MUZEUM WARSZAWY

Kuchnie warszawskie. Od mieszczańskich stołów do nowej gastronomii. Premiera nowej książki Muzeum Warszawy

Nowa książka Muzeum Warszawy szeroko i barwnie opowiada o tym, co jadali i gdzie stołowali się na przestrzeni wieków mieszkańcy i mieszkanki miasta**.**

W książce autorzy i autorki piszą nie tylko o średniowiecznych jadłospisach czy coraz bardziej wyrafinowanych daniach dla dysponujących grubszą sakiewką XIX-wiecznych „pasibrzuchów, obżerców, łakotnisiów i łasowników". Przyglądają się również menu oraz klienteli warszawskich knajp i szemranych szynków dwudziestolecia międzywojennego, wybranym kultowym lokalom z okresu PRL-u i zmieniającemu się w zawrotnym tempie pejzażowi kulinarnemu stolicy po 1989 roku. Pokazują także, jak ewoluowały wygląd i wyposażenie pomieszczeń kuchennych oraz jak warszawianie i warszawianki radzili sobie z niedoborami żywności w czasie wojen bądź kryzysów.

Publikacja łączy w sobie badania, historyczną perspektywę wspomnienia i anegdoty. Autorkami i autorami tekstów są: **Lena Ignaczak, Łukasz Klesyk, Łukasz Modelski, Zuzanna Różańska-Tuta, Marta Sikorska** i **Katarzyna Stańczak-Wiślicz**.

Oprawę graficzną — projekt, ilustracje i skład — przygotowało **to/studio (Aleksandra Nałęcz-Jawecka i Tomasz Kędzierski)**.

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

W latach 20. XIX wieku karierę robiły nowe, zaczerpnięte z języka francuskiego terminy: „gastronomia" i „gastronom", nienotowane w Słowniku języka polskiego *Samuela Bogumiła Lindego z 1808 roku. Gastronomię rozumiano wówczas jako dziedzinę wiedzy o produktach, technikach przyrządzania i komponowania dań oraz o tradycjach kulinarnych. Gastronom zaś był nie tylko nieomylnym ekspertem w kwestii jedzenia, lecz także świadomym poszukiwaczem kulinarnych przyjemności.*

Do tej tematyki nawiązywał humorystyczny Kodeks Towarzystwa Gastronomicznego, *opublikowany w jednym z numerów „Motyla". Tekst opisywał uczestników cyklicznie organizowanych wykwintnych obiadów, którzy dzielili się na patrycjuszy (jedzących) i plebejuszy (gotujących), spotykających się na wezwanie amfitriona (gospodarza). Wśród licznych praw i obowiązków członków towarzystwa znalazło się między innymi prawo do wolności wypowiedzi — jednak dopiero po podaniu pieczystego. Każde słowo wymówione przed podaniem sztuki mięsa uważano za nadużycie*.

Fragment eseju Marty Sikorskiej *Kulinarne mody w XIX-wiecznej Warszawie. Zupa à la ré czy flaki dwojakie?*

Choć zaopatrzenie stopniowo się poprawiało, w latach 50. [XX wieku] *na rynku wciąż brakowało wielu produktów. Najdotkliwiej odczuwano niedobór mięsa i tłuszczów zwierzęcych, powszechnie postrzeganych jako pokarmy sycące o dużej wartości odżywczej. Znalezienie dla nich pełnowartościowych zamienników wymagało, jak twierdził Stanisław Knauff, publicysta „Żywienia Człowieka", dużej dozy pomysłowości i wysiłku. Mimo propagandy władz odwołującej się do patriotycznego obowiązku korzystania z dostępu Polski do morza z rezerwą traktowano ideę zastępowania mięsa wieprzowego i wołowego rybami. Polaków nie przekonywały również apele specjalistów od żywienia, by wzbogacać codzienny jadłospis warzywami oraz nabiałem. Ludzie byli zmęczeni niedoborami i od nowej władzy oczekiwali wypełnienia obietnicy dobrobytu, który kojarzył się właśnie z mięsem i wędlinami. Kotlet schabowy niezmiennie uchodził za symbol luksusowego, odświętnego obiadu*.

