego 1867, s. 4; R. 2, nr 19, 24 stycznia 1868, s. 4; R. 10, nr 54, 7 marca 1876, s. 4; R. 30, nr 204, 4 września 1896, s. 4; Thorner Wochenblatt, 3 kwietnia 1867, s. 3; Thorner Zeitung: nr 16, 18 października 1867, s. 3; nr 17, 19 października 1867, s. 4; nr 23, 26 października 1867, s. 4; nr 46, 22 listopada 1867,

repach. Ogromną rolę wśród warzyw odgrywały szpinak, szczaw, a także groch⁶⁶. Jadano je głównie w okresie, w którym występowały. U kupca toruńskiego K. Spillera można było nabyć tzw. fenchel galicyjski, wzbogacający smak wielu regionalnych dań, natomiast A. Mazurkiewicz oferował nawet paprykę⁶⁷. Warzywa jadano głównie gotowane. Prawdopodobnie sposób ich przygotowania wynikał z mentalności ówczesnych ludzi, którzy twierdzili, iż to, co długo gotowane, jest zdrowsze. Gdyby XIX-wieczni mieszkańcy mieli wiedzę na ten temat, jaką mamy obecnie, z pewnością nie zdecydowałiby się na pozabawianie warzyw witamin w procesie gotowania⁶⁸. Zdarzało się, że warzywa podawano także w zestawieniu z owocami, np. kapustę białą na kwaśno z jabłkami czy jabłka z kartoflami (Äpfel mit Kartoffeln), nadając tym samym potrawie niezwyklej kompozycję smakową⁶⁹. Warto również wspomnieć, że w omawianym regionie (w tym również w Toruniu), z chęcią przygotowywano zupę z samych suszonych jarzyn, zwaną „julienne”⁷⁰. Początkowo w XIX w. niechętnie odnoszono się do „egzotycznych” ziemniaków. Ze względu na niedostateczną wiedzę na ich temat oraz sposobu przyrządzania upowszechnił się pogląd, iż ziemniaki są niezdrowe. Z czasem zaczęto odkrywać ich wartość. Mimo to na stoły najbogatszych mieszkańców pochodzenia polskiego ziemniak trafiał dość rzadko, gdyż warzywo to uważano za pożywienie niższych warstw społecznych⁷¹. W drugiej połowie XIX w., za sprawą mieszkających w Toruniu Niemców, przekonano się o wartości i znaczeniu kartofli. Chętnie zajadano się ziemniakami duszonymi, smażonymi, z masłem lub śmietaną, nadziewanymi różnymi grzybami

s. 4; nr 264, 11 listopada 1877, s. 4; nr 10, 13 stycznia 1880, s. 4; nr 16, 20 stycznia 1880, s. 4.

⁶⁶ *Kuchnia polska*, s. 52-61; *Martha*, s. 74-89; *Gaz. Tor.*: R. 43, nr 72, 28 marca 1907, s. 4; R. 50, nr 57, 11 marca 1914, s. 4; R. 50, nr 62, 17 marca 1914, s. 4.

⁶⁷ *Gaz. Tor.*, R. 1, nr 17, 20 stycznia 1867, s. 4; *Thorner Zeitung*, nr 140, 18 czerwca 1884, s. 4.

⁶⁸ E. Kowecka, op. cit., s. 358-359.

⁶⁹ *Kuchnia polska*, s. 56; *Martha*, s. 89.

⁷⁰ *Kuchnia polska*, s. 22.

⁷¹ E. Kowecka, op. cit., s. 343-344.; *Gaz. Tor.*, R. 46, nr 261, 12 listopada 1910, s. 4; *Thorner Wochenblatt*: nr 39, 3 maja 1851, s. 4; 20 marca 1862, s. 4; *Thorner Zeitung*, nr 59, 7 grudnia 1867, s. 4.

oraz w formie purée⁷². Warto również podkreślić, iż w tym okresie ziemniaki podawano także jako samodzielne danie. Tak oto przyrządzano ziemniaki z sosem maślanym, zapiekane oraz w postaci krokietów⁷³. Promowano także topinambur – roślinę bulwiastą mającą więcej wartości odżywczych niż powszechnie stosowane kartofle, jednak roślina ta nie zyskała uznania XIX-wiecznych mieszkańców Torunia⁷⁴. Zdecydowany przełom w kuchni bogatych mieszczan dokonał się pod koniec wieku XIX i w początkach wieku XX, kiedy to w okolicy miasta zaczęto uprawiać pomidory, zwane „jabłkami miłosnymi”⁷⁵. Z roku na rok powstawały nowe pomysły i możliwości ich przetworzenia. W końcu zaczęto wyrabiać z nich, popularne do naszych czasów, smaczne zupy i sosy⁷⁶.

Podobnie wyglądała sytuacja z owocami. Do najczęściej spożywanym należały owoce sezonowe pochodzące z rodzimej i zagranicznej uprawy: jabłka, gruszki, śliwki, agrest, morele, brzoskwinie, czereśnie i winogrona, głównie węgierskie⁷⁷. Mimo różnorodności owoców zażoźni torunianie odczuwali pewien niedosyt. Kusił ich smak zagranicznych owoców, których mogli skosztować dzięki rozwiniętemu w mieście handlowi. W Toruniu zaczęły pojawiać się pierwsze ananasy, soczyste pomarańcze oraz cytryny. Owoce te były nie tylko niezwykle drogie, ale również trudno dostępne. Na toruńskim rynku ananasy pojawiały się dość rzadko, gdyż najbliższym kupcem handlującym tymi owocami był E. Grollmus posiadający swój skład w Sartowicach (powiat świecki), choć w 1845 r. pojawia się wzmianka, że L. Horstig sprzedaje ananasy w swoim toruńskim składzie⁷⁸. U toruńskich sprzedawców nabywano m.in. figi, daktyle, messyńskie cytryny,

⁷² *Kuchnia polska*, s. 61-64; *Martha*, s. 84-89.

