

1: Wstęp

Wystawą „Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska” opowiadamy historię miasta... od kuchni! Przedstawiamy sposoby przygotowywania i podawania posiłków, najchętniej spożywane dania oraz miejsca, gdzie jadano na zewnątrz. Pokazujemy, jak zmieniały się przez wieki, odzwierciedlając przemiany społeczne, obyczajowe i polityczne. Od średniowiecza do współczesności przez tę dziedzinę życia poprowadzą nas zabytki archeologiczne, przedmioty codziennego użytku, archiwalia, fotografie, filmy, a także dzieła sztuki dawnej i współczesnej. Częścią wystawy jest także projekt rysunkowy Marty Tomiak. Jej ilustracje przygotowane specjalnie na wystawę, prezentowane w każdej jej części, dopełniają narrację.

W sześciu odsłonach opowiadamy o blisko ośmiu wiekach historii żywienia w Warszawie: od średniowiecza do współczesności. O przemianach kuchni domowej i o jedzeniu na zewnątrz. Pokazujemy zachodzące zmiany, ale także wpływ kuchni na obyczaje, relacje międzyludzkie czy przestrzeń miejską. W części poświęconej kuchni domowej opowiadamy o przemianach pomieszczenia kuchennego, o udogodnieniach technologicznych, sposobach spożywania posiłków. W części poświęconej jedzeniu na zewnątrz – o żywieniu najuboższych mieszkańców i o diecie w czasach wojen i kryzysów. O kuchni ulicznej, gastronomii dostępnej dla większości. Ostatni temat wystawy poświęcony jest piknikowaniu i jedzeniu na łonie przyrody i przyjemności jedzenia.

W ramach wystawy przygotowaliśmy też dwie przestrzenie do edukacji i zabawy dla najmłodszych – w sali trzeciej i szóstej, związane tematycznie z daną odsłoną.

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 ciepłą 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. Kominiek, 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.

3. Łatwiej i szybciej

Konserwacja żywności jest procesem, który ma na celu wydłużenie przydatności jedzenia do spożycia. Przyczyną psucia się jedzenia są przede wszystkim mikroorganizmy. Konserwacja ma służyć maksymalnemu ograniczeniu ich rozwoju. Od najdawniejszych czasów stosowano różne jej metody, które można podzielić na fizyczne – takie jak zastosowanie niskich lub wysokich temperatur, cukrzenie, solenie, czy suszenie oraz biologiczne – wykorzystujące naturalne procesy fermentacji. W czasach nam bliższych odkryto jeszcze metody chemiczne polegające na dodaniu do produktów spożywczych pewnych konserwujących związków chemicznych, które niszczą drobnoustroje.

Suszono na świeżym powietrzu mięso, grzyby, owoce, ziarno, a nawet sery. Wędzenie odbywało się nad paleniskiem lub w specjalnie przygotowanych jamach wędzarniczych. Za pomocą marynowania w płynnym roztworze solanki konserwowano warzywa. Sporządzano też tak zwane konfity, czyli solone mięso gotowane przez długi czas we własnym tłuszczu, w którym następnie stygło i zapieczętowane mogło przetrwać kilka miesięcy. Do dwudziestego wieku funkcjonowały lodownie w postaci zagłębionych w ziemi skrzyń o podwójnych ścianach, pomiędzy które umieszczano lód wydobyty zimą ze zbiorników wodnych. Tego rodzaju urządzenie odkryto podczas badań archeologicznych przy warszawskiej Trasie W-Z. Na wystawie zobaczyć można rysunek architektoniczny pałacu Zamoyskich na Krakowskim Przedmieściu z zaznaczoną lodownią. W podobny sposób działały również pierwsze małe lodówki domowe. Jedną z nich zobaczyć można w drugiej sali wystawy.

Pierwszy raz jedzenie w hermetycznie zamkniętych i poddanych czasowemu utwaleniu cieplnemu puszkach, zastosowane zostało przez wojska napoleońskie. Od drugiej połowy dziewiętnastego wieku puszkowane jedzenie zyskiwało na popularności, z początku stanowiąc produkt luksusowy. Ważnym osiągnięciem cywilizacyjnym była pasteryzacja odkryta w 1864 roku, polegająca na podgrzewaniu do temperatury poniżej stu stopni Celsjusza, w celu zahamowania rozwoju szkodliwych drobnoustrojów, przy jednoczesnym zachowaniu smaku i wartości odżywczych produktów. Stosunkowo nowym wynalazkiem jest również liofilizacja, zastosowana pierwszy raz podczas drugiej wojny światowej podczas produkcji żywności dla armii amerykańskiej. W warunkach laboratoryjnych uzyskuje się z pierwotnie zamrożonych produktów proszek, który po rozpuszczeniu w wodzie nadaje się do spożycia.

