

Przystanek historia

<https://przystanekhistoria.pl/pa2/tematy/legiony/75854,Legiony-od-kuchni.html>



Kuchnia polowa Legionów Polskich na Wołyniu Fot. Biblioteka Narodowa

ARTYKUŁ

Legiony od kuchni

OKRES HISTORYCZNY

(1863-1918) Ku Niepodległej

Autor: ARTUR KUPRIANIS 11.11.2021

Robert Makłowicz prezentując w jednej ze swoich książek kuchnię monarchii austro-węgierskiej, przywołuje scenę z żołnierzem II Brygady Legionów, któremu zapach leśnych owoców przywołał w pamięci smak domowego chłodnika z poziomek.

Jeśli wiemy, co zwykle jadali legioniści na froncie, to błogie wspomnienie nie powinno nas wcale dziwić. O takich frykasach w kuchni polowej nikt nawet nie myślał.

Bez kuchni polowych ...

Początkowo oddziały strzelców Józefa Piłsudskiego nie miały na wyposażeniu kuchni polowych,

„więc jadący przodem kucharze musieli rozpalać ogniska i rozpoczynać gotowanie w chwili, gdy czoło kolumny przemaszerowało na kwaterę”

- wspominał Roman Starzyński. Widok gotującego się w wielkich kotłach obiadu niezmiernie cieszył umęczonych żołnierzy. Podobnie było w przypadku tworzącego się w okolicach Piotrkowa Trybunalskiego legionowego 4 pułku piechoty. Z braku własnej kuchni żołnierze stołowali się u miejscowej ludności. W warunkach wojennych nawet życzliwie ustosunkowanym do Legionów trudno było jednak sprostać wyżywieniu wojska. Każdy skromny obiad wydawał się w takich warunkach wykwinną ucztą.



Kuchnia polowa I Brygady

Legionów, 1915 r. Fot. NAC

... i z kuchniami bez kotłów

W końcu jednak strzelcy otrzymali nowoczesne kuchnie, w których można było gotować nawet podczas marszu. Na każdą kompanię (w kawalerii szwadron, a w artylerii baterię) przypadał zwykle jeden wóz prowiantowy i jedna kuchnia, chociaż przepisy sanitarne dla Legionów z 1914 r. mówiły, że każda kompania powinna mieć 2 lub 3 kuchnie polowe. Zaopatrzenie pobierano z magazynów austriackich, a ściślej ze stacji fasunkowych (*Fassungsstelle*) rozmieszczonych najczęściej przy dworcach kolejowych.

Wspomnienia legionistów pokazują, że liczba kotłów na kompanię była zbyt mała, co sprawiało, że czasami nie dla wszystkich żołnierzy wystarczało posiłków.

„Kotłów niestety jest mało, toteż kto pierwszy się dostanie, ten zje, dla reszty może zabraknąć”

- narzekał Starzyński. W takiej sytuacji ratowano się kupując cokolwiek do jedzenia u okolicznych chłopów, nawet jeśli było to tylko kwaśne mleko, ser czy jajka. Często jednak posuwano się do rekwizycji, co wywoływało niezadowolenie mieszkańców wsi.



Kuchnia polowa Strzelców, 1914

r. Fot. NAC

Niedostateczna ilość kotłów powodowała zresztą niecodzienne sytuacje. Wspominał Starzyński:

„Wtem – alarm! Zbiórka! Kotły pakować! I oto widzę, jak wylewają niedogotowaną kaszę ku rozpaczycy tych żołnierzy, którzy żywności we wsi nie znaleźli, a od 24 godzin nic w ustach nie mieli”.

Nie było to jednorazowe wydarzenie, ponieważ podobną historię w swoim pamiętniku opisał Wilhelm Wilczyński:

„Po przybyciu na kwatery nowy rozkaz: Pakować się kompletnie i ze wszystkim stanąć na zbiórkę do wymarszu. Ugotowany obiad w naszych oczach wywalają z kotłów, a kotły ładują na wozy. (...) Głodni jesteśmy jak psy, żałując na próżno zmarnowanego obiadu; przeklinamy to zarządzenie, w wyniku którego tłusciutka zupa z obfitą ilością smacznego mięsa znalazła się na trawniku...”.



