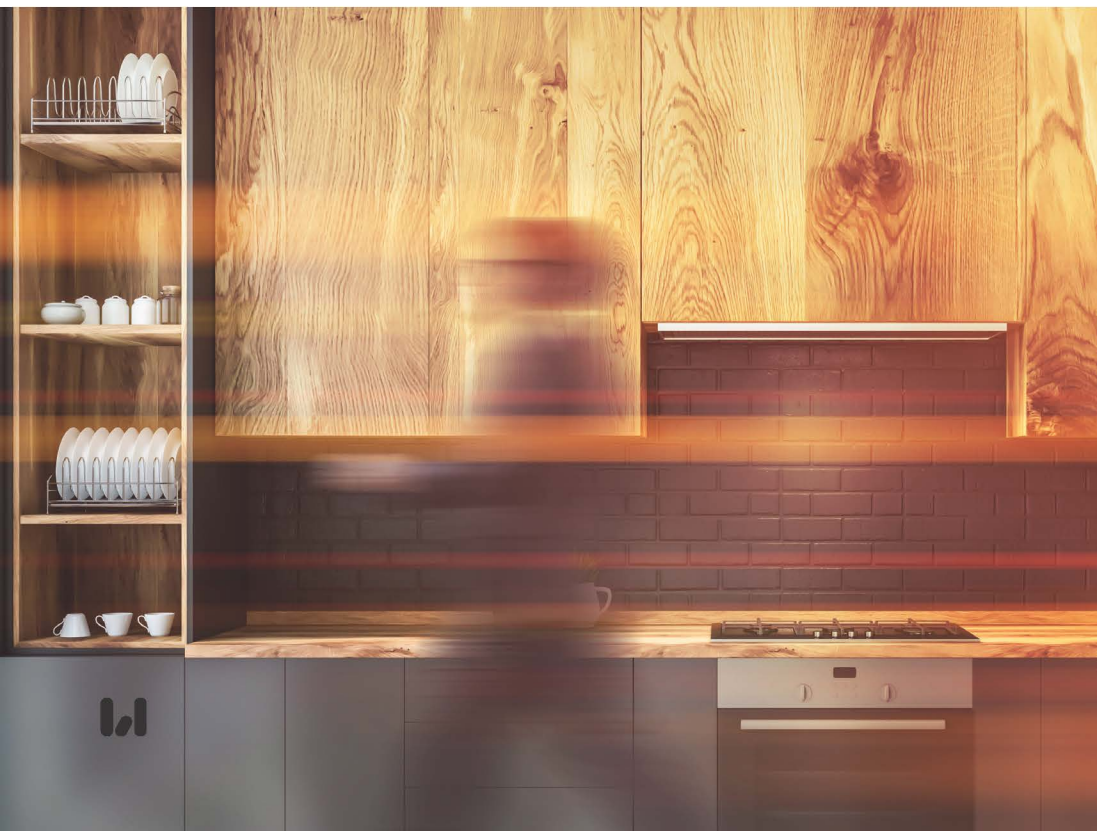


ANTROPOLOGIA KULTUROWA
I ETNOLOGIA

W kuchni

Kulturowe szkice o przestrzeni

pod redakcją
Aleksandry Krupy-Ławrynowicz
i Katarzyny Orszulak-Dudkowskiej



W kuchni

Kulturowe szkice o przestrzeni



WYDAWNICTWO
UNIwersytetu
Łódzkiego

**ANTROPOLOGIA KULTUROWA
I ETNOLOGIA**

W kuchni

Kulturowe szkice o przestrzeni

pod redakcją
Aleksandry Krupy-Ławrynowicz
i Katarzyny Orszulak-Dudkowskiej

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz, Katarzyna Orszulak-Dudkowska
– Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej
Zakład Teorii i Badania Kultury Współczesnej, 91-131 Łódź, ul. Lindleya 3/5

RECENZENT

Teresa Smolińska

REDAKTOR INICJUJĄCY

Iwona Gos

KOREKTA TEKSTÓW ANGIELSKICH

Klaudyna Michałowicz

SKŁAD I ŁAMANIE

Munda – Maciej Torz

KOREKTA TECHNICZNA

Leonora Gralka

PROJEKT OKŁADKI

Katarzyna Turkowska

Zdjęcie na okładce: ze zbiorów Adobe Stock numer 238941604:
<https://stock.adobe.com/pl/images/gray-kitchen-gray-countertops-man/238941604>