Nowoczesną, uważaną za naturalną, metodą konserwacji żywności jest paskalizacja. Produkt szczelnie zamknięty na przykład w butelce szklanej poddaje się działaniu wysokiego ciśnienia, które niszczy mikroorganizmy.

Łatwiejszemu i szybszemu przygotowaniu posiłków służyły liczne opracowywane w dziewiętnastym wieku urządzenia kuchenne. Podobnie jak proces gotowania, także one przyspieszyły wraz z postępem industrializacji. W tym czasie w zamożniejszych domach mieszczańskich pojawiły się maszynki do kawy, lodów, a następnie urządzenia takie jak krajalnice czy miksery. Tego typu urządzenia możemy zobaczyć w tej części wystawy i pochodzą one ze zbiorów Muzeum Domu Śląskiego w Ziębicach.

Ułatwienia dotyczyły także metod przechowywania, szczególnie zaś jeśli chodzi o chłodzenie produktów. W dziewiętnastym wieku oraz przez pierwszą połowę dwudziestego wieku radzono sobie jeszcze wykorzystując specjalne meble kuchenne, czyli tak zwane zimne szafki z dostępem powietrza z zewnątrz. W niektórych domach wyposażone były także w lodownię, czyli dodatkowo w pojemnik na lód. Wygląd zimnych szafek możemy zobaczyć na fotografiach z warszawskich kuchni z drugiej połowy dziewiętnastego wieku i z okresu dwudziestolecia międzywojennego. Zdjęcia zostały udostępnione przez Biuro Stołecznego Konserwatora Zabytków. Z powodów ekonomicznych rozwiązane to było popularne jeszcze w pierwszych latach po drugiej wojnie światowej. Projektowane wówczas kuchnie nadal wyposażano w takie zimne szafki. Zniknęły na dobre w latach sześćdziesiątych wraz z coraz bardziej dostępnymi lodówkami. Początek dwudziestego wieku przynosi lodówki takie jak te znane teraz – najpierw gazowe, jak prezentowana na wystawie pochodząca ze zbiorów Muzeum Gazowni Warszawskiej, a potem także elektryczne. Jednak lodówki stały się masowo dostępne dopiero po drugiej wojnie światowej.

Szybsze przyrządzanie posiłków umożliwiało dostępność półproduktów czy dań gotowych, które najpierw można było nabyć w lokalach gastronomicznych, a następnie wraz z pojawieniem się przemysłowego przetwórstwa spożywczego także w sklepach. Jedną z pierwszych firm warszawskich, która produkowała gotowe przetwory był firma Braci Pakulskich. Na wystawie jej działalności poświęcony jest rysunek Marty Tomiak.

We wcześniejszych epokach łatwiejsze przygotowanie posiłków umożliwiało także korzystanie z przetworów wykonanych w domu. Popularne w dziewiętnastym i

dwudziestym wieku przyrządzanie przetworów i kiszonek, pod koniec wieku dwudziestego i na początku dwudziestego pierwszego ustąpiło wyrobom gotowym. Obecnie wraca moda na przygotowywanie przetworów w domu. W ostatnich latach szczególnym zainteresowaniem cieszą się kiszunki, nie tylko tradycyjne z kapusty czy ogórków, ale także z innych warzyw, a także owoców: kalafiorów, rzodkiewek, arbuzów czy jabłek.

Dziewiętnasty wiek przyniósł także duże zmiany w sposobie żywienia dzieci, zarówno z uwagi na nowe naczynia w postaci szklanych butelek ze smoczkami, a także wzrost wiedzy na temat bezpieczeństwa i higieny. Opatentowanie sposobu pasteryzacji znacznie wpłynęło na eliminację zatruc pokarmowych. Krokiem milowym w żywieniu niemowląt było opracowanie pod koniec dziewiętnastego wieku formuł mleka modyfikowanego, w następstwie zbadania składu mleka kobiecego. Od tamtego czasu skład i właściwości sztucznych mieszanek dla niemowląt są ulepszone. Na wystawie prezentujemy jedno z pierwszych gotowych mieszanek mlecznych Milko i preparat Malton oraz butelkę do karmienia.

