

PIOTR FRANASZEK

Instytut Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego

DIETA CHŁOPÓW GALICYJSKICH NA PRZEŁOMIE XIX I XX WIEKU

Zarys treści: Od początku XIX w. chłopci galicyjscy, niezależnie od stopnia zamożności, najczęściej spożywali ziemniaki. Konsumowano także produkty zbożowe, a przede wszystkim chleb. Białka dostarczały rośliny strączkowe, a witamin – kapusta. Stosunkowo mało spożywano mięsa, nabiału i jaj. Podstawowym napojem chłopów galicyjskich była woda, a spośród napojów alkoholowych najwięcej spożywano wódki, co w dużej mierze było skutkiem długo obowiązującego przymusu propinacyjnego. Na przełomie XIX i XX w. większość ludności chłopskiej w Galicji żyła w stanie permanentnego niedożywienia. Ilość i jakość konsumowanych pokarmów zaspokajała niewiele ponad 50% zapotrzebowania energetycznego pracującego mężczyzny.

The content outline: From the beginning of the 19th century, Galician peasants, regardless of their wealth, most frequently ate potatoes. Their diet also incorporated cereal products, primarily bread. Legumes were the main source of protein, while cabbage – of vitamins. Galician peasants ate relatively little meat, dairy, and eggs. They most often drank water, while the most popular alcoholic beverage was vodka, which to a great extent resulted from the long-lasting law of obligatory propination. Most of the peasant population living in Galicia at the turn of the 20th century suffered from chronic malnutrition. The amount and quality of the food consumed met only slightly over 50% of the energy requirement of a working man.

Słowa kluczowe: Galicja, chłopci, dieta, warzywa i owoce, produkty zbożowe, mięso i nabiał, tłuszcze, przyprawy, napoje

Keywords: Galicia, peasants, diet, vegetables and fruit, cereal products, meat and dairy, fats, condiments, beverages

Wprowadzenie

Opublikowana w styczniu 1888 r. praca Stanisława Szczepanowskiego *Nędza Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego* natychmiast znalazła się wśród głównych pozycji literatury społeczno-ekonomicznej drugiej połowy XIX w.¹ Oprócz wielu ważnych kwestii natury społecznej i gospodarczej Szczepanowski zwrócił uwagę na problem odżywiania się ludności chłopskiej w Galicji. Przypisał mu bardzo ważną rolę w powiązaniu z wydajnością pracy galicyjskich chłopów. Komentując tę zależność, pisał: „Każdy Galicjanin pracuje za ćwierć, a je za pół człowieka. Nieudolność w pracy bez wątpienia w znacznym stopniu zależy od niedostateczności pożywienia, Galicjanin kiepsko pracuje, bo się nędznie żywi, a nie może się żywić lepiej, bo za mało pracuje. Jest to zakłęte koło, z którego trzeba szukać wyjścia”².

Tezy zaprezentowane przez Szczepanowskiego wpisały się na trwale do historiografii polskiej i to mimo że już współcześni Szczepanowskiemu niejednokrotnie poddawali jego ustalenia krytyce. Jednym z najostrzej atakujących był krakowski filozof Antoni Molicki. Dwa lata po ukazaniu się *Nędzy* zarzucił Szczepanowskiemu braki w wykształceniu ekonomicznym oraz błędną interpretację materiału statystycznego. Także inni publicyści, chociaż w sposób mniej emocjonalny, wyrażali swoje zastrzeżenia, wskazując na słabość podstawy materiałowej i braki metodologiczne widoczne w pracy Szczepanowskiego³.

Szczepanowski nie był jednak pierwszym publicystą i badaczem, który zajął się zagadnieniem odżywiania się ludności chłopskiej. W 1877 r., a więc jedenaście lat przed publikacją pracy Szczepanowskiego, na zlecenie Wydziału Krajowego przeprowadzono w powiatach galicyjskich ankietę, której celem było opisanie stosunków panujących na wsi, a w tym także sposobu odżywiania się miejscowej ludności.

¹ S. Szczepanowski, *Nędza Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego*, Lwów 1888; H. Madurowicz-Urbańska, *Perspektywy nowych badań nad społeczeństwem galicyjskim*, w: *Pamiętnik XIII Powszechnego Zjazdu Historyków Polskich, Poznań 6–9 września 1984 roku. Część I: Referaty plenarne. Sekcje*, Wrocław 1986, s. 141–149.

² S. Szczepanowski, dz. cyt., s. 22.

³ A. Molicki, *Odpowiedź Panu St. Szczepanowskiemu na jego „Nędzę Galicji”*, Kraków 1890. Na te aspekty wskazywał także m.in. Tadeusz Pilat, por. T. Pilat, *Uwagi nad książką p. Stanisława Szczepanowskiego pod napisem „Nędza Galicji”*, Warszawa 1888.

Wyniki ankiety, opracowane przez Józefa Kleczyńskiego, opublikowano w „Wiadomościach Statystycznych o Stosunkach Krajowych”⁴.

Z kolei w 1891 r. dwaj wybitni lekarze, Henryk Jordan i Napoleon Cybulski, kierownik Katedry Fizjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego, chcąc odtworzyć poziom życia galicyjskiego chłopca rozesłali ankietę do dziesięciu wsi w każdym z powiatów Galicji. Uzupełnieniem tej ankiety były dalsze badania przeprowadzone przez Cybulskiego. Kwestionariusz ankiety zawierał konkretne pytania odnoszące się do tygodniowego jadłospisu rodzin chłopskich oraz obfitości spożywanych pokarmów⁵. Także Franciszek Bujak, najwybitniejszy badacz wsi galicyjskiej przełomu XIX i XX stulecia, opisywał społeczne zróżnicowanie konsumpcji włościan galicyjskich⁶. Informacje o spożywanych potrawach odnajdujemy także w wielu chłopskich pamiętnikach. Zazwyczaj były to opinie podkreślające permanentny stan niedożywienia.

Wybitny etnograf Oskar Kolberg jako pierwszy badacz zebrał i usystematyzował kulturę ludową, dzieląc ją według regionów. W swoich badaniach terenowych Kolberg dostrzegał wzajemne związki elementów kultury ludowej. Pośród wielu cennych informacji odnoszących się do życia ludności chłopskiej znalazły się także te dotyczących sposobu odżywiania się ludności chłopskiej, także tej zamieszkującej różne obszary Galicji.

Problem ilości i jakości pokarmów spożywanych na wsi galicyjskiej bardzo rzadko pojawiał się w późniejszych pracach badawczych. Do wyjątków należy artykuł Janiny Leskiewiczowej z lat 70. XX w., która swoją analizę oparła na materiale stanowiącym wynik ankiety przeprowadzonej przez Jordana i Cybulskiego⁷. Dlatego też ten wątek badań, wpisujący się w szerszy kontekst analizy stosunków społecznych w Galicji w drugiej połowie XIX i na początku XX w., musi być podjęty w szeroko prowadzonych badaniach. Celem niniejszego artykułu nie jest wyłącznie zasygnalizowanie samego problemu zarówno w ujęciu

⁴ J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji. Ekonomiczne stosunki Galicji na podstawie materiałów zebranych w drodze ankiety przeprowadzonej przez Wydział Krajowy w latach 1877 i 1878*, „Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych”, R. 1881, s. 5–86. Ten sam tekst w „Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych”, R. 1882, s. 5–86.

⁵ N. Cybulski, *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków 1894.

⁶ F. Bujak, *Budżet chłopca*, „Economista”, R. 3, 1903, t. 2, s. 169–199.

⁷ J. Leskiewiczowa, *Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji*, KHKM, t. 26, 1978, nr 2, s. 179–191.

szczegółowym, jak i spojrzenia bardziej ogólnego, lecz także zainicjowanie dociekań badawczych nad tymi zagadnieniami, ostatecznie obejmujących całość ziem polskich w badanym okresie.

Dieta chłopów galicyjskich – opis szczegółowy

Warzywa

Od początku XIX w. zaczęła się w Galicji upowszechniać konsumpcja ziemniaków. W stosunkowo krótkim czasie ziemniaki stały się podstawowym daniem w menu chłopów i to niezależnie od stopnia ich zamożności. Zarazem ich upowszechnienie w istotnym stopniu przyczyniło się do zmniejszenia w chłopskiej diecie obecność innych warzyw, co w rezultacie pogorszyło jakość wyżywienia. Dominacja ziemniaka niosła ze sobą szczególnie niebezpieczne skutki w latach nieurodzaju i występowania zarazy ziemniaczanej, które to klęski wywoływały fale głodu. Taka sytuacja miała miejsce w Galicji w drugiej połowie lat 40. XIX stulecia, z poważnymi skutkami społecznymi i politycznymi.

Ze względu na wyjątkowe miejsce, jakie ziemniaki zajmowały w menu, chłopci robili ich zapasy, starając się przechować je przez zimę i wiosnę kolejnego roku, aż do nowych zbiorów⁸. Ziemniaki spożywano w bardzo różnych postaciach. Najczęściej gotowano je, chociaż czasami dodatkowo je przypiekano. Niejednokrotnie wykorzystywano surowe, starte ziemniaki do sporządzania placków. Częstym pokarmem była zupa ziemniaczana. Ponadto rozpowszechnione było kiszenie pokrojonych ziemniaków, które po ukiszeniu dodatkowo gotowano. Jeszcze inny sposób wykorzystania ziemniaków polegał na dodawaniu ich do wyrobów mącznych, a zwłaszcza chleba przeznaczonego do własnej konsumpcji. Dzięki temu oszczędzano mąkę, jak również zapasy dobrych ziemniaków. Dlatego zazwyczaj wykorzystywano do tego ziemniaki częściowo nadpsute i zmarznięte: „Gnijące w latach deszczowych ziemniaki służyły również za pokarm. [...] Nadpsute ziemniaki służyły także do sporządzania placków, zwanych «moskalami»”⁹. Ziemniaki spożywano dwa, a nawet trzy razy dziennie, konsumując je podczas

⁸ T. Sobczak, *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku*, Wrocław 1986, s. 96–97; M. Pomykoł, „Odżywianie się ludności wiejskiej w Galicji”, Kraków 2002, s. 69–74 (mps).