© Copyright by Authors, Łódź 2019

© Copyright for this edition by Uniwersytet Łódzki, Łódź 2019

Publikacja jest udostępniona na licencji Creative Commons

Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-Bez utworów zależnych 4.0 (CC BY-NC-ND)

Wydane przez Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego

Wydanie I. W.08665.18.0.K

Ark. wyd. 10,5; ark. druk. 14,125

ISBN 978-83-8142-377-9

e-ISBN 978-83-8142-379-3

<https://doi.org/10.18778/8142-379-3>

Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego

90-131 Łódź, ul. Lindleya 8

www.wydawnictwo.uni.lodz.pl

e-mail: ksiegarnia@uni.lodz.pl

tel. (42) 665 58 63

SPIS TREŚCI

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz, Katarzyna Orszulak-Dudkowska Wprowadzenie. Kulturowe badania (w) kuchni. Tropy i znaczenia	7
Katarzyna Orszulak-Dudkowska Co się dzieje we współczesnej kuchni domowej? O możliwościach antropologii designu	19
Paulina Kowalczyk „Z oficyny do centrum domu”. O nowym wymiarze przestrzennym i kulturowym kuchni we współczesnym urządzeniu wnętrza	49
Sebastian Latocha Kuchnia otwarta, kuchnia zamknięta. Antropologiczna lektura rzutów architektonicznych (projekty domów jednorodzinnych A.D. 1994)	63
Aleksandra Krupa-Ławrynowicz O dwóch znaczących przedmiotach. Kulturowa inwentaryzacja przestrzeni kuchennej	79
Inga B. Kuźma Kuchenna bieda. Szkic antropologiczny o jedzeniu i przestrzeni	91
Tadeusz Czekalski Idea kuchni nowoczesnej w projektach rozwoju zakładów gastronomicznych w Polsce w latach 50. i 60. XX wieku	107
Grażyna Ewa Karpińska Wokół pieca i stołu. Praktyki zamieszkiwania łódzkich włókniarzy	127
Mariola Tymochowicz Przemiany funkcji wiejskiej kuchni od końca XIX do początku XXI wieku (na materiale z terenu Lubelszczyzny)	149

Anna Dąbrowicz	
Fenomen kuchennej makatki.	175
Anna Marciniak-Kajzer	
Średniowieczna kuchnia „siermiężna” czy „wymyślna”. Uwagi o kulturze materialnej.	191
Zofia Rzeźnicka	
Antyczna przestrzeń kuchenna w świetle literatury gastro- micznej i medycznej	207
Noty o Autorach	225

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz*
Katarzyna Orszulak-Dudkowska*

WPROWADZENIE KULTUROWE BADANIA (W) KUCHNI TROPY I ZNACZENIA

(Introduction. Cultural Research in/ of the Kitchen Tracks and Meanings)

Streszczenie. Autorki prezentują ideę publikacji zatytułowanej *W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*. Przyjmują, że kuchnia to pomieszczenie kojarzone z wieloma kulturowymi i społecznymi znaczeniami. Stanowi ona przede wszystkim niezbywalną część przestrzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni realizują się zazwyczaj czynności i procesy związane z planowaniem posiłków, przechowywaniem i przetwarzaniem produktów oraz przygotowywaniem i konsumowaniem pokarmów. Mają tu miejsce rozmaite praktyki wpisujące się w kulturową refleksję nad stylami życia, cielesnością i płcią kulturową, będące emanacją zmian społecznych oraz próbą (re)definiowania tradycji i tożsamości. Przestrzeń kuchni podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. Autorki, wraz z innymi badaczami, którzy zabierają głos w omawianej publikacji, nie prezentują konsekwentnej historii przemian, jakie dotyczą kuchni. Starają się pokazać przestrzeń pełną znaczeń na wybranych przykładach, sięgających do różnych kulturowych i społecznych kontekstów.

Słowa kluczowe: kuchnia, kulturowe znaczenia przestrzeni, praktyki kulinarne.

* Dr Aleksandra Krupa-Ławrynowicz (Orcid: 0000-0003-3532-9677), dr Katarzyna Orszulak-Dudkowska (Orcid: 000-0002-1997-6105), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Summary. The authors present the idea of a publication entitled *In the Kitchen. Cultural Sketches about Space*. They assume that the kitchen is a room associated with many cultural and social meanings. It is primarily an inalienable part of the home, private, inhabited space that can be variously designated, organized and experienced. The kitchen usually performs activities and processes related to meal planning, storage and processing of products as well as preparation and consumption of food. There are various practices inherent in the cultural reflection on lifestyles, corporality and gender, which are an emanation of social change and an attempt to (re)define tradition and identity. The space of the kitchen is a subject to fashions, trends and ideologies, aesthetic and economic rules. The authors, along with other researchers in this publication, do not present a consistent history of changes that affect the kitchen. They try to show a space full of meanings on selected examples, reaching to different cultural and social contexts.

