

Jacek Legieć

Uniwersytet
Jana Kochanowskiego
w Kielcach

ORCID: 0000-0003-1436-1512

**„Strawę gotują nam na sposób europejski,
lecz wychodzi z tego...”¹. Smakowe wrażenia
jeńców z armii rosyjskiej w czasie pobytu
w japońskiej niewoli (1904–1905)**

Krzysztof Pierściński

Uniwersytet
Jana Kochanowskiego
w Kielcach

ORCID: 0000-0001-7317-7067

DOI: 10.15290/sp.2025.33.01.06

Abstrakt W czasie wojny rosyjsko-japońskiej do niewoli japońskiej trafiło około 70 tysięcy jeńców. Japończycy starali się traktować ich bardzo dobrze. Dotyczyło to również wyżywienia. Jeńcy jadali nie gorzej niż walczący na froncie japońscy żołnierze. Dodatkowo starano się przygotowywać jedzenie podobne do ojczyźnianego menu. Jednak odmienne tradycje kulinarne, brak odpowiednich produktów i narzędzi oraz niedostateczne umiejętności kucharzy powodowały, że efekty tych starań nie zawsze zgodne były z oczekiwaniami.

Słowa kluczowe wojna rosyjsko-japońska 1904–1905, wyżywienie, jeńcy, kulinaria, smaki

Abstract During the Russo-Japanese War, about 70,000 prisoners of war were taken into Japanese captivity. The Japanese tried to treat them very well. This also applied to food. The prisoners of war ate no worse than the Japanese soldiers fighting at the front. In addition, efforts were made to prepare food similar to the homeland menu. However, different culinary traditions, lack of suitable products and tools, and insufficient skills of cooks meant that the results of these efforts were not always as expected.

Key words Russo-Japanese War 1904–1905, food provision, prisoners of war, cooking, tastes

Wojna rosyjsko-japońska była pierwszym poważnym konfliktem zbrojnym w XX w. Jej przebieg zadziwił świat. Okazało się, że w ciągu kilkudziesięciu lat na Dalekim Wschodzie wyrosło mocarstwo, które jest w stanie nie tylko skutecznie przeciwstawić się potędze Rosji, ale i odnosić spektakularne zwycięstwa. W rezultacie działań wojennych do japońskiej niewoli dostało się ponad 70 tys. jeńców z armii rosyjskiej². Wojna rosyjsko-japońska była też

¹ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1270, s. 6.

² Podawane przez historyków dane o liczbie rosyjskich jeńców, którzy znaleźli się w japońskiej niewoli, różnią się nieznacznie, jednak oscylują zazwyczaj wokół 70 tys., z których około 56 tys. stanowili żołnierze wojsk lądowych, a około 14 tys. – marynarze.

pierwszym wielkim konfliktem zbrojnym po podpisaniu w 1899 r. II Konwencji Haskiej, dotyczącej reguł prowadzenia wojny lądowej i traktowania jeńców wojennych. Obie walczące strony były jej sygnatariuszami, szczególnie władze japońskie bardzo się starały, aby zapisy tej konwencji były ściśle przestrzegane, uważając to za swego rodzaju test na przynależność do „cywilizowanego” świata. Odpowiednie zapisy Konwencji Haskiej stanowiły, że w przypadku braku specjalnego porozumienia między stronami wojującymi jeńcy wojenni powinni otrzymywać pożywienie, zakwaterowanie i ubranie podobne jak wojsko armii, która wzięła ich do niewoli³. W zasadzie wystarczyłoby więc, żeby Japończycy wydawali jeńcom z wojskowych kuchni posiłki, które dostawali ich żołnierze. Szybko jednak okazało się, że różnice między kuchnią japońską i wschodnioeuropejską są na tyle duże, że takie rozwiązanie stanie się dla rosyjskich jeńców powodem do nieustannych narzekań. W tej sytuacji zdecydowano się na wprowadzenie modyfikacji w systemie ich żywienia, starając się przygotowywać posiłki „na sposób europejski”.

Zasadniczym celem niniejszego tekstu nie jest przedstawienie, w jaki sposób żywiono rosyjskich jeńców, ale to, jak oceniali oni podawane im potrawy. Informacje na ten temat możemy znaleźć w źródłach kilku kategorii. Pierwszą z nich są dzienniki i pamiętniki spisywane przez jeńców. Drugą – listy pisane z niewoli do rodzin, z których część opublikowano później w prasie. Do informacji w nich zawartych należy podchodzić ostrożnie, gdyż listy te były dokładnie sprawdzane przez Japończyków i z pewnością cenzura nie przepuściłaby bardzo krytycznych informacji dotyczących ich sytuacji w obozach. Trzecią kategorią źródeł są ankiety, jakie wypełniali jeńcy po powrocie do Rosji. Jedną z rubryk w tych ankietach dotyczyła właśnie pożywienia w niewoli⁴. Bardzo duży wpływ na ocenę pożywienia oferowanego jeńcom w niewoli miały ich wcześniejsze kulinarne doświadczenia i przyzwyczajenia, zarówno wyniesione z rodzinnych domów, jak i z wojska. W wielonarodowej armii carskiej kulinarne nawyki były bardzo różne. Zdecydowana większość jej żołnierzy pochodziła z europejskiej części Cesarstwa, a kuchnie: rosyjska, białoruska, ukraińska czy polska (bo z tych terenów pochodziła większość uczestniczących

Należy wspomnieć, że zdecydowana większość jeńców trafiła do japońskiej niewoli już w 1905 r. – po kapitulacji Port Artur (ok. 31 tys.), bitwie pod Mukdenem (ok. 21 tys.) i bitwie pod Cuszimą (ok. 6 tys.). Szerzej na ten temat: Федорова 2016, s. 11–12.

³ Convention (II) with Respect to the Laws and Customs of War on Land and its annex: Regulations concerning the Laws and Customs of War on Land, Haga, 29 VII 1899; Шимацу 2014.

⁴ Ankiety te przechowywane są w Rosyjskim Państwowym Archiwum Wojenno-Historycznym w Moskwie (Российский Государственный Военно-Исторический Архив – dalej РГВИА). Kilka lat temu udało się dotrzeć do kilkudziesięciu z nich. Badania te planowano kontynuować, ale w obecnej sytuacji politycznej nie jest to możliwe.

w tej wojnie żołnierzy) różniły się od siebie, ale i wzajemnie przenikały. Mimo to nawet w obrębie każdej z nich przyzwyczajenia kulinarne były bardzo różne, także ze względu na zróżnicowanie zamożności rodzin poszczególnych żołnierzy. Na potrzeby niniejszego tekstu żołnierzy armii rosyjskiej biorących udział w tej wojnie trzeba podzielić na dwie zasadnicze grupy. Do pierwszej należeli żołnierze i marynarze, którzy przed wybuchem wojny służyli na Dalekim Wschodzie i mieli okazję zetknąć się z kuchnią azjatycką, najczęściej w chińskim wydaniu. Do drugiej – osoby, dla których wysłanie na front tej wojny było pierwszym zetknięciem z Dalekim Wschodem.