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 jadały 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 metalu 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 ziemi polskie. 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. Ton 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 licznego grona 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 kładzono 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 jadaliby 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.

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 szpitala 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 mężczyźni. 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 mieszczoce 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 mieszczaństwo 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 jadałanie 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. Jedynym 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 Bródem 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.

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 kiełbaski. Jak je spożywano i jak je przygotowywano możemy zobaczyć na kilku pracach, które prezentujemy na wystawie, między innymi na grafice Józefa Rapackiego „Kiełbaśnik”, rysunku nieznanego autora przedstawiającego właśnie takiego sprzedawcę kiełbasek i inwalidę bez nogi, a także na zawieszce sklepowej. Takie kiełbaski musiały być popularną przekąską w dziewiętnastym wieku, ponieważ takich ikonograficznych źródeł jest dużo. Sprzedawcę takich przekąsek nazywano „kiełbaśnikiem”, tak samo jak wytwórcę samej kiełbasy. Bardzo interesujące jest też to, że sprzedawca takich kiełbasek 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 urządzone 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.

7: Piknik nad Wisłą

Przeważająca większość warszawiaków była pozbawiona możliwości dłuższego wakacyjnego wyjazdu za miasto. Mimo to mniej zamożni mieszkańcy powszechnie korzystali z dostępnych dla nich możliwości krótkiego wytchnienia na łonie natury. Starali się przy tym naśladować kręgi stojące wyżej w społecznej hierarchii, dla których spędzanie czasu wolnego poza Warszawą było trwałym elementem obyczaju. Szczególną popularnością wśród warszawiaków cieszyły się Bielany. Stanisław August Poniatowski zapoczątkował zwyczaj uroczystych obchodów Zielonych Świątek przy klasztorze kamedułów w Lasku Bielańskim. Organizowano wówczas zawody, spektakle, koncerty, biesiady i iluminacje. Królewskiemu dworowi

towarzyszyli arystokraci, ziemianie i zamożne mieszczaństwo. Licznie przybywające pospólstwo przypatrywało się rozrywkom elit i korzystało ze specjalnie dla nich przygotowanych atrakcji. Obok siebie bawili się obywatele wszystkich stanów. Popularność pikników na Bielanych trwała przez cały wiek dziewiętnasty, jednak z czasem odpust nabrał zdecydowanie ludowego charakteru. W Zielone Świątki kilkadziesiąt tysięcy warszawiaków statkami wiślanymi, omnibusami, dorożkami lub piechotą przybywało do Lasku. Zasadniczą częścią bielańskiego festynu były biesiady, chóralne śpiewy, potańcówki, diabelskie młyny, karuzele, teatryzki marionetkowe, pokazy sztukmistrzów czy strzelnice. Na trawie spożywano przywieziony ze sobą prowiant lub zakupione na miejscu flaki, grochówkę i kiełbasę na gorąco. Wielką popularnością cieszył się wyszynk w namiotach piwnych. Często piknikom towarzyszyły awantury wymagające interwencji policji. Piknik bielański ilustruje między innymi, prezentowana na wystawie praca Franciszka Kostrzewskiego z 1900 roku, czy nieco późniejsze fotografie Henryka Poddębskiego.

Kolejnym miejscem odpoczynku na łonie natury była Saska Kępa, gdzie król August III Sas od 1735 roku organizował festyny i świąteczne zabawy. Na przełomie dziewiętnastego i dwudziestego wieku stała się ona ulubionym miejscem piknikowym uboższej części społeczeństwa. Raczone się sprzedawanymi na miejscu przekąskami, muzykowano, tańczono i oglądano wesołe przedstawienia. Oblegano przybytki serwujące alkohol, takie jak: „Prado”, „Pod Kotwicą” i „Pod Dębem”. Bliskość rzeki zapewniała możliwość kąpieli. Od początku sezonu majówek działała regularnie komunikacja parostatkami przewożącym amatorów wypoczynku na drugi brzeg rzeki. Podobnie jak na Bielanych, tak i na Saskiej Kępie podczas pikników panowała duża swoboda obyczajów.