Key words: kitchen, cultural meanings of space, culinary practices.

Badania przestrzeni kuchennej stanowią szerokie pole dla twórczych rozważań o charakterze interdyscyplinarnym, a co za tym idzie, skupiać mogą w jednym miejscu przedstawiciele różnych dyscyplin i specjalności humanistycznych – antropologów, historyków, archeologów, kulturoznawców i filologów, a także zainteresowanych problematyką kuchenną pracowników instytucji kultury. Prezentowane w publikacji rozważania na temat przestrzeni kuchni, wynikają z różnych perspektyw oglądu kultury i życia społecznego, a ich podstawą analityczną są zarówno źródła historyczne i archiwalne, wyniki badań etnograficznych i archeologicznych, jak i materiały o charakterze literackim, prasowym i reklamowym, fragmenty kolekcji muzealnych oraz wizualizacje architektoniczne. Kuchnia to bowiem pomieszczenie przesycone wieloma kulturowymi i społecznymi znaczeniami. To w niej manifestuje się strukturalna opozycja pomiędzy tym, co naturalne, a tym, co kulturowe, którą Claude Lévi-Strauss opisuje przy użyciu „trójkąta kulinarnego” (zob. Lévi-Strauss, 1972). To w kuchni Mary Douglas widzi teren, w którym rozgrywają się określone schematy społeczne, konstytuują się pozycje w grupie, negocjowane są sposoby podtrzymywania bliskich relacji, a posiłkom przypisuje się znaczenia (opozycja porządek – nieporządek) (zob. Douglas, 2007).

Kuchnia stanowi niezbywalną część przestrzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni realizują się zazwyczaj czynności i procesy związane z praktykami kulinarnymi – planowaniem posiłków, przechowywaniem i przetwarzaniem produktów oraz przygotowywaniem i konsumowaniem pokarmów; spełniają się w niej jednak także jednostkowe gesty i nawyki oraz wspólnotowe ministrategie, które ilustrują szersze konteksty użytkowania przestrzeni prywatnej. Czynność przygotowywania i spożywania jedzenia jest bowiem praktyką konsekwentnie powtarzaną, silnie zakotwiczoną w codzienności, wpłcioną w sieć relacji i hierarchii społecznych, ale także nawiązującą do rodzinnych tradycji i wspomnień czasu dzieciństwa. Jak przekonuje Lucy Giard:

W „niewidzialnej codzienności”, za cichym i powtarzającym się systemem codziennych obowiązków, z których wywiązujemy się z przyzwyczajenia, błędząc myślami gdzie indziej, w serii operacji wykonywanych machinalnie, których następstwo odzwierciedla tradycyjny model skryty za maską pierwotnej oczywistości, łączą się subtelnie gesty, rytuały i kody, miarowość i dobór, nabyte i praktykowane zwyczaje. W ustronnej przestrzeni życia domowego, z dala od hałasu świata, postępuje się tak, a nie inaczej, ponieważ tak postępowało się prawie zawsze, szepce nam głos ludzi kuchni [...] (Certeau, Giard, Mayol, 2011: 157).

Przestrzeń kuchni domowej podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. To w tej przestrzeni mają miejsce rozmaite działania wpisujące się w kulturową refleksję nad stylami życia, cielesnością i płcią kulturową, będące emanacją zmian społecznych oraz próbą (re)definiowania tradycji i tożsamości.

Kuchnia nie funkcjonuje jednak wyłącznie jako przestrzeń domowa i prywatna, bywa również przestrzenią dzieloną z Innymi (w mieszkaniach wynajmowanych, migracyjnych czy w akademikach), użytkowaną chwilowo i tymczasowo (w hostelach, pensjonatach, podczas podróży), przestrzenią aktywności zawodowej (restauracje, bary). Co więcej, sposób funkcjonowania kuchni, miejsce i wygląd tej przestrzeni oraz przypisywane jej znaczenia, zmieniały się, w zależności od warunków kulturowych, w ciągu kolejnych stuleci czy dekad. Dla badaczy kultury niezwykle interesujące może być to, w jaki sposób przestrzeń

kuchni była i jest projektowana, użytkowana, wartościowana w różnych warunkach kulturowych (nie tylko polskich) i w różnym czasie historycznym. Dla jakich codziennych i niecodziennych scenariuszy była i jest ona sceną, i przy udziale jakich osób i przedmiotów scenariusze te były i są odgrywane.