Fragment eseju Katarzyny Stańczak-Wiślicz *Mądrze żywić. O strategiach kulinarnych w obliczu niedoborów XX wieku*

[W dwudziestoleciu międzywojennym] *najlepszą w Warszawie golonkę, roladę z prosiąt, wędzoną szynkę czy salami można było kupić (oraz zjeść na miejscu) Pod Ryjkiem, przy Marszałkowskiej 42. Sklep z funkcją handelku prowadził Jan Jabłoński, mistrz wędliniarski, który ozdobiwszy wejście wizerunkiem świńskiego łba, serwował gościom także gorące serdelki, parówki i szynkę ze smakowitą, tłuszczową „łezką". Jabłoński podawał również (tanie i powszechne) gotowane raki z koperkiem, jednak nie cieszyły się one nawet cieniem popularności tamtejszych golonek czy wieprzowych kotletów. Lokal spowity był legendarnym aromatem wędzonego mięsa. „Przechodząc obok wędliniarni, skąd zalatywał go nęcący zapach kiełbas, wstrzymywał oddech. Starał się odwracać głowę od okien sklepów spożywczych, a jednak głód nie dawał o sobie zapomnieć. Nikodem Dyzma jasno sobie zdawał sprawę z faktu, że żadne pomyślniejsze perspektywy dlań nie istnieją" — pisał Tadeusz Dołęga-Mostowicz, autor przedwojennych bestsellerów. Zaproszenie na raut, który odmieni*

jego życie, Dyzma znajduje dosłownie dwa kroki od Ryjka — „na rogu Pięknej". Czyżby więc kultowa wędliniarnia stała się cichą bohaterką powieści?

Fragment eseju Łukasza Modelskiego *Bufetiada warszawska. „Delicje przednie, chociaż skromne"*

W Mozaice ważną rolę odgrywały także napoje. Lokal dysponował kostkarką do lodu, a do drinków podawano plastikowe słomki. Serwowano piwa Okocim i Żywiec, wodę sodową z niebieskich syfonów i mineralną mazowszankę. Starsza młodzież chętnie sięgała po sangrię i modne wówczas wermuty — ciociosan albo martini rosso. Młodsi pili coca-colę. „Wtedy — wspomina pani Marianna [wieloletnia pracownica kuchni w Mozaice] *— to był trunek ekskluzywny, cenowo zbliżony do wina". Rzeczywiście coca-cola, która pojawiła się w Polsce w 1972 roku, swoje kosztowała — w 1976 roku za litrową butelkę trzeba było zapłacić 27 złotych, przy przeciętnym miesięcznym wynagrodzeniu wynoszącym 4281 złotych. Mozaika serwowała ją nie tylko solo, ale też w postaci koktajlu Biała Cola — z mlekiem (w proporcjach 200/50 ml). Socjalistyczny slogan „Pij mleko!" nabrał nowego znaczenia*.

Fragment eseju Łukasza Klesyka *Migawki z PRL. Warszawska gastronomia w ośmiu opowieściach*

Kuchnie warszawskie. Od mieszczańskich stołów do nowej gastronomii

Redakcja merytoryczna: Lena Ignaczak, Zuzanna Różańska-Tuta
Autorki i autorzy: Lena Ignaczak, Łukasz Klesyk, Łukasz Modelski, Zuzanna Różańska-Tuta, Marta Sikorska, Katarzyna Stańczak-Wiślicz
Projekt graficzny, skład, ilustracje: Aleksandra Nałęcz-Jawecka, Tomasz Kędzierski / to-studio.pl
Redaktorki prowadzące: Dorota Nowak, Marta Szotkowska

Wydawca: Muzeum Warszawy
Wydanie I, Warszawa 2025
Format: 165 × 220 mm
Oprawa: miękka ze skrzydełkami
Liczba stron: 192
Książka w języku polskim
Cena okładkowa: 85 zł
Premiera 27 listopada 2025

Dostępna w księgarni i sklepie internetowym Muzeum Warszawy oraz w wybranych księgarniach.

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

Biogramy autorek i autorów

LENA IGNACZAK
Historyczka sztuki, jej zainteresowania badawcze obejmują sztukę współczesną, projektowanie oraz historię społeczną. Pracowała w Muzeum Sztuki w Łodzi, współpracowała z Królikarnią oraz pismami artystycznymi „Exit", „Format", „Orońsko". Od 2016 roku pracuje w Muzeum Warszawy w Dziale Badań nad Historią Warszawy i Zbiorami. Współkuratorka Gabinetu Opakowań Firm Warszawskich na wystawie głównej oraz kilku wystaw czasowych, m.in. *Zwierzęta w Warszawie. Tropem relacji*, *Rzeczy do zabawy. Edward Manitius i jego wytwórnia, Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska*. Koordynatorka Pracowni Karola i Mariusza Tchorków oraz Katy Bentall.