⁹ W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, cz. 1, „Lud”, t. 41, 1954, s. 723; L. Hajówna, *Tradycyjny wyrób chleba w zachodniej części województwa krakowskiego*, w: *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1973, s. 240.

wszystkich posiłków. Według Bujaka, w okresie od Wielkanocy do adwentu, mieszkańcy Żmiącej codziennie spożywali na śniadanie ziemniaki omaszczone słoniną lub masłem¹⁰. Ziemniaki stanowiły podstawę wyżywienia ludności chłopskiej zarówno w zachodniej, jak i wschodniej części Galicji. Opisując stosunki panujące na Rusi Czerwonej, Kolberg pisał: „[Chłopi] poznali przecież użytek kartofli, chociaż przedtem za truciznę je poczytywali i po cerkwiach przez mniej światłych popów surowo były odradzane”¹¹. Według różnych szacunków, w zależności od stopnia zamożności i regionu Galicji, dzienna ilość spożywanych ziemniaków przypadających na jednego członka rodziny chłopskiej wahała się od ok. kilograma aż do niecałych czterech kilogramów. Średnio dla całej prowincji wartość ta wynosiła ok. 1,3 kg¹².

Dla chłopów galicyjskich podstawowym źródłem witaminy C była kapusta. Powszechnie konsumowano ją jeszcze przed rozpowszechnieniem ziemniaków. Przechowywano ją w stanie surowym, w główkach trzymanyh w piwnicy lub w kopcach, ale przede wszystkim kiszone. Kiszone zarówno całe główki, jak i kapustę poszatwowaną. W pierwszym przypadku główki kapusty najpierw zapiekano, następnie umieszczano w beczkach i udeptywano. W niektórych powiatach Galicji Wschodniej pomiędzy warstwami szatwowanej kapusty umieszczano całe główki, które w okresie zimy wykorzystywano do przygotowywania gołąbków. Ważnym produktem otrzymywanym podczas kiszenia był sok, zwany na Podhalu kwaśnicą. Sok ten spożywano na surowo, ale stanowił również ważny składnik wykorzystywany przy sporządzaniu potraw mięsnych, rybnych oraz zup, zwłaszcza barszczu. Kiszoną kapustę spożywano po ugotowaniu, podawano z ziemniakami i innymi warzywami, nadziewano nią pierogi, a także dodawano, jako wypełniacza, do chleba. Stanowiła podstawę przyrządzenia kapuśniaku, jednej z najbardziej popularnych zup na wsi galicyjskiej. Rzadziej korzystano z surowej kapusty. Spożywano ją w okresie postu, a podawana z grzybami stała się także tradycyjną potrawą wigilijną¹³. Opisując Żmiącę, Bujak wspomina o spożywaniu dużych ilości kapusty przez miejscową ludność: „W skład obiadu wchodzi co dzień kapusta,

¹⁰ F. Bujak, *Żmiąca, wieś powiatu limanowskiego, stosunki gospodarcze i społeczne*, Kraków 1903, s. 120.

¹¹ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 56: *Ruś Czerwona*, cz. 1, Wrocław–Poznań, 1976, s. 47.

¹² Por. M. Pomykoł, dz. cyt., s. 74–75.

¹³ F. Bujak, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego. Stosunki społeczne i gospodarcze*, Kraków 1901, s. 87; *Jak odżywia się nasza ludność*, „Gazeta Podhalańska”, 13 VII 1913, nr 29, s. 4–5; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 76–79.

następnie ziemniaki z mlekiem [...]”¹⁴. Z kolei analizując budżet chłopów galicyjskiego, pisze o konsumpcji ok. 300 kg tego warzywa w ciągu roku przez pięcioosobową rodzinę. Średnie dzienne spożycie na głowę mieszkańca wsi galicyjskiej wahało się pod koniec XIX stulecia od 20 dkg do ok. 1,3 kg, średnio wynosząc ok. 31 dkg¹⁵.

Podstawowym źródłem białka pochodzenia roślinnego były rośliny strączkowe. W całej Galicji spożywano groch, fasolę i bób, a rzadziej soczewicę, po którą sięgano we wsiach Galicji Wschodniej. Tylko wyjątkowo pojawiały się rośliny strączkowo u górali podhalańskich¹⁶. Rośliny strączkowe – zbierane jesienią – tylko w niewielkim stopniu były konsumowane jako świeży pokarm. W większości suszono je i przechowywano w workach i beczkach jako zapasy na zimę. Zazwyczaj ziarna po ugotowaniu dodawano do innych potraw (np. do kapusty) oraz do zup. Z warzyw strączkowych gotowano też zupy, a zasmażone z mąką, były wykorzystywane jako nadzienie do pierogów i przy wypieku chleba. Zdaniem Bujaka średnio w ciągu roku chłop konsumował ok. 24 kg roślin strączkowych (fasola i bób), a więc średnie dzienne spożycie na głowę mieszkańca wsi galicyjskiej wahało się pod koniec XIX stulecia od 34 g do ok. 200 g, średnio wynosząc ok. 100 g¹⁷.

Spośród innych warzyw odgrywających istotną rolę w menu chłopów galicyjskich należy wymienić buraki, brukiew, rzepę, cebulę i czosnek. Galicyjscy chłopcy gromadzili duże ilości buraków w piwnicach i kopcach. Część buraków kiszono w beczkach, razem z kapustą. Podstawowym sposobem wykorzystania buraków było sporządzanie barszczu. Spożywano również gotowane liście buraczane, zwłaszcza na przednówku. W okresach zagrożenia głodem gotowano je razem z lebiądą. W Galicji Zachodniej popularna była uprawa brukwi, zwanej tutaj także karpielem: „Karpiele, szeroko rozpowszechnione przed wprowadzeniem ziemniaków, dzisiaj już mniejszą rolę odgrywają w podhalańskiej kuchni. Gotowano je, uprzednio pokrajane, w wodzie z solą i zaprawiano mąką i tłuszczem. Czasami warzono w nich mięso. Jadano je także utłuczone po ugotowaniu razem z ziemniakami lub na rzadko w postaci zupy z ziemniakami. [...] W głodowe lata warzono karpiele nieobierane, tylko trochę oskrobane”¹⁸. Na zimę gromadzono zarówno suszone, jak i świeże korzenie. W znacznie mniejszym zakresie brukiew występowała we wschodniej części Galicji. Roślinę tę spożywano zarówno na surowo,

¹⁴ F. Bujak, *Żmija, wieś powiatu limanowskiego...*, s. 120.

¹⁵ F. Bujak, *Budżet chłopów...*, s. 190; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 80–81.

¹⁶ *Jak odżywia się nasza ludność...*, nr 29, s. 5.

¹⁷ F. Bujak, *Budżet chłopów...*, s. 190; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 85.

¹⁸ W. Jostowa, *Tradycyjne żywienie...*, s. 713.

jak i gotowaną. Wykorzystywano ją także do przygotowania zupy¹⁹. Zapasy rzepy były gromadzone we wsiach Galicji środkowej. Rzepa nie była jednak popularnym pożywieniem chłopów. Spożywano zarówno surowe korzenie, jak i kiszone oraz suszone. Cebuli i czosnku używano powszechnie jako przypraw do innych potraw. Spośród innych warzyw w menu chłopów pojawiała się marchew, pietruszka, dynia, rzepa oraz ogórki, zwłaszcza kiszone. Spożywano także chrzan, bobik i wykę, dziko rosnący czosnek (zwany lewurdą), a nawet żołądzie buku i pokrzywy. W lecie przygotowywano również potrawy z grzybów, jednak najczęściej chłopci je sprzedawali²⁰. Wspomniane wyżej warzywa spożywała także ludność chłopska w Galicji Wschodniej: „Obficie sadzą kapustę, fasolę dynię, sieją kukurydzę, buraki, marchew, pasternak, rzepę, ogórki, fasolę, czosnek, pietruszkę, mak i siemię. [...] Włoszczyzny i салат lud prosty nie zna i nie używa. Zbierają grzyby, ale głównie na sprzedaż, sami mniej jedzą”²¹.

Produkty zbożowe

Drugim po ziemniakach podstawowym pożywieniem chłopów galicyjskich były produkty zbożowe, a przede wszystkim chleb. W większości rodzin chłopskich chleb spożywano co najmniej raz dziennie. Zazwyczaj chłopci sami wypiekali chleb, z własnej mąki otrzymanej z ziarna mielonego na własnych żarnach. W gospodarstwach uprawiano cztery podstawowe zboża (pszenica, żyto, jęczmień, owies), a także proso, grykę i kukurydzę. Na przełomie XIX i XX w. w strukturze zasiewów pięciu grup upraw (zboża, ziemniaki, rośliny strączkowe, rośliny przemysłowe, rośliny pastewne) w gospodarstwach własności chłopskiej w Galicji Wschodniej zboża zajmowały blisko 60% powierzchni, z czego pod uprawę owsa przeznaczano prawie 29%, żyta – ponad 26%, jęczmienia – 16%, a pszenicy tylko niecałe 13,7%. Tak więc pod uprawę czterech zbóż podstawowych (pszenica, żyto, owies, jęczmień) chłopci przeznaczali prawie 85% całości powierzchni upraw zbożowych. Obszar przeznaczony pod uprawę pozostałych zbóż stanowił niewielką część powierzchni upraw zbożowych (proso 2,2%, gryka 7,4%, a kukurydza ok. 5,7%)²².