Warto przy tej okazji przypomnieć, iż utrwalony w historii kultury codzienny i w dużej mierze nieoficjalny charakter kuchni, zdominowanej głównie przez aktywność kobiet, powodował, że jako przestrzeń o niskim statusie społecznym rzadko stawała się ona przedmiotem zainteresowań badawczych (Boni, 2012: 240). Pomieszczenie kuchenne w tradycji kultury europejskiej długo było izolowane i przesuwane na marginesy tego, co pierwszoplanowe. Jak zauważa Witold Rybczyński, pojawienie się kuchni jako osobnego pomieszczenia w domach europejskich było jednym z elementów stopniowych przemian dotyczących warunków życia prywatnego i rodzinnego, jakie miały miejsce, początkowo głównie w Europie Zachodniej, od schyłku średniowiecza do wieku XVII. Wydzieleniu w typowym domu mieszczańskim osobnego pomieszczenia kuchennego w tym czasie towarzyszyło także wygospodarowanie w przestrzeni domowej odrębnego pokoju do spania czy gabinetu, co świadczyło o ogólnym wzroście znaczenia życia prywatnego w krajach europejskich. Dom powoli stawał się wyłącznie miejscem zamieszkania i utożsamiany był z poczuciem intymności oraz życiem rodzinnym (Rybczyński, 1996: 47, 65). Jedną z istotnych przemian dotyczących charakteru życia domowego w kulturze europejskiej była także feminizacja domu (zapoczątkowana w Holandii w XVII wieku), która wynikała z różnych przyczyn, między innymi z ograniczeń w zatrudnianiu służby (Rybczyński, 1996: 77). Kobieta zatem, jako gospodyni domowa, stopniowo przejmowała na siebie większość obowiązków związanych z funkcjonowaniem przestrzeni zamieszkiwanej i organizacją życia rodzinnego, w tym także konieczność wykonywania prac kuchennych związanych z gotowaniem i przyrządzaniem posiłków.

U schyłku XIX wieku pozycja kobiety występującej w roli gospodyni domowej, głównie w mieszczańskich kulturach Europy, poddana została społecznej nobilitacji. Panią domu zaczęto wręcz traktować jako „artystkę”, która ze smakiem potrafi stworzyć wystrój domowego wnętrza, dopasowując od niego nawet swój strój, a kuchnię traktuje jako centrum swego dowodzenia (Morley, 2011: 90–91). Te rodzaje

kobiecej aktywności definiowały (a może wciąż definiują?) w wielu kulturach prototypowe role żon i matek. Tak o kobietach mocno zaangażowanych w kuchenne aktywności pisze Luce Giard:

Praca kobiet przekształcająca je w „drzewa gestów” (Rilke), sturękie boginie Śiwy, zręczne i ekonomiczne: rytmiczne i szybkie ubijanie trzepaczką białek, ręce wyrabiające powoli symetrycznym ruchem z pewnego rodzaju nieustanną czułością drożdżowe ciasto. Zmartwienie kobiet: „czy biskopt będzie wystarczająco miękki?”, spostrzeżenie kobiet: „te pomidory nie są soczyste, trzeba będzie je podlewać podczas gotowania”. Przekazywanie wiedzy: „moja matka (moja ciotka albo moja babka) mówiła mi zawsze, że trzeba dodać kroplę octu do pieczonych kotletów wieprzowych”. Ciąg zręcznych gestów, którym trzeba się przyjrzeć, aby móc je następnie odtworzyć: „aby odkleić naleśnik od patelni, musisz z nią postukać, o, właśnie tak” (Certeau, Giard, Mayol, 2011: 144).