⁷³ *Kuchnia polska*, s. 62, 64; *Martha*, s. 22-23.

⁷⁴ *Gaz. Tor.*, R. 1, nr 41, 19 lutego 1867, s. 3.

⁷⁵ E. Kowecka, op. cit., s. 344-345.

⁷⁶ *Kuchnia polska*, s. 24, 50.

⁷⁷ E. Kowecka, op. cit., s. 346; *Gaz. Tor.*: R. 5, nr 80, 7 kwietnia 1871, s. 4; R. 10, nr 223, 27 września 1876, s. 4; *Thorner Wochenblatt*, nr 13, 30 marca 1839, s. 156; *Thorner Zeitung*: nr 49, 26 listopada 1867, s. 3; nr 64, 13 grudnia 1867, s. 4; nr 158, 11 lipca 1877, s. 4; nr 264, 11 listopada 1877, s. 4; nr 135, 12 czerwca 1884, s. 4

⁷⁸ *Gaz. Tor.*, R. 1, nr 172, 28 lipca 1867, s. 4; *Thorner Wochenblatt*, nr 105, 31 grudnia 1845, s. 877.

limonie, orzechy, pomarańcze, rodzyunki, migdały oraz kasztany⁷⁹. Często owoce stanowiły deser, czyli nieodłączną część posiłku, zastępując wykwintne specjały. Chętnie zjadano się suszonymi bądź kandyzowanymi owocami, które można było spożywać o każdej porze roku. Z owoców przyrządzano również wiele zdrowych esencji i soków, które można było nabyć głównie w aptekach⁸⁰.

Warto także zwrócić uwagę na stosowane przez zamożnych mieszczan przyprawy. Jak wiadomo, stanowiły one dość drogi, lecz znaczący dodatek do różnorodnych potraw. To właśnie dzięki nim dania nabierały odpowiedniego smaku i wyrazu. Niestety, w typowo polskiej kuchni mamy do czynienia ze zbyt przesadnym doprawianiem posiłków. Prawdopodobnie wynikało to z chęci pokazania swojej pozycji w społeczeństwie pod względem materialnym. Ówczesnie przyprawy były bardzo drogie, a ich zakup wiązany był z prestiżem i zamożnością, co jednak nie zawsze korzystnie wpływało na smak potraw. Ta chęć zaimponowania innym mieszkańcom spowodowała, że zamiast doprawiać dania w taki sposób, aby tylko udoskonalić, wzbogacić ich naturalny smak, dodawano zbyt wiele przypraw, często nie pasujących do siebie lub do danej potrawy, co tylko zabijało jej walory smakowe. Panowała wówczas zasada: im więcej przypraw, tym lepiej, zwłaszcza że bogaci Polacy przyzwyczajeni byli do staropolskiego, ostrego i mocno doprawionego pożywienia. Chcąc okazać swą gościnność przybyłym, zgodnie z powiedzeniem „gość w dom – Bóg w dom”, starano się przyjąć ich z zakorzenionym w mentalności Polaków przepychem, w myśl odwiecznej zasady „zastaw się, a postaw się”. Zbyt duża ilość przypraw była przedmiotem krytyki polskiej kuchni wśród cudzoziem-

⁷⁹Gaz. Tor.: R. 1, nr 56, 8 marca 1867, s. 4; R. 1, nr 230, 4 października 1867, s. 4; R. 5, nr 80, 7 kwietnia, 1871, s. 4; R. 5, nr 284, 8 grudnia 1871, s. 4; R. 10, nr 72, 29 marca 1876, s. 4; R. 10, nr 285, 10 grudnia 1876, s. 4; R. 19, nr 280, 1 grudnia 1885, s. 4; R. 46, nr 294, 23 grudnia 1910, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 38, 17 września 1842, s.480; nr 51, 17 grudnia 1842, s. 627; nr 102, 22 grudnia 1847, s. 834; Thorner Zeitung: nr 3, 3 października 1867, s. 4; nr 72, 22 grudnia, 1867, s. 4; nr 10, 13 stycznia 1880, s. 4; nr 278, 26 listopada 1880, s. 4.

⁸⁰ Gaz. Tor., R. 19, nr 180, 9 sierpnia 1885, s. 4; Thorner Zeitung, nr 220, 19 września 1880, s. 4.

ców⁸¹. Już na początku XIX w. bogaci polscy mieszczenie porzucili staropolskie zwyczaje i zaczęli „europeizować” swoją kuchnię, czerpiąc wzorce od przeważającej w mieście ludności niemieckiej. Niemały wpływ na ten zwrot w dziejach polskiej kuchni miała również moda na francuszczyznę w okresie wojen napoleońskich. To właśnie dzięki niej zaprzestano używać wielu korzeni i liści, a polska kuchnia mieszczańska stała się bardziej apetyczna i wysublimowana.

Podstawową przyprawą owych czasów była sól. Ze względu na jej uniwersalność nabywano ją w pierwszej kolejności⁸². Bez niej nie wyobrażano sobie żadnego posiłku. Popularność zawdzięczała nie tylko swoim właściwościom, które nadają smak i aromat potrawom, ale również dzięki zastosowaniu jej podczas konserwowania m.in. mięs⁸³. Ta możliwość szerokiego i pożytecznego zastosowania soli wpłynęła pozytywnie na jej popyt. Istniało wiele rodzajów soli. Zależnie od jej grubości możemy wyróżnić sól miałką oraz grubą. Innym kryterium podziału soli na rodzaje było miejsce jej wydobywania. Na rynku toruńskim pojawiła się m. in. sól krakowska, angielska, westfalska oraz saska⁸⁴. Od 1868 r. największym dostarczycielem soli do Torunia był W. Ruhemann posiadający Główny Skład Soli w Chełmnie, a nabyć ją można było za pośrednictwem licznych toruńskich kupców, m.in. A. Mazurkiewicza⁸⁵.