¹⁹ M. Pomykoł, dz. cyt., s. 81–82; W. Jostowa, *Z życia góralskiej biedoty w XIX wieku*, „Wierchy”, 1953, s. 110–130.

²⁰ F. Bujak, *Budżet chłopca...*, s. 190; A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, s. 43, 52, 59, 81; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 88–92.

²¹ O. Kolberg, *Ruś Czerwona...*, cz. 1, s. 47.

²² P. Franaszek, *Produkcja roślinna w galicyjskim gospodarstwie chłopskim i dworskim na przełomie XIX i XX wieku*, „Studia Historyczne”, t. 41, 1998, z. 2 (161), s. 167–186.

Według Bujaka średnio rocznie na jednego mieszkańca Galicji przypadało 55 kg żyta. Mąka żytnia była wykorzystywana do wypieku chleba oraz do sporządzania żuru. Pszenica była najbardziej luksusowym, a zarazem najdroższym zbożem. Dlatego też wykorzystywano ją głównie do wypieku świątecznych ciast, bułek, a tylko czasami chleba. Bogatsi sporządzali z niej pierogi i kluski. Według Bujaka rocznie na jednego mieszkańca Galicji przypadało 48 kg pszenicy, podczas gdy np. we Francji 240 kg, a w Anglii 190 kg. Mąki jęczmiennej powszechnie używano do wypieku placków, ale przede wszystkim do wyrobu kaszy. Dodawano jej również do mąki żytniej przy wyrobie chleba. Jej średnie dzienne spożycie na głowę wynosiło ok. 370 gramów. Z kolei mąki owsianej używano przede wszystkim na terenach podgórskich, gdzie jej dzienne średnie zużycie przez jedną osobę przekraczało nawet 1 kg. Służyła do wyrabiania kaszy, barszczu oraz jako domieszka do mąki przy wypieku chleba. Mąki kukurydzianej używano przede wszystkim we wsiach Galicji Wschodniej. Tak właśnie było na Podolu, gdzie obok kukurydzy drugim zbożem chlebowym było żyto. Wspomina o tym Oskar Kolberg: „Pożywieniem rolnika podolskiego, mieszkającego nad Dniestrem jest chleb z kukuruzy, a w głębi Podola żytni, krupy i ogrodnina, mianowicie: kapusta, buraki, kartofle i ogórki”²³. Z kolei na Pokuciu, jak pisał etnograf: „Chleb jadają zwykle jęczmienny, lub też małąj [chleb z mąki kukurydzianej]; rzadziej nierównie żytny. Pszenny zaś chleb (kołacz) używany tylko bywa tylko przy uroczystościach”²⁴. Na zachodzie prowincji kukurydza prawie w ogóle nie pojawiała się w spożyciu. W rezultacie jej średnie, dzienne zużycie przypadające na jednego mieszkańca Galicji było bardzo niskie. Według obliczeń Bujaka średnia roczna konsumpcja kukurydzy na głowę mieszkańca Galicji wynosiła tylko 9 kg. Podobnie w znacznie mniejszym zakresie uprawiano grykę i proso. Wykorzystywano je przede wszystkim do wytwarzania kasz – gryczanej i jaglanej. Ryż, który w Galicji sprzedawano od połowy XIX stulecia był potrawą rzadko spożywaną i to tylko przez bogatszych chłopów²⁵.

Chociaż chleb stanowił powszechny pokarm, to jednak w niektórych okolicach jego konsumpcja wiązała się z nadzwyczajnymi okolicznościami. Według Bujaka komornicy zarówno z Maszkienic, wsi powiatu brzeskiego, jak i ze Żmiącej, wsi powiatu limanowskiego, zaledwie przez

²³ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 47: *Podole*, Poznań, 1994, s. 26.

²⁴ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 29: *Pokucie*, cz. 1, Wrocław–Poznań, 1962, s. 51.

²⁵ F. Bujak, *Galicja*, t. 1: *Kraj, ludność, społeczeństwo, rolnictwo*, Lwów 1908, s. 301; tenże, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego...*, s. 87; *Jak odżywia się nasza ludność...*, nr 29, s. 4–6; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 94–99, 101–106.

dwa miesiące w ciągu roku wypiekali chleb. Podstawową mąką używaną do wypieku chleba była mąka żytnia, która zazwyczaj była mieszana z mąkami innych, gorszych zbóż, np. owsa czy jęczmienia: „Tylko bogatsi wieśniacy, około 10% ludności wiejskiej spożywają codziennie chleb żytni często z domieszką jęczmienia”²⁶. W Galicji Wschodniej oraz na terenach podgórskich wypiekano także chleb z mąki owsianej. Natomiast, bardzo rzadko, zazwyczaj z okazji świąt, pojawiał się na chłopskim stole chleb pszenny: „chłop dużo żyta potrzebuje dla siebie (na chleb pszeniczny go nie stać, ani nie jest u niego w zwyczaju)”²⁷. Tak też było na wschodnich obszarach Galicji: „Owies, bób, proso i ber (rodzaj prosa) – właściwym tej ziemi płodem. Do chleba prostego ludu wchodzi: owies, żyto, jęczmień (albo sam, albo na pół z hreczką przesiany i dlatego zwany siemieszką; pszenicę lud używa tylko na ciasta wielkanocne lub na kutię «tj. pszenicę opychaną» z miodem przasnym i makiem na wigilię Bożego Narodzenia i na Trzech Króli; używa jej też na proskurki do cerkwi lub na ofiary zaduszne”²⁸.

W celu zaoszczędzenie mąki, do chleba dodawano ziemniaki, rośliny strączkowe (zwłaszcza bób), wykę, zmielone nasiona buku, a nawet popiół drzewny. Dodawanie gotowanych ziemniaków pozwalało na dłuższe utrzymywanie odpowiedniej wilgotności chleba. Przy wyrobie chleba do 8 kg mąki pszennej dodawano 3 litry ugotowanych i przetartych ziemniaków. Substytutem chleba były przasne placki wyrabiane tylko z wody i mąki, zazwyczaj owsianej lub jęczmiennej. Na Wołyniu placki te nacierano ciepłą słoniną, a w dni postne maczano je w słonej wodzie z cebulą lub czosnkiem. Wypiekane chleby były zanieczyszczone, zwłaszcza piaskiem pochodzącym z gleby lub startego kamienia z żaren²⁹.

Nabiał

Chociaż prawie każde gospodarstwo chłopskie miało co najmniej jedną krowę, to jednak spożywanie mleka i jego przetworów nie było zbyt wysokie. Na stosunkowo niską konsumpcję nabiału w Galicji wpływał także fakt przeznaczania znacznych jego ilości na sprzedaż. Według Bujaka galicyjska krowa miała przeciętnie dawać od 1000 do 1200 litrów mleka rocznie. Jednak większą jego ilość uzyskiwano tylko

²⁶ A. Maurizio, dz. cyt., s. 304.

²⁷ F. Bujak, *Galicja...*, s. 293.

²⁸ O. Kolberg, *Ruś Czerwona...*, cz. 1, s. 47–48.

²⁹ A. Maurizio, dz. cyt., s. 79, 304, 326; L. Hajówna, dz. cyt., s. 240; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 107–116.

latem, kiedy to krowy, pasąc się, zaspokajały swoje potrzeby żywieniowe. Zimą, gdy ilość zgromadzonej paszy była dosyć skromna, dojono znacznie mniej mleka³⁰. W konsekwencji mleko spożywano w lecie i na początku jesieni, podczas gdy w zimie prawie wcale nie występowało w menu chłopów.

W większości spożywane mleko pochodziło od krów, ale w rejonach podgórskich korzystano z mleka koziego, zaś w górach z owczego. Oprócz mleka słodkiego, rozpowszechniona była konsumpcja mleka kwaśnego. Badając konsumpcję mleka w Maszkienicach, Bujak ocenił jego roczne spożycie na osobę na ok. 180 litrów, a więc niecałe pół litra dziennie³¹. Oprócz mleka chłopci wytwarzali sery, ale ich własna konsumpcja była stosunkowo niska (ok. 18 kg na rok). Większe ilości dostarczano do miast lub sprzedawano na jarmarkach. Podobnie było z masłem i jajami. Bujak szacował średnie roczne spożycie masła przez mieszkańca Maszkienic na ok. 5,3 kg, a jaj na ok. 36 sztuk³².