Odnosnie do wyżywienia żołnierzy armii rosyjskiej w tym czasie posiadamy dosyć dokładne informacje⁵. I tu znów trzeba podkreślić, że nie można mówić o jednej żołnierskiej diecie. Pożywienie żołnierzy służących w różnych jednostkach i różnych rejonach Imperium było zróżnicowane. Niemniej jednak było kilka cech wspólnych. Podstawę wyżywienia stanowił chleb i spożywano go w dużych ilościach. Każdy żołnierz winien był otrzymywać (i zazwyczaj otrzymywał) trzy funty, tj. ponad kilogram, chleba dziennie. Zazwyczaj był to chleb razowy żytni. Żołnierze służący na Dalekim Wschodzie często dostawali też chleb pszenny, bo czasami taniej było sprowadzić mąkę pszenną z Ameryki niż wieść żytnią z europejskiej części państwa⁶. Poza chlebem żołnierze otrzymywali oczywiście posiłki gorące. Najczęściej gotowano wywar mięsny, przeważnie wołowy, stanowiący podstawę zupy i kasz, zaś ugotowane mięso wydawano żołnierzom w postaci kilku lub kilkunastu kawałeczków nanizanych na drewniany patyczek. Służący w armii carskiej żołnierze podkreślali zazwyczaj, że w wojsku karmiono obficie. Skarżono się natomiast na monotonię posiłków. Nie darmo wśród żołnierzy zrodziło się powiedzenie: „Kapuśniak i kasza – strawa nasza”⁷. Barszcz czy kapuśniak i kasza stanowiły najczęstszy zestaw obiadowy. Niektórzy żołnierze po powrocie z wojska zarzekali się, że już nie wezmą kaszy do ust, bo w wojsku najedli się jej już na całe życie⁸. Oficerowie oczywiście jadali lepiej, ich posiłki były bardzo zróżnicowane. Uposażenie młodszych oficerów było dość niskie i – o ile nie otrzymywali finansowego wsparcia od rodziny – z pewnością nie mogli sobie pozwolić na codzienne wizyty w restauracjach. Poza tym wielu z nich służyło w garnizonach rozlokowanych w miejscowościach, gdzie oferta gastronomiczna była dość skromna. Tylko wyżsi oficerowie czy generałowie – należący do finansowej arystokracji – mogli sobie pozwolić na prowadzenie własnej kuchni i wyszukane potrawy.

⁵ Szerzej na ten temat: Legieć 2011, s. 121–140.

⁶ Tamże, s. 123.

⁷ Армеев 2007, s. 101–106.

⁸ Kuśmiderska 2010.

Jaka zatem była reakcja na zetknięcie z kuchnią azjatycką, a szczególnie japońską? Bezpośrednio po wzięciu do niewoli Japończycy nie mieli innej możliwości, jak karmić jeńców jedzeniem z kotłów swoich własnych wojsk. I te doświadczenia w relacjach jeńców oceniane są najgorzej. Zazwyczaj nie wiedzieli oni nawet, co dostają; nie potrafili nawet nazwać wydawanych im potraw ani części składników, z których były one przygotowane. Natomiast smak posiłków generalnie zgodnie oceniali jako obrzydliwy. Jedli tylko dlatego, że byli głodni. Nieco inaczej było po kapitulacji twierdzy Port Artur. W tym przypadku liczba jeńców była tak duża, że samo przyjmowanie ich do niewoli trwało kilka dni. Był to trudny okres, gdyż Japończycy nie byli logistycznie przygotowani na wykarmienie tak dużej liczby jeńców. Na szczęście w składach twierdzy było jeszcze dość sporo żywności, a poza tym natychmiast pojawili się chińscy handlarze. A ponieważ w czasie oblężenia żołnierze i oficerowie mieli bardzo ograniczone możliwości wydawania środków z wypłacanych im regularnie – zwiększonych w porównaniu z czasem pokoju – pensji, to pieniądze jeńcom nie brakowało. Japończycy szybko zdali sobie również sprawę, że norma żywieniowa japońskiego żołnierza po prostu nie wystarcza rosyjskiemu jeńcowi, który miał znacznie większy apetyt. I to właśnie na małe porcje najczęściej skarżyli się jeńcy⁹. Odnotowano również niezadowolnienie, że żołnierzom i oficerom przysługiwały równe porcje, chociaż ci ostatni woleli jakość od ilości. Japończycy musieli iść na ustępstwa i wydawać po 60 sen na rosyjskiego oficera i 30 na żołnierza (podczas gdy na dzienne wyżywienie japońskiego żołnierza przewidziano 16 sen). To właśnie stało się później przyczyną sporów finansowych między rządami Rosji i Japonii.

Zazwyczaj na prośbę samych jeńców przygotowanie jedzenia powierzano osobom wybranym spośród nich samych¹⁰. Efekty tej decyzji były niejednoznaczne. Jeden z oficerów przebywających w obozie w Matsuyamie napisał: „Japoński kucharz gotował nam obiady i kolacje, dania były smaczne, na sposób angielski, lecz tak małe, że zmuszeni byliśmy prosić administrację o powierzenie gospodarki naszym kucharzom-żołnierzom. Nastąpiła zmiana: dodatnia – co do ilości, lecz bardzo ujemna co do jakości”¹¹. Oprócz jedzenia wydawanego z kotłów jeńcy mogli bez większego trudu dokupić produkty u „markitanów”, rozkładających swoje stragany w pobliżu obozów. W jeszcze lepszej sytuacji byli oficerowie, którzy mogli swobodnie poruszać się nie tylko

⁹ Jeden z wziętych do niewoli oficerów napisał: „Dania były przyrządzone przez japońskich kucharzy – ładnie, czysto i smacznie, ale..., małe. [...] Już w czasie obiadu słychać było głośnie narzekanie w sąsiednich pokojach, że jutro trzeba obmyślić sposób własnego stołowania”. „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 62, s. 6.

¹⁰ Федорова 2016, s. 13.

¹¹ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 36, s. 3.

po miastach z rozlokowanymi obozami, ale również po całej okolicy. Mogli więc korzystać nie tylko ze sklepów, ale i restauracji¹². Oczywiście kluczowe znaczenie miała tu zasobność jenieckich portfeli. Japończycy wypłacali jeńcom żołd, ale był on niewielki. Starsi podoficerowie dostawali po trzy ruble miesięcznie, młodszy po rublu, zaś szeregowcy – zaledwie 50 kopiejek¹³. W lepszej sytuacji byli oficerowie, ale i w ich wypadku kwoty te były stosunkowo niskie. Sytuacja zmieniła się od początku 1905 r., kiedy za pośrednictwem dyplomatów francuskich zaczęli otrzymywać od swojego rządu normalne pensje. Stali się wówczas, jak na japońskie realia, osobami zamożnymi, co natychmiast odbiło się na jakości żywienia, na które mogli sobie pozwolić¹⁴.

Opis kulinarnych doświadczeń jeńców z armii rosyjskiej w japońskiej niewoli podzieliliśmy na przedstawienie smakowych wrażeń ze spożywania kilku najczęściej występujących w jenieckiej kuchni produktów.