Stopniowe przemiany życia mieszczańskiego na przełomie XIX i XX stulecia w Europie doprowadziły do przekształcenia charakteru i rangi pomieszczenia kuchennego; w efekcie zostało ono dowartościowane i włączone do katalogu najważniejszych wnętrz domowych. Zmieniała się także estetyka tej przestrzeni i sposób jej aranżacji – we wnętrzu kuchni pojawiły się kredensy z elegancką bielizną stołową, porcelaną i srebrem. Znalazł się tam również ozdobny piec, zlew, a nawet coś w rodzaju piekarnika i pompy uzupełniającej pojemniki na ciepłą wodę. W użytkowaniu przestrzeni kuchennej coraz bardziej istotna stawała się wygoda (Rybczyński, 1996: 78). Procesy modernizacyjne w drugiej połowie XX wieku sprawiły, że dom zatracił wymiar miejsca wycofanego i oderwanego od wydarzeń nowoczesnego świata, stając się coraz bardziej terenem działania i miejscem, które należy stworzyć czy wykreować. Choć jednocześnie normą pozostało przeświadczenie, że to kobieta, niezależnie od swego zaangażowania w pracę zawodową, ciągle bardziej niż mężczyzna poświęcać może się domowi (Morley, 2011: 82–83). Warto zatem podkreślić, że w tradycji europejskiej przestrzeń kuchni naznaczona została genderowo, co wynikało z opozycji określającej to, co lokalne, wewnątrzdomowe jako naturalne, autentyczne, wspólnotowe i kojarzone z kobiecością, a to, co zewnętrzne i globalne jako sztucznie narzucone, nieautentyczne, w domyśle zaś męskie (Morley, 2011: 78). Jednocześnie trzeba jednak pamiętać, że

przestrzeń kuchni – środowisko, w którym wykonywany jest zawód kucharza – to także w historii kultury obszar zewnętrzny wobec domu, w pewnym stopniu publiczny, niekiedy też reprezentacyjny i związany ze społecznym prestiżem, który często zarezerwowany był wyłącznie dla mężczyzn. Sytuacja ta ulega jednak powolnej zmianie we współczesnych warunkach kulturowych. Mężczyźni coraz śміiej uczestniczą w aktywnościach kulinarnych w przestrzeni domowej, a kobiety występują w rolach szefów kuchni w wielu cieszących się uznaniem restauracjach i lokalach gastronomicznych.

Kuchnia to również bardzo istotny element rozmaitych działań projektowych, w których obecne są coraz częściej nie tylko kulturowo upowszechniane wyobrażenia dotyczące wyglądu tego pomieszczenia, ale także osobiste doświadczenia użytkowników, będące często konsekwencją obranego przez nich stylu życia oraz ich indywidualnych upodobań i preferencji (Dant, 1999: 88–90). Brak możliwości korzystania z własnej kuchni – jej wyposażenia w sprzęty, naczynia oraz produkty żywnościowe, przekłada się natomiast na odczucia związane z ograniczeniem możliwości podejmowania samodzielnych decyzji i swobodnego kształtowania własnej egzystencji, czego doświadczają między innymi mieszkańcy domów dziecka, osoby przez dłuższy czas przebywające w domach opieki społecznej, schroniskach dla bezdomnych czy noclegowniach (Dant, 1999: 83). Przestrzeń kuchni, chociaż pozostawała i wciąż pozostaje głównie przestrzenią życia prywatnego, w różnych kontekstach kulturowych podlegała wpływom powszechnie panujących mód i ideologii. Stawała się elementem politycznych projektów o charakterze państwowym (na przykład w polityce mieszkaniowej państwa) czy obiektem zainteresowania aktywnych ruchów społecznych (na przykład ekologicznych). To, co obecnie praktykowane jest w przestrzeni kuchennej w dużej mierze odzwierciedla szersze procesy o charakterze ekonomicznym i politycznym oraz dyskursy kulinarne dominujące w świecie globalnym. Jak zaznacza Jack Goody, w kuchni warto dostrzec refleksy zjawisk, które definiują zmiany zachodzące w gospodarce, związane ze strategiami przechowywania, procesami mechanizacji, sprzedażą i transportem produktów oraz usług (zob. Goody, 2012). W związku z tym poprzez śledzenie przemian dotyczących przestrzeni kuchennych na różnych etapach rozwoju kultury i w różnych szczegółowych kontekstach, dostrzec można

nie tylko specyfikę życia grup domowych, ale także wpływy chcących kształtować życie domowe podmiotów społecznych, działających zarówno w wymiarze lokalnym, jak i globalnym.