Mięso

Mięso, chociaż stanowi niezwykle ważny składnik pożywienia, stosunkowo rzadko pojawiała się na stole przeciętnej galicyjskiej rodziny chłopskiej. Franciszek Bujak sugerował nawet, że chłopci odzwyczaili się od spożywania pokarmów mięsnych do tego stopnia, iż na przednówku sprzedawali swoje zwierzęta, a za uzyskane w ten sposób pieniądze kupowali mąkę i zboże: „Na uwagę zasługuje przy tym, że chociaż głód był powszechny, ludność wiejska zabijała zwierzęta domowe w stosunkowo niewielkiej ilości, aby się żywić mięsem, owszem częściej zdarzały się wypadki, że sprzedawano zwierzęta, aby kupić zboże, tak był lud wiejski odzwyczajony od mięsa”³³. Tę tezę potwierdzały badania Cybulskiego, który w wysokich cenach mięsa upatrywał niską własną konsumpcję włościan. Wyjątkowe spożywanie mięsa było spowodowane trudnościami w jego przechowywaniu i konserwowaniu. Dlatego spożywano przede wszystkim mięso gotowane, a czasami solone lub wędzone. Unikano pieczenia, gdyż proces ten powodował duże straty tłuszczu. Prawie we wszystkich domach chłopskich mięso pojawiało się podczas świąt Wielkanocy, Zesłania Ducha Świętego i Bożego Narodzenia, a czasami podczas ostatniego dnia karnawału. Częstsze

³⁰ F. Bujak, *Galicja*, s. 353–360; M. Sowiński, *Rybna i Kaszów, wsie powiatu krakowskiego*, Warszawa 1928, s. 88–114.

³¹ F. Bujak, *Budżet chłopa...*, s. 189.

³² Tamże, s. 189.

³³ F. Bujak, *Wieś zachodniogalicyska u schyłku XIX wieku*, Lwów 1904, s. 17.

spożywanie mięsa, zwłaszcza w niedzielę, było przywilejem tylko najbogatszych włościan³⁴. Wyjątkową obecność mięsa na stole włościan we wschodniej części prowincji potwierdza również Kolberg, wskazując nie tylko na jego sprzedaż, ale również konieczność oddawania mięsa wielkim właścicielom ziemskim i Cerkwi: „Mięsa wołowego ledwie trzy razy na rok on kupi, ledwie kilka gęsi lub kur zje na pewne uczty, albo w czasie wesela dzieci, resztę na sprzedaż daninę dla pana lub ofiarę kapłanowi zachowuje”³⁵. Także na Podolu rzadko konsumowano mięso: „Mięso i ryba chyba w doroczne uroczystości są jemu [włościaninowi] znane”³⁶.

Spośród wszystkich rodzajów mięs najwięcej konsumowano wieprzowiny, co wynikało z możliwości szybkiego przyrostu masy hodowanych świń. Znacznie rzadziej na stole chłopów pojawiała się wołowina, którą uważano za gorszy gatunek mięsa. Ponadto krowy hodowano ze względu na obornik, a także jako zwierzęta pociągowe. Natomiast mleko uważano za produkt uboczny: „Krowa wówczas zamiast być fabryką mleka, jak jest obecnie była fabryką obornika, przetwarzała słomę, zadaną jako ściółkę i paszę na obornik”³⁷. Na terenach podgórskich spożywano baraninę. Stosunkowo niewielkie rozmiary miała konsumpcja mięsa drobiowego. Jego spożywanie ograniczano do świąt i ważnych uroczystości rodzinnych. Posiłki z drobiu podawano także osobom chorym. Okazjonalnie spożywano również mięso gołębi, królików oraz dziczyznę. Bujak tak opisywał problem konsumpcji mięsa w Maszkienicach: „Mięso jedzą wszyscy z wyjątkiem najbiedniejszych dwa razy do roku, na Boże Narodzenie i na Wielkanoc. Kilkanaście rodzin je mięso kilka razy w roku (4–8), ale go nie kupują; pochodzi ono z drobiu lub zwierzyny przez kłusowników zabitej albo rzadziej z bydła, które z powodu choroby lub przypadku trzeba było dobić, o ile oczywiście było odpowiednie do jedzenia. Te same najzamożniejsze i najczęściej o dobre odżywianie dbające gospodarstwa biją co rok prosiaki wartości 30–50 złr. Dla uzyskania sadła do omasty kapusty i słoniny której używają jako omasty (skwarki) ziemniaków, kaszy lub fasoli, a nadto także do chleba na śniadanie i podwieczorek w czasie ciężkich robót lub w dni świąteczne”³⁸. Na Pokuciu specjalnie przygotowywanym daniem

³⁴ J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji...*, s. 66–67; J. Fierich, *Przeszłość wsi powiatu ropczyckiego w ustach ich mieszkańców*, Ropczyce 1936, s. 96; *Jak odżywia się nasza ludność...*, nr 29, s. 4–6.

³⁵ O. Kolberg, *Ruś Czerwona...*, cz. 1, s. 48.

³⁶ O. Kolberg, *Podole...*, s. 26.

³⁷ M. Sowiński, dz. cyt., s. 88–89.

³⁸ F. Bujak, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego...*, s. 87.

były nogi wieprzowe lub wołowe oraz głowizna: „Ulubionem jadłem jest hyżka czyli studenec. Są to nogi wieprzowe albo wołowe, jako i głowa pokrajana, zaprawiana juszka i octem i podana we własnej galarecie na zimno, po wygotowaniu z czosnkiem, pieprzem i solą. Potrawę tę dają tylko w dni uroczyste, jak również w czasie jarmarku sprzedają ją na rynku w mieście rzeźnicy przekupni, podzieliwszy na porcje na małych poukładanych miseczkach. Służą one chłopu za przekąskę, po napiciu się wódki”³⁹.

Według ustaleń Bujaka pięcioosobowa rodzina chłopska z Maszkienic miała konsumować w ciągu roku ok. 10 kg mięsa i kielbas oraz ok. 30 kg mięsa drobiowego i z królików („5 kur, 10 kogutków, 12 królików”) oraz 5 kg ryb „złapanych przy młynie”⁴⁰.

Napoje

Podstawowym napojem chłopów galicyjskich była woda. Czerpano ją ze strumieni, rzek i źródeł oraz ze studni. Niejednokrotnie woda pochodząca ze wszystkich tych zasobów była mocno zanieczyszczona. Często do naturalnych zasobów odprowadzano ścieki z dołów kloacznych i ze stajni, zaś studnie kopano przy gnojowiskach, z których przenikała gnojówka. Wspomina o tym Bujak, pisząc: „Wprawdzie D. wybudował sobie znacznym kosztem studnię, ale częściej używa do picia wody z potoku przez wieś płynącego, albowiem woda w studni nie jest smaczna”⁴¹. Ponadto nie przestrzegano podstawowych zasad higieny, pobierając wodę z miejsc, gdzie poiono bydło, prano lub też czerpano wodę brudnymi naczyniami przeznaczonymi do wykonywania innych prac gospodarczych. Tak o tym problemie pisał Kleczyński: „Trzecim najszkodliwszym może wykroczeniem przeciw przepisom sanitarnym jest złe utrzymywanie studzien, w których woda bywa zanieczyszczona, oraz moczenie konopi w stawach i rzekach wśród wsi, co i powietrze zanieczyszcza i wodę czyni niezdrową w użyciu. Nadto co do studzien trzeba zauważyć, że często nie są otoczone ochronami lub są nieocembrowane”⁴².

W domu chłopu galicyjskiego znano kawę i herbatę, ale często uważano te napoje za luksusowe, ograniczając ich konsumpcję do ważnych

³⁹ O. Kolberg, *Pokucie...*, cz. 1, s. 50.

⁴⁰ F. Bujak, *Budżet chłopca...*, s. 190; tenże, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego...*, s. 39; J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji...*, s. 34, 66–67; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 138–147.

⁴¹ F. Bujak, *Budżet chłopca...*, s. 181.

⁴² J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji...*, s. 86.

święt i uroczystości rodzinnych. Najczęściej do kawy dodawano mleka lub śmietany, ale także rumu lub araku. Substytutem kawy prawdziwej była kawa zbożowa lub sporządzana z żołądzi. Początkowo herbata, jako stosunkowo droga, rzadko pojawiała się na stole włościańskim, ale już pod koniec lat 70. pito ją w całej Galicji. Często zastępowano ją herbatą z liści lipy, mięty, piołunu lub rumianku. Mężczyźni dolewali do herbaty rumu, dzięki czemu omijali swoje abstynenckie zobowiązania. Pragnienie gaszono także kwasem chlebowym, sokiem z kiszzonej kapusty lub z ogórków⁴³.

Osobnym zagadnieniem było spożywanie przez chłopów galicyjskich napojów alkoholowych. Najwięcej spożywano wódki, co w dużej mierze było efektem długoletniej, złej tradycji wywodzącej się jeszcze z czasów I Rzeczypospolitej i związanej z przymusem propinacyjnym. Po uwłaszczeniu pijaństwu sprzyjała polityka ziemiaństwa pragnącego sprzedać chłopom jak najwięcej produkowanej przez siebie gorzałki. Pozycja ziemiaństwa w tym zakresie zmniejszyła się, gdy w 1875 r. ustawą Sejmu Krajowego dopuszczono do produkcji wódki także inne podmioty, ale w efekcie rozwiązanie to przyczyniło się do zwiększenia produkcji alkoholu. Pomiędzy połową lat 70. XIX w. a rokiem 1911 liczba gorzelni w Galicji wzrosła z 615 do 858. Wódkę spożywano w dni powszednie, ale szczególnymi okazjami były wszelkie uroczystości rodzinne oraz zapusty, kiedy to w karczmie okowitą raczyli się nie tylko mężczyźni, ale i kobiety, a nawet dzieci: „Ośrodkiem całego życia towarzyskiego była karczma. Nie było uroczystości, aby do niej przynajmniej nie zaglądnęto. Pijaństwo było popierane czy nawet często nakazane (Brzeźnica) przez dziedzica, gdyż pędzenie wódki było jego monopolem, np. w Gliniku każdy chłop miał zakupić w czasie Wielkanocy kwartę wódki i ją oświecić. Toteż wódka stała się nieodzownym towarzyszem chłopca i każdego domu: wódką leczono chorych, usypiano dzieci, rozgrzewano zmarzniętego, wzmacniano osłabionego, ale przede wszystkim zalewano wódką zmartwienie”⁴⁴. W drugiej połowie lat 70. XIX w. na jeden szynk w Galicji statystycznie przypadało 233 mieszkańców. Szacuje się, że pod koniec XIX stulecia statystyczny mieszkaniec wsi galicyjskiej wypijał rocznie 17,2 litra wódki⁴⁵.