Chleb

Jak wspomniano, chleb stanowił wówczas podstawę żywienia żołnierza armii rosyjskiej. Wydawano go w ilościach pozwalających w praktyce na całodobowy dostęp do niego. Było to ważne, gdyż szczególnie młodszy stażem służby żołnierze byli okradani z bardziej wartościowych produktów, a dzięki dostępowi do chleba nie chodzili głodni. Chleb wypiekano albo w piekarniach rozlokowanych bezpośrednio przy jednostkach wojskowych, albo – w przypadku większych garnizonów – w garnizonowych, wypiekając kilkanaście lub nawet kilkadziesiąt tysięcy bochenków dziennie¹⁵. Zajmowali się tym zazwyczaj doświadczeni piekarze, więc chleb – jeżeli tylko zaopatrzenie zadbało o dostarczenie mąki odpowiedniej jakości – był zazwyczaj smaczny i zdrowy¹⁶. Warto w tym miejscu podkreślić, że w tradycji kuchni rosyjskiej, ale również ukraińskiej i białoruskiej, chleb podaje się jako dodatek zarówno do zup, jak i do drugich dań. Tym samym odgrywał w żywieniu kluczową rolę, odmiennie niż w wypadku ludności miejscowej, gdzie podstawą menu był ryż. Może dlatego potrawą, na której smak jeńcy skarżyli się chyba najczęściej, był właśnie chleb.

¹² „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 75, s. 6.

¹³ ШИКУЦ 2003, s. 152; „Gazeta Świąteczna” 1905, nr 1255, s. 3.

¹⁴ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 75, s. 6; „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1266, s. 6.

¹⁵ *Хозяйство в роте, эскадроне и сотне* 1891, s. 25; Legieć 2011, s. 123.

¹⁶ Madej 2009, s. 257.

Wydawać by się mogło, że żołnierze powinni być zadowoleni, bo wydawano im chleb biały, wypiekany z mąki pszennej. Zarówno w wojsku, jak i w rodzinnych domach jeńcy jedli zaś zazwyczaj ciemny, żytni chleb razowy, zaś wyroby piekarnicze z pszennej mąki pyłkowej pojawiały się raczej od święta¹⁷. Problem polegał jednak na tym, że na Wyspach Japońskich nie funkcjonowały tradycje wypieku chleba na wzór wschodnioeuropejski. Japońscy piekarze nie potrafili przyrządzić odpowiedniego ciasta ani nie dysponowali właściwymi piecami do jego wypieku. W rezultacie dostarczane jeńcom pieczywo, chociaż wagowo odpowiadało przewidzianym normom, to często nie miało ani smaku, ani konsystencji, do której jeńcy byli przyzwyczajeni. Nawet jeżeli konsystencja była prawidłowa, to narzekano, że chleb jest „słaby”, zupełnie pozbawiony smaku, niedokwaszony i niedosolony¹⁸. Z czasem wypiekiem chleba zajęli się sami jeńcy, z różnym zresztą skutkiem. Możemy znaleźć wzmianki, że chleb był „dobry” czy „niezły”¹⁹. Najwięcej narzekań wywołał jednak fakt, że wydawano go dużo mniej niż w wojsku rosyjskim. Najczęściej spotykamy informację, że było to od 1 i ¼ do 2 funtów²⁰. Zdaniem jeńców było to zdecydowanie za mało. A przecież było to od 500 do 800 gramów dziennie. To pokazuje, jak istotną rolę w wyżywieniu żołnierza armii rosyjskiej odgrywał wówczas chleb. W jednej z relacji możemy znaleźć również wzmiankę, że po wzięciu do niewoli jeńcy dostali chiński chleb gotowany na parze²¹. Zdaniem autora relacji był on bardzo smaczny, ale trudno określić, o jaki rodzaj pieczywa chodziło.

Ryż

Ów podstawowy w japońskiej kuchni produkt regularnie pojawiał się w jennieckiej diecie, zarówno jako dodatek do zup, jak i drugie danie, z dodatkiem mięsa lub ryb. Żołnierze i oficerowie służący przed wojną na Dalekim Wschodzie byli do niego przyzwyczajeni, dla pozostałych – często jego smak był nowością. Jak zauważył jeden z oficerów, nie tylko jeńcy, ale i sami Japończycy zazwyczaj nie jedli uchodzącego za najlepszy na świecie ryżu japońskiego (ten

¹⁷ Legieć 2011, s. 123.

¹⁸ РГВИА, фонд (dalej ф.) 400, opis (dalej оп.) 32, dzieło (dalej д.) 152, k. 174–175.

¹⁹ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1270, s. 6.

²⁰ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, k. 149–150, 186, 187–188, 197–198, 232–233; д. 152, k. 174–175, 199–200. W jednej z relacji można znaleźć informację, że chleba wydawano początkowo tylko pół funta dziennie (Tamże, ф. 400, оп. 32, д. 152, k. 4). Tylko w listach do rodzin jest mowa o trzech funtach dziennie. „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1252, s. 3; „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1255, s. 3; „Dziennik Kujawski”, 1905, nr 120 (25 maja), s. [5]; „Goniec Wieczorny”, 1905, nr 222, s. 2.

²¹ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 34, s. 3.

w większości eksportowano), ale jego tańszy, chiński odpowiednik. Często był to najtańszy wówczas ryż czerwony, tak ceniony współcześnie z powodu właściwości prozdrowotnych²². To właśnie ten ryż jeden z jeńców uznał za jedyną rzecz nadającą się do jedzenia, jednak generalnie opinie na jego temat były negatywne. Z dwóch zasadniczych powodów. Po pierwsze – było go za dużo. Pojawiał się w jenieckiej diecie praktycznie codziennie, jeżeli nie jako dodatek do każdego posiłku. Często też można spotkać informacje, że ryż ten był zatęchły, zanieczyszczony bądź wręcz stoczony częściowo przez robaki²³. Nic więc dziwnego, że opinie na jego temat były negatywne.

Zupy

Podobnie jak i w armii rosyjskiej, jeńcy codziennie na obiad, a nierzadko i na kolację, dostawali zupę. W wojsku rosyjskim najczęściej karmiono żołnierzy krupnikiem, barszczem albo kapuśniakiem. Inne zupy pojawiały się zdecydowanie rzadziej. W niewoli było dość podobnie. Najczęściej spotykamy informacje o zupie ryżowej, gotowanej zarówno na mięsie, jak i na wywarze z ryb. Można więc mówić w tym wypadku o japońskiej wersji krupniku²⁴. Opinie na jej temat były generalnie pozytywne, jednak tylko wtedy, gdy produkty na wywar były „pierwszej świeżości”²⁵. Często podawano także zupę z dodatkiem kapusty bądź morskich glonów²⁶. Jeden z jeńców wspominał, że pierwszym posiłkiem, który zjadł po przybyciu na Wyspy Japońskie, był „rodzaj barszczu, do którego zamiast mięsa dodano sporo drobnych ryb”. Twierdził, że zjadł go ze smakiem, ale nie dlatego, że był smaczny, tylko po podróży spragniony był gorącego jedzenia²⁷. Inny wspomina o barszczu z mięsem, nie do końca wiadomo, co kryje się tu pod pojęciem „barszcz”²⁸. Trafiły się jednak i bardziej egzotyczne dania. Jeden z internowanych wspomina, jak podczas jednego z pierwszych obiadów podano im bulion, do którego osobno dodano surowe jajko. Ponieważ zupełnie nie wiedzieli, co z tym zrobić, kucharz pokazał im, że należy powoli wbijać jajko do bulionu, jednocześnie cały czas energicznie go mieszając. Poszli za jego radą, zjedli i z grzeczności zapewnili kucharza, że bardzo im smakowało. W rzeczywistości jednak zupa ta stała się obiektem

²² РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 57.

