

KUCHNIA I POSIŁKI, czyli zbilansowana dieta, a właściwie jej brak.

Dla marynarzy kuchnia była jednym z najważniejszych pomieszczeń. Na małych statkach Eugeniusz Kaczorowski sytuował ją zaraz za fokmasztem, na dużych z kolei — przy grotmaszcie. Marynarskie menu najwykleszych członków załogi, na których barkach opierał się główny trud fizycznej pracy, właściwie niezależnie od akwenu, gdzie żeglowano, najczęściej było komponowane z kilku podstawowych składników:

- sucharów zwanych marynarskim chlebem
- mięsa wołowego suszonego lub peklowanego
- mięsa wieprzowego suszonego lub peklowanego
- ryb suszonych i wędzonych
- wszelkiego rodzaju kasz i roślin strączkowych (groch i fasola)
- serów i różnego rodzaju tłuszczu (na północy smalec, a na południu oliwa)
- wina i piwa.

Na pierwszy rzut oka powyższy spis wygląda bardzo przyzwoicie i sugeruje, że posiłki przygotowywane z tych produktów były syte i pożywne. Nic bardziej mylnego. Codzienne racje żywnościowe liczone na podstawie produktów świeżych, które w trakcie obróbki cieplnej się kurczyły, zmniejszając porcje niekiedy o połowę, jak na przykład wołowina, tracąca podczas gotowania do 45% objętości.

Wieprzowina kurczyła się nieco mniej, ale jakość obu mięs zawsze była zła. Marynarze nazywali je padliną albo wręcz śmieciami. Beczki z peklowanym mięsem niekiedy nie zawierały samego mięsa, gdyż nieuczciwi dostawcy dodawali do żywności szczególnego rodzaju ingrediencje w postaci szmat, kawałków drewna lub metalu. Bardzo często znajdowano podkowy. Ważne, żeby zgadzał się ciężar beczki. Mięso dostarczane na statki było zazwyczaj w stanie rozkładu — miękkie i gnijące. Eugeniusz Kaczorowski podaje, że niekiedy jego płyty były tak twarde i czarne, że można je było kroić tylko piłą.

Z takiego produktu marynarze robili dobry użytek, wyrabiając między innymi modele statków, popielnice lub tabakierki. Niekiedy i takie mięso trzeba było spożyć, jednak nawet długie gotowanie nie przywracało mu choćby części właściwości jadalnych. Dodawano je wtedy do zup i innych potraw, starte na tarce do serów.

Przypadki, kiedy 25-letnie mięso wyciągano z magazynów Royal Navy i gotowano, nie były odosobnione. Niestety, nabierało konsystencji stolarskiego kleju i tak też nazywali je marynarze. Problemy z przechowywaniem mięsa na statkach i okrętach były nieodłącznym elementem życia marynarzy do połowy XIX wieku. Co prawda już w 1804 roku Nicolas Appert odkrył sposób konserwowania, jednak był on drogi i dopiero od roku 1847 na okręty Royal Navy zaczęto dostarczać mięso w puszkach.

Marynarze próbowali uzupełniać niedostatki mięsa, łapiąc mewy, jednak z relacji wynika, że nie nadawały się do natychmiastowego spożycia. Po złapaniu trzeba było ptaka karmić przez dłuższy czas mąką, aby jego mięso przestało smakować i śmierdzieć tranem. Jeden z brytyjskich kadetów tak pisał w liście o żeglarskiej diecie (przedruk w: „Morze”, 1970 r.): „ (...) karmieni jesteście wołowiną, która trzymana jest w beczce dziesięć lat, i sucharami, które w czasie jedzenia ziębią nam gardła, jako że zawierają robaki, które są bardzo zimne, gdy się je spożywa. Są jak galaretka z nóżek, ale bardziej

tłuste... Pijemy wodę, która ma kolor gruszy i pełna jest żyłatek, oraz wino, które stanowi mieszankę byczej krwi i trocin”.

Suchary opisywane przez nieszczęsnego kadeta to kolejny składnik marynarskiej diety, który produkowano w wielu miastach portowych, także w Gdańsku. Ich twardość niedługo po upieczeniu porównać można do dachówki. Państwa prowadzące na przełomie XVIII i XIX wieku wojny miały ogromne magazyny, gdzie gromadzono nieprzebrane ilości sucharów przetrzymywanych niekiedy kilka lat, przez co stawały się twarde jak kamień.

Wilgoć dokładała swoje, a warunki przechowywania przyciągały robactwo — suchary toczyły wołki i inne wijące się istoty. Ciekawy sposób walki z nimi opisuje Eugeniusz Kaczorowski: na workach z sucharami kładziono rybę, najlepiej świeżo złowioną. Robaki z czasem ją obsiadały i wtedy całość wyrzucano za burtę. Niekiedy worki z sucharami zanurzano w słonej, morskiej wodzie, która także doskonale przepędzała niepożądane stworzenia.