⁴³ Tamże, s. 67; F. Bujak, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego. Rozwój od roku 1900 do 1911*, Kraków 1914, s. 130, 190–191; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 43–49.

⁴⁴ J. Fierich, dz. cyt., s. 31; *Jak odżywia się nasza ludność*, „Gazeta Podhalańska”, 29 VI 1913, nr 27 s. 1–2; F. Bujak, *Żmija, wieś powiatu limanowskiego...*, s. 122.

⁴⁵ J. Kleczyński, *Stosunki propinacyjne w Galicji*, „Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych”, t. 2, 1876, s. 169; J. Burszta, *Spółeczeństwo i karczma. Propinacja, karczma i sprawa alkoholizmu w społeczeństwie polskim XIX w.*, Warszawa 1951,

Piwo, chociaż znane na wsi galicyjskiej, uchodziło za napój znacznie bardziej luksusowy od powszechnie pitej wódki. Dlatego też częściej pojawiała się na stołach bogatszych chłopów, a także podczas wesel, chrzcin i innych uroczystości. Zdarzało się, że w trakcie takich wydarzeń, gdy powszechnie konsumowano gorzałkę, bardziej dostojni goście otrzymywali właśnie piwo. Podobnie było na wschodzie Galicji. Wspomina o tym Oskar Kolberg, opisując zwyczaje ludności wiejskiej na Pokuciu: „Piją na co dzień wodę i gorzałkę. Przy wielkich uroczystościach piwo, lub wódkę z miodem i pieprzem (co ma nazwę horivka z medom, nie zaś krupnyk)”⁴⁶. Bujak, badając stosunki panujące we wsi Żmiąca przytacza przykład wesela, na które zakupiono 250 litrów piwa, oprócz kilkunastu litrów wina i wódki. Na Podhalu, w okresie postu, górale zamiast mleka mieli konsumować piwo. Czasami piwo wzmacniano, dolewając do niego rum lub arak. Wino było stosunkowo słabo rozpowszechnionym trunkiem na wsi galicyjskiej. Gorsze wina miały nienajlepszy smak, zaś te lepsze były zbyt drogie. Okazyjnie konsumowano miód pitny⁴⁷.

Owoce

Uzupełnieniem diety chłopskiej były owoce i różnego rodzaju uprawy. Spożycie owoców przez rodziny chłopskie było stosunkowo nieduże. Było to efektem niskiego poziomu wiedzy i braku tradycji sadowniczej wśród galicyjskich włościan. Do wyjątkowych obrazów w krajobrazie wsi galicyjskiej Bujak zaliczał piękne sady w rejonie Żmiącej, pisząc: „Sady są dla Żmiącej nie tylko ozdobą, ale także wcale wydatnym źródłem dochodu”⁴⁸. Najczęściej uprawiano śliwy oraz jabłonie i grusze. Stąd też konsumpcja tych owoców była najbardziej rozpowszechniona. Sadzono także wiśnie i czereśnie oraz orzech włoski. Natomiast we wschodniej części Galicji popularna była uprawa brzoskwiń, moreli i arbuzów. Uzupełnieniem upraw owocowych były krzaki porzeczek, agrestów, malin i winogron. Spożywano owoce świeże, a część z nich – zwłaszcza śliwy, jabłka i gruszki – suszono i przechowywano

s. 28–35, 60–64; J. Michalewicz, *Przemysł gorzelniany w Galicji doby autonomicznej. Między monopolem dworskim a monopolem państwowym*, Kraków 1988, s. 69–73; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 57–58.

⁴⁶ O. Kolberg, *Pokucie...*, cz. 1, s. 52.

⁴⁷ F. Bujak, *Żmiąca, wieś powiatu limanowskiego...*, s. 126; tenże, *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego...*, s. 89; J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji...*, s. 67; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 59–63.

⁴⁸ F. Bujak, *Żmiąca, wieś powiatu limanowskiego...*, s. 89.

na okres zimowy. Ponadto na owocach gotowano kompoty i zupy. Tylko wyjątkowo chłopci sporządzali przetwory. Według Bujaka pięcioosobowa rodzina chłopska miała rocznie konsumować około 65 kg owoców i dodatkowo 8 kg winogron⁴⁹. Natomiast na wschodnie Galicji rzadko spożywano owoce uprawiane, często zastępując je owocami leśnymi: „Śliwki z sadów świeże lub suszone sprzedają, innych rodzajów drzew owocowych nie mnożą i nie pielęgnują tak starannie. Raczej jedzą leśne (dziko rosnące) owoce (gruszki, wiśnie, czereśnie), a dzikich ludzi obyczajem drzewo częstokroć wprzód zetną, aby owoc snadniej oberwać”⁵⁰.

Tłuszcze i przyprawy

Tłuszczem najczęściej używanym w kuchni chłopca galicyjskiego było sadło. Ponadto używano słoniny i smalca, a w rejonach podgórskich łoju baraniego. Bogatsi włościanie konsumowali masło, ale je najczęściej sprzedawano. Obliczenia Bujaka dla pięcioosobowej rodziny z Maszkienic wykazały roczne spożycie 9,35 kg sadła i smalca, 9,15 kg słoniny oraz 26,5 kg masła. We wschodniej części Galicji upowszechniło się korzystanie z olejów roślinnych – z rzepaku, słonecznika, lnu, konopi i innych roślin.

Najbardziej rozpowszechnioną przyprawą była sól. Wspomniana pięcioosobowa maszkienicka rodzina w ciągu roku spożywała niecałe 50 kg, ale biedna ludność góralska zużywała tylko ok. pół kilograma soli w ciągu roku na osobę. Rzadko używano pieprzu, zadowolając się różnymi roślinami uprawianymi w przydomowym ogródku. Cukier był rzadkim składnikiem chłopskiego jadłospisu (ok. 30 dkg na rok na osobę), a najczęściej zastępowano go miodem⁵¹.

Dieta chłopów galicyjskich – spojrzenie ogólne

Zaczną część swoje pracy o nędzy galicyjskiej Szczepanowski poświęcił porównawczej analizie poziomu życia mieszkańców Galicji, dwóch pozostałych zaborów i kilku wybranych krajów europejskich. Porównanie to wypadło zdecydowanie na niekorzyść zaboru austriackiego. Za jedną z zasadniczych przyczyn tego stanu rzeczy Szczepanowski uznał niską wydajność pracy spowodowaną niedostatecznym dostępem

⁴⁹ Tamże, s. 89–90; tenże, *Budżet chłopca...*, s. 190; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 64–68.

⁵⁰ O. Kolberg, *Ruś Czerwona...*, cz. 1, s. 47.

⁵¹ F. Bujak, *Budżet chłopca...*, s. 189–190; W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie...*, s. 710; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 151–158.

ludności chłopskiej do środków żywności. Według jego obliczeń rocznie w Galicji miało umierać na choroby, do powstania których przyczyniało się niedożywienie ponad 50 tys. osób. Według szacunków Szczepanowskiego całkowita roczna wielkość produkcji rolnej, wyrażona wielkością produkcji zbożowej, przypadająca na jednego chłopca, miała w Galicji wynosić tylko 6,75 cetnara metrycznego, podczas gdy w Anglii i Belgii wskaźnik ten osiągał 22 cetnary, we Francji i Niemczech 16 cetnarów, w Irlandii 9,3, a w Królestwie Polskim 9,1 cetnara⁵². Wydajność produkcji rolnej była więc w Galicji wyjątkowo niska, co Szczepanowski komentował w następujący sposób: „Ale nie wchodząc w to czy wina leży w braku umiejętności, czy w braku dobrych maszyn i narzędzi, czy w słabości fizycznej, czy w lenistwie moralnym, czy też niekorzystnym wpływie ziemi i klimatu, czy w ogólnych stosunkach ekonomicznych – czy we wszystkich tych przyczynach razem, fakt ten przerażającej niższości naszego materiału ludzkiego jest faktem górującym nad naszą całą sytuacją ekonomiczną”⁵³.

Porównując wielkość konsumpcji niektórych produktów żywnościowych Szczepanowski twierdził, że jeden mieszkaniec Galicji rocznie konsumował 114 kg zboża, 320 kilogramów ziemniaków i 10 kg mięsa. Ten sam wskaźnik w przypadku zboża wynosił dla Anglii 217 kg, Francji 284 kg, Niemiec 200 kg, Belgii 235 kg, Węgier 182 kg. W przypadku ziemniaków odpowiednio: dla Anglii 160 kg, Francji 255 kg, Niemiec 300 kg, Belgii 310 kg, Węgier 100 kg, a w przypadku mięsa, dla Anglii 50 kg, Francji 34 kg, Niemiec 33 kg, Belgii 35 kg, Węgier 24 kg. Tak więc, oprócz ziemniaków, przeciętna konsumpcja pozostałych produktów przypadająca na jednego mieszkańca Galicji była bardzo niska. Tę diagnozę potwierdzała sumaryczna wielkość rocznej konsumpcji wszystkich produktów, wyrażona wielkością konsumpcji zboża przypadająca na jednego mieszkańca. Według Szczepanowskiego indeks ten dla Anglii wynosił 607 kg, Francji 586 kg, Belgii 557 kg, Niemiec 507 kg, Węgier 375 kg, podczas gdy dla Galicji zaledwie 261 kg⁵⁴.