²³ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 57, 114–116, 499; д. 152, к. 4, 29–30.

²⁴ Шикунц 2003, s. 152.

²⁵ Tamże.

²⁶ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 129–130, 184, 214–215; *W niewoli japońskiej r. 1905. Z pamiętnika żołnierza-Polaka 1907*, s. 176.

²⁷ Шикунц 2003, s. 142–143.

²⁸ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1252, s. 3.

kpin, a ponieważ kucharz zapewniał, że jest to danie bardzo wykwintne, nazwano ją „zupą gubernatorską”²⁹. Inny ze wstrętem wspominał „obrzydliwy smak gorącej wody z cebulą, która miała udawać zupę”³⁰. Jednak głównym powodem do narzekań był niedostateczny sposób doprowadzenia zup. Niechęć budziły też pływające w nich niefiletowane ryby. Najgorzej było, gdy mięso i ryby używane do przygotowania wywaru były po prostu nieswieże³¹.

Mięso

Na jego temat w relacjach jeńców nie ma zbyt wiele informacji. Szeregowi jeńcy, podobnie jak w armii rosyjskiej, dostawali zazwyczaj kilka kawałków gotowanej wołowiny lub wieprzowiny, czasami świeżej, a czasami pochodzącej z wojskowych konserw³². Oficerowie mogli sobie pozwolić na mięso pieczone: wołowe lub drobiowe. Szeregowcy zauważali przede wszystkim, że mięsa dawano bardzo mało³³. Jeden z nich twierdził wręcz, że pojawiło się ono w jenieckiej diecie dopiero po zawarciu rozejmu³⁴. Generalnie przeważają opinie negatywne, chociaż nie do końca wiadomo, co było ich powodem³⁵. Czasem samo mięso było dobre, ale „obrzydliwie przygotowane”³⁶. Inny jeniec pisał: „[...] paskudne gotowane mięso, doprowadzone japońską soją”³⁷. Jeden z oficerów wspomina zaś, że nawet w wykwintnej restauracji, gdzie zapewniał, że wszystko przyrządzane jest na sposób europejski, podana pieczeń nie miała z kuchnią europejską wiele wspólnego. Produktem, którego bardzo brakowało jeńcom w niewoli, była słonina. Przed wojną jej obfity dodatek w postaci skwarek często przesądzał o wysokiej ocenie całej potrawy. W niewoli zazwyczaj pojawiała się ona sporadycznie. Tym większa była radość jeńców, kiedy w pewnym momencie zaczęto ją wydzielać w większych ilościach. Radość była jednak przedwczesna. Okazało się, że zarówno sama słonina, jak i przygotowywane na jej bazie jedzenie intensywnie śmierdziały naftą. Krążyły dwie wersje na temat przyczyny tego stanu rzeczy. Według pierwszej z nich Japończycy specjalnie dla jeńców zakupili gdzieś za granicą dużą

²⁹ Селецкий 1910, s. 104–105.

³⁰ Филькин 2020.

³¹ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 131–132, 267–268; д. 152, к. 4, 29–30, 199–200, 354–355.

³² *W niewoli japońskiej r. 1905. Z pamiętnika żołnierza-Polaka* 1907, s. 176–177.

³³ Za mało wiarygodną uznać należy wzmiankę w jednym z listów, jakoby jeńcy dostawali mięso dwa razy dziennie. „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1255, s. 3.

³⁴ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 499.

³⁵ „Kraj” 1904, nr 18, s. 20.

³⁶ Шикунц 2003, s. 136.

³⁷ Филькин 2020.

partię słoniny, którą nieuczciwy dostawca zapakował do puszek po nafcie³⁸. Zgodnie z drugą – była to słonina zdobyta przez Japończyków na rosyjskich okrętach w czasie bitwy pod Cuszimą³⁹. Nie rozstrzygając, która wersja była prawdziwa, obie uznać można za prawdopodobne. Nic dziwnego, że wszystkie potrawy z takim dodatkiem uznawano za obrzydliwe. Jeszcze w kilku miejscach możemy spotkać się ze stwierdzeniem, że wydawana jeńcom słonina była śmierdząca⁴⁰. Trudno jednak ocenić, czy była ona zjełczała, czy chodzi o tę słoninę śmierdzącą naftą.

Ryby

Ważny składnik jenieckiego wyżywienia stanowiły ryby. Ilość ryb zjadanych w czasie pokoju przez żołnierzy armii rosyjskiej była bardzo zróżnicowana i w dużej mierze zależała od lokalizacji garnizonu i pory roku. Tam, gdzie i kiedy ryby były łatwo dostępne, a w związku z tym i tanie, jedzono ich stosunkowo dużo. Do takich miejsc należała większość garnizonów dalekowschodnich. W innych miejscach pojawiały się one najczęściej w formie solonych śledzi i niewielkich suszonych rybek, na których gotowano zupy⁴¹. Także w japońskiej niewoli ryb w posiłkach było dużo. Z zachowanych opisów w żaden sposób nie wynika, o jakie ich gatunki chodziło⁴². Podawano je na dwa zasadnicze sposoby: ryby większe (najczęściej pieczone) jako drugie danie, i mniejsze, gotowane, jako podstawa rozmaitych zup⁴³. W tym pierwszym wypadku, o ile ryby były świeże, opinie na ich temat były generalnie pozytywne. Narzekano za to na drugą formę serwowania ryb. Może to nieco dziwić, bowiem zupy przygotowywane na bazie wywaru z drobnych ryb są w Rosji bardzo popularne. Widocznie jednak smak tego, co proponowali Japończycy, różnił się od rosyjskiej „uchy”. Ryby w innej formie rzadko pojawiały się na jenieckich stołach, ale można było je nabyć we własnym zakresie. W relacjach możemy znaleźć kilka interesujących wzmianek na ten temat. Jeden z wziętych do niewoli oficerów pisał, że w Japonii zupełnie nieznana jest technika wędzenia ryb. Konserwuje się je zaś za pomocą solenia albo suszenia. Zauważył, że z powodu braku odpowiedniej soli ryby w niej konserwowane, nie tylko śledzie, ale nawet te najlepsze, jak keta (łosoś pacyficzny), mają nieprzyjemny posmak. Problem ów dotyczył jego

³⁸ Шикунц 2003, s. 158.

³⁹ Tamże, s. 172.

⁴⁰ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 67–68, 184; д. 152, к. 354–355.

⁴¹ Армеев 2007, s. 102; Legieć 2011, s. 132–133.

⁴² Zdaniem jednego z oficerów niektóre w smaku przypominały europejskie anchois. Шикунц 2003, s. 143.