Drugą bardzo cenioną i drogą przyprawą był cukier uważany niegdyś za lek. Już w XVI w. lekarz króla Anglii Henryka II stwierdził, że „cukier używany jest zamiast miodu [...] Trudno znaleźć dziś cokolwiek do jedzenia bez cukru. Cukier dodaje się do wypieków i win. Woda z cukrem jest smaczniejsza i zdrowsza. Cukrem posypuje się mięso, a także ryby i jaja. Zużywamy nie więcej soli niż cukru”⁸⁶.

⁸¹ M. Ferenc, *Czasy nowożytne*, [w:] *Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2006, s. 150.

⁸² F. Fernandez-Armesto, *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*, Warszawa 2003, s. 270.

⁸³ D. Kałwa, op. cit., s. 268.

⁸⁴ E. Kowecka, op. cit., s. 350-351; *Gaz. Tor.*, R. 5, nr 284, 8 grudnia 1871, s. 4.

⁸⁵ *Gaz. Tor.*: R. 2, nr 8, 11 stycznia 1868, s. 4; R. 2, nr 16, 21 stycznia 1868, s. 4; R. 7, nr 52, 4 marca 1873, s. 4.

⁸⁶ Cyt. za: F. Fernandez-Armesto, op. cit., s. 281.

Powszechne w XIX w. powiedzenie: „jest jak aptekarz bez cukru” na określenie braku czegoś ważnego sugeruje, że również ówczesnie przypisywano cukrowi właściwości lecznicze⁸⁷. Początkowo w Europie stosowano sprowadzany z Ameryki Południowej cukier trzcinowy, jednak bardzo wysoka cena odstraszała ziemian od jego zakupu. Na początku XIX w. torunianie wykorzystywali miód oraz melasę jako środki słodzące. Dopiero w latach 30. XIX w. nastąpił pewien przełom w spożyciu cukru. Rozpoczęcie w okolicy miasta uprawy buraków cukrowych i zmiana myślenia ówczesnych mieszkańców Torunia sprawiły, że konsumpcja i powszechne stosowanie cukru zdecydowanie wzrosło⁸⁸. Niestety, na tę przyprawę stać było wyłącznie zamożne warstwy mieszczaństwa.

Oprócz wymienionych wyżej „podstawowych” przypraw chętnie dodawano do potraw również octu, pieprzu, rozmarynu, cynamonu, liści bobkowych, goździków i meccis, czyli kwiatu muskatołowca. Co ciekawe, w XIX-wiecznym Toruniu możemy zauważyć pojawienie się nowego typu przyprawy, a mianowicie granulek warzywnych, zwanych „pastilles de legumes”, poprawiających smak i koloryt rosółów⁸⁹. Nieodłączną częścią każdego dania były starannie dobrane napoje stanowiące uzupełnienie posiłku. Do najczęściej pijanych napojów bezalkoholowych należała kawa. Powszechnie uważano, że „rozjaśnia umysł i pokrzepia ducha”, dlatego też podawano ją na śniadanie oraz podwieczorek⁹⁰. Częstym dodatkiem do kawy była śmietana, która dodawała jej nutkę subtelności⁹¹. Niestety, nie zawsze majątni torunianie mogli delektować się wspaniałą, aromatyczną kawą. Smak kawy zależał nie tylko od jakości ziaren kawowca, ale również od odpowiedniego ich zaparzenia. Prawidłowe przyrządzenie kawy tak, aby

⁸⁷ A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, Warszawa 1996, s. 60.

⁸⁸ Gaz. Tor., R. 19, nr 280, 1 grudnia 1885, s. 4; Thorner Zeitung, nr 11, 12 października 1867, s. 3.

⁸⁹ Gaz. Tor.: R. 1, nr 75, 31 marca 1867, s. 4; R. 50, nr 267, 12 grudnia 1914, s. 4; Thorner Wochenblatt, 27 marca 1867, s. 3.

⁹⁰ S. Malaguzzi, *Wokół stołu*, Warszawa 2009, s. 311.

⁹¹ M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2012, s. 109.

wydobyć z niej cały wspaniały smak i aromat, było nie lada wyzwaniem. Ocierało się to niemal o pewien rodzaj sztuki kulinarnej. Dobrze zaparzona kawa podnosiła prestiż mieszczanina. W toruńskiej prasie możemy natknąć się na wiele ogłoszeń zachęcających mieszkańców do kupna różnego rodzaju kaw. Konkurencja była dość duża, dlatego też handlarze starali się, aby ich towary były „najprzedniejsze”. A. Mazurkiewicz w swoim składzie polecał liczne gatunki tego napoju, m.in. kawę zieloną, brunatną menado oraz mokkę, natomiast F. Tiede kusił potencjalnych klientów codziennie świeżo palonymi ziarnami⁹². B. Richter oferował w swoim składzie około 20 różnych rodzajów kawy, dlatego każdy torunianin mógł znaleźć dla siebie coś odpowiedniego pod względem nie tylko smaku, ale także ceny⁹³. Warto również wspomnieć o surogacie kawy C. Teichmana w Erfurcie, proponującego torunianom zamienniki prawdziwej indyjskiej kawy⁹⁴. Po 1900 r. do potentatów w sprzedaży kawy należeli H. Cohn oraz Kaiser⁹⁵.