Pierwsza część prezentowanej publikacji skupia analizy dotyczące kuchni współczesnej, lokowanej głównie w przestrzeni domowej. Zebrane w tej części pracy teksty ukazują wewnątrz kuchenne jako centrum codziennie podejmowanych aktywności, związanych z przygotowywaniem jedzenia i nie tylko; kuchnia stanowi tutaj pomieszczenie o kulturowo wypracowanej funkcjonalności i określonym wyposażeniu materialnym. Katarzyna Orszulak-Dudkowska, w artykule *Współczesna kuchnia domowa. O możliwościach antropologii designu*, prezentuje wyniki badań etnograficznych dotyczących przestrzeni współczesnej kuchni domowej, inspirowanych antropologią designu i ujawniających w efekcie szczegółowe sposoby korzystania z pomieszczeń kuchennych, opisy ich aranżacji i wyposażenia oraz podejmowanych w tym pomieszczeniu codziennych praktyk. Autorka wskazuje na interesujące możliwości współpracy antropologów, zainteresowanych badaniem sfery codziennych ludzkich zachowań, ze specjalistami z obszaru projektowania, w tym projektowania przestrzeni domowej. Efekty tej współpracy, w jej opinii, umożliwić mają popularyzację antropologii poza akademią, a środowisku projektantów dostarczać wiedzy o powszednich zachowaniach tak zwanych zwykłych ludzi, które wynikają przecież nie tylko z ofert składanych przez producentów rozmaitych przedmiotów i usług, ale są także wypadkową wyborów tożsamościowych i całego szeregu oddolnych – indywidualnych i grupowych – preferencji oraz przyzwyczajęń. Paulina Kowalczyk, w tekście *„Z oficyny do centrum domu”. O nowym wymiarze przestrzennym i kulturowym kuchni we współczesnym urządzeniu wnętrza*, stara się prześledzić przemiany dotyczące znaczenia wymiaru przestrzennego pomieszczenia kuchennego. Pyta o trwałość figur społecznej wyobraźni, które przez całe lata wyznaczały miejsce kuchni w przestrzeni zamieszkiwanej, by w rezultacie spróbować ukazać, w oparciu o materiały literackie i prasowe, współczesne wymiary przestrzenne i kulturowe kuchni domowej. Sebastian Latocha, w artykule *Kuchnia otwarta, kuchnia zamknięta. Antropologiczna lektura rzutów architektonicznych (projekty domów jednorodzinnych A.D. 1994)*, analizuje materiał, jakim są rzuty architektoniczne

pomieszczeń kuchennych w projektach domów jednorodzinnych i letniskowych, opublikowanych w *Katalogu Budownictwa Jednorodzinnego* z połowy lat 90. XX wieku. Głównym przedmiotem jego refleksji jest przestrzenny stosunek kuchni do pokoju dziennego, będący rewersem społecznych i kulturowych wzorów organizacji przestrzeni domu, które dają się umieścić na kontinuum, którego bieguny stanowią: kuchnia otwarta i kuchnia zamknięta. Latocha opisuje specyfikę projektów kuchni z perspektywy wypracowanych wzorów kultury, tradycji i społeczno-kulturowych przyzwyczajęń, odwołując się do studium konkretnego przypadku przemian zachodzących w przestrzeni kuchennej jednego domu jednorodzinnego z Woli Krzysztoporskiej (woj. łódzkie). Aleksandra Krupa Ławrynowicz, w tekście *O kilku znaczących przedmiotach. Kulturowa inwentaryzacja przestrzeni kuchennej*, zdaje sprawozdanie z pewnego badawczego ćwiczenia, które – próbując utrzymać perspektywę autoetnograficzną – wykonała we własnej kuchni. Autorka sięga po narzędzia etnografii sensorycznej, wsłuchuje się w podpowiedzi antropologii zmysłów, by opisać siebie-badacza w przestrzeni, siebie-badacza w relacji z przedmiotami. Topografia kuchni, znajdujące się w niej obiekty, związane z nimi gesty i praktyki stają się przyczynkiem dla kulturowych komentarzy i analiz.

W pierwszej części książki autorzy oglądają kuchnię przede wszystkim w perspektywie przestrzeni domowej, prywatnej, czasem nawet intymnej. Tymczasem kuchnia to przecież niekiedy także przestrzeń pół-publiczna, scena nietrwałych, niezobowiązujących kontaktów. To w końcu również przestrzeń-projekt, którego odgórnie zaplanowana proksemika ma spełniać określone funkcje dla wybranych użytkowników. Dlatego też w kolejnych tekstach autorzy odwołują się do nieco inaczej rozumianych przestrzeni kuchennych. Inga Kuźma (*Kuchenna bieda. Szkic antropologiczny o jedzeniu i przestrzeni*) pokazuje różnicowanie stosunku do kuchni i jedzenia oraz odżywiania się i karmienia innych, czerpiąc przykłady z własnych badań terenowych, prowadzonych od 2009 roku w łódzkich placówkach specjalizujących się w udzielaniu pomocy osobom doświadczającym bezdomności lub nią zagrożonych. Autorka wskazuje na to, jak jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne naznaczone są statusem ich użytkowników i adresatów. Prezentuje sposoby organizacji przestrzeni dedykowanych czyn-