⁴³ W niewoli japońskiej r. 1905. Z pamiętnika żołnierza–Polaka 1907, s. 176.

zdaniem nie tylko Japonii, ale również całego Dalekiego Wschodu⁴⁴. Chwalił natomiast japońskie konserwy rybne, które w jego opinii były bardzo tanie i bardzo dobre⁴⁵. W kilku miejscach znaleźć można też wzmianki o spożywaniu homarów⁴⁶ oraz „morskich raków”. Nie do końca wiadomo, czy chodzi tutaj o kraby, krewetki czy langusty, a być może – wszystkie z nich. Generalnie doceniano ich smak, chociaż ich spożywanie nie zawsze kończyło się dobrze. Jeden z oficerów stał się na tyle zagorzałym wielbicielem „morskich raków”, że nie posłuchał ostrzeżeń, iż nie należy ich spożywać w okresie letnim, gdyż ich mięso jest w tym czasie trujące. W rezultacie „dostał wrzody na całym ciele” i ciężko odchorował ów posiłek⁴⁷. Dysponujemy też wzmianką o zaserwowaniu zupy z żółwia. W tym wypadku jej walory smakowe oceniono pozytywnie⁴⁸.

Owoce i warzywa

W wielu relacjach żołnierzy znaleźć można wzmianki o spożywaniu rozmaitych owoców, choć te w codziennym żołnierskim pożywieniu pojawiały się rzadko. Przydzielowo żołnierze nie dostawali zazwyczaj ich wcale, ale można było oczywiście je kupić. Dostępność owoców zależała przede wszystkim od miejsca służby i pory roku. Żołnierzom służącym na Zakaukaziu czy w Turkiestanie znane były oczywiście cytrusy, winogrona czy arbuzy, ale większość nie знаła jednak ich smaku. Bez większego ryzyka można stwierdzić, że w japońskiej niewoli jeńcy jedli więcej owoców. Najczęściej wspomina się o cytrusach, przede wszystkim pomarańczach. Żołnierze najczęściej kupowali je sami, tym chętniej, że były one bardzo tanie. Tak tanie, że mogli sobie na nie pozwolić nawet jeńcy-szeregowcy, którzy przecież otrzymywali początkowo jedynie 50 kopiejek miesięcznie. Spotykamy informacje, że jeden dorodny i bardzo smaczny owoc kosztował jedną kopiejkę⁴⁹. Nic więc dziwnego, że sami jeńcy pisali, iż się nimi „zajadają”⁵⁰. Wysoko oceniano również smak miejscowych jabłek oraz „dużych japońskich śliwek”⁵¹. Można również spotkać wzmianki o spożywaniu ananasów, brzoskwiń i „nieznanych owoców”, których opis wskazuje na mango⁵².

⁴⁴ Селецкий 1910, s. 165.

⁴⁵ Тамże, s. 104.

⁴⁶ „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 42, s. 3.

⁴⁷ „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 43, s. 6.

⁴⁸ „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 62, s. 6.

⁴⁹ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1255, s. 3.

⁵⁰ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1266, s. 6. Oficer ów pisał, że pomarańcze są „po groszu”, a więc po pół kopiejki. Zauważył natomiast, że w sprzedaży praktycznie nie było cytryn.

⁵¹ Шикун 2003, s. 190.

⁵² „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 34, s. 3.

We wszystkich w zasadzie wypadkach wrażenia smakowe były pozytywne. Ważne również, że – przynajmniej na południu Japonii – owoce były dostępne praktycznie przez cały rok, nawet w środku kalendarzowej zimy⁵³.

Nieco inaczej było z warzywami. W codziennej żołnierskiej kuchni nie było ich zbyt wiele. Najwięcej jedzono kapusty, zazwyczaj w formie kiszzonej, częstymi dodatkami były też marchew i cebula. Z warzyw strączkowych najczęściej pojawiał się groch, z którego gotowano zupę⁵⁴. W niewoli, zwłaszcza w okresie, kiedy gotowaniem zajmowali się Japończycy, do serwowanych jeńcom potraw dodawano dużo warzyw. Nie zawsze jednak jedzący potrafili je zidentyfikować. Jeden z oficerów wspomina obiad, którym było danie przygotowane na bazie różnych warzyw, z których większości nie potrafił jednak rozpoznać. Udało mu się zidentyfikować tylko zieloną cebulę i „jakąś rzodkiew”⁵⁵. Najwięcej wzmianek spotkać możemy o dodawaniu do potraw „trawy morskiej” bądź „kapusty morskiej”. W obu wypadkach z pewnością chodzi o tak popularne w japońskiej kuchni morskie glony. Trudno jednak określić ich gatunki. Najczęściej podawane były jako dodatek do zup. Co ciekawe, chociaż dla absolutnej większości jeńców były one nowością, ich spożywanie nie budziło negatywnych emocji. Wydaje się, że były one traktowane jako swego rodzaju zamiennik zwykłej białej kapusty, którą jeńcy zresztą też dostawali. Niewykluczone, że to właśnie zupy z ich dodatkiem nazywane były przez jeńców „barszczami”. Z innych warzyw, poza doskonale znanymi żołnierzom marchwią i cebulą, najczęściej pojawiają się informacje o „japońskiej rzepie” lub rzodkwi⁵⁶. Chodzi tu najprawdopodobniej o bardzo popularne w japońskiej kuchni warzywo znane jako *daikon*, czyli właśnie rzodkiew japońska. Opinie na jej temat były albo pozytywne, albo neutralne, chociaż czasami przyznawano, że było jej po prostu za dużo i zdominowała ona smak całej potrawy⁵⁷.

Przyprawy

Przypraw w żołnierskiej kuchni na przełomie XIX i XX w. dodawano w armii rosyjskiej niewiele. „Żelazny” ich zestaw ograniczał się w zasadzie do soli, pieprzu i liścia laurowego. Oczywiście zdarzało się, że dodawano i inne, ale te dokupowano już we własnym zakresie. Podobnie było zresztą z cukrem,

⁵³ „Сибирский вестник”, 1905, nr 84, s. 3.

⁵⁴ Legieć 2011, s. 131.

⁵⁵ Шикиц 2003, s. 143.

⁵⁶ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 42, s. 3.

⁵⁷ „Kraj”, 1904, nr 18, s. 20. Najprawdopodobniej o rzodkiew chodzi również we wzmiance o „warzywie korzeniowym o dziwnym smaku”. Бислов 2011.

którego stały, codzienny przydział wprowadzono w armii rosyjskiej dopiero w roku 1908⁵⁸. Jedzenie wydawane jeńcom w niewoli, jak wspomniano, najczęściej określano jako po prostu niedoprawione. Narzekano także na brak cukru jako dodatku do napojów⁵⁹. Żołnierze otrzymywali tylko niewielkie jego przydziały. Z różnych obozów i okresów mamy na ten temat różne dane. Wynika z nich, że najczęściej było to 1–1,5 funta miesięcznie, inne mówią o „łyżce dziennie”. W jednym z obozów jeńcom raz dziennie, z rana, podawano już osłodzoną herbatę⁶⁰. Dla większości jeńców było to zdecydowanie za mało. Na szczęście cukier był w Japonii tani, przy czym warto podkreślić, że najtańszy był ten uchodzący obecnie za najzdrowszy, to znaczy nierafinowany cukier trzcinowy, określany mianem „brązowego” bądź „czarnego”⁶¹. Wśród przypraw charakterystycznych dla kuchni japońskiej najczęściej spotykamy wzmianki o sosie sojowym. Opinie na jego temat były albo neutralne, albo negatywne⁶². Czasami jedynie odnotowywany jest jego dodatek, czasami zaś spotykamy wzmianki, że jego smak i zapach jest wszechobecny, dominujący, wręcz uciążliwy.