Pijano również herbatę, która na początku XIX w. nie cieszyła się wśród mieszkańców Torunia tak ogromną popularnością jak kawa. Prawdopodobnie wpływ na mniejsze jej spożycie miało upowszechnienie się na początku wieku poglądu, iż herbata jest tylko środkiem leczniczym, a nie napojem. Wierząc w właściwości odkażające i bakteriobójcze stosowano ją na różnego typu choroby i dolegliwości, m.in. migreny, zawroty głowy, paraliż, a nawet gruźlicę⁹⁶. Dopiero w późniejszym okresie zaczęto powszechnie pić herbatę, delektując się nią podczas spożywania każdego posiłku. Do najczęściej pijanych rodzajów herbaty należały herbata indyjska oraz rosyjska (typu Congo), sprowadzane do miasta przez kupców toruńskich, m.in. A. Mazurkiewicza, A. Gutekunsta oraz B. Rogalińskiego; w kolejnych latach najważniejszym sprzedawcą herbat stał się Kaiser, który miał także dostępne w sprzedaży liczne gatunki kaw, a jego skład miał filie w Toru-

⁹² Gaz. Tor.: R. 1, nr 104, 5 maja 1867, s. 4; R. 1, nr 216, 18 września 1867, s. 4; R. 2, nr 19, 24 stycznia 1868, s. 4; Thorner Wochenblatt, nr 24, 24 marca 1847, s. 192.

⁹³ Thorner Zeitung, nr 238, 10 października 1884, s. 4.

⁹⁴ Gaz. Tor., R. 1, nr 48, 27 lutego 1867, s. 4.

⁹⁵ Gaz. Tor.: R. 46, nr 230, 6 października 1910, s. 4; R. 50, nr 281, 31 grudnia 1914, s. 4.

⁹⁶ S. Malaguzzi, op. cit., s. 307.

niu i Chełmży⁹⁷. Dopiero w późniejszych latach odkryto zastosowanie herbaty jako napoju, o czym świadczy spadek jej ceny od stycznia do września 1867 r. z 9 zł do 14 sgr za funt⁹⁸.

Kolejnym napojem zasługującym na uwagę jest pochodząca z Ameryki czekolada. Według najprostszej i klasycznej definicji stanowi ona mieszaninę powstałą z palonego ziarna kakaowego z cukrem i odrobiną cynamonu. Według legendy czekolada wyszła poza obręb Półwyspu Iberyjskiego i rozprzestrzeniła się na wschodnią Europę za sprawą małżonki króla Francji – Anny Austriaczki⁹⁹. Tym pysznym, konkurującym z kawą napojem delectowano się głównie w zamożnych domach podczas pory śniadaniowej. Wysoka cena czekolady sprawiła, że większość właścicieli sklepów toruńskich nie prowadziła sprzedaży tego luksusowego i elitarnego towaru, gdyż nie było na niego zbyt wielkiego popytu. O niezbyt dużej popularności tego napoju wśród ludności polskiej świadczy nieobecność w książce kucharskiej przepisu dotyczącego jej przyrządzania. Sposób przygotowywania czekolady opisany został wyłącznie w *Marthcie*, co może świadczyć o większej konsumpcji tego napoju w kręgu ludności niemieckiej¹⁰⁰. Najczęściej czekoladę płynną i w tabliczkach sprowadzano bezpośrednio z Prus dzięki uprzejmości nadwornego dostawcy króla pruskiego – Karola Gustawa Gerolda, można ją było kupić także w składzie J. Chociszewskiego w Chełmnie¹⁰¹.

Na uwagę zasługuje również zaliczany do napojów bezalkoholowych podpiwek kujawski, wpisany w kwietniu 2011 r. na listę produktów tradycyjnych województwa kujawsko-pomorskiego. Dzięki prazonemu jęczmieniowi, kawie zbożowej, chmielowi oraz drożdżom zy-

⁹⁷ Gaz. Tor.: R. 1, nr 21, 25 stycznia 1867, s. 4; R. 1, nr 116, 19 maja 1867, s. 4; R. 1, nr 216, 18 września 1867, s. 4; R. 1, nr 229, 3 października 1867, s. 4; R. 2, nr 4, 5 stycznia 1868, s. 4; R. 12, nr 269, 20 listopada 1878, s. 4; Thorner Zeitung, nr 236, 8 października 1880, s. 4.

⁹⁸ Gaz. Tor.: R. 1, nr 21, 25 stycznia 1867, s. 4; R. 1, nr 216, 18 września 1867, s. 4.

⁹⁹ A. Brillat-Savarin, op. cit., s. 70-72.

¹⁰⁰ *Martha*, s. 206; Thorner Wochenblatt: nr 105, 6 sierpnia 1862, s. 4; nr 111, 20 sierpnia 1862, s. 4.

¹⁰¹ Gaz. Tor.: R. 1, nr 48, 27 lutego 1867, s. 4; R. 1, nr 233, 8 października 1867, s. 4.

skuje, niekoniernie ceniony wśród smakoszy, ciekawy, dość specyficzny smak¹⁰².

Oprócz wymienionych wyżej napojów delectowano się także trunkami alkoholowymi – niezbędnymi dodatkami do dań zarówno podczas zwykłego obiadu, jak i wykwintnej uroczystości. Spośród napojów alkoholowych największym powodzeniem cieszyły się różnego rodzaju czerwone i białe wina. To właśnie bez nich nie wyobrażano sobie żadnej uroczystej biesiady. Do głównych gatunków win należały wina węgierskie (również ze smakiem chlebowym), szampańskie oraz reńskie¹⁰³. Na początku wieku XIX spośród wymienionych tu odmian win dominowały wina węgierskie, zwane potocznie węgrzynami lub hungaricum. Uznano je za wina najlepsze pod względem smakowym, o czym świadczy polskie przysłowie: „Nie masz wina nad węgrzyna!”. W Golubiu sprzedawano lecznicze wina węgierskie, które według powszechnej opinii miały wzmacniać chorych i dzieci¹⁰⁴.

