

## 4: 365 Obiadów

To co jemy jest ważną częścią kultury i wyrazem tożsamości. Zmiany w obyczajach kulinarnych miały związek z przemianami kulturowymi, religijnymi, społecznymi, gospodarczymi, estetycznymi i politycznymi. Zarówno w średniowieczu, jak i w czasach nowożytnych, standardowo jadano dwa posiłki dziennie – wczesny obiad oraz kolację. Od średniowiecza do końca wieku siedemnastego dominującym smakiem w polskiej kuchni był ostry, uzyskiwany za pomocą egzotycznych przypraw, takich jak szafran, pieprz, imbir, cynamon i gałka muszkatowa, a w przypadku biedniejszych obywateli – swojski czosnek i cebula. Uwielbieniem cieszył się też smak kwaśny, octowy. Jednocześnie oba powyższe łączono z cukrem czy konfiturami. Słodzono potrawy z mięsa, ryb i warzyw, a nawet jajecznicę. Produkty zbożowe – chleb oraz kasze – stanowiły około siedemdziesiąt procent racji żywnościowych większości społeczeństwa. Jadano lokalne warzywa w postaci zup, polewek i bryj. Mięso i ryby gotowane, pieczone i smażone występowały powszechnie na bogatszych stołach, biedniejsi jadal je od święta, na co dzień zadowalając się dodatkiem samego tłuszczu lub skwarków. Główny napój wszystkich grup wiekowych i społecznych stanowiło niskoalkoholowe piwo, niekiedy mieszane z kawałkami chleba czy sera, stanowiąc swoistą zupę piwną. Do końca siedemnastego wieku około jedna trzecia roku objęta była postem. Zakazane było wówczas spożycie mięsa, jaj i nabiału. Nie było natomiast mowy o wstrzemięźliwości w spożywaniu alkoholu czy słodczy. Również w okresach postu urządzano wielkie bankiety racząc się licznymi daniami z ryb czy ogonem bobra, który za rybę uchodził. Na stołach bogatych mieszkańców miasta modne były dania rybne kształtowane tak, by imitowały na przykład dziczyznę. Były to prawdziwe dzieła kuchmistrzowskie.

Nowa kulinarna moda nadeszła z Francji w osiemnastym stuleciu. Zrywała z popularnym wcześniej łączeniem przeciwstawnych smaków. Podstawową zasadą nowej kuchni stało się dążenie do zachowania naturalnego smaku i wyglądu przygotowywanych potraw. Zaczęto korzystać z ziół lokalnych, większą popularnością zaczęły cieszyć się warzywa.

Podstawowym narzędziem, służącym do spożywania i nakładania potraw przez całe średniowiecze pozostawał nóż. Zarówno noże, jak i łyżki wykonane z drewna lub

metalowi biesiadnicy przynosili ze sobą. Na wystawie eksponowana jest dekorowana rzeźbioną kratką rogowa rękojeść jednego z takich średniowiecznych noży, odkryta podczas badań archeologicznych na Placu Zamkowym. Porcje jedzenia chwymano ze wspólnej misy, za talerze służyły deseczki prostokątne i okrągłe lub po prostu pajdy chleba. Potrawy stałe, co najmniej do połowy siedemnastego wieku, jadano najczęściej palcami, mimo iż w tym okresie indywidualne talerze były już powszechne. Naczynia wszelkiego typu najczęściej wykonywano z gliny, drewna lub – od piętnastego wieku – z cyny. W bogatych domach mieszczańskich od średniowiecza pojawiają się też importowane szklane naczynia do picia, takie jak widoczny na wystawie niewielki, lecz cenny ze względu na wczesne datowanie, fragmentu pucharu.

Objęcie tronu polskiego przez saskiego księcia Augusta II w 1697 roku zapoczątkowało transmisję nowych wzorców kulturowych na ziemiach polskich. Upowszechnia się wówczas pomieszczenie zwane „izbą jadalną”, które coraz częściej występuje w szlacheckich dworach i kamienicach bogatego mieszczaństwa. Przyjmuje się też nowy sposób nakrycia stołu. W domach warszawskich zaczyna upowszechniać się porcelanowa i fajansowa zastawa stołowa, wypierając popularne naczynia cynowe, które w drugiej połowie osiemnastego wieku zaczynają zanikać w spisach ruchomości, powszechne staje się też jedzenie widelcem. Ten przemianom nadawały najwyższe kręgi dworskie, następnie te zachowania naśladowały, na miarę swoich potrzeb i możliwości, niższe warstwy społeczne.

