

5. Skromnie

Od średniowiecza istniało w Warszawie wiele różnych instytucji charytatywnych, z czego szpitale – pełniące rolę przytułków dla ubogich, kalek, starców i sierot, a nie placówek leczniczych – były najważniejsze. Źródło ich utrzymania stanowiły dochody z nadań fundatorów, dotacje bogatszych mieszkańców miasta oraz jałmużna.

Przeważająca większość tych instytucji zarządzana była przez władze miejskie.

Najstarszym warszawskim szpitalem był, założony przed 1388 rokiem, nowomiejski zakład świętego Ducha, zachowało się też najwięcej źródeł pisanych dotyczących tej placówki. Innymi ważnymi placówkami były działający od 1411 roku szpital

Najświętszej Marii Panny przy ulicy Przyrynek na Nowym Mieście oraz przytułek świętego Ducha intra muros na ulicy Pivnej. Ten ostatni, ufundowany przez księżną Annę Bolesławówną w 1442 roku, był lepiej uposażony od pozostałych, posiadał między innymi sadzawki rybne, sady czy młyn. Nastawiony był też na trochę lepszą klientelę. Generalnie jednocześnie w Warszawie działało kilka takich instytucji, każda z nich utrzymywała od kilku do kilkudziesięciu osób, głównie kobiety w podeszłym wieku. Dostanie się do szpitale nie było łatwe, miejsc było niewiele, a biedota stanowiła znaczny odsetek mieszkańców miasta. Często zarządcy szpitalni pobierali „wkupne” od pensjonariuszy, znaczenie miało też poparcie kandydata przez Magistrat miejski.

Nowożytna koncepcja traktowania ubogiego mieszkańca zakładała dostarczenie mu skromnego, ale zaspokajającego głód pożywienia. Szpitale posiadały własne kuchnie oraz spiżarnie. Na pożywienie szpitalne składały się oprócz chleba i mięsa (podawanego trzy-cztery razy w tygodniu), kasze, kluski, groch, kapusta kwaszona lub świeża, rzepa, marchew, rzadziej cebula, ogórki, gorczyca i buraki kwaszone. Potrawy okraszano słoniną lub masłem, a w okresach postów olejem lnianym. Wtedy też karmiono pensjonariuszy tanimi solonymi śledziami oraz żurem i barszczem. Główny napój stanowiło piwo o niskiej zawartości alkoholu. W okresie świąt w menu pojawiały się lepsze gatunki mięsa i ryb, jajka, ciasta i suszone owoce. Na wystawie znajduje się tygodniowy jadłospis z 1598 roku, ze szpitala świętego Ducha za murami.

Poza szpitalami zarządzanymi przez miasto, w Warszawie działały bractwa dobroczynne zrzeszające bogatych mieszczan, kupców i rzemieślników, szlachtę i duchowieństwo, zarówno kobiety, jak i mężczyzn. Najważniejsze, Warszawskie Bractwo Miłosierdzia założone w 1590 roku, założyło własny szpital pod wezwaniem świętego Łazarza. Pożywienie dla pensjonariuszy pochodziło głównie z ogrodów i gruntów ofiarowanych przez darczyńców. Bractwo wyprawiało też co roku, w Wielką Środę lub Czwartek, obiad dla ubogich. Niekiedy też przekazywało stałą zapomogę żywnościową poszczególnym osobom, na przykład zubożałej mieszkance Annie Funkowej. Także Magistrat miejski w przypadku zarazy czy klęski głodu wspomagał chorych i ubogich mieszkańców jałmużną w postaci żywności – chleba, piwa i niekiedy mięsa. Popularnością cieszyły się, zapisywane w testamentach przez bogatszych mieszczan, tak zwane „obiady pogrzebowe” pełniące funkcję stypy dla pewnej liczby biedaków.

Warunki działania instytucji charytatywnych działających w Warszawie nie zmieniły się zasadniczo do drugiej połowy osiemnastego wieku.