Z czasem przekonano się także do innych rodzajów win, m.in. francuskiego (również wina kościelne) i hiszpańskiego dostępnego w latach 60. XIX w. wyłącznie w składzie A. Pfitznera w Poznaniu¹⁰⁵. Warto podkreślić, że Toruń miał wówczas własnego „króla win” – A. Gutekunsta, który jako jedyny w mieście posiadał kontakty ze Stowarzyszeniem Połączonych Właścicieli Winnic w Bordeaux, umożliwiające mu dostarczanie wybornych trunków, satysfakcjonujących nawet najbardziej wybrednych koneserów. Handel winem okazał się na tyle intratnym zajęciem, że większość toruńskich kupców otwierała winiarnie połączone z restauracjami¹⁰⁶.

Przez pewien czas popularnością cieszyły się wina niemieckie oraz włoskie, ale nie zyskały one tak wielkiej rzeszy zwolenników, jak sławny węgrzyn. Wina reńskie, burgundzkie i szampańskie można było nabyć

¹⁰² G. Szelągowska, op. cit., s. 123, 152.

¹⁰³ Gaz. Tor.: R. 1, nr 8, 10 stycznia 1867, s. 4; R. 1, nr 21, 25 stycznia 1867, s. 4; R. 1, nr 61, 14 marca 1867, s. 4; R. 34, nr 46, 27 lutego 1900, s. 4; R. 34, nr 175, 3 sierpnia 1900, s. 4; R. 46, nr 2, 4 stycznia 1910, s. 4; R. 46, nr 193, 24 sierpnia 1910, s. 4.

¹⁰⁴ Gaz. Tor., R. 21, nr 266, 19 listopada 1887, s. 4.

¹⁰⁵ Gaz. Tor., R. 1, nr 226, 29 września 1867, s. 6.

¹⁰⁶ Gaz. Tor.: R. 1, nr 154, 7 lipca 1867, s. 4; R. 2, nr 12, 16 stycznia 1868, s. 4; R. 2, nr 37, 14 lutego 1868, s. 4; R. 7, nr 247, 24 października 1873, s. 4.

Wina węgierskie lecznicze

pod ciągłą kontrolą
Dra.
C. Bischoffa
w Berlinie.

Wprost od
Towarzystwa eksportu win węgierskich w Baden pod Wiedniem; zalecane przez



najstłynniejszych lekarzy jako najlepszy środek wzmacniający dla **chorych i dzieci**. Można je dla niskiej ceny używać codziennie jako napój wzmacniający i deserowy. Sprzedaż po **cenach oryginalnych** w handlu **Isidora Silbersteina** w **Golubiu**. 274

3. Reklama leczniczych win węgierskich
Źródło: Gazeta Toruńska, R. 21, nr 266, 19 listopada 1887, s. 4

wyłącznie w dobrych składach i winiarniach¹⁰⁷. W XIX w. wśród ludności polskiej rozpowszechnił się zwyczaj dopasowywania win do podawanych posiłków¹⁰⁸. Wcześniej do doboru i kolejności podawanych win nie przywiązywano zbyt wiele wagi, gdyż uważano, że smaczne wino będzie dobrze komponowało się z serwowanymi daniami. Nie zawsze zasada ta znajdowała odzwierciedlenie w rzeczywistości. Początkowo do posiłków podawano głównie wina reńskie, mozelskie lub czerwone francuskie. Prawdopodobnie pod wpływem miesz-

¹⁰⁷ Gaz. Tor.: R. 5, nr 284, 8 grudnia 1871, s. 4; R. 15, nr 149, 5 lipca 1881, s. 4; R. 19, nr 280, 1 grudnia 1885, s. 4; R. 30, nr 205, 5 września 1896, s. 4.

¹⁰⁸ M. i J. Łozińscy, op. cit., s. 120.

kańców Poznania po zupach podawano głównie wina francuskie i hiszpańskie, a po pieczystym szampana. Czerwone wino francuskie stanowiło pewien wyjątek w powszechnie stosowanej zasadzie, która mówiła, iż wina czerwone należy pić wyłącznie przy bólu żołądka. Spekulować można, iż czerwone wino francuskie podawano przy suto zastawionym stole, gdyż miało ono zapobiegać ewentualnym problemom trawiennym¹⁰⁹.

Zajadając się pysznymi, słodkimi ciastami, lepiej sytuowani mieszkańcy delektowali się smakiem różnego gatunku likierów. Najbardziej popularnym napitkiem toruńskim były „Krople Toruńskie” (zwane również „Thorner Lebenstropfen” i „Wuma Kamp”) sprzedawane wyłącznie w dobrych składach i fabrykach likierów. Można było je nabyć m.in. w jednym z największych i najbardziej znanym składzie alkoholi spółki Dammann & Kordes. Wśród lokalnych likierów powszechnym poważaniem cieszyły się tzw. pomarańczówki oraz likiery gorzkie¹¹⁰.

Z zagranicznych trunków pijano głównie likwory francuskie, niemieckie oraz gdańskie¹¹¹. Zamożni torunianie mogli zachwycać się wykwintnym smakiem likierów: Marasquino, Malakoff, Kirsch- i Goldwasser oraz Steinheager dostępnych u A. Mazurkiewicza¹¹². Likworom, zawierającym alkohol, również przypisywano właściwości medyczne. L. Horstig na łamach „Gazety Toruńskiej” polecał swój „likier wzmacniający żołądek i orzeźwiający [...], którego można używać w przypadku cholery”¹¹³.

Niezwykle ważnym trunkiem alkoholowym dla ówczesnych torunian było piwo¹¹⁴. W XIX w. wciąż zyskiwało nowych wielbicieli. Popularnością wśród zamożnej niemieckiej ludności cieszyły się zwłaszcza

¹⁰⁹ E. Kowecka, op. cit., s. 352; Gaz. Tor., R. 30, nr 82, 10 kwietnia 1896, s. 4.

¹¹⁰ *Adressbuch für Thorn: Stadt und Land 1912*, Thorn 1912, s. 1; oToruniu.net, Przy okazji karnawału – toruńskie trunki, <http://otoruniu.net/przy-okazji-karnawalu-torunskie-trunki>, dostęp online z dnia 01.07.2013 r.