nościami związanym z gotowaniem i konsumpcją w badanych przez nią placówkach. Omawia także – obwarowane wieloma prawnymi oraz instytucjonalnymi obostrzeniami i wytycznymi – żywieniowe praktyki osób bezdomnych i zagrożonych bezdomnością. Tadeusz Czekalski, w rozważaniach *Idea kuchni nowoczesnej w projektach rozwoju zakładów gastronomicznych w Polsce w latach 50. i 60. XX wieku*, przedmiotem swoich zainteresowań czyni koncept kuchni restauracyjnej, zlokalizowanej w obiektach żywienia zbiorowego. Ukazuje rozwój tej idei w Europie w ujęciu historycznym, od XIX wieku przez okres międzywojenny, by szczegółowo skupić się na sposobach realizacji ideologicznego postulatu wprowadzenia, na wzór sowiecki, placówek zbiorowego żywienia w Polsce w latach powojennych (lata 50. i 60. XX wieku). Autor przekonuje, że dyskredytacja domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach, stanowiła próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową oraz próbę racjonalizacji i kontroli codziennych praktyk obywateli, która nigdy w pełni nie została zrealizowana.

W dalszej części książki z obiektów masowego żywienia znów przenosimy się do przestrzeni domu, ale w odwołaniu do kulturowej przeszłości. O wnętrzach mieszkań rodzin robotniczych w Łodzi traktuje tekst Grażyny Ewy Karpińskiej (*Wokół pieca i stołu. Praktyki zamieszkiwania łódzkich włóknarzy*). Autorka sięga do archiwalnych materiałów badawczych z lat 70. i 80. XX wieku. Przedstawia przestrzeń kuchni robotniczej jako część przestrzeni zamieszkiwanej, w której najważniejsze sensory i podejmowane działania koncentrują się wokół dwóch obiektów – stołu i pieca. Z perspektywy praktyk zamieszkiwania, które łączą się z pokoleniowym przebywaniem w określonej przestrzeni i przekazywaniem wzorców jej udamawiania, opisuje kuchenne przedmioty oraz ich przestrzenne ustrukturyzowanie. Stół i piec to także bohaterowie artykułu Marioli Tymochowicz, zatytułowanego *Przemiany funkcji wiejskiej kuchni od końca XIX do początku XXI wieku (na materiale z terenu Lubelszczyzny)*. Autorka opisuje przestrzeń kuchenną i jej wyposażenie na lubelskiej wsi. Śledzi przeobrażenia sposobów organizowania kuchni oraz zmiany nadawanych jej znaczeń i funkcji (kulinarna, gospodarcza, wypoczynkowa, higieniczna, sakralizująca, obrzędowa, integrująca). Tymochowicz pokazuje zatem dynamikę przemian interesującej ją

przestrzeni – od wydzielonej części w izbie w pobliżu pieca, aż po osobne pomieszczenie. Anna Dąbrowicz, w oparciu o zbiory zgromadzone w Centralnym Muzeum Włókiennictwa w Łodzi, w tekście *Fenomen kuchennej makatki*, prezentuje specyfikę makatki, czyli kawałka płótna z wyhaftowanym prostym konturowym rysunkiem, uzupełnianym formułiczną sentencją lub napisem. Autorka sytuuje opisywane przez siebie artefakty w przestrzeni kuchni i przekonuje, że ich charakter, estetyka oraz rodzaj przekazywanego komunikatu, wprost odwołują się do praktyk realizowanych właśnie w kuchni. Dąbrowicz omawia historię makatki, jej rodzaje, dawne oraz współczesne wzory i jej – nie tylko dekoracyjne – funkcje.