Według jego szacunków w diecie przeciętnego mieszkańca prowincji niedobór tłuszczu wynosił aż 60%, białka ok. 50%, przy jednocześnie występującym ok. 12% nadmiarze produktów mącznych. Niedobór dotyczył również konsumpcji cukru, kawy i herbaty, przy równocześnie wysokim spożyciu alkoholu. Konstatację rozważań Szczepanowskiego stanowi stwierdzenie: „Pod względem nędznego wyżywienia pokazuje

⁵² S. Szczepanowski, dz. cyt., s. 7, 24.

⁵³ Tamże, s. 8.

⁵⁴ Tamże, s. 20–21.

się więc zupełnie wyjątkowe położenie Galicji. Tak samo jak Galicja zawiera z wszystkich krajów strefy umiarkowanej największą ilość ludności rolniczej na kilometrze, jak każdy rolnik najmniej wytwarza płodów rolniczych – tak też nie ma kraju na całej kuli ziemskiej, w którym by się gorzej i nędzniej żywiono”⁵⁵.

Ankieta przeprowadzona przez Jordana i Cybulskiego w 1891 r. dostarczyła materiału badawczego w formie kwestionariuszy wypełnianych przez wiejskich nauczycieli i księży. W założeniu badaniami planowano objąć 10 wsi z każdego powiatu Galicji. Chociaż zwrotnie otrzymano 560 ankiet, konieczne stało się przeprowadzenie trzy lata później badań uzupełniających. Zadawane pytania dotyczyły liczby posiłków spożywanych każdego dnia, składu posiłków, ilości jedzonego chleba, mąki i kasz, nabiału, warzyw, owoców, mięsa i konsumpcji alkoholu. W badaniach uwzględniono także specyfikę sposobu odżywiania się w zimie i w lecie oraz w czasie postu i w dni świąteczne. Pod koniec lat 70. XX w. na podstawie tego materiału Janina Leskiewiczowa stworzyła statystyczną próbę z mieszkańców wybranych z 54 wsi galicyjskich. Opracowany przez nią jadłospis obejmował 24 produkty i potrawy, spisane w kolejności od najczęściej do najrzadziej spożywanych. Były to: ziemniaki, kapusta, żury i barszcze, wódka, rośliny strączkowe (dostarczające niewielkich ilości białka), kasza, chleb, grzyby, bryje (czyli niewielkie ilości mąki rozbełtanej w wodzie), tłuszcze zwierzęce, owoce, cebula i czosnek, tłuszcze roślinne, śledzie, mleko jako okrasa zamiast tłuszczu, mleko, piwo, kukurydza, placki, brukiew, kluski, mięso spożywane rzadko, mięso spożywane raz w tygodniu w niedzielę lub święta, mięso spożywane częściej niż raz w tygodniu, rzepa, ryż i kawa⁵⁶.

Istniała ścisła korelacja pomiędzy ilością i rodzajem spożywanych pokarmów oraz częstotliwością posiłków a zamożnością chłopów, którą w pierwszej kolejności wyznaczała wielkość posiadanego gospodarstwa. Według austriackiego spisu gospodarstw rolnych z 1902 r. ponad 44% galicyjskich gospodarstw chłopskich nie przekraczało powierzchni 2 ha. Ich właściciele należy uznać za ubogich. Odsetek średniozamożnego chłopstwa, posiadającego gospodarstwa o areale pomiędzy 2 a 5 ha, kształtował się na poziomie 36,5%. Tak więc kategorię chłopów, których w warunkach galicyjskich można traktować jako zamożnych, dysponujących gospodarstwami powyżej 5 ha, stanowiło niecałe 20%⁵⁷.

⁵⁵ Tamże, s. 25.

⁵⁶ J. Leskiewiczowa, dz. cyt., s. 179–191.

⁵⁷ D. Vnenchak, *Informator statystyczny do dziejów rolnictwa w Galicji. Struktura agrarna własności chłopskiej w Galicji w dobie autonomii*, red. H. Madurowicz-Urbańska, Kraków 1983, s. 169.

Na przełomie XIX i XX w. status materialny znacznej części chłopskich rodzin poprawiał się dzięki wpływom finansowym uzyskiwanym od członków rodzin, którzy wyemigrowali z Galicji. To wsparcie niewątpliwie przyczyniało się do poprawy poziomu wyżywienia rodzin włościańskich. Wydaje się jednak, że poprawa bytu materialnego zasadniczo nie zmieniła wieloletnich zwyczajów odżywiania się co do składu codziennej diety, natomiast stworzyła warunki do konsumowania większych ilości spożywanych pokarmów. Problem ten wymaga osobnego postępowania badawczego, zmierzającego w kierunku skorelowania zmian w poziomie konsumpcji chłopów, z problemem migracji zarobkowej i jej wpływem na status materialny mieszkańców wsi galicyjskiej.

Jednak dla swoich badań Leskiewiczowa zastosowała jeszcze inną kategoryzację społeczności wiejskiej. Biorąc pod uwagę wewnętrzne zróżnicowanie galicyjskich włościan, podzieliła badaną zbiorowość na cztery kategorie. 12% badanej populacji uznała za ludność ubogą, która spożywała tylko jeden posiłek dziennie. Dwa posiłki dziennie miały znajdować się w menu ok. 48% chłopów, traktowanych jako ubodzy i średniozamożni. Taką samą kategorię (ubodzy i średniozamożni), ale spożywającą trzy posiłki, stanowiło ponad 38,5% populacji. W grupie zamożnych chłopów, spożywających dziennie trzy i więcej posiłków, znalazło się zaledwie 1,5% badanej zbiorowości. W skład menu pierwszej kategorii wchodziło zaledwie 10 pierwszych, spośród wyżej wymienionych 24 pokarmów. Ale wszystkie te 10 pokarmów były obecne na stołach tylko 40% ludności ubogiej, podczas gdy pozostali musieli zadowolić się spożywaniem tylko sześciu potraw: ziemniaków, kapusty, kaszy, cebuli i czosnku oraz wódki, żuru i barszczu. Dostarczały one minimalnej ilości węglowodanów i witaminy C. W menu drugiej grupy obecnych było 21 produktów, ale 60% przedstawicieli tej grupy musiało się zadowolić tylko 10 produktami. W trzeciej kategorii, można było doliczyć się 22 produktów, ale tylko 12 spośród nich była spożywana przez jej większość. Na podstawie ankiety Cybulskiego należało przyjąć, że tylko przedstawiciele czwartej grupy odżywiali się w sposób zadowalający i to oni, oprócz innych produktów, spożywali tłuszcze, nabiał, mięso, piwo i śledzie. We wszystkich kategoriach wszechobecna była wódka.

Istotna była również jakość spożywanych pokarmów, widoczna zwłaszcza w przypadku chleba. Ubożsi chłopi wyrabiali go z mąki jęczmiennej pomieszanej z ziemniakami lub innymi produktami, a ci najbogatsi z mąki pszenno-żytniej. Ponadto bogaci chłopi nabywali towary uznawane za luksusowe – kawę zbożową, herbatę i arak⁵⁸.

⁵⁸ J. Leskiewiczowa, dz. cyt., s. 184–186, 188–189.

Analiza materiałów pozwoliła Leskiewiczowej na sformułowanie kilku wniosków odnoszących się do sposobu odżywiania się ludności chłopskiej w Galicji pod koniec XIX stulecia. Po pierwszej, pożywienie ponad połowy ludności chłopskiej składało się z węglowodanów pochodzących z ziemniaków, chleba i mąki rozbeltanej w osolonej, gotującej się wodzie lub kwasie z kapusty. Białka dostarczały głównie rośliny strączkowe, natomiast witamin – kapusta. Stosunkowo niska była konsumpcja mleka, które spożywało niewiele więcej niż połowa chłopów, z czego ok. 35% tylko jako dodatek zastępujący tłuszcz⁵⁹.

