

## 2: Kuchenne ewolucje

W średniowiecznej mieszczańskiej kamienicy nie było oddzielnego pomieszczenia przeznaczonego na kuchnię. Nie znamy takich pomieszczeń z badań archeologicznych i architektonicznych, brak również przekazów pisanych na ten temat. Kuchnie w naszym rozumieniu znane są z zamków i klasztorów, gdzie gotowano dla dużej grupy ludzi. Obróbkę cieplną pokarmów w miejskim domu przeprowadzano w pomieszczeniach wielofunkcyjnych, w dużych kominkach z ogniem rozpalonym na poziomie posadzki i wysoko umieszczonym okapem, który z pewnością nie zbierał całego dymu. Pomimo tego faktu, w tym samym pomieszczeniu, poza gotowaniem, spożywano posiłki, a niekiedy nawet spano. Kominek, poza funkcjami kulinarnymi, ogrzewał i oświetlał pokój. Z czasem miejsce do przygotowywania posiłków przenosi się do oddzielnego budynku w podwórzu lub do sieni kamienicy. Taki służący do gotowania na otwartym ogniu piec z wyciągiem przechodzącym przez trzy kondygnacje klatki schodowej wciąż oglądać możemy w należącej do Muzeum Warszawy kamienicy, Rynek Starego Miasta 34. Powstał on najprawdopodobniej w czasie przebudowy budynku około 1620 roku. Obraz autorstwa flamandzkiego artysty Fransa Snajdersa, powstały na początku siedemnastego wieku, ukazuje wnętrze kuchni z tamtego okresu. Na pierwszym planie dzieła widoczna jest obficie zaopatrzona spiżarnia i kobieta przygotowująca jedzenie. Scena stanowi symboliczną przestrożę przed nadmiarem. Ostrygi i ptaki nabite na rożen są alegorią przyjemności cielesnych, zaś małpka ukryta w ciemnym kącie uosabia poddawanie się zmysłowym impulsom. W tle zaś druga skromna postać kobieca gotuje prosty posiłek z lokalnych produktów, symbolizując w ten sposób zdrowy i umiarkowany sposób życia stanowiący protestancki ideał.

Wiedzę na temat przygotowywania posiłków w wiekach średnich czerpać możemy ze źródeł ikonograficznych. Na obrazach i rycinach często widoczny jest żelazny kocioł zawieszony na haku, z możliwością regulacji wysokości, a także stojący nad ogniem niski rożen lub ruszt, pod którym znajduje się naczynie do zbierania skapującego tłuszczu. Taki zabytek pokazujemy również na wystawie. Czternastowieczna rynienka wykonana z ceramiki siwej odkryta została podczas badań archeologicznych na zapleczu kamienicy przy ulicy Wąski Dunaj 14. Najpopularniejszym typem naczyń kuchennych były garnki ceramiczne o różnych rozmiarach i sprecyzowanym

przeznaczeniu. Wynikało to z porowatości ścianek tych naczyń i tak na przykład do gotowania mleka nie można było użyć garnka po potrawie kwaśnej, bo by się zważyło. Częściowo zaradzić temu problemowi mogło szkliwienie naczyń, które poza walorami estetycznymi ułatwiało mycie i zmniejszało wnikliwość w ścianki drobin pożywienia i zapachów. Garnki z jedzeniem wkładano bezpośrednio w ogień za pomocą rozwidlonej gałęzi lub – w celu lepszej stabilizacji – wstawiano w żelazną obręcz na nóżkach. Popularnością, aż po wiek osiemnasty, cieszyły się też patelnie na trzech nóżkach służące do duszenia, smażenia czy przygotowywania sosów. Różne typy kuchennych naczyń ceramicznych pochodzących z warszawskich badań archeologicznych, datowanych od czternastego po osiemnasty wiek, obejrzeć można w pierwszej sali wystawy.

Przełomowy dla zmian w procesie gotowania był wiek dziewiętnasty. Rozwój przemysłu, innowacje technologiczne przełożyły się także na liczne rozwiązania ułatwiające pracę w kuchni. Jako pierwsze pojawiły się kuchnie z zamkniętą komorą spalania, co eliminowało uciążliwości związane z używaniem otwartego ognia. W następstwie tych zmian zaczęto używać innego rodzaju naczyń do gotowania, czyli garnków wykonanych z różnego rodzaju metali. W połowie wieku na targach światowych w Londynie pokazano pierwszą kuchenkę gazową, wynalazek Jamesa Sharpa. Z kolei pod koniec dziewiętnastego wieku Austriak Friedrich Wilhelm Schindler opatentował pierwszą kuchenkę elektryczną, jednak wynalazek powszechniej zaczął być stosowany dopiero po drugiej wojnie światowej, a prawdziwą popularność zyskał jeszcze później – na przełomie dwudziestego i dwudziestego pierwszego wieku.

Ilustrując te przemiany w tej części wystawy prezentujemy kuchnię gazową ze zbiorów Muzeum Warszawy oraz gazową kuchenkę jednopłomienną, żeliwną, zdobioną, która była jednocześnie funkcjonalna i dekoracyjna. W tej części wystawy posługując się materiałem ikonograficznym przedstawiamy także jak historycznie i uwzględniając kontekst społeczny zmieniał się wygląd pomieszczenia kuchennego. Z wyglądem i wyposażeniem dziewiętnastowiecznej kuchni możemy się zapoznać poprzez fotografie wykonane przez pracowników Biura Stołecznego Konserwatora Zabytków przedstawiające meble i zabudowy kuchenne z warszawskich kamienic. Wnętrza robotniczej kuchni na Woli w okresie dwudziestolecia międzywojennego poznamy dzięki fotografiom Aleksandra Minorskiego, a powojenne zabudowy

kuchenne dzięki zdjęciom Zbyszka Siemaszki. Z kolei kuchnię współczesną reprezentuje obraz Poli Dwurnik. „Kaskaderka” ukazuje profesjonalne laboratorium do gotowania: bogato wyposażone, funkcjonalne i nowoczesne.