

---

## Janina Budzyńska-Topolowska

### PODWIECZOREK

---

W dworach ziemiańskich – nawet tych najskromniejszych, zawsze jadało się podwieczorek. Był to zwykły codzienny posiłek. Stawiało się na stole różnego rodzaju pieczywo, ciasta, miód, dżem, konfitury i owoce. Do picia podawano herbatę, do niej do wyboru cytrynę lub śmietankę. W większości dworów, zwłaszcza tych na terenach byłego zaboru rosyjskiego, herbata była z samowara. Wnoszono gorący samowar – szum gotującej się w nim wody i zapach rozgrzanego węgla drzewnego stwarzały specyficzny, niezapomniany nastrój. Do herbaty z samowara, i nie tylko z samowara, podawano konfitury – kiedyś były małe talerzyki specjalnie do konfitur i odpowiednie małe łyżeczki. Podwieczorki dawały sposobność zabłyśnięcia kunsztem przyrządzania domowych konfitur. Każda pani domu miała swój własny, wypróbowany, „niezawodny” sposób smażenia konfitur – tak aby owoce zachowały swój kształt, kolor i aromat, aby agrest pozostał zielony, truskawki i maliny nie rozlatywały się, a morele nie były pomarszczone. Całe lato było pod znakiem smażenia konfitur. Smażono je na kuchni postawionej w ogrodzie, tzw. piecu konfiturowym, w specjalnych, przeznaczonych tylko do tego celu, ogromnych mosiężnych miskach z długimi drewnianymi rączkami.

Jeżeli w czasie podwieczorku pojawili się goście, wyciągano z kredensu najlepszą porcelanę, stare srebra, ręcznie haftowany obrus i serwetki z haftowanym w narożnikach herbem lub monogramem pod koroną. Stół jaśniał pełnym blaskiem. Pokojówki, w śnieżnobiałych fartuszkach i czepeczkach, roznosiły napoje.

Latem nakrywano do podwieczorku w altanie. Podwieczorki w altanie miały szczególnie, nostalgiczny urok.

„Krzeseła krzyżują nogi,  
czekając cierpliwie –  
powolniejszy niż ślimak  
pnie się kwiat po kracie.  
Słońce zbiera z obrusa fiolety żarliwe  
i obraca promieniem w gorącej herbacie”

– pisała Maria Jasnorzewska-Pawlikowska. W altanie spędzano najmiłsze popołudniowe godziny. Powietrze przesycone było zapachem kwiatów, domowych wypieków i świeżych owoców. Czas mijał wolno.

„... O dziwne, ciche letnie popołudnia  
i pełne głębi soczystych owoców ...”

– wspominał z kolei Witkacy.

Na stole stały salaterki z malinami, poziomkami, truskawkami i dzbanuszki ze śmietaną. Dla dzieci najważniejsze były lody. Lody były domowej roboty, kręczone ręcznie w metalowych puszkach obłożonych lodem zmieszany z solą.

Podwieczorki były jednym z najmiłszych zwyczajów ziemiańskich. Może warto ten zwyczaj ocalić od zapomnienia.

Podwieczorek jest bardzo wygodną formą przyjęcia gości. Wszystko można wcześniej przygotować i umieścić na stole, odpada więc konieczność częstszego zagładania do kuchni. Niekoniecznie musi być stara porcelana – mogą być fajanse z Włocławka, kamionka lub porcelit. Obrusy mogą być lniane w intensywnych lub naturalnych kolorach. Zamiast obrusów można zastosować serwetki, nawet wykonane z rafii lub słomy. Ważne, aby nakrycie stołu stanowiło harmonijną, doskonale dopasowaną całość.

Byłoby wskazane przygotować jakieś domowe wypieki, na przykład magdalenki. Są to małe, kruche ciasteczka bardzo popularne we Francji. Od opisu smaku tego ciastka zaczyna się cała epopea Mar-

cela Prousta. Smak zwilżonej herbatą lipową magdalenki skojarzył się we wspomnieniach odległej młodości bohatera i tak powstało siedem tomów „W poszukiwaniu straconego czasu”. Przepis na magdalenki (po francusku: madeleines) można znaleźć w każdej francuskiej książce kucharskiej.

Podwieczorek nie musi być wyłącznie słodki. Można podać oprócz słodczy małe tartinki, słone paluszki, ser w kostkach

a także alkohol – wino, domową nalewkę. Ale najważniejsze jest wytworzenie przez gospodarzy takiej atmosfery, w której goście czują się dobrze i zachowają ten podwieczorek długo w pamięci.

Pamiętajmy, że jak powiedział Brillat-Savarin, słynny francuski gastronom, z zawodu adwokat i polityk, autor znanej „Filozofii smaku” – „zaprosić kogoś to mieć na względzie jego szczęście przez cały czas gdy jest pod naszym dachem”.