

6: Miasto żywi obywateli

Tradycja sprzedaży gotowych do spożycia posiłków w ośrodkach miejskich sięga czasów rzymskich. W średniowiecznych miastach, w tym i w Warszawie, wielu biedniejszych mieszkańców, jak najemni pracownicy sezonowi, samotne wdowy czy drobni rzemieślnicy, zamieszkiwało pojedyncze izby i nie miało dostępu do własnej kuchni, co doprowadziło do rozwoju sprzedaży gotowych dań. Ulicznym jedzeniem raczyli się też podróżni, którzy w dużej ilości odwiedzali miasto w czasie cyklicznie odbywających się targów i jarmarków. Ciepłe i tanie posiłki sprzedawano na stacjonarnych straganach, usytuowanych w miejscach o wzmożonym ruchu, jak bramy miejskie czy okolice Rynku. Sprzedawcy korzystali też z mobilnych wózków, na których często usadowione były piece. Popularnym „fast foodem” w średniowieczu były placki z mąki i tłuszczu faszerowane mięsem, rybami i niekiedy warzywami. Wzięciem cieszyły się także wafle na słodko i obwarzanki. Zdarzały się również sklepiki, gdzie można było przynieść własne składniki i zamówić placek na wynos. W dużych miastach, jak Londyn czy Bristol, były wyznaczone całe ulice sklepów z gotowymi posiłkami. W tym ostatnim mieście sprzedawcy ulicznego jedzenia zrzeszeni byli nawet we własnym cechu. Świadczy to o dużym zapotrzebowaniu i popularności tego typu pożywienia, mimo jego nienajlepszej sławy.

W okresie nowożytnym popularność „fast foodu” wśród biedniejszej części społeczeństwa nie malała. Nabywano ciepłe zupy, przede wszystkim flaki, gorące kiełbaski czy pączki. Jedzenie na ulicach Warszawy sprzedawały głównie kobiety. Miejsca handlu ciepłymi posiłkami nazywało się „garkuchniami pod słońcem” lub „traktierniami pod chmurką”. Jedną z takich „stołówek na powietrzu” była przestrzeń pod kolumną Zygmunta. Sceny ze sprzedawczynią zupy w tym charakterystycznym punkcie stolicy ukazują, prezentowane na wystawie, powstałe pod koniec osiemnastego wieku rysunki Jana Piotra Norblina.

W miastach i jego najbliższych okolicach funkcjonowały liczne gospody, które od końca piętnastego wieku pełniły, poza funkcją noclegowni dla podróżnych, również funkcję jadalni i miejsca spotkań towarzyskich przy alkoholu. Przykładem może być tu wyszynk prowadzony w drugiej połowie siedemnastego wieku przez pana

Billińskiego, w piwnicy jednej z kamienic stanowiących zabudowę placu Zamkowego w Warszawie.

W drugiej połowie dziewiętnastego wieku, w wyniku napływu ludności do Warszawy związanego z uprzemysłowieniem, wzrosło zapotrzebowanie na szybkie jedzenie, zarówno uliczne, jak i w tanich lokalach – garkuchniach, szynkach, handelkach, a od lat sześćdziesiątych także w tanich kuchniach. Nie wszystkich mieszkańców stać było na gotowanie w domu i nie zawsze mieli na to czas, więc żywili się na ulicach i w najtańszych lokalach. Nadal popularne było jedzenie uliczne. Kupowano flaki garnuszkowe, obwarzanki i pączki. Te ostatnie także z nadzieniem wytrawnym. Popularnością cieszyły się także podgrzewane kielbaski. Jak je spożywano i jak je przygotowywano możemy zobaczyć na kilku pracach, które prezentujemy na wystawie, między innymi na grafice Józefa Rapackiego „Kielbaśnik”, rysunku nieznanego autora przedstawiającego właśnie takiego sprzedawcę kielbasek i inwalidę bez nogi, a także na zawieszce sklepowej. Takie kielbaski musiały być popularną przekąską w dziewiętnastym wieku, ponieważ takich ikonograficznych źródeł jest dużo. Sprzedawcę takich przekąsek nazywano „kielbaśnikiem”, tak samo jak wytwórcę samej kielbasy. Bardzo interesujące jest też to, że sprzedawca takich kielbasek na gorąco wyposażony był w taki specjalny przenośny piecyk opalany węglem drzewnym i to na tych ilustracjach też możemy zobaczyć.

Popularnością cieszyły się też herbaciarnie, mleczarnie serwujące dania nabiałowe i barwarie, w których do niewielkiego posiłku można było wypić piwo.