**Kuchnia polowa II Brygady
Legionów, 1915 r. Fot. Biblioteka
Narodowa**

Kawa, mięso, tytoń

Nieodłącznym towarzyszem żołnierzy była kawa (pod koniec wojny zastępowana przez kawę zbożową), podawana przy każdej okazji. Czasami nawet zastępowała obiad. Mimo to żołnierze cenili sobie menażkę ciepłej kawy, szczególnie po nieprzespanej nocy na biwaku.

O to, co w kotłach miało się znaleźć, dbało zaopatrzenie. Zdaniem Starzyńskiego

„słodki jest żywot sierżanta prowiantowego na wojnie. Siedział sobie za stołem i pałaszował obfitą jajecznicę, którą mu przystojna gospoia podsuwała. A ja po całodziennym poście za niego starałem się o mleko dla kompanii, i ostatecznie nie wiem, czy po pół szklanki wypadnie...”

Jeden bochenek na pięciu

Na wojnie nie tylko jakość otrzymywanych posiłków bywała czasami problematyczna. Nawet najlepsze danie bowiem przestaje smakować, kiedy spożywa się je na śniadanie, obiad i kolację kilka dni z rzędu. Tak było na przykład, kiedy w pobranym z austriackiego magazynu prowiancie znalazł się głównie... ser holenderski, którego było bardzo dużo. Zwykle jednak legionista mógł liczyć na świeże mięso, ale i konserwy mięsne, warzywa, ryż, suchary i... tytoń, który zaliczano do racji żywnościowych. Czasami wydawano wino lub herbatę z rumem.

Nieodłącznym towarzyszem żołnierzy była kawa (pod koniec wojny zastępowana przez kawę zbożową), podawana przy każdej okazji. Czasami nawet zastępowała obiad. Mimo to żołnierze cenili sobie menażkę ciepłej kawy, szczególnie po nieprzespanej nocy na biwaku.

Nie zawsze była możliwość szybkiego dostarczenia zaopatrzenia. Wraz z przesuwaniem frontu na wschód wojsko oddalało się od swojego zaplecza, a tabory prowiantowe nie były w stanie nadążyć za nacierającymi oddziałami. Wtedy dochodziło do sytuacji, że głód zaczynał dokuczać legionistom. Szczególnie brak było chleba. Gdy na początku wojny żołnierz dostawał po ½ bochenka (1/2 kg), to od czasu przejścia Bugu (sierpień 1915 r.) jeden bochenek dzielono już na pięciu żołnierzy (200 gr.) Przedłużająca się wojna odbiła się również na racjach żywnościowych – chleb był coraz gorszej jakości, a wołowinę czy wieprzowinę zastępowała często konina. Coraz częściej „serwowano” zupę z brukwi. Dlatego konieczne stało się tzw. „samowyżywienie się”. W tym celu legionieści zawiązywali „sitwy”, czyli spółki dwu lub więcej żołnierzy, którzy wspólnie zdobywali jedzenie i gotowali, dzieląc wszystko po równo pomiędzy siebie.



**Kuchnia polowa I Brygady
Legionów Polskich w Karasinie na
Wołyniu, 1916 r. Fot. Biblioteka
Narodowa**

„Samowyżywienie”

Przejawy „samowyżywienia” były różne. Żołnierze kopali w polu ziemniaki, buraki i próbowali je gotować, choćby bez soli. Jeśli można było palić ogniska, to piekli w nich kartofle. Czasami napotykali jakieś zabłąkane świnie czy owce, które natychmiast szły pod nóż. Zdarzało się oddziałom legionowym trafić do niesplądrowanej wcześniej wsi, której mieszkańcy w obawie o swoje życie opuścili zabudowania i schronili się w lasach. Wówczas cały pozostawiony na miejscu dobytek pozostawał na łasce zdobywców. Ponownie odwołajmy się do wspomnień Starzyńskiego:

„Wieś pośpiesznie ewakuowana zawiera rzeczy cenne: drób, prosięta, owoce, miód. A to raj dla żołnierza! Cały dzień spędzamy we wsi. Objadamy się za wszystkie czasy.”