Napoje

Przez długi czas żołnierze armii carskiej z wojskowych kuchni otrzymywali jedynie wodę, i to nie zawsze przegotowaną, albo kwas chlebowy. Oczywiście pito także herbatę albo kawę zbożową, ale już za własne pieniądze. Sytuacja zaczęła zmieniać się pod koniec XIX w. Przyczyniły się do tego prace rosyjskich lekarzy wojskowych, którzy zauważyli, że żołnierze pijący herbatę są zdrowsi od tych spożywających wodę. Uważano przy tym, że jest to skutek prozdrowotnych właściwości samej herbaty, a nie procesu gotowania wody⁶³. Mimo to przed wojną rosyjsko-japońską nie wprowadzono w armii rosyjskiej codziennego przydziału herbaty i cukru. O ich ewentualnym zakupie z ogólnej puli środków przeznaczonych na wyżywienie decydował dowódca jednostki. Mimo to herbaty pito sporo, przy czym pod nazwą „herbata” kryło się tu wie-

⁵⁸ Legieć 2011, s. 136.

⁵⁹ „Kraj”, 1904, nr 18, s. 20.

⁶⁰ РГВИА, ф. 400, оп. 32, 145, к. 64–65, 186, 214–215, 232–233; д. 152, к. 4, 29–30, 174–175, 199–200, 354–355; „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1270, s. 6; „Dziennik Kujawski”, 1905, nr 120, s. 5.

⁶¹ Cukier nierafinowany kosztował 5, a rafinowany 10 kopiejek za funt. „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1255, s. 3.

⁶² Chociaż oficer-Polak uznał smak „morskiej trawy w sosie Soi” za podobny do kawioru. „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 35, s. 3.

⁶³ Legieć 2011, s. 136.

le różnych napojów o różnych smakach. Od tzw. herbaty rosyjskiej, znanej również jako „Iwan czaraj”, czyli sfermentowanych liści wierzbówki kiprzyicy, poprzez herbatę uprawianą na Zakaukaziu, importowaną herbatę czarną w wersji angielskiej, do tzw. herbaty cegiełkowej⁶⁴. Żołnierzom służącym przed wojną na Dalekim Wschodzie dobrze znany był również smak herbaty zielonej w wydaniu chińskim⁶⁵. W koszarach funkcjonowały swego rodzaju spółdzielnie, których uczestnicy składali się na utrzymanie samowara oraz zakup herbaty i cukru⁶⁶. Herbata była również podstawowym napojem, jaki oferowano jeńcom w japońskiej niewoli. Wydawano ją w zasadzie bez ograniczeń (*skolko ugodno*), zarówno oficerom, jak i żołnierzom⁶⁷. Była to herbata zielona, przygotowywana i parzona na sposób japoński. Jeniec-Polak scharakteryzował ją następująco: „Po zaparzeniu smakiem i kolorem, różni się znacznie od rosyjskiej, ma przyjemny aromat, żółtego jest koloru; piją ją małymi filiżankami i zawsze bez cukru; w małej ilości używana, jest zdrowszą od chińskiej, a nawet od rosyjskiej”⁶⁸. Mimo to opinie jeńców o niej są generalnie negatywne. Jeden z nich napisał: „śniadanie i obiad kończyły się jakimś mętным, ziemistym smakiem, gorącym płynem, który Japończycy nazywają herbatą, kawą i o których mówiliśmy, że «jeśli to herbata, daj mi kawę, a jeśli kawa, daj mi herbatę»”⁶⁹. Prawosławny kapelan wspominał, że ugoszczono ich herbatą oraz ciastkami i pomarańczami. Te ostatnie im smakowały, natomiast herbatę, zieloną i niesłodzoną, uznał za nieprzyjemną i pozbawioną smaku⁷⁰. Inny pamiętnikarz wspominał, że zamiast herbaty dostawali jakiś mętny płyn, na powierzchni którego pływał tłuszcz⁷¹. Chociaż smak owego płynu miał być obrzydliwy, to jeńcy pili go, gdyż nie dostawali nic innego. Dodatkowo Japończycy pytali, czy to jest smaczne... Największym problemem było chyba jednak to, że Japończycy prawie zawsze podawali herbatę bez cukru. Oczywiście oni taki dodatek uznaliby za profanację swojego narodowego napoju, ale jeńcom tym bardziej nie odpowiadał jej smak, bowiem smak posłodzonej japońskiej herbaty odbierano

⁶⁴ Кирпичный чай – herbata z dodatkiem spoiwa, prasowana w formę niewielkich cegiełek, produkowana z odpadków pozostałych po wyselekcjonowaniu lepszych gatunków herbaty.

⁶⁵ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 62, s. 6.

⁶⁶ Legieć 2011, s. 136.

⁶⁷ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1252, s. 3; ПГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 152, к. 354–355; „Dziennik Kujawski”, 1905, nr 120, s. 5; „Kurjer Warszawski”, 1905, nr 176, s. 8.

⁶⁸ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 62, s. 6.

⁶⁹ Филькин 2020.

⁷⁰ Холмогоров 1905, s. 65.

⁷¹ Толстопяттов 1908, s. 668.

jako zdecydowanie znośniejszy. Czasami do herbaty dodawano ciastka. Trudno powiedzieć jakie, ale opinie o nich są pozytywne⁷². Może dlatego, że w jenieckiej diecie pojawiały się bardzo rzadko.

Alkohol

W niewoli jeńcy mieli również dostęp do napojów alkoholowych. Oczywiście nie wydawano ich jako dodatku do posiłków, trzeba było kupić je za własne pieniądze. Relacje na temat alkoholu pochodzą przede wszystkim z przekazów pozostawionych przez oficerów, bo ci posiadali odpowiednie środki na jego zakup i mogli w miarę swobodnie poruszać się poza terenem obozu. Alkohol jednak powszechnie dostępny był również dla jeńców przebywających na terenie obozów. Japończycy szybko dostrzegli, że jest on dla nich artykułem, można powiedzieć, pierwszej potrzeby, za który są w stanie zapłacić dużo powyżej cen rynkowych. Komendanci obozów zaś równie szybko zauważyli, że dostęp do alkoholu przyczynia się do zakłóceń spokoju na ich terenie, i wydawali zakazy, zresztą nieprzestrzegane, wnoszenia go do obozów. Alkohol przemycano rozmaitymi sposobami, nawet w pojemnikach przeznaczonych do wywożenia nieczystości z terenu obozów. W początkowym okresie praktycznie jedynym spożywanym alkoholem była wódka sporządzana z japońskiego, zapewne ryżowego, spirytusu. Co prawda jej spożycie przynosiło pożądany efekt, ale walory smakowe oceniano krytycznie⁷³. Oczywiście na Wyspach Japońskich dostępne były również alkohole importowane, ale z powodu wysokich cen początkowo były niedostępne nawet dla części oficerów. Sytuacja zmieniła się dopiero od początku 1905 r., kiedy oficerowie zaczęli otrzymywać za pośrednictwem konsula francuskiego dodatkowe środki od rządu rosyjskiego. Wówczas na oficerskich stołach zaczęła pojawiać się nie tylko rosyjska wódka⁷⁴, ale również szampan i koniak⁷⁵. Oficerowie wychodzący poza obóz mieli również możliwość skosztowania japońskiego piwa. Podkreślano, że było ono łatwo dostępne, stosunkowo tanie i co najważniejsze – dobre w smaku⁷⁶. To dowód, że na początku XX w. Japończycy skutecznie przejęli już wzorce europejskie w tym zakresie i nauczyli się warzyć piwo „na sposób europejski”.