¹¹¹ Gaz. Tor., R. 10, nr 72, 29 marca 1876, s. 4; Thorner Wochenblatt: nr 35, 27 sierpnia 1831, s. 302; nr 36, 23 kwietnia 1851, s. 176.

¹¹² Gaz. Tor.: R. 1, nr 84, 11 kwietnia 1867, s. 4; R. 34, nr 109, 13 maja 1900, s. 4.

¹¹³ Gaz. Tor., nr 176, 2 sierpnia 1867, s. 4.

¹¹⁴ Gaz. Tor.: R. 24, nr 163, 18 lipca 1890, s. 4; R. 46, nr 97, 29 kwietnia 1910, s. 4; Thorner Zeitung: nr 23, 26 października 1867, s. 4; nr 47, 23 listopada 1867, s. 3.



4. Reklama „Kropli Toruńskich”, 1916 r.

Źródło: akpool.co.uk, <http://www.akpool.co.uk/postcards/24390353-postcard-toru-thorn-westpreussen-faehre-anlegestelle-thorner-lebenstropfen>, dostęp online z dnia 01.07.2013 r.

piwa mocne i gorzkie, pochodzące z głębi Prus, m.in. piwo brunszwickie oraz importowane z prowincji Prusy Wschodnie piwo tylżyckie. Dużym uznaniem cieszyło się również piwo angielskie (zwłaszcza porter) – pienne, z dużą zawartością alkoholu¹¹⁵. Jednak nie wszystkim torunianom mocne piwa przypadły do gustu. Zamożni Polacy z chęcią pili piwa pozbawione nadmiernej goryczki. Hołowali lekkim i niedrogim musującym trunkom, m.in. piwu grodziskiemu pochodzącemu z Grodziska Wielkopolskiego¹¹⁶. To piwo pszeniczne, o charakterystycznym zapachu wędzonki, zyskało wielu zwolenników nie tylko wśród torunian, ale również za granicą, głównie w Europie, gdzie na-

¹¹⁵ M. Ferenc, op. cit., s. 154; Thorner Zeitung, nr 16, 18 października 1867, s. 3.

¹¹⁶ M. Ferenc, op. cit., s. 154.

zywano go pochlebnie polskim szampanem. Jak widzimy, mimo zmiany przyzwyczajzeń kuchni wielkopolskiej nadal istniał pewien sentyment do tradycji. Tak oto produkowane od czasów średniowiecza piwo grodziskie wciąż zachwycało swoim niezapomnianym smakiem. W składzie A. Mazurkiewicza można było nabyć za 1 talara zarówno piwo grodziskie, jak i królewieckie, berlińskie, norymberskie, bawarskie, erlaugskie oraz Waldschloss¹¹⁷. C. Brunk i J. Siudowski wśród wielu rodzajów piwa chętnie polecali berlińskie białe piwo¹¹⁸. Warto również dodać, że na początku XIX w. większość burżuazji niemieckiej prowadziła browary, jednak ich produkcja nie pokrywała zapotrzebowania na ten trunek. Niektóre rodzaje piwa pochodziły z browarów krajowych oraz zagranicznych.

Wino i piwo mającna ludność Torunia traktowała jako alkohole lepszej jakości, dlatego też powszechnie używane były w kuchni, stając się niezbędnymi składnikami wielu dań. Wódkę uważano w tym okresie za trunek wyłącznie plebejski, a tym samym podlejszy. To przekonanie sprawiło, iż wódki nie wolno było podawać w prestiżowych lokalach, podczas uczt oraz gdy spędzało się czas w szerszym gronie, a co najważniejsze – jako „gorszy” alkohol nie mogła być używana do wznoszenia toastów. Większym zainteresowaniem cieszyły się wódki gatunkowe oraz – używane głównie do ciast, deserów i kawy – sprowadzane z zagranicy likiery, koniaki oraz araki¹¹⁹. Jeśli wódka była dobrej jakości, podawano ją do zakąsek na początku wystawnych przyjęć. Ceny tego trunku wahały się zależnie od jego jakości i gatunku. Zwykła, czysta wódka, zwana kornusem lub prostą, była dość tania, dlatego mogli sobie na nią pozwolić przedstawiciele klasy robotniczej. Jeśli zamożni mieszczaństwo decydowali się już na konsumpcję wódki (głównie Polacy), to musiała być ona bardzo dobrej jakości. Z „czystych” wódek najczęściej pijano starą wódkę żytnią sprowadzaną przez Juliusza Wolffa z Nordhausen¹²⁰. Zamożni torunianie dość

¹¹⁷ Gaz. Tor.: R. 1, nr 187, 15 sierpnia 1867, s. 4; R. 2, nr 19, 24 stycznia 1868, s. 4; R. 10, nr 204, 5 września 1876, s. 4.

¹¹⁸ Thorner Zeitung, nr 245, 18 października 1884, s. 4.

¹¹⁹ Gaz. Tor., R. 1, nr 12, 15 stycznia 1867, s. 4.

¹²⁰ Gaz. Tor., R. 1, nr 64, 17 marca 1867, s. 4.

często sięgali po zaprawiane ziołami, korzeniami i owocami wódki gatunkowe. Powszechnie znano i lubiano bogatą w przyprawy wódkę gdańską oraz wódkę żołądkową pijaną dla poprawienia trawienia¹²¹.