Od 1814 roku działa Warszawskie Towarzystwo Dobroczynności – najważniejsza instytucja filantropijna miasta, należą do niej bogaci mieszczanie i arystokraci. W latach czterdziestych dziewiętnastego wieku Warszawskie Towarzystwo Dobroczynności wydaje codziennie najbiedniejszym mieszkańcom miasta 150 porcji zupy rumfordzkiej, na którą składały się warzywa, kasze i dodatek białkowy w postaci najczęściej roślin strączkowych oraz sprzedaje tanie „5 groszowe” obiady. W latach sześćdziesiątych dziewiętnastego wieku Towarzystwo zakłada sieć tanich kuchni przeznaczonych dla tych, którzy nie posiadali miejsca do gotowania i nie było ich stać na jadenie w droższych lokalach. W okresie pierwszej wojny światowej opiekę nad tanimi kuchniami przejmuje Warszawski Komitet Obywatelski. Pod koniec dziewiętnastego wieku Warszawskie Towarzystwo Dobroczynności obejmowało pomocą około stu tysięcy osób rocznie. Obecnie w Warszawie działa kilkanaście darmowych jadłodajni dla potrzebujących, prowadzą je fundacje pozarządowe, organizacje kościelne i jednostki samorządowe

Wśród obiektów zgromadzonych w tej sali warto zwrócić uwagę na prezentowane w formie projekcji fotografie, przedstawiające wnętrza tanich kuchni, gospód i herbaciarni w Warszawie w 1915, są częścią większego zespołu dokumentującego działalność Komitetu Obywatelskiego miasta stołecznego Warszawy. Zdjęcia

pochodzą ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie i obejmują ponad trzysta negatywów szklanych w formacie osiemnaście na dwadzieścia cztery centymetry. Jest to dokumentacja działalności Komitetu – zawiera zdjęcia z siedzib poszczególnych sekcji, z organizowanych przez Komitet placówek pomocowych – właśnie kuchni, gospód, schronisk, ochronek dla dzieci, sklepów. Jedyнным znanym z nazwiska autorem jest Jan Piszczatowski, pozostali są na razie niezidentyfikowani. Dokumentalne fotografie przedstawiają zarówno stołówki tanich kuchni z osobami stołującymi się, jak i pracowników oraz same wnętrza kuchenne. Komitet prowadził kuchnie dla różnych grup społecznych: dla inteligencji, robotników, artystów, a także dla dzieci i kleikarnie niemowląt.

O skromnej kuchni klas ludowych w okresie międzywojennym zaświadcza też rysunek związanego z przedwojennym Bródnem Henryka Grzybowskiego, zatytułowanego „Ludzie w kolejce do kuchni dla biednych i bezrobotnych”. Jest to praca, która jest zarówno rysunkiem, jak i taką relacją słowną, tekstową, opisową. Na drugiej stronie rysunku autor tak opisał to, co jest na nim przedstawione: „Kuchnia dla biednych i bezrobotnych na ulicy Jedenastego listopada. W latach 1927/28/29 chodziłem z Nowego Bródna pieszo po zupę. Matka (...) chorowała. Trasa z ulicy Nadwiślańskiej wynosiła ponad pięć-sześć kilometrów w jedną stronę. Nie miałem czterdziestu groszy na tramwaj. (...). Najgorzej było zimą. Mróz, zamieć śnieżna na odcinku całej Alei Odrowąża nie było zabudowy, kuchnia mieściła się w pomieszczeniach piwnicznych budynku, który stoi do tej pory”. To był 1955 rok, kiedy ta praca powstała. „Najczęściej gotowano grochówkę na boczku, fasolową z kluskami, czy kapuśniak ze skwarkami. Do tego otrzymywałem porcję chleba na każdą osobę. Przed wydawaniem obiadów kolejka ludzka wynosiła koło stu osób”.

Z kolei kuchnię z czasów okupacji przedstawiają fotografie wykonane w obozie przejściowym w Pruszkowie, prowadzonym przez delegaturę Rady Głównej Opiekuńczej. Kuchnia działała od 6 sierpnia 1944 roku do 1 stycznia 1945 roku i wydawała osobom, które przebywały w obozie, dwa ciepłe posiłki – śniadanie w postaci ciepłej kawy zbożowej i kromki chleba oraz obiad w postaci zupy i chleba.