Upowszechnienie się kuchenki węglowej uprościło i zdemokratyzowało gotowanie – stało się ono łatwiejsze, szybsze i dostępnejsze. Wynalazek przyczynił się też do rozwoju innych dziedzin, takich jak poradnictwo kulinarne. Dzięki zaangażowaniu licznej grupy autorek spopularyzowała się forma rodzinnego obiadu składającego się z jednego, dwóch lub trzech dań: zupy, drugiego dania i deseru. Około połowy dziewiętnastego wieku na rynku wydawniczym, w dziedzinie kulinariów i zarządzania gospodarstwem domowym, pojawiają się książki kobiet: Karoliny Nakwaskiej, Anny Ciundziewickiej, Wincentyny Zawadzkiej. Jednak najbardziej popularną autorką w tym obszarze była Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Opublikowane po raz pierwszy w 1860 roku „365 obiadów za 5 złotych” jej autorstwa stało się prawdziwym bestsellerem. Na wystawie prezentujemy drugie wydanie tej popularnej książki.

Spośród licznych pozycji o podobnym charakterze wyróżniała się kompleksowością w podejściu do gotowania oraz żywym językiem. Oryginalne było uwzględnienie sezonowości potraw oraz rozplanowanie posiłków na każdy dzień roku. Atutem była także elastyczność propozycji, pozwalająca korzystającym na wybór skromniejszego, lecz zawsze wartościowego i urozmaiconego menu.

W publikacjach kulinarnych kładziono też nacisk na kulturę spożywania posiłków oraz budowanie więzi poprzez wspólne jedzenie. Ówczesnie praca zawodowa angażowała mężczyzn na całe dni, dlatego pora wspólnego posiłku przesunęła się z godzin południowych na wieczorne. W ubogich rodzinach robotniczych często w ogóle nie gotowano obiadów. Nie dysponowały one bowiem odpowiednimi środkami na wyposażenie kuchni oraz czasem na gotowanie, zwłaszcza gdy zawodowo pracowali oboje małżonkowie. Rodziny jadły zwykle oddzielenie, na ulicy lub w najtańszych lokalach gastronomicznych.

Po drugiej wojnie światowej, wraz z przemianami społeczno-politycznymi, których następstwem była między innymi pełnoetatowa praca zawodowa kobiet, duża część rodzin nie siadała do wspólnego posiłku codziennie. W dni robocze dorośli jedali w zakładach zbiorowego żywienia – stołówkach pracowniczych, barach mlecznych lub barach szybkiej obsługi, a dzieci w żłobkach, przedszkolach i szkołach. Jednak większość rodzin kultywowała zwyczaj wspólnych niedzielnych i świątecznych obiadów.

Przemiany polityczne 1989 roku wpłynęły też na kuchnię domową i gastronomię. Z jednej strony, z uwagi na postęp technologiczny i dostępność różnorodnych urządzeń kuchennych, gotowanie w domu jest szybsze i łatwiejsze, angażuje często wszystkich członków rodziny, także najmłodszych. Staje się bardziej formą spędzania czasu wolnego i okazją do poznawania nowych smaków i nabywania umiejętności. Z drugiej strony coraz dostępnejsze i popularniejsze staje się stołowanie się poza domem, zarówno na miejscu, jak w postaci posiłków zamawianych z dowozem do domu. W ostatnich latach obserwujemy też tendencję do korzystania z gotowych posiłków lub usług firm specjalizujących się w przygotowywaniu dań według określonej diety. Wspólne rodzinne śniadania, obiady czy kolacje coraz częściej ograniczają się do dni wolnych, uroczystości rodzinnych czy świąt.

Przemiany w spożywaniu rodzinnych posiłków ilustruje stół z naczyniami warszawskimi z różnych epok oraz rysunek Marty Tomiak ukazujący sceny spożywania posiłków w średniowieczu, nowożytności, dziewiętnastym wieku i okresie PRL-u.