

Kuchenne ewolucje – jak i co jadła Warszawa przez wieki? Nowa wystawa *Na miejscu i na wynos* odkrywa tajemnice kuchni warszawskiej



Muzeum Warszawy, 17.10.2024–17.04.2025

Nowa wystawa w Muzeum Warszawy opowiada historię miasta... od kuchni! Sposoby przygotowywania i podawania posiłków, najchętniej spożywane dania czy miejsca, gdzie jadano, zmieniały się przez wieki, odzwierciedlając przemiany społeczne, obyczajowe i polityczne. Od średniowiecza do współczesności przez tę niezwykle ważną dziedzinę życia poprowadzą odkrycia archeologiczne, przedmioty codziennego użytku, archiwalia, fotografie, a także dzieła sztuki dawnej i nowoczesnej. Otwarcie wystawy *Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska* już 17 października.

Jaka była i jest warszawska kuchnia?

Wystawa *Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska* przedstawia osiem wieków historii żywienia w Warszawie. Jedzenie zajmuje istotne miejsce w historii społecznej miasta. Doskonale ukazuje zachodzące przemiany, ale ma również niebagatelny wpływ na obyczaje, relacje międzyludzkie czy przestrzeń miejską od czasów średniowiecznych aż do dziś.

– Zwracamy uwagę na tendencje w żywieniu związane z rozwojem wiedzy, higieną, a także będące następstwem procesów społecznych – mówi Zuzanna Różańska-Tuta, jedna z kuratorek wystawy.

Muzeum Warszawy

Rynek Starego Miasta 28-42, 00-272 Warszawa

tel. (+48) 22 635 16 25 / fax (+48) 22 831 94 91

www.muzeumwarszawy.pl / sekretariat@muzeumwarszawy.pl

– Pokazujemy, jak przemiany wpływały na sposoby przygotowania potraw i spożywanie posiłków, jak jedzenie kształtowało poczucie odpowiedzialności społecznej, a także to, jak stało się przyczynkiem do wspólnego spędzania czasu wolnego.

– Na wystawie pokazujemy różnorodne obiekty: z jednej strony najstarsze zachowane w naszych zbiorach naczynia, z drugiej – fotografie tanich kuchni z 1915 roku czy wykonany w ubiegłym roku fotoreportaż Anny Bedyńskiej z plaż nad Wisłą, przedstawiający wspólne piknikowanie i grillowanie – dodaje druga z kuratorek, Lena Wicherkiewicz.

Narracja wystawy rozwija się wokół gotowania w domu i gastronomii miejskiej. Dawne sposoby przygotowywania i przechowywania jedzenia przybliżają obiekty pochodzące z wykopalisk archeologicznych. Innowacje kuchenne zaczęły zachodzić dopiero na początku XIX wieku – je również będzie można prześledzić na przykładzie pierwszych kuchенок gazowych czy urządzeń takich jak maszynka do lodów, mikser, krajalnica i czajnik elektryczny.

W kolejnej sali na wielkim stole zobaczymy, jak ważną częścią kultury jest to, co jemy. To, jak podawane są potrawy, jest wyrazem tożsamości. Na wystawie znalazło się też jedno z pierwszych wydań legendarnej książki kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej *365 obiadów za pięć złotych*.

Kolejne części ekspozycji poświęcono działalności instytucji charytatywnych i jedzeniu ulicznemu. Początki modnego dziś *street foodu* sięgają średniowiecza, a na wystawie będzie można dowiedzieć się, jak zmieniały się dania serwowane pod chmurką, a także czym były handelki i bawarie oraz jak rozwijało się zbiorowe żywienie. Kawiarniane ogródki i dzielenie się smakołykami na piknikach nad Wisłą też mają długą tradycję. O jedzeniu na świeżym powietrzu, niegdyś i teraz, opowiada ostatnia część wystawy.

Na miejscu i na wynos to nie tylko perspektywa historyczna, lecz także spojrzenie na współczesność. O aktualności tematu przygotowywania i spożywania jedzenia świadczą wybrane dzieła sztuki autorstwa m.in. Bettiny Bereś, Doroty Podlaskiej, Rafała Milacha i Poli Dwurnik. Jedzenie uliczne, dawne kuchnie, jadalnie i pikniki przedstawione zostały na rysunkach Jana Piotra Norblina, Franciszka Kostrzewskiego i Henryka Pillatiego, zdjęciach Konrada Brandla czy Aleksandra Minorskiego.

Tematyka wystawy jest bliska każdemu, także najmłodszym odwiedzającym, dlatego w kilku miejscach ekspozycja płynnie przechodzi w przestrzeń zabawy i nauki. Obok dużego stołu, przedstawiającego nakrycia z różnych epok, przygotowano miejsce do twórczej aktywności – komponowania z magnesów własnych „posiłków”. Na końcu wystawy ponadto będzie można samodzielnie ułożyć menu dla „food trucka Muzeum Warszawy”.

To nie koniec atrakcji dla najmłodszych. Zaplanowane zostały warsztaty rodzinne, a wystawę będzie można zwiedzić z kartą pracy lub w ramach lekcji szkolnej całą klasą.