I dalej podobnie:

„Wieś znowu niespalona. I znowu wszystkiego dostać można, co tylko wieś posiada. Zwłaszcza dużo tu pasiek, więc używamy na miodzie. Chłopcy tak się zapalili do wybierania miodu, że prawie cała kompania została pokąsana przez pszczoły”.

W opuszczonej całkowicie i w popłochu wsi Moszczona, nieopodal Kowla, mieszkańcy pozostawili mnóstwo żywności i wszelkich zapasów. Chociaż więc kuchnie polowe ugrzęzły gdzieś w drodze, legioniści mieli co jeść. Na kolację w tym dniu były ziemniaki na słoninie, groch, herbata, kawa i świeżo upieczony znakomity chleb razowy. Trzeba było być jednak ostrożnym. Zdarzało się, że badania lekarskie stwierdziły w zajętej wsi cholera, więc jedzenie znalezionych na miejscu jarzyn i owoców oraz korzystanie ze studni było zabronione. Dodajmy, że słabe i niewystarczające odżywianie powodowało liczne zachorowania na czerwonkę (dyszenterię).



**Kuchnia polowa Legionów,
1915-1918 r. Fot. Biblioteka
Narodowa**

„Żabodajnia” w Szczypiornie

Jednak najtrudniejszym momentem, jaki przyszło legionistom przeżyć, był obóz internowania w Szczypiornie. Obozowe wspomnienia podkreślają skrajnie trudne warunki egzystencji. Sytuację pogarszały głodowe racje żywnościowe. Każdy legionista otrzymywał dziennie porcję chleba, kawy i zupy gotowanej z liści buraczanych, chwastów, cuchnących ryb czy ikry. Trochę lepsze jedzenie dostawali chorzy w szpitalu.

Wspomnienia legionistów pełne są opisów niezbyt zachęcająco wyglądającego i smakującego pożywienia. Stefan Kozłowski na przykład zapamiętał, że

„Dali nam zupy z jakiegoś zielska, której dużo legunów nie jadło zupełnie”.

Podobne wrażenia miał Wacław Kobyłecki:

„Nalano i mnie tej... nazwijmy to zupą, bo dotąd nie wiem co to było. Kolor miało biało-fioletowy. Bardzo płynne, bez żadnych domieszek. (...) Jakkolwiek głód to najlepszy kucharz, ale jakoś apetyt nie przychodził”.

Legendy obozowe mówiły nawet o tym, że do zupy dodawane są zamiast mięsa żaby, kijanki i ślimaki. Stąd też kuchnię obozową zaczęto nazywać „żabodajnią”.



Posiłek w baraku obozowym dla internowanych legionistów w Szczypiornie, 1917-1918 r. Fot. NAC

Głodowe porcje obozowe uzupełniane były przez Komitet Opieki nad Jeńcami. Dostarczał on co dzień kilkaset bochenków chleba i innych artykułów żywnościowych. Taka pomoc miała nie tylko wymiar materialny, ale także psychiczny, utwierdzała bowiem legionistów w ich postanowieniu odmowy przysięgi. Zdaniem niektórych historyków fatalne wyżywienie, które ledwo pozwalało przeżyć, było celowym zabiegiem Niemców. Próbowali oni głodem wymóc na legionistach wstąpienie do *Polnische Wehrmacht*. Nie do końca jest to jednak prawda. Pod koniec wojny właściwie w całej Europie panował wielki niedostatek żywności. Problemów tych doświadczyli też legioniści, szczególnie w obozach dla internowanych. Długo jeszcze po zakończeniu wojny sytuacja żywnościowa nie wróciła do normy.

COFNIJ SIĘ