Moda na napoje spożywane przez zamożnych torunian ulegała ciągłym zmianom. Na początku propagowano picie piwa. Gdy zawitała moda na francuszczyznę, zaczęto delektować się smakiem wina. Warto również podkreślić, iż ówczesnie uważano, że wszelkiego rodzaju napoje alkoholowe, zwłaszcza czerwone wino czy nalewki, pozytywnie wpływają na organizm człowieka. Alkohol miał być pożytecznym, a nawet niezbędnym trunkiem, gdyż nie tylko poprawia nastrój, ale również zapobiega chorobom i leczy je. Nic więc dziwnego, że dziewiętnastowieczni mieszkańcy Torunia z chęcią sięgali po alkoholowe trunki, skoro, według Arystofanesa: „kiedy ludzie piją, stają się bogaci, robią interesy, wygrywają sprawy, są szczęśliwi i pomagają przyjaciołom...”¹²².

Pożywienie ubogich mieszkańców

W skład średnio zamożnych, często biedujących mieszczan wchodził robotnicy oraz rzemieślnicy posiadający niewielkie warsztaty. Mimo iż ludność ta nie przeznaczala na pożywienie zbyt dużo funduszy, to przyglądając się jadłospisowi tej społeczności możemy stwierdzić, że był on dość zróżnicowany. Sytuacja ta wiązała się przede wszystkim z chwiejną koniunkturą gospodarczą oraz niepewnymi warunkami panującymi na rynku pracy. W okresach rozwoju miasta, polepszenia jego kondycji pod względem ekonomicznym, produkcyjnym i przemysłowym możemy zaobserwować zmniejszenie się liczby osób niezatrudnionych. Tworzenie nowych miejsc pracy dawało możliwość polepszenia sytuacji materialnej. Pomimo niewielkich zarobków osoby pracujące mogły spożywać nieco lepsze posiłki niż bezrobotni. W skład tej grupy mieszkańców wchodziłi głównie Polacy, dlatego też kulinaria robotników i drobnych rzemieślników możemy uznać za podstawę typowo polskiego jadła.

¹²¹ *Kuchnia polska*, s. 294-296.

¹²² Arystofanes, *Rycerze*, [w:] *Komedie*, t. I, Warszawa 2001, s. 103.

O ile kuchnię zamożnej ludności Torunia możemy scharakteryzować na podstawie książek kucharskich i lokalnej prasy, o tyle pożywienie uboższych mieszczan staje się dla nas pewną zagadką. Na podstawie wysokości średnich zarobków pracowników możemy stwierdzić, że w kuchni niższych grup społecznych nie znajdziemy produktów uważanych w ówczesnym okresie za luksusowe. Posiłki przedstawicieli uboższych mieszkańców były mniej obfite niż dania trafiające na stół zamożnej ludności miejskiej. Jadło było skromniejsze, bardziej proste i jednostajne. Co ciekawe, tańsze i mniej wyszukane potrawy nie odznaczały się złą jakością. Podstawę wyżywienia ogółu ubogich mieszczan stanowiły głównie razowe pieczywo oraz kasze i wszelkie wyroby mączne, zwłaszcza kluski czy pierogi. Białe chleby podawano wyłącznie podczas świąt i ważnych uroczystości rodzinnych. Ze względów finansowych ilość i jakość mięsiwa była dość ograniczona, jednak starano się, aby w codziennym jadłospisie mięso i tłuszcze zwierzęce (głównie smalec) występowały minimum raz w tygodniu. Wyznacznikiem dobrego jedzenia była jego tłustość, dlatego też z chęcią używano do potraw skwarek, a także okras¹²³. Zdarzało się, że dania mięsne pojawiały się aż trzy razy w tygodniu, ale dotyczyło to głównie pracowników otrzymujących lepsze wynagrodzenie¹²⁴. Z przyjemnością jadano sztukę mięsa, pieczeń baranią bądź potrawkę cielęcą podawaną z ziemniakami, ryżem, marchwią lub kaszą. Przygotowanie tych dań było dość kosztownym przedsięwzięciem, dlatego też mogli sobie pozwolić na nie wyłącznie dobrze zarabiający robotnicy. Podstawę mięsnego wyżywienia zarówno pracujących, jak i bezrobotnych mieszczan stanowiła wieprzowina, występująca w jadłospisach głównie w postaci sztuki mięsa bądź wyrobów masarskich, oraz drób¹²⁵. Warto przypomnieć, że Toruń słynął z przepysznych i dość tanich wędlin, dlatego też nie mogło zabraknąć ich na stołach mniej zamożnych torunian. Do ulubionych wędlin należały: kielbasa zwyczajna, kaszanki oraz salcesony¹²⁶.

¹²³ T. Sobczak, op. cit., s. 418-420.

¹²⁴ E. Kowecka, op. cit., s. 348.

¹²⁵ *Kuchnia polska*, s. 185, 203, 205, 214, 218-225.

¹²⁶ *Ibid.*, s. 267-273.

W piątki i podczas dni postnych zjadano się smacznymi rybami. Najczęściej podawanym daniem była potrawa z dorsza, zwana sztokfiszem, czyli osuszonym dorszem, lub śledź marynowany. Warto wspomnieć, że największą popularnością, oczywiście ze względu na swą niską cenę, cieszyły się śledzie¹²⁷.

Do najpopularniejszych należały zupy jarzynowe oraz rosół¹²⁸. Z chęcią jadano kapuśniak oraz przygotowywany z kaszy jęczmiennej krupnik¹²⁹. Nie gardzono również barszczem, zacierką oraz zupami owocowymi. Wśród wszelkiego rodzaju dań popularnością cieszyły się potrawy jednogarnkowe zwane ajntopfami, kartofelzupy, flendze oraz dukacze¹³⁰. Osoby nie mające stałej pracy musiały zadowolić się zupą złożoną z pietruszki i osolonej wody¹³¹. W czasach kryzysu gospodarczego posilano się również prażuchą, parzybrodą, zupkartofelem¹³².