W drugiej połowie dziewiętnastego wieku zwyczaj spożywania wspólnych posiłków na powietrzu wiosną i latem utrwalił się – było to związane ze sposobem pracy i dniami wolnymi w niedziele. W Warszawie wykształciły się różne miejsca odpoczynku dla poszczególnych grup społecznych. Klasa robotnicza świętowała na Młynowie, w ogrodach na Czystem, na Polu Mokotowskim, zamożniejsi – na Saskiej Kępie oraz w miejscowościach podwarszawskich. Prowiant taki jak pieczone mięsa, pieczywo, owoce zabierano z domu, a na miejscu od obnośnych sprzedawców kupowano obwarzanki, pączki, kiełbaski czy kanapki. Sceny piknikowania w Warszawie pod koniec dziewiętnastego wieku przedstawił w swoich fotografiach

reporterskich Konrad Brandel – między innymi członków i sympatyków Warszawskiego Towarzystwa Wioślarskiego, którzy wypoczywali w ogródkach na Saskiej Kępie, ale także robotników, którzy piknikują na Młynowie. Choć mieszkańcy coraz częściej jadali na świeżym powietrzu, dla zamożnych elit jedzenie na powietrzu, bez odpowiedniej oprawy, było nieakceptowane, było uważane za coś, co jest w złym tonie.

W dwudziestoleciu międzywojennym piknikowanie było nadal popularne, dołączyły tutaj jeszcze pobudki zdrowotne. Lekarze polecali przebywanie na świeżym powietrzu, kąpiele wodne i słoneczne, aby wzmocnić siły witalne. I w tym czasie do miejsc piknikowych dołączyły też plaże nad Wisłą.

Po drugiej wojnie światowej zwyczaj indywidualnego piknikowania częściowo zanikł, władze zachęcały za to mieszkańców do wspólnych festynów, będących częścią obchodów uroczystości państwowych, takich jak 1 maja czy 22 lipca. Na festynach też jakby była część gastronomiczna i menu obejmowało pieczoną kielbasę lub kaszankę, czasem jakieś zupy, słodczy takie jak lody, czy wata cukrowa. Popularne były niedzielne – a od wprowadzenia wolnych sobót także sobotnie – wyjazdy na pikniki do podwarszawskich miejscowości.

Współcześnie wraca moda na spędzanie czasu na piknikach i pojawiają się też jego nowe formy, często połączone właśnie z takimi atrakcjami kulinarnymi. Popularnymi formami odpoczynku jest między innymi grillowanie nad Wisłą albo nad Jeziorkiem Czerniakowskim, „kocykowanie” w parkach, spędzanie czasu w ogródkach na bulwarach wiślanych. Taką zupełnie współczesną formą są targi śniadaniowe organizowane na Żoliborzu czy Mokotowie albo Nocny Targ na Woli, a także inne imprezy plenerowe, połączone z degustacją nowych smaków i dań, i to stało się popularnym sposobem spędzania takiego czasu wolnego w mieście, takiej przyjemności zmysłowej, też kulinarnej. I tę część wystawy, która też jest jej końcem, kończymy pracami współczesnych artystek.

Prezentujemy cykl fotografii Anny Bedyńskiej „Plaża Warszawa”, który jest takim fotoreportażem z zacięciem socjologicznym, który powstał w ubiegłym roku latem. Anna Bedyńska przedstawiła właśnie w nim sposoby spędzania wolnego czasu nad Wisłą poprzez właśnie grillowanie, wspólne spożywanie posiłków i też pokazuje jakby różnice w sposobach przygotowania tych potraw na ciepło, w sposobach jedzenia,

tego co się je, w jaki sposób, że jedni warszawiacy pieką mięso, inni raczej warzywa, jeszcze inni zabierają kanapki i owoce, niektórzy mają hipsterskie kosze piknikowe z pełnym wyposażeniem, inni aluminiowe tacki, kubki i napoje, nakrywają stoły, także taka cała jakby różnorodność tego, w jaki sposób gotujemy tak pod chmurką i w jaki sposób jemy.

I takim dopełnieniem tego cyklu fotograficznego jest instalacja „Przyjęcie” Bettiny Bereś, która z jednej strony odnosi się do jedzenia w domu, ale ponieważ przedstawia taką sytuację stołu, na którym wyhaftowane są takie mieszczańskie potrawy, borowiki w occie, no zupa nic może nie jest tak wytworna, ale całość tej pracy odnosi się do takiego właśnie mieszczańskiego przyjęcia, ale jednocześnie ma też taki walor, powiedzmy, takiego stołu piknikowego w ogrodzie, a sama praca odnosi się do historii rodzinnej Bettiny Bereś, do historii jej mamy i jej brata, którzy obudzili się pewnego wieczora i zakradli do sali jadalnej, w której przygotowany był nakryty stół na przyjęcie i to taka opowieść przetworzona przez artystkę, jakby przeniesiona do innej przestrzeni, jest pracą która kończy wystawę.