Dla pełniejszego obrazu prowadzonej analizy należy dodać kilka ogólnych, ale istotnych stwierdzeń. Po pierwsze istniał bardzo silny związek pomiędzy liczbą spożywanych posiłków a porą roku. Spożywanie jednego posiłku dziennie zasadniczo odnosiło się tylko do miesięcy zimowych, kiedy to obciążenie pracą fizyczną było znacznie mniejsze, ale i dostęp do produktów spożywczych bardziej ograniczony. Tak pisał o tym w swoich pamiętnikach Wincenty Witos: „W zimie ludzie spali niemal do południa, ażeby przespać śniadanie i tym sposobem zarobić na jedzeniu”⁶⁰. W okresie letnim sytuacja pod tym względem była odwrotna, a dodatkowym czynnikiem był fakt, że dzień trwał znacznie dłużej. Oczywiście, najgorsza sytuacja z dostępem do pokarmów miała miejsce na przednówku. Dla większości mieszkańców wsi był to szczególnie trudny okres: „Czas od *jadwentu* [adwentu, pomyłka powinno być od Wielkiego Postu, mniej więcej od marca] do nowego chleba [żniw] zowie się przednówkiem. Wtedy to w okolicach nieurodzajnych, zwłaszcza w górach, gdzie gleba glinkowata, jałowa mało co większy od zasiewu daje plon, przeszłoroczne kończą się zapasy, a bieda i głód doskwierać zaczynają. Wtedy to człękowi *winocha* mruczy, a «zające skakają mu po brzuchu» [jeść mu się chce ogromnie]. Bieda ta w połowie wiosny do najwyższego dochodzi stopnia, jeżeli nigdzie nie nadarzy się zarobek. Stąd też i przysłowie: «Jak kwitnie bób, to największy głód». Przy końcu lipca dopiero, kiedy to i w polu *pospiechów* [wczesne ziemniaki] udłubać można, zmniejsza się nieco, dlatego też i dalszy ciąg tego przysłowia: «Jak kwitnie mak, to już nie tak». A ponieważ największa bieda zwykle lud nasz podczas przednówku napastuje, więc też i niedostatek wszelki przenośnie nazywa przednówkiem”⁶¹. Z kolei na Podolu ludność chłopska nie doświadczała tak mocno problemów

⁵⁹ Tamże, s. 183.

⁶⁰ W. Witos, *Moje wspomnienia*, Warszawa 1978, s. 115.

⁶¹ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 48: *Tarnowskie – Rzeszowskie*, Wrocław–Poznań, 1967, s. 48–49.

z wyżywieniem: „Wieśniak tutejszy nigdy braku żywności i odzienia nie doświadcza, gdyby innego zboża nie miał nawet, to sama kukurydza mu wystarczy, robi z niej mamalygę i ciągle się nią karmi. Jest to pokarm zdrowy, posilny i przyjemny. Owce dają mu dość wełny i w dodatku sławną bryndzę, którą zaprawia swą mamalygę. Szczególna «rzecz» jest, że tu gdzie kukurydza wyłącznym prawie jest pokarmem, kwasów lud stosunkowo mało używa, ruskiego barszczu z burakami prawie nie znają, kapusty uprawiają mało, zdaje się, że «ostrą» bryndza chroni ich od napadów skorbutycznych”⁶².

Ciekawe są także regionalne różnice w sposobie przygotowania posiłków i ich składzie. Różnice te są najwyraźniej widoczne pomiędzy chłopami zamieszkującymi Galicję Zachodnią, a więc ludnością w zdecydowanej większości polskojęzyczną, a Rusinami z Galicji Wschodniej. Dla chłopów wschodniogaliczyjskich śniadanie stanowiło najważniejszy posiłek w ciągu dnia i prawie zawsze spożywane było na ciepło jako posiłek gotowany. Z kolei dla polskich chłopów najważniejszym, a tym samym najobfitszym posiłkiem w ciągu dnia, był obiad, podczas gdy Rusini zadowalali się znacznie mniejszą ilością pokarmów spożywanych wczesnym popołudniem. Jeżeli przed snem spożywano kolację, chłopci polscy konsumowali resztki pokarmów, które pozostały po obiedzie, podczas gdy chłopci rusińscy przygotowywali ciepły i obfity posiłek. W okresie lata, zwłaszcza podczas żniw, występowały jeszcze dwa dodatkowe posiłki, podczas których konsumowano chleb, masło, kiełbasę, kawę lub kompot, a wieczorem także wódkę. Były to podobiadek, czyli drugie śniadanie, spożywany około godziny 11 oraz podwieczorek, spożywany pomiędzy obiadem a kolacją, około godziny 17⁶³. Kolberg opisuje dla niektórych regionów zachodniej części Galicji tradycyjne, wspólne spożywanie głównych posiłków: „Wszyscy mieszkańcy jednej chałupy jadają wspólnie z jednej misy każdą potrawę. Przed jedzeniem stojący żegnają się krzyżem św., siedzą z wzrokiem zwróconym ku wschodowi, mężczyźni nawet w polu jedzą z odkrytą głową, a skończywszy jedzenie wstają, żegnają się powtórnie i mówią: «Dziękujemy Ci Panie, za Opatrzność Twoją»”⁶⁴. Podobne zwyczaje panowały na Pokuciu: „W Jasienowie polnym wstają wieśniacy rano do dny (do dnia). Umywszy się, pacierz zmówiwszy wraz z dziećmi i przeżegnawszy się, idzie mąż na robotę, gdy żona zostaje w domu by ugotować obiad

⁶² O. Kolberg, *Podole...*, s. 27.

⁶³ F. Bujak, *Żmiąca, wieś powiatu limanowskiego...*, s. 120–121; E. Mosny, *Gospodarka rolna i hodowlana*, w: *Wieś Rudawa i jej okolice*, red. A. Zambrzycka-Kunachowicz, Kraków 1980, s. 56; M. Pomykoł, dz. cyt., s. 35–38 (mps).

⁶⁴ O. Kolberg, *Tarnowskie – Rzeszowskie...*, s. 48.

(obid), który jemu, jeżeli pracuje w polu wynosi w dwojakach z rączką (bliźniata) o godzinie 8 lub 9 rano. Stanowi go borszcz z ziemniakami, zabielały gdy jest w domu mleko, kasz jęczmienna lub kukurydziana, lub chleba kawał lub też małaj (chleb z kukurydzianej mąki); czasami ziemniaki gotowane z serem, kwaśnym mlekiem itp. wreszcie fasola lub groch rozcierany (kołoczenyj horoch i kołoczona fasula). Czasami daje się na obiad gołąbki (hołubci) robione z liścia burakowego parzonego gorącą wodą, w który wkłada się krupy kukurydziane spókanie z dodatkiem cebulki siekanej, koperku i soli; każdy taki liść zawija się i wkłada jeden po drugim w garczec, aż go się napełni i przystawi do ognia; po ugotowaniu wybiera się gołąbki na miseczkę i oblewa śmietaną albo przysmażoną słoniną. O godzinie 12 następuje spoczynek i przekąska (połudenek) tj. chleb z czosnkiem, albo zupa kartoflana z kluseczkami pszenkami (zaterka)⁶⁵.

Tryb i skład posiłków regulował także kalendarz kościelny: „Poszczono bardzo rygorystycznie w czasie wszystkich postów. I tak w każdym tygodniu środa, piątek i sobota były bez mięsa, którego zresztą prawie nigdy nie jedzono, a każdy piątek także bez nabiału. W ciągu suchych dni jedzono przeważnie barszcz z żytniej mąki razowej, a poszczono od mięsa i nabiału; podobnie we wszystkie wile licznym wówczas świąt kościelnych. Ostrzejszy post był w czasie adwentu, gdyż nabiał jedzono wtedy tylko w niedzielę, a najostrzejszy w czasie wielkiego postu, który trwał od wstępnej środy do Wielkiej Soboty włącznie bez przerwy: nabiału nie jedzono w ogóle, a po zjedzeniu kolacji w Wielki Czwartek niektórzy ludzie jedli dopiero w Wielką Niedzielę święconę⁶⁶. Pomimo ubóstwa, w niektóre dni w ciągu roku stoły większości galicyjskich chłopów zastawiano wyjątkowo obficie. Tak było na Boże Narodzenie i Wielkanoc, ale także w ostatni dzień karnawału oraz podczas tak ważnych wydarzeń rodzinnych, jak chrzest, stypa, a zwłaszcza wesele⁶⁷.

Zakończenie

Powyższe wnioski w pewnym stopniu potwierdza próba przeanalizowana sposobu odżywiania się chłopów galicyjskich poprzez zastosowanie obowiązujących dzisiaj norm dziennego zapotrzebowania

⁶⁵ O. Kolberg, *Pokucie...*, cz. 1, s. 51–52.

⁶⁶ J. Fierich, dz. cyt., s. 30.

⁶⁷ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Tarnobrzeg 2008, s. 96–98; W. Witos, dz. cyt., s. 131–132; W. Kunysz, *Wścibski i wrzicki. Pamiętnik chłop galicyjskiego*, Warszawa 1973, s. 31–32, 67–68.

kalorycznego oraz wartości odżywczych spożywanych pokarmów. Jednak próba taka napotyka na wiele przeszkód wynikających z niepełnej informacji, jaką posiadamy w odniesieniu do sposobu odżywiania się włościan w Galicji oraz z faktu, iż wartości odżywcze pokarmów z przełomu XIX i XX w. mogą się różnić od kaloryczności produktów spożywanych dzisiaj. Kolejnym problemem są dane zawarte w źródłach, które niejednokrotnie są wartościami sumarycznymi odnoszącymi się do całej rodziny, złożonej zarówno z osób dorosłych, jak i dzieci, a tym samym konsumujących zróżnicowaną ilość poszczególnych produktów. Ponadto, często informacje przekazywane przez źródła dotyczą całkowitej wielkości konsumpcji danego produktu w ciągu roku. Mimo tych przeszkód można przynajmniej w przybliżeniu szacować pewne wartości ilustrujące skalę problemu.