Inne produkty żywnościowe dostarczane na statek odznaczały się podobną jakością, często były zabrudzone przez szczurze odchody i nieodłączne robaki. Do rozłupywania grochu niekiedy potrzebny był młotek, ponieważ — mimo ponad ośmiogodzinnego gotowania — był „twardy jak karabinowe kule”. (cyt. za J.R. Hutchinsonem).

Sery pod wpływem temperatury po jakimś czasie tworzyły samoistne ekosystemy, podobne do sardyńskiego casu marzu. O ile ten ostatni celowo szpikowany jest larwami much, to te pojawiające się w serowych produktach na statku nie cieszyły marynarzy. Często chorowali na dolegliwości żołądkowe, niekiedy uniemożliwiające im pełnienie obowiązków, a czasem nawet prowadzące do śmierci.

Na niektórych jednostkach prowiant wydawano w formie półproduktów i marynarze samodzielnie musieli przygotować sobie posiłek, ponieważ nie każdy statek miał swojego cooka (kucharza). Jeśli kucharz był, podawał posiłek w jednym, ogromnym kotle, a marynarze siadali dookoła garnka i wybierali najlepsze kawałki. Oczywiście ten rytuał generował konflikty i kłótnie. Warto wspomnieć, że załoga miała tylko łyżki i noże, widelce wraz z talerzami pojawiły się w kubryku dość późno, choć oficerowie posługiwali się nimi swobodnie na początku XIX wieku.

Z niewyszukanej diety słynęły statki i okręty brytyjskie oraz holenderskie, ale we flocie francuskiej wcale nie było lepiej. Wkład narodu smakoszy w marynarskie menu można sprowadzić do potrawy potage, którą przygotowywano z pozostałości z poprzedniego dnia. Resztki tłuszczu, na przykład smalcu, wraz z pozostałościami sucharów lub skórek chleba, o ile w ogóle był, kawałków sera, grochu, pyłu mięsnego oraz warzyw mieszano i przyrządzano zupę.

Interesujące jest, że o ile gotowane warzywa marynarze zjadać chętnie, to już woda, w której się gotowały, była dla nich niejadalna, a nazywano ją wodą warzywną. Lew Kaltenbergh pisze, że do dziś w wielu krajach Europy i Ameryki taki wywar wylewa się do ścieków jako zupełnie nieprzydatny.

Woda jest niezbędna do życia, a marynarskie napitki składały się z wody, piwa i niekiedy jakiegoś mocniejszego alkoholu. Warto w tym miejscu zacytować Lwa Kaltenbergha „Woda do picia na okrętach tych dwóch fatalnych stuleci zawierała zawsze wielkie ilości świata zwierzęcego o bardzo różnorodnym, acz wysoce niepociągającym wyglądzie”. Ludzi piastujący wysokie funkcje decyzyjne w różnych flotach obiecywali ogromne pieniądze temu, kto potrafiłby doprowadzić do poprawienia jej jakości na statku. Próbowano wielu sztuczek, na przykład do antałów z wodą dodawano dziwne substancje, zabezpieczano je różnego rodzaju naturalnymi pokostami i wszystko na nic.

Po jakimś czasie w beczkach pojawiał się szlam i woda (a właściwie trudno już było nazwać tę ciecz wodą), czasem płyn nabierał żółtego lub zielonkawego koloru niezależnie od zwierzęcej fauny, która w nim żyła. Trwało to do czasu, kiedy drewniane zbiorniki i beczki zastąpiono metalowymi. Dopiero działania Jamesa Cooka w rewolucyjny sposób polepszyły życie marynarzy. Ten zasłużony dla nauki żeglarz i badacz jako pierwszy pokazał, że można destylować wodę morską za pomocą specjalnej aparatury, uzdatniając ją w ten sposób do picia, jednak przesądni marynarze nie chcieli pić takiego diabelskiego wynalazku. Cook nie wymyślił jednak niczego nowego, gdyż destylacja była znana już w średniowieczu, ale i wtedy uważano ją za diabelską sztuczkę, ponieważ zajmowali się tym tylko alchemicy.

Jako napitek stosowano także piwo, które było przechowywane podobnie jak woda, dlatego psuło się równie szybko. Czasem w beczkach na statek zamiast piwa ładowano dowolną inną ciecz. Dostawcy musieli podpisać odpowiednie oświadczenie, że piwo wysyłane na statek zawiera na pewno sól i chmiel, jednak napitek już po tygodniu na morzu cuchnął „starym, śmierdzącym psem” — tak przynajmniej twierdzili marynarze. W smaku natomiast przypominał „śmierdzącą, kwaśną polewkę”. Woda podczas długiego rejsu była niezbędna.