ŁUKASZ KLESYK
Publicysta kulinarny i alkoholowy, redaktor. Sekretarz redakcji magazynu o winie, jedzeniu i podróżach „Trybuszon", były redaktor przewodnika restauracyjnego „Gault & Millau Polska", miesięczników „Kuchnia", „Magazyn Wino" i kwartalnika „Ferment". Autor opowiadania *Święty Antoni z pudełka*, zamieszczonego w antologii Grażki Lange *Warszawa. Moje wspaniałe miasto* (2015), i książek: *Oko ryby. Impresje z Półwyspu Helskiego* — o rybakach helskich i rybach bałtyckich (wraz z fotografikiem Tomkiem Sikorą, 2010), a także *Między wódką a zakąską* (wraz z szefem kuchni Aleksandrem Baronem, 2017). W stolicy zakochany od szóstego roku życia.

ŁUKASZ MODELSKI
Historyk sztuki i kuchni. Prowadzi *Drogę przez mąkę* — audycję o związkach kultury i kulinariów w radiowej Dwójce. Autor programów o historii kuchni w TVP Historia, artykułów i książek poświęconych tej tematyce, m.in. *Piąty smak. Rozmowy przy jedzeniu* (2014), *Pyszne przypadki. Niewiarygodne historie słynnych dań* (2024). Pisywał m.in. w „Przekroju", „Tygodniku Powszechnym", „Spotkaniach z zabytkami", „Polityce" i „Twoim Stylu". Kurator festiwali historyczno-kulinarnych. Na kanale „Mówią Weki" odtwarza dawne dania, prowadzi również uczestniczącą obserwację warszawskiej gastronomii.

ZUZANNA RÓŻAŃSKA-TUTA
Archeolożka, jej zainteresowania badawcze to przede wszystkim archeologia średniowiecza i antropologia kulturowa. Uczestniczka wielu badań wykopaliskowych w Polsce i na Bliskim Wschodzie. Autorka artykułów naukowych w czasopismach branżowych. Jej działania zawodowe koncentrują się wokół średniowiecznych i wczesnonowożytnych materiałów ceramicznych. Od 2009 roku pracuje w Muzeum Warszawy, obecnie w Dziale Badań nad Historią Warszawy i Zbiorami. Kuratorka Gabinetu Archeologicznego na wystawie głównej, współkuratorka wystawy *Na miejscu i na wynos. Kuchnia warszawska.*

dr MARTA SIKORSKA
Historyczka, badaczka literatury kulinarnej i popularyzatorka wiedzy o dawnej kuchni, związana z Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Autorka książki *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku* (2019) oraz współautorka opracowania staropolskich receptur kulinarnych w serii „Monumenta Poloniae Culinaria" (t. 6, 7; 2016, 2017). Jej najnowsza publikacja to edycja źródłowa książki Minny Hooff *Marta. Godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej* z 1866 roku, przygotowana wspólnie z dr Anną Mikołajewską i dr Katarzyną Szczerbowską-Prusevicius.

dr KATARZYNA STAŃCZAK-WIŚLICZ
Historyczka, adiunktka w Instytucie Badań Literackich PAN, członkini zespołu Archiwum Kobiet. Jej zainteresowania badawcze to historia społeczna Polski po 1945 roku ze szczególnym uwzględnieniem historii kobiet oraz historia kultury popularnej w latach 1945–1989. Autorka książki *Opowieści o trudach życia. Narracje zwierzeniowe w popularnej prasie kobiecej XX wieku* (2012), współautorka monografii *Kobiety w Polsce 1945–1989. Nowoczesność, równouprawnienie, komunizm* (wraz z Małgorzatą Fidelis, Barbarą Klich-Kluczewską i Piotrem Perkowskim, 2020). Członkini Komisji Historii Kobiet przy Komitecie Nauk Historycznych PAN.

—

Kontakt:
Nela Sobieszczańska
Dział Komunikacji
Muzeum Warszawy
Tel. 502 244 911
nela.sobieszczanska@muzeumwarszawy.pl