Według obowiązujących obecnie standardów zapotrzebowanie energetyczne ciężko pracującego mężczyzny, a za takiego należy uznać chłopca pracującego przez cały dzień na roli, wynosi 3,5–4 tys. kilokalorii (kcal). Tak jak wyżej wspomniano, podstawę diety chłopów galicyjskich stanowiły ziemniaki i kapusta. Zgodnie ze stosownymi tabelami 100 g ziemniaków gotowanych dostarcza średnio 104 kcal⁶⁸. Tak więc przy średnim dziennym spożyciu 1,4 kg ziemniaków dostarczano organizmowi zaledwie 1456 kcal. Spożywając średnio 31 dkg kapusty dziennie dostarczano organizmowi ok. 40,3 kcal. Nawet jeśli te pokarmy uzupełniano konsumpcją roślin strączkowych (średnio 10 dkg na dzień), to ilość dostarczonych kalorii wzrastała o kolejne 343 kcal. W sumie więc te trzy pokarmy wraz z innymi znacznie rzadziej konsumowanymi produktami (chlebem, mięsem tłuszczami, owocami itp.) zapewniały tylko ok. 2000 kcal dziennie, czyli niewiele ponad 50% zapotrzebowania energetycznego pracującego mężczyzny. Co więcej, sposób odżywiania się rodzin chłopskich nie zapewniał odpowiedniej ilości i jakości składników pokarmowych, zwłaszcza tłuszczów i białka.

Zawarty w niniejszym artykule materiał nie wyczerpuje poruszanych zagadnień. Jednym z jego celów jest wskazanie na konieczność prowadzenia dalszych badań nad tym problemem, poszukiwania nowych źródeł, a także analizę zebranego materiału z wykorzystaniem wiedzy i metod badawczych stosowanych we współczesnej dietetyce oraz technologii żywności i żywienia człowieka.

⁶⁸ Wartości te różnią się nieznacznie w zależności od gatunków (ziemniaki późne, ziemniaki wczesne) i sposobu ich przygotowania, por: <http://kalorycznosc.eu.interiowo.pl/Warzywa.html> (dostęp: 29 I 2014).

Bibliografia

- Bujak F., *Maszkienice, wieś powiatu brzeskiego. Stosunki społeczne i gospodarcze*, Kraków 1901.
- Tenże, *Żmiąca, wieś powiatu limanowskiego, stosunki gospodarcze i społeczne*, Kraków 1903.
- Tenże, *Budżet chłopca*, „*Ekonomista*”, R. 3, 1903, t. 2, s. 169-199.
- Tenże, *Galicja, t. 1, Kraj, ludność, społeczeństwo, rolnictwo*, Lwów 1908.
- Burszta J., *Spółeczeństwo i karczma. Propinacja, karczma i sprawa alkoholu w społeczeństwie polskim XIX w.*, Warszawa 1951.
- Cybulski N., *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków 1894.
- Tenże, *W sprawie organizacji gospodarstw włościańskich*, Kraków 1900.
- Daszyńska-Golińska Z., *Alkoholizm w Galicji i jego zwalczanie*, Warszawa 1911.
- Fierich J., *Przeszłość wsi powiatu ropczyckiego w ustach ich mieszkańców*, Ropczyce 1936.
- Franaszek P., *Produkcja roślinna w Galicji doby autonomicznej*, Kraków 1995.
- Tenże, *Produkcja roślinna w galicyjskim gospodarstwie chłopskim i dworskim na przełomie XIX i XX wieku*, „*Studia Historyczne*” 41, 1998, z. 2 (161), s. 167–186.
- Hajówna L., *Tradycyjny wyrób chleba w zachodniej części województwa krakowskiego*, w: *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1973.
- Historia chłopów polskich*, t. 2, red. S. Inglot, Warszawa 1972.
- Jak odżywia się nasza ludność*, „*Gazeta Podhalańska*”, 29 VI 1913, nr 27.
- Jak odżywia się nasza ludność*, „*Gazeta Podhalańska*”, 13 VII 1913, nr 29.
- Jostowa W., *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, cz. 1, „*Lud*” 41, 1954.
- Jostowa W., *Z życia góralskiej biedoty w XIX wieku*, „*Wierchy*”, R. 1953, s. 110–130.
- Kleczyński J., *Stosunki propinacyjne w Galicji*, „*Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych*” 2, 1876.
- Tenże, *Stosunki włościańskie w Galicji. Ekonomiczne stosunki Galicji na podstawie materiałów zebranych w drodze ankiety przeprowadzonej przez Wydział Krajowy w latach 1877 i 1878*, „*Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych*”, R. 1881, s. 5-86.
- Kolberg O., *Dzieła wszystkie*, t. 56: *Ruś Czerwona*, cz. 1, Wrocław–Poznań, 1976.
- Tenże, *Dzieła wszystkie*, t. 48: *Tarnowskie–Rzeszowskie*, Wrocław–Poznań, 1967.
- Tenże, *Dzieła wszystkie*, t. 29: *Pokucie*, cz. 1, Wrocław–Poznań, 1962.
- Tenże, *Dzieła wszystkie*, t. 47: *Podole*, Poznań, 1994.
- Kunysz W., *Wścibski i wraźki. Pamiętnik chłopca galicyjskiego*, Warszawa 1973.
- Leskiewiczowa J., *Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*” 26, 1978, nr 2, s. 179–191.

- Madurowicz-Urbańska H., *Perspektywy nowych badań nad społeczeństwem galicyjskim*, w: *Pamiętnik XIII Powszechnego Zjazdu Historyków Polskich*, Poznań 6-9 września 1984 roku. Część I: Referaty plenarne. Sekcje, Wrocław 1986, s. 141-149.
- Maurizio A., *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926.
- Michalewicz J., *Przemysł gorzelniany Galicji doby autonomicznej. Między monopolem dworskim a monopolem państwowym*, Kraków 1988.
- Molicki A., *Odpowiedź Panu St. Szczepanowskiemu na jego „Nędzę Galicji”*, Kraków 1890.
- Mosny E., *Gospodarka rolna i hodowlana*, w: *Wieś Rudawa i jej okolice*, red. A. Zambrzycka-Kunachowicz, Kraków 1980.
- Pilat T., *Uwagi nad książką p. Stanisława Szczepanowskiego pod napisem „Nędza Galicji”*, Warszawa 1888.
- Pomykoł M., *Odżywianie się ludności wiejskiej w Galicji*, Kraków 2002 (mps).
- Słomka J., *Pamiętniki włościanina od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Tarnobrzeg 2008.
- Sobczak T., *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku*, Wrocław 1986.
- Sowiński M., *Rybna i Kaszów, wsie powiatu krakowskiego*, Warszawa 1928.
- Styś W., *Współzależność rodziny chłopskiej i jej gospodarstwa*, Wrocław 1959.
- Tenże, *Przełom konsumpcji spożywczej w Królestwie Polskim w XIX wieku*, Wrocław 1968.
- Szczepanowski S., *Nędza Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego*, Lwów 1888.
- Śliwa M., *Nędza galicyjska. Mit i rzeczywistość*, w: *Galicja i jej dziedzictwo*, t. 1, red. J. Chłopecki i H. Madurowicz-Urbańska, Rzeszów 1994.
- Vnenchak D., *Informator statystyczny do dziejów rolnictwa w Galicji. Struktura agrarna własności chłopskiej w Galicji w dobie autonomii*, red. H. Madurowicz-Urbańska, Kraków 1983.
- Witos W., *Moje wspomnienia*, Warszawa 1978.
- Zaleski S., *Ciemnota w Galicji*, Lwów 1904.

Piotr Franaszek

Diet of Galician peasants in the second half of the 19th century
and at the beginning of the 20th century
(Summary)

The issue of the amount and quality of food consumed in the Galician countryside is hardly ever discussed in modern academic works on the social relations in the Polish lands at the turn of the 20th century. It has nonetheless been the focus of research carried out in the 19th century by, among others, Stanisław Szczepanowski, Józef Kleczyński, Henryk Jordan, and Napoleon

Cybulski. Information concerning meals can also be found in memoirs of peasants living in the period in question.

The analysis of the source material allows to formulate a number of conclusions concerning nutrition patterns among Galician peasants towards the end of the 19th century. Regardless of the degree of wealth, potatoes were the main ingredient of the peasant's diet. The crop spread across Galicia in the period of the Napoleonic Wars, with its failure in the second half of the 1840s leading to a famine. Potatoes became one of peasants' staple foods, at the same time reducing the amount of other vegetables in their diet, which in turn led to the deterioration of quality of nutrition. Another important element of the diet of Galician peasants were cereal products, primarily bread. In most peasant families bread was eaten at least once a day. Legumes were the main source of protein, while cabbage – of vitamins. The latter was commonly eaten in the region even before the spread of potato. The consumption of meat, dairy, and eggs was relatively low. Most of the peasant population in Galicia suffered from permanent malnutrition. The amount and quality of the food consumed provided ca. 2,000 kcal a day, that is only slightly more than 50% of the energy requirement of the working man.

Piotr Franaszek – prof. dr hab., od 2002 r. kierownik Zakładu Historii Gospodarczej i Społecznej w Instytucie Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego. W latach 2002–2008 dyrektor Instytutu Historii UJ. Główne obszary badawcze to dzieje społeczne i gospodarcze Polski i świata w 19 i 20 wieku. Od 1990 r. uczestnik wszystkich Międzynarodowych Kongresów Historii Gospodarczej; od 2006 r. prowadzi systematyczne badania nad zagadnieniem inwigilacji wyższych uczelni przez UB/SB w czasach PRL-u (m.in. w latach 2006–2011 kierował ogólnopolskim projektem Instytut Pamięci Narodowej *Aparat bezpieczeństwa wobec środowisk naukowych w latach 1944–1989*). E-mail: piotr.franaszek@uj.edu.pl.