⁷² Jeden z jeńców pisze wprawdzie o piernikach, ale nie ma pewności, czy chodzi o pierniki w naszym rozumieniu. „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1270, s. 6.

⁷³ „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 75, s. 6.

⁷⁴ Podobno była to „prawdziwa smirnowka”. Буслов 2011.

⁷⁵ „Dziennik Chicagowski”, 1906, nr 75, s. 6.

⁷⁶ Буслов 2011.

Tytoń

Tytoniu nie zaliczamy oczywiście do jedzenia, ale można tu wspomnieć i o nim. Wzmianki na ten temat pojawiają się rzadko. Przede wszystkim wydawano go praktycznie wyłącznie w postaci gotowych już papierosów w ilości 40 sztuk na 10 dni⁷⁷. Dla nałogowych palaczy było to z pewnością za mało, mogli jednak bez trudu nabyć je od japońskich handlarzy. Poza tym papierosy jeńcy dostawali także od japońskich cywilów⁷⁸. Jeden z żołnierzy pisał, że – chociaż wyroby tytoniowe są tańsze niż w Rosji – sam japoński tytoń jest gorszy „sto razy”⁷⁹. Przede wszystkim ocenił go jako bardzo lekki i stwierdził, że przyzwyczajeni do machorki rosyjscy żołnierze „z tego powodu cierpią”. W liście do rodziny prosił więc o przysłanie mu „normalnego” tytoniu, nawet jeżeli miałyby to drogo kosztować⁸⁰.

Podsumowanie

Jak wynika z powyższego opisu, większość jeńców nie miała okazji w pełni poznać japońskiej kuchni. Japończycy szybko zauważyli, że wzięci do niewoli jeńcy, mimo że często wygłodnieli, bardzo niechętnie spożywają posiłki, jakimi karmiono żołnierzy japońskich. Dlatego podjęto decyzję, że posiłki dla nich będą „przygotowywane na sposób europejski”. Do tego japońscy kucharze nie posiadali jednak ani odpowiednich produktów, ani umiejętności. W tej sytuacji, częściowo na wniosek samych zainteresowanych, zdecydowano się powierzyć przygotowanie posiłków osobom wybranym spośród samych jeńców. Nie zawsze przynosiło to pożądane rezultaty. Brak było powszechnie dostępnych w Rosji półproduktów i urządzeń kuchennych. Zastąpienie kapusty „trawą morską”, czyli powszechnie używanymi w kuchni japońskiej glonami morskimi, a także mięsa czy słoniny rybami i owocami morza rzadko przynosiło pożądane rezultaty. Niezadowolenie budził również dodatek produktów przygotowywanych na bazie soi. Opinie, że kuchnia japońska jest zdrowsza od rosyjskiej, należały do rzadkości. Nie zawsze odpowiadał też jeńcom smak *daikon*, czyli powszechnie dodawanej do potraw japońskiej rzepy. Również japońska wersja herbaty stanowczo nie przypadła jeńcom do gustu. Opinie na jej temat były generalnie negatywne. Obserwując to, Japończycy z czasem zdecydowali się na wydawanie jeńcom herbaty sprowadzanej z Chin. W wielu

⁷⁷ „Dziennik Kujawski”, 1905, nr 120, s. 5.

⁷⁸ РГВИА, ф. 400, оп. 32, д. 145, к. 8–9.

⁷⁹ „Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1266, s. 6.

⁸⁰ Tamże.

miejscach możemy za to znaleźć pochwałę japońskich owoców. Jeńcy podkreślali, że były one nie tylko smaczne, ale – w porównaniu z Rosją – bardzo tanie i powszechnie dostępne. Wielu z nich zapewne miało okazję poznać smak niektórych owoców pierwszy i ostatni raz w życiu.

Tak więc zarówno kuchnia japońska, jak i japońska wersja „kuchni europejskiej” nie przypadły do gustu jeńcom. Jeżeli chodzi o zwykłych żołnierzy, to mieli oni okazję zapoznać się jedynie z japońskimi posiłkami serwowanymi w wersji najprostszej, wręcz prymitywnej. Można domyślać się, że zarówno jakość półproduktów, jak i sposób przygotowania potraw dalekie były od doskonałości. Generalnie jednak w relacjach prostych żołnierzy z rzadka znaleźć możemy informacje o smaku otrzymywanego jedzenia. Najczęściej pisano, że jedzenia było po prostu za mało. Inaczej wygląda to w przypadku oficerów. Oni generalnie, może poza kilku – kilkunastoma dniami przed odesłaniem na Wyspy Japońskie, jedzenia mieli pod dostatkiem. Co więcej, generalnie nie narzekali na brak pieniędzy, byli wręcz zamożni. To w połączeniu z minimalnie jedynie ograniczoną swobodą poruszania sprawiło, że mogli oni żywić się zgodnie z własnymi życzeniami: organizować własne kuchnie i korzystać z japońskiej oferty gastronomicznej. Oczywiście nie każdy, jak wiceadmirał Zinowij Rożestwienski, mógł liczyć na sprowadzenie do niewoli własnego kucharza, ale największym ograniczeniem był tu brak odpowiednich produktów i przypraw. Generalnie oficerom nie przypadły do gustu ani japońskie warzywa, ani przyprawy. Jeden z Polaków przyczynę tego stanu rzeczy charakteryzował następująco: „jak żyd trefnego, tak Rosyanin oficer prócz wódki, mięsa, słoniny i barszczu nic więcej do ust wziąć nie chce, a zdrowy i czysty pokarm japoński uważa za «gadość», nie godną szlacheckiego żołądka; herbatę chińską lub japońską równa z pomyjami”⁸¹.

Z perspektywy współczesnej dietetyki moglibyśmy uznać, że w japońskiej niewoli żywiono bardzo zdrowo. Dużo czerwonego ryżu, japońskich warzyw i ryb. Mimo to dieta taka nie budziła zachwytu jeńców. Byli oni bowiem przyzwyczajeni do zupełnie innych smaków, a poza tym nikt nie miał wówczas pojęcia o istnieniu witamin, a tym bardziej kwasów Omega 3 i Omega 6 oraz „dobrego” i „złego” cholesterolu. Z perspektywy polskiego czy rosyjskiego chłopaka jakość jedzenia często mierzona była ilością zużytego do jego przygotowania mięsa i tłuszczu. A tych w wydawanych jeńcom posiłkach było zdecydowanie za mało. Należy więc wątpić, że po powrocie do domu mieli oni do powiedzenia coś pozytywnego o japońskiej kuchni – może poza owocami. Należy jednak docenić, że Japończycy w ogóle podjęli próbę żywienia takiej masy jeńców zgodnie z wzorcami kuchni wschodnioeuropejskiej. Efekty tych działań były jednak dość ograniczone. Wydaje się, że najlepszym podsumowaniem będzie tu tytułowy cytat.