Program wydarzeń dla dorosłych obejmie niedzielne oprowadzania kuratorskie, w tym jedno w polskim języku Migowym, i specjalne oprowadzania autorskie przygotowane przez zaproszonych gości (wśród nich prof. Jarosław Dumanowski i Aleks Baron). Na pierwsze oprowadzanie z kuratorkami zapraszamy już 20 października. Wystawa będzie także okazją do wysłuchania interesujących wykładów: Katarzyna Stańczak-Wiślicz opowie o tym, co i gdzie brano na wynos od powojnia do 1989 roku, a Łukasz Modelski o warszawskiej gastronomii w dobie transformacji. W Centrum Interpretacji Zabytku można będzie posłuchać o tradycyjnych warszawskich daniach i przekąskach wpisanych na listę niematerialnego dziedzictwa oraz wykładu kuratorek wystawy, które przybliżą poruszone na niej zagadnienia. Specjalna odsłona Seminarium Warszawskiego poświęcona tematowi wystawy *Na miejscu i na wynos* przypadnie zaś 19 listopada.

Wystawie towarzyszyć będą między innymi:

- oprowadzania kuratorskie,
- wykład Łukasza Modelskiego *Schabowy z ananasem i whisky z colą – warszawskie restauracje w dobie transformacji*,
- Seminarium Warszawskie: *Na miejscu czy na wynos? Czyli o kuchni warszawskiej*,
- wykład kuratorek w Centrum Interpretacji Zabytku,
- wykład Katarzyny Stańczak-Wiślicz *Dokąd na obiad, a dokąd na lody – jedzenie na wynos w Warszawie 1945–1989*,
- cykl spotkań dla seniorów,
- warsztaty dla dzieci i młodzieży,
- oprowadzania dla rodzin z dziećmi,
- spotkania dla mam i tatusiów bobasów,
- lekcje muzealne,
- propozycje dla gości indywidualnych.

Wystawa *Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska* potrwa od 17 października 2024 do 17 kwietnia 2025 roku w Muzeum Warszawy na Rynku Starego Miasta 32. Muzeum jest czynne we wtorek, środę i piątek w godzinach od 9.00 do 17.00, w czwartek od 9.00 do 19.00, w sobotę i niedzielę od 11.00 do 18.00. Bilety: 20 zł / 15 zł, w czwartki wstęp bezpłatny.

Więcej o wystawie i programie towarzyszącym:

<https://muzeumwarszawy.pl/na-miejscu-i-na-wynos-kuchnia-warszawska/>

<https://muzeumwarszawy.pl/en/for-here-and-to-go-warsaws-cuisine/>

Kontakt dla mediów:

Nela Sobieszkańska

Muzeum Warszawy

+48 502 244 911

nela.sobieszczanska@muzeumwarszawy.pl

Materiały dla mediów:

www.muzeumwarszawy.pl/dla-mediow

KOLOFON

kuratorki / curators

Zuzanna Różańska-Tuta, Lena Wicherkiewicz

projekt wystawy / exhibition designer

Kosmos Project

produkcja / production manager

Monika Mazurek

projekt graficzny / graphic design

Katarzyna Łygońska

przygotowanie reprodukcji do druku

Kaja Gliwa

projekt plakatu

Joanna Bębenek

tłumaczenie

Karol Waniek

redakcja i korekta

Urszula Drabińska

realizacja / realization of the exhibition

Artmontage – Studio Alena Trafimava

Michał Bogumił, Ksenia Góreczna, Jolanta Górską, Paweł Grochowalski, Krzysztof Hernik, Piotr Lipiński, Krzysztof Kwiatkowski, Artur Miniewicz, Katarzyna Radecka, Tomasz Raubo, Leszek Sokołowski, Dariusz Sałański

opieka konserwatorska / conservation care

Beata Galperyn-Kołodziejska, Piotr Kaczkiełło, Julia Kłosińska, Robert Kołodziejski, Katarzyna Lesiakowska-Tofil, Janusz Mróz, Igor Nowak, Karolina Nowicka, Piotr Popławski, Adam Wrzosek

koordynacja digitalizacji / digitalization coordinated by

Mikołaj Kalina

wypożyczenia zewnętrzne / external loans

Janusz Kurczak, Agata Hofman, Marzena Michałek-Dąbrowska

wypożyczenia wewnętrzne

Tomasz Lewandowski, Zuzanna Sieroszevska-Rolewicz, Joanna Rykiel, Dorota Parszewska, Aleksandra Lis, Klaudia Jaraszek, Małgorzata Oliwińska, Kamila Utrata, Łukasz Sobierajski, Filip Żelewski

program edukacyjny – dział edukacji

Krystyna Stroynowska, Monika Michałek, Aleksandra Kresowska, Anna Marta Zdanowska, Paula Kuch, Edyta Gołębiowska, Karolina Sawicka

program towarzyszący

Dorota Stolarska-Kultys, Tomasz Krajewski

komunikacja i marketing

Agata Fijałkowska, Daniel Karwowski, Anna Ładna, Aleksandra Migacz, Nela Sobieszcańska, Jowita Purzycka, Milena Soporowska

Organizator:



Patroni medialni:



Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury.

tel. (+48) 22 635 16 25 / fax (+48) 22 831 94 91

www.muzeumwarszawy.pl / sekretariat@muzeumwarszawy.pl

Muzeum Warszawy

Rynek Starego Miasta 28-42, 00-272 Warszawa

tel. (+48) 22 635 16 25 / fax (+48) 22 831 94 91

www.muzeumwarszawy.pl / sekretariat@muzeumwarszawy.pl