Gastronomia oferująca tanie posiłki rozwijała się głównie w dzielnicach robotniczych: na Woli, na Pradze, a także w żydowskiej części miasta. Powstawały tam jadłodajnie, garkuchnie i szynki. W tych ostatnich można było do posiłku spożyć także alkohol.

Inną formą jedzenia takiego dostępnego, demokratycznego były handelki, czyli delikatesy, w których na zapleczu urządzono było miejsce, w którym można było spożyć posiłek z produktów dostępnych w sklepie. Słynne były handelki Stepkowskiego, Bocqueta, Sowińskiego i Szulca, Rozmanitha, Brylińskiego, Lipkana czy Riedla i każdy z takich lokali specjalizował się w innych daniach, w innych przekąskach, jedne w kielbaskach z kapustą, inne we flakach, śledziach albo w kanapkach i wyobrażenie jak wyglądał taki lokal daje rysunek Włodzimierza Bartoszewicza przedstawiający wnętrze przedwojennego lokalu gastronomicznego

Antoniego Salisa. Był to sklep, a następnie bar, który działał od lat dwudziestych dwudziestego wieku do wybuchu drugiej wojny światowej i mieścił się w lokalu w kamienicy przy ulicy Zgoda 4 i był to jeden z pierwszych lokali gastronomicznych, w których można było zamówić też dania na wynos. Początkowo był sklepem z daniami garmażeryjnymi i w swoim asortymencie miał pieczony drób, dziczyznę, pasztety, a także proste, popularne w Warszawie dania, takie jak flaki garnuszkowe, sałatki jarzynowe czy rybne, kielbasy i serdelki. Z czasem lokal został rozbudowany, przyłączono do niego jakby drugą przestrzeń i to pozwoliło właścicielowi na stworzenie sali do konsumpcji tych wyrobów na miejscu. Poza tym w tej części gastronomicznej, barowej można było też spożyć zupy, takie jak bulion czy barszcz z pasztecikami. Bar był wyposażony w małe stoliki z marmurowymi blatami i thonetowskie okrągłe taborety, ściany wyłożono czarno-białymi kafelkami. I ten lokal Salisa upodobały sobie kobiety, które zarówno kupowały tam dania gotowe na wynos, żeby sobie oszczędzić sobie pracy w domu, ale także spożywały przekąski na miejscu.

Po drugiej wojnie światowej, w ramach gospodarki planowej, władze postulowały rozwój zbiorowego żywienia. Rozbudowywano sieć barów mlecznych i barów szybkiej obsługi, a także wspierano stołówki pracownicze, szkolne, kuchnie w przedszkolach i żłobkach. W tych lokalach serwowano ujednoliconą kuchnię z popularnymi daniami: pierogami z różnymi nadzieniami, naleśnikami, zupami, jak pomidorowa, ogórkowa czy rosół, i drugie dania w postaci najczęściej ziemniaków, kotleta i surówki. Nawiązując do tego okresu i tej kuchni prezentujemy na wystawie obraz Józefy Wnukowej „Bar mleczny” z 1955 roku, który poza tym tematem, który dotyczy właśnie gastronomii zbiorowej lat pięćdziesiątych, jest też jakby osadzony w popularnej wówczas stylistyce realizmu socrealistycznego.

Pod koniec okresu PRL-u pojawiły się nowe dania kuchni ulicznej, takie jak zapiekanki z pieczarkami czy hot dogi, które obecnie przeżywają swój renesans.

Natomiast prawdziwa rewolucja w jedzeniu takim na mieście miała miejsce po 1989 roku. Szybko powstawały wtedy lokale gastronomiczne oferujące dania na każdą kieszeń, a także popularyzowały się kuchnie etniczne – najpierw włoska, potem wietnamska, a z czasem także inne dalekowschodnie jak japońska czy tajska, ale także meksykańska i turecka. W tym czasie powstały też lokale oferujące kuchnię wegetariańską, a następnie wegańską. Jednym z najstarszych i istniejących do dziś

barów wegańskich jest Vega, mieszcząca się przy alei Solidarności, która nieprzerwanie działa od 1992 roku. Po 1989 roku kształtowała się także moda na jedzenie poza domem jako część miejskiego życia, to jedzenie poza domem jest po prostu bardzo popularne teraz. Ponadto taką cechą charakterystyczną współczesnej kuchni w Warszawie jest też dostępność gotowych dań i korzystanie z oferty firm, które specjalizują się w różnego rodzaju też jakby całościowych menu uwzględniających różne potrzeby dietetyczne.