⁸¹ „Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 33, s. 3.

Warto wspomnieć również o tym, jak pożywienie w niewoli rosyjskiej oceniali jeńcy japońscy. W porównaniu z liczbą jeńców z armii rosyjskiej, którzy trafili do niewoli japońskiej, liczba jeńców-Japończyków w niewoli rosyjskiej była minimalna. Ocenia się ją na ok. 1800 osób⁸². W większości trafili oni do obozów rozlokowanych w europejskiej części Rosji, przede wszystkim do Arakcejewskich Koszar w pobliżu Nowogrodu Wielkiego. Chociaż ich pobyt w niewoli stał się już obiektem zainteresowania historyków, to w ich tekstach niewiele znaleźć można informacji na temat wrażeń jeńców dotyczących oferowanego im wyżywienia. Generalnie jednak opinie w tym wypadku były również negatywne, tylko powód do krytyki był tu inny. Podkreślić trzeba, że także Rosjanie starali się, aby jeńcy byli z jedzenia zadowoleni. Działali jednak według swoich własnych wzorców. Miało być więc dużo i tłusto. Tymczasem dla Japończyków jedzenie było zdecydowanie za tłuste. Nie doceniali oni również zupełnie rosyjskich kasz, modląc się wręcz o nieco ryżu. I w tym wypadku władze rosyjskie poszły im na rękę, pozwalając przygotowywać jedzenie we własnym zakresie⁸³.

Na zakończenie zaznaczyć trzeba, że wypełnianie przez obie strony postanowień Konwencji Haskiej dotyczących jeńców wojennych w przypadku tej wojny uznać należy za wzorowe. I chociaż liczba wziętych do niewoli żołnierzy armii rosyjskiej mogła wydawać się ogromna, wszak jeszcze sto lat wcześniej armie o podobnej liczebności decydowały o losach wojen między mocarstwami, to stanowiło to zaledwie przedsmak tego, co miało się wydarzyć w czasie nadchodzących wojen światowych, kiedy liczbę jeńców mierzono już liczbami siedmiocyfrowymi. I chociażby z tego powodu nikt już tak skrupulatnie nie starał się przestrzegać postanowień zawartych w międzynarodowych konwencjach dotyczących jeńców wojennych.

⁸² *Как содержали военнопленных Русско-японской войны 1904–1905 годов Новгородской губернии.*

⁸³ Стрельцов 2022, s. 122–136; Хохлов 2024; Диунов 2020.

Bibliografia

Źródła rękopiśmienne i materiały niepublikowane

Российский Государственный Военно-Исторический Архив– РГВИА (Rosyjskie Państwowe Archiwum Wojenno-Historyczne), fond 400, opis 32, dzieło 145, 152.

Źródła drukowane i literatura przedmiotu

Wydawnictwa źródłowe

Convention (II) with Respect to the Laws and Customs of War on Land and its annex: Regulations concerning the Laws and Customs of War on Land, Haga, 29.07.1899, <https://ihl-databases.icrc.org/assets/treaties/150-IHL-10-EN.pdf> (dostęp: 29.09.2024).

W niewoli japońskiej r. 1905. Z pamiętnika żołnierza-Polaka (1907), „Przegląd Powszechny”, t. 93, z. 2.

Селецкий Г.Г. (1910), *646 дней в плену у японцев*, Изд. В. Березовского, Санкт-Петербург.

Толстомятов А.М. (1908), *В плену у японцев*, „Русская Старина”, № 3.

Холмогоров А.П. (1905), *В осаде. Воспоминания Порт-Артура*, „Изд. В. В. Комарова”, Санкт-Петербург.

Шикуц Ф. И. (2003), *Дневник солдата*, ч. 2, „Государственная Публичная Историческая Библиотека России”, Москва.

Prasa

„Dziennik Chicagoski”, 1906, nr 33–36, 42–43, 62, 75.

„Dziennik Kujawski”, 1905, nr 120.

„Gazeta Świąteczna”, 1905, nr 1252, 1255, 1266, 1270.

„Goniec Wieczorny”, 1905, nr 222.

„Kraj”, 1904, nr 18.

„Kurjer Warszawski”, 1905, nr 176.

„Сибирский вестник”, 1905, nr 84.

Opracowania

Kuśmiderska E. (2010), *Żołnierska dola*, „Głos Ziemi Urzędowskiej”, <https://gokurzedow.pl/u/gzu10/57.html> (dostęp: 22.09.2024).

Legieć J. (2011), *Wyżywienie żołnierzy armii rosyjskiej na przełomie XIX i XX wieku*, „Wrocławskie Studia Wschodnie” 15.

Madej L. (2009), *Garnizon rosyjski w Częstochowie w latach 1831/1832–1914*, Kraków.

Армеев В.Ф. (2007), *Щи да каша– пища наша: Этюд о военно-полевой кухне*, „Родина” 3.

- Стрельцов Д.В. (2022), *Японские военнопленные русско-японской войны в Арахчеевских казармах Новгородской губернии*, „Ежегодник Японии” 51.
- Федорова Т.В. (2016), *Российские военнопленные в Японии в период русско-японской войны 1904–1905 гг.*, в: *Актуальные вопросы и перспективы развития общественных наук. Сборник научных трудов по итогам международной научно-практической конференции*, „Инновационный центр развития образования и науки”, Омск, № 3.
- Хозяйство в роте, эскадроне и сотне (1891), „Изд. В. А. Березовского”, Санкт-Петербург.
- Хохлов И. (2024), *Каждому пленному офицеру – по стакану виски в день! Как содержали военнопленных Русско-японской войны 1904–1905 годов Новгородской губернии*, „Родина”, № 4, <https://rodina-history.ru/2024/04/24/kazhdomu-plennomu-oficeru-po-stakanu-viski-v-den.html>.

Strony internetowe

- Как содержали военнопленных Русско-японской войны 1904–1905 годов Новгородской губернии, <https://weekend.rambler.ru/read/52657708-kak-soderzhali-voennoplennyh-russko-yaponskoy-voyny-1904-1905-godov-novgorodskoy-gubernii/?ysclid=lwc04guhxc190873502> (dostęp: 30.09.2024).
- Буслов А.Е., *В плену у японцев. возвращение на родину*, 24.05.2011, https://www.na-vasilieva.ru/a_e_buslov_v_plenu_u_japoncev_vozvrashhenie_na_rodinu/?ysclid=lv6kibee9i848417327 (dostęp: 22.09.2024).
- Диунов М., *Как содержали японских пленнх в начале XX века: русские каникулы самураев*, 20.09.2020, <https://warhead.su/2020/09/20/kak-soderzhali-yaponskih-plennyh-v-nachale-xx-veka-russkie-kanikuly-samuraev/?ysclid=lwbzzx36vo774308189> (dostęp: 30.09.2024).
- Филькин А. Г., *Надпись на Евангелии*, 21.08.2020, <https://gorky.media/fragments/daleko-nam-do-yapontsev-byt-v-lageryah-dlya-voennoplennyh-v-1905-godu> (dostęp: 23.09.2024).
- Шимацу Н., *Об отношении японцев к русским военнопленным*, перевод П. Баратов, 5.12.2014, <https://world-japan.livejournal.com/1033615.html> (dostęp: 29.09.2024).

