



Żurfiksy i fajfy: życie towarzyskie dawnych krakowian

2018-12-17

W XVIII w. krakowianie spotykali się głównie w domach. Restauracji było niewiele, zazwyczaj mieściły się przy hotelach i korzystały z nich głównie przybysze.

Zjeść można było w szynkach, garkuchniach i traktierniach, ale stołowała się w nich głównie uboższa warstwa społeczna. W okresie letnim krakowska śmietanka towarzyska i przebywający w mieście ziemianie odwiedzali ogrody Krzyżanowskiego i Kremera. Organizowano liczne – szczególnie w okresie karnawału – bale i spotkania towarzyskie. Ich częstotliwość i wystawność dyktowana była skomplikowaną początkiem XIX w. polityczną historią miasta, które przechodziło z rąk do rąk.

Krakowscy mieszczaństwo podejmowali gości o różnych porach i z różnych okazji – zależnie od stopnia zażyłości. Popularną formą były fajfy – rozpoczynające się o godz. 17, a czasem 16 i trwające około trzy godziny spotkania przy herbacie i tortach, które powoli wypierały zwyczaj przyjmowania gości na wystawnych kolacjach. Bogatsi mieszczaństwo prowadzili salon i wyznaczali jour fixe, stały dzień przyjęć. „Ten zwyczaj herbatowy bardzo w Krakowie używany, zawsze jedni do drugich przychodzą i na wspólnej rozmowie wieczory trawią. Rzadko, żeby kto sam wieczór w domu spędzał, nawet w rodzinie, chyba że go choroba do tego skłania” – notuje w marcu 1836 r. Helena z Mioszewska Darowska.

Proszone kolacje miały swoją formę, która świadczyła o randze wydarzenia i gospodarzy. Wiemy więc, np. że „przy większych wystąpieniach musiały być dwie zupy”. „Oprócz dwóch podstawowych potraw z większego drobiu i zwierzyny, które bywały podawane artystycznie pokrajane, bez kości, dawano różne entremets, wielce urozmaicone z ryb, raków w majonezie i ostryg w auspiku; to ostatnie uważane było przez amatorów tego przysmaku za profanację. (...) Trafiało się czasem, że nie wiedzieliśmy co właściwie jemy” - opisuje wydaną w latach 60. XIX w. kolację w domu profesora Gilewskich w Krzysztoforach Maria Kietlińska.

W dwadzieścia lat później Helena z Mioszewska Darowska notuje, że dawny zwyczaj podupadł. „Brak grosza, ogólny niedostatek powszechny odczuć się dają, a jednak znajdują się tacy, co wysmiewają skromne herbatki, do których dała przykład pani generałowa Dembińska, pierwsza u siebie takie zaprowadzając. Utyskują oni, że w domach polskich zaprzestano sutych kolacji z kapłonami, leguminami, winami, obfitych i kosztownych, które zastąpione bywają chlebem z masłem i szynką”.

O tym, jak wyglądał mieszczański wieczorek, możemy dowiedzieć się też z pamiętnika Czechówny, przytoczonego przez Estreicherównę. „Podano o wpół do ósmej herbatę, o dziewiątej tort z winem, o dziesiątej tort hiszpański, o jedenastej obniesiono dwukrotnie lody, zaś o wpół do pierwszej była kolacja, której menu jednak nie podaje, po czym jeszcze o drugiej roznoszono tort kruchy również z winem”.

Opisując popołudniowe spotkania w mieszczańskich domach Mieczysław Smolarski (1888-1967) wymienia, że podawano herbatę, domowej produkcji torty czekoladowe i orzechowe z różnym przekładaniem, kupowano u Hawelki (niezbyt drogie) sery szwajcarskie, kawior, sardynki oraz łososia



**Magiczny
Kraków**

z puszki. Robiono kanapki. Do picia było wino lub kieliszek słodkiej wódki. „Ale krakowianie pili mało, natomiast chętnie zajadali się tortami, więc każdy brał dwa lub trzy wielkie kawałki”.

Źródła:

Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986

Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980

Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968

Mieczysław Smolarski „Miasto starych dzwonów”

Adam Grzymała-Siedlecki, „Niepospolici ludzie w dniu swoim powszednim”