Ze względów finansowych jadano głównie produkty roślinne (ze zwierzęcych najczęściej mleko oraz tańsze sery) pochodzące z lokalnych upraw, m.in. kapustę, fasolę, rzepę, soczewicę, pietruszkę oraz groch¹³³. Podstawowym warzywem spożywanym przez ubogich mieszczan były ziemniaki podawane m.in. ze słoniną lub sadłem, z sosem maślanym lub kwaszoną kapustą¹³⁴. Daniom z kartofli E. Szelągowska poświęciła osobny rozdział, gdyż ta zaadaptowana głównie przez Niemców roślina stanowiła jeden z zasadniczych składników ówczesnych toruńskich potraw (zarówno zamożnej, jak i biednej ludności) oraz współczesnej kuchni Niemiec i dawnych ziem zaboru pruskiego¹³⁵.

Do głównych napojów należała herbata, którą pijano do każdego posiłku. Rzadziej konsumowano kawę, gdyż wysoka cena odstraszała niezbyt zamożnych torunian. Jej spożycie wiązało się z dodatkowymi

¹²⁷ Ibid., s. 78-79, 80-81.

¹²⁸ Ibid., s. 12-14, 20-22.

¹²⁹ *Regionalna kuchnia*, s. 36, 38,

¹³⁰ G. Szelągowska, op. cit., s. 31, 70-71.

¹³¹ D. Kałwa, op. cit., s. 271.

¹³² G. Szelągowska, op. cit., s. 63-64, 74-75, 77.

¹³³ E. Kowecka, op. cit., s. 344.

¹³⁴ Ibid., s. 61-63.

¹³⁵ G. Szelągowska, op. cit., s. 69-77.

kosztami zakupu śmietanki i cukru. Wśród ludności pracującej fizycznie wykształcił się zwyczaj picia tańszego piwa oraz wódki¹³⁶.

Kuchnia mniej zamożnych mieszczan (zwłaszcza osób pracujących) mimo swej prostoty przetrwała w Toruniu do dnia dzisiejszego. Przeglądając się daniom konsumowanym przez współczesnych torunian możemy dostrzec wiele podobieństw do XIX-wiecznych potraw. Dużą popularnością wśród mieszkańców miasta cieszą się niezbyt wyrafinowane dania, takie jak groch z kapustą czy pierogi, stanowiące niegdyś podstawę wyżywienia uboższej ludności. Obecnie, w dobie społeczeństwa konsumpcyjnego i napływu zagranicznych produktów, potrawy te uznawane są za odświeżające, tradycyjne, a tym samym wyjątkowe.

Toruńskie jadło z powodzeniem łączy w sobie polskie, niemieckie i francuskie potrawy ze szczyptą regionalizmu. Ten „magiczny składnik” decyduje o wyjątkowości toruńskich dań, nadając im niespotykanego, wyrafinowanego i nietuzinkowego charakteru. Niekiedy przykre wydarzenia z dziejów miast i regionów mogą przyczynić się do poprawy jakości innej dziedziny życia. Kulinaria odzwierciedlają wielonarodowe, kulturowe oraz wyznaniowe oblicze miasta. Stają się cennym źródłem do poznania życia codziennego torunian, które powinno zostać uznane za kluczowy element badań historycznych, spajający takie dziedziny historii, jak politykę, gospodarkę czy kulturę materialną.

19th century cuisine in Toruń

19th century Toruń is considered to have been a town combining different national, cultural and religious communities. Both its political and material history reflect the mentality and daily life of the inhabitants of Toruń at that time. The heterogeneity of the town has inspired many researchers from various areas of science.

The article presents the model of consumption of the inhabitants of Toruń in the 19th century outlining the social divisions according to level of wealth. On the basis of many sources, mainly the press, the author describes the so called culinary art which included dietary habits, the description of various

¹³⁶ T. Sobczak, op. cit., s. 418-420.

products and refined food culture. The contrast between the alimentation of the affluent sections of the city and the poor reflects not only differences in their material status but also in their religion and nationality. The author also provides interesting information concerning names and ingredients of meals eaten by Torunians. Thanks to this, the consumption model of the 19th century may be easily compared with present eating habits.

The main aim of the article is the attempt to answer the question whether Toruń's cuisine is Polish, German, or perhaps it is an independent and exceptional creation reflecting the character of 19th century Toruń and its population.

Die Thorner Küche im 19. Jahrhundert

Das Thorn des 19. Jahrhunderts gilt als Stadt in einem nationalen, kulturellen und konfessionellen Grenzgebiet. Es hatte nicht nur eine ungewöhnlich facettenreiche politische, sondern auch materielle Geschichte, in der die Mentalität und das tägliche Leben der damaligen Thorner zum Ausdruck kam. Die Heterogenität der Stadt hat für viele Forschungen in verschiedenen Wissenschaftsgebieten die Inspiration geliefert.

Der vorliegende Artikel zeigt das Konsummuster der damaligen Einwohner von Thorn, mit einer deutlichen Differenzierung der Gesellschaft nach dem Niveau des Wohlstands. Auf der Grundlage vieler Quellen, hauptsächlich aus der Presse, wird die kulinarische Kunst im weitesten Sinne präsentiert, beginnend mit der Ernährungsweise, den Eigenschaften einzelner Produkte bis zur raffinierten Küchenkultur. Die Kontraste zwischen der Ernährung der wohlhabenden Bevölkerung und der der Armen in der Stadt zeigen nicht nur Unterschiede im Vermögen, sondern auch in der Konfession und der Nationalität auf. Der Artikel bietet auch wertvolle Informationen zu den Namen und Zutaten der Gerichte, die auf die Tische der Thorner kamen. Dadurch lässt sich das Bild des damaligen Konsummodells leicht mit den heutigen Ernährungsgewohnheiten der Einwohner vergleichen.

Den Kern der Arbeit bildet der Versuch auf die Frage zu antworten, ob die Thorner Küche eine polnische, deutsche oder vielleicht eine unabhängige ist, ein besonderes Phänomen, das den Charakter und die Spezifik von Thorn im 19. Jahrhundert und seiner Bevölkerung widerspiegelt.