

### KĄCIK HERBACIANY

Stefan Żeromski zanotował w młodzieńczych „Dziennikach”: „Moskale posiadają dwie tylko rzeczy dobre: herbatę i Turgieniewa”. W ciekockim dworku, tak jak niemal we wszystkich siedzibach szlacheckich i wielu domach mieszczan w XIX wieku, herbatę parzono i podawano z samowara. Można powiedzieć, że ten wspaniały napój, o którym Adam Mickiewicz pisał, że to „z chińskich ziół ciągnięte treści”, stał się w naszym kraju modny i częściej spożywany (nie tylko jako lek) w tym samym okresie, w którym modny stał się samowar.

Na zachodzie Europy samowar zwano „rosyjską maszyną herbacianą”. Stał zwykle w pokoju jadalnym na osobnym stoliku – błyszczący, starannie po każdym użyciu czyszczony, ważny. Obok znajdowały się akcesoria niezbędne do zaparzenia i podania herbaty.

Używany zawsze, gdy przybywali goście, w domowej codzienności rzadziej: latem może na ganeczku, wieczorem po zakończeniu wszystkich prac, „gdy się księżyc srebrnobiały nad Łysicy szczytem wznosił” – jak pisał Stefan, w chłodniejszych porach roku w jadalni, o przedwieczornej porze.

Ceremonia parzenia odbywała się następująco: do samowarowego zbiornika wlewano wodę, do rury grzejnej wkładano węgiel drzewny lub specjalnie przycięte, krótkie szczapki brzozowe i sosnowe szyszki. Zbiornik przykrywano, a na wystającą rurę grzejną zakładano ruszt – galeryjkę. Wówczas rozniecano w rurze żar odpowiednio długim zwitkiem zapalonego papieru, zwanym fidybusem.

Samowar, dzięki swemu kształtowi wzmacniającemu rezonans, posiada nadzwyczajne zdolności wydawania dźwięków informujących o stanie gotowania wody: on śpiewa, szumi, bulgocze. Gdy rozpoczął śpiewanie, na galeryjce grzejnej rury stawiano czajniczek z suchą herbatą, by się nieco podgrzał. Zmiany dźwięków następowały powoli, łatwo więc było ustalić właściwy moment (szum), kiedy należy zalewać herbatę wrzątkiem. Czas zaparzania to zwykle cztery minuty, które mierzono klepsydrą. Miałki piasek przesypywał się w niej bezszelestnie, trzeba było obserwować, kiedy wszystek znajdzie się w dolnej części szklanego pojemnika.

W Polsce herbatę podawano w filiżankach, w Rosji częściej w szklankach. Pito ją samą lub z kawałkami cukru (cukiernica musiała być duża, bo z głów cukru, przed podaniem do stołu – jeszcze w kuchni, łupano tasakiem różnej wielkości kawałki). Dodatkowo bywały też konfitury, kandyzowane owoce, miód, mleko.

I tu przypomnienie: przed laty, gdy gościłam w konstancińskim domu pań Żeromskich i częstowana byłam aromatyczną herbatą (wprawdzie nie z samowara, ale zaparzoną i podaną z dużą starannością), pani Anna wspominała, że Stefan lubił herbatę dobrze osłodzoną, do której chętnie przegryzał konfiturą wisienkę. Czy był to nawyk wyniesiony z rodzinnego domu, czy późniejsze upodobanie – trudno dociec.

W pokoju jadalno-gościnnym ciekockiego dworku, na stylowym dziewiętnastowiecznym, rozkładanym stoliku o profilowanych balaskowych nóżkach, posiadającym dwie wyściełane welurem szufladki oraz dolną półeczkę (gwoździ dokładności: stół ten jest jednym z niewielu mebli, jakie mogłyśmy kupić z Krystyną Nowakowską za skromne dofinansowanie na wyposażenie dworu z funduszy Unii Europejskiej) stoi masywny, czterolitrowy samowar cylindryczny. Podarowali go w 2015 roku



Grażyna i Stanisław Szrekowie z Kielc (wybrałam ten samowar z pięknej ich kolekcji, kierując się nie marką ale walorami ekspozycyjnymi).

Powstał w drugiej połowie XIX wieku w manufakturze Wasilija Nikołajewicza Lubimowa w Moskwie. Samowary tej firmy sprzedawane były w kilku większych miastach Rosji oraz w Warszawie, Wiedniu, Berlinie przez Dom Towarowy Mieszcznikowa i Zimnina i jego filie. Po pracach renowacyjno - konserwatorskich (wykonanych bezinteresownie przez Barbarę Wójtowicz-Flądro z Gliwic) jaśnieje blaskiem, zaciekawia jako dobry przykład rzemiosła artystycznego, ale też dlatego, że są na nim wytłoczone znaki-medale, świadczące o udziale i nagrodach w licznych wystawach, którym patronowała carska rodzina.

Obok stoi tzw. herbatnica – metalowa, ozdobnie malowana rosyjska puszczoneczka z XIX wieku na listki herbaciane, podarowana w 2012 roku przez Jana Chmielewskiego z Podzamcza Włoszczowskiego, a odratowana od całkowitej korozji – na moją prośbę – bezinteresownie przez konserwatkę Alinę Celichowską z Kielc. Na stole mosiężna, zdobiona srebrem, ze szklanym pojemnikiem okazała cukiernica – imieninowy prezent z 2015 roku wójta Tomasza Lato, w szufladce pod samowarem małe łyżeczki po naszych przodkach. Udało mi się też do herbacianego kącika wyszukać i ufundować czajniczek, porcelanowe kubeczki, klepsydrę, mosiężne tacki oraz drewnianą podstawkę na dzbanek z pięknym kaflem z Delft i pozytywką wygrywającą melodyjkę – sygnał, że herbata podana.

Obrzęd parzenia oraz miły aromat i smak herbaty były Stefanowi Żeromskiemu z domu rodzinnego w Ciekotach dobrze znane. Ale zdarzało się, że w studenckich latach sieroctwa, biedy i głodu pił płyn herbatą nazywany, przyrządzony bez staranności, z marnych produktów, w nieodpowiednich naczyniach. Jego reakcją na tę profanację najlepszego z napojów były pełne złośliwej ironii, jadowite, sarkastyczne słowa: „Herbata nie powinna właściwie mieć smaku rosółu otrzymanego po wygotowaniu funta używanych grzebieni gęstych, smak jej, jeżeli mię pamięć nie myli, inny jest zupełnie”.

Życzę Czytelnikom miłych świąteczno-noworocznych spotkań przy dobrej, starannie zaparzonej herbacie.

kustosz Kazimiera Zapałowa