Publikację zamykają dwa teksty poświęcone przestrzeniom kuchennym znanym w odległej historii kultury. W pierwszym Anna Marciniak-Kajzer omawia, z perspektywy archeologa, kuchnię średniowieczną (*Średniowieczna kuchnia „siermiężna” czy „wymyślona”*. *Uwagi o kulturze materialnej*). Na podstawie udokumentowanych zabytków (reliktów naczyń), zapisów historycznych oraz ikonografii, autorka „rozprawia się” z popularnymi wyobrażeniami, które średniowiecze oceniają jako epokę siermiężną. Autorka przekonuje, że średniowieczna kuchnia (wyposażenie materialne, przestrzeń, produkty) była bardzo zróżnicowana i zależała w znacznej mierze od majątności jej właściciela. Tom zamyka tekst Zofii Rzeźnickiej, *Antyczna przestrzeń kuchenna w świetle literatury gastronomicznej i medycznej*, w którym autorka podejmuje próbę rekonstrukcji antycznej przestrzeni kuchennej – podstawowych sprzętów i sposobów ich wykorzystywania, metod i praktyk kulinarnych (np. obróbka termiczna). Ten badawczy zamiar realizowany jest na podstawie analizy receptur zawartych w łacińskiej książce kucharskiej *De re coquinaria*, traktacie *De agricultura* Katona oraz greckich pismach medycznych autorstwa Galena i Orybazyusza.

W monografii nie prezentujemy więc konsekwentnej historii przemian, jakie dotyczą kuchni. Staramy się raczej pokazać przestrzeń pełną znaczeń na wybranych przykładach, sięgających do różnych kulturowych i społecznych kontekstów.

Bibliografia

- Boni Z. (2012), *Rozważania o przestrzeni kuchni*, [w:] R. Chymkowski, A. Jaroszuk, M. Mostek (red.), *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa, s. 240–252.
- Certeau M. de, Giard L., Mayol P. (2011), *Wynaleźć codzienność*, t. 2: *Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków
- Dant T. (1999), *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, tłum. J. Barański, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Douglas M. (2007), *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty.
- Goody J. (2012), *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Lévi-Strauss C. (1972), *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Ciechowicz. „Twórczość”, nr 2, s. 71–80.
- Morley D. (2011), *Przestrzeń domu: media, mobilność i tożsamość*, tłum. J. Mach, Narodowe Centrum Kultury, Kraków.
- Rybczyński W. (1996), *Dom. Krótka historia idei*, tłum. K. Husarska, Wydawnictwo Marabut, Oficyna Wydawnicza Volumen, Gdańsk–Warszawa.

Katarzyna Orszulak-Dudkowska*

CO SIĘ DZIEJE WE WSPÓŁCZESNEJ KUCHNI DOMOWEJ? O MOŻLIWOŚCIACH ANTROPOLOGII DESIGNU

(What Happens in a Contemporary House Kitchen? About the Possibilities of a Design Anthropology)

Streszczenie. Celem artykułu jest wskazanie możliwości współpracy antropologów, zainteresowanych badaniem sfery ludzkiej codzienności, ze specjalistami z obszaru projektowania, na przykładzie aranżacji przestrzeni domowej. Autorka odwołuje się do nurtu antropologii designu, którego celem jest zademonstrowanie projektantom różnorodności i kompleksowości życia ludzi w różnych kontekstach społecznych, dzięki czemu mogą oni tworzyć przedmioty i usługi lepiej odpowiadające potrzebom odbiorców. W artykule przedstawione są wyniki badań etnograficznych dotyczących przestrzeni współczesnej kuchni domowej, inspirowanych antropologią designu, ujawniających szczegółowe sposoby korzystania z pomieszczeń kuchennych, opisy ich aranżacji i wyposażenia oraz podejmowanych w tych pomieszczeniach codziennych aktywności. Wyniki badań ukazują współczesną kuchnię domową jako miejsce z potencjałem, bogato wyposażony wieloczynnościowy warsztat pracy, otwarty na rozmaite działania twórcze, nie tylko kulinarne. Dostarczają wiedzy o powszednich zachowaniach tak zwanych zwykłych ludzi, będących wypadkową tradycji, aktualnych wyborów tożsamościowych i całego szeregu oddolnych – indywidualnych i grupowych – preferencji oraz przyzwyczajeń, które mogą być użyteczne nie tylko dla badaczy kultury

* Dr Katarzyna Orszulak-Dudkowska (Orcid: 000-0002-1997-6105), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

zamieszkiwania, ale także dla projektantów i producentów rozmaitych przedmiotów i usług.

Słowa kluczowe: antropologia projektowania, przestrzeń kuchni domowej, badania etnograficzne.

Summary. The aim of this writing is to indicate the possibility of cooperation between anthropologists who are interested in researching everyday life of a human with specialists on design based on house space design. The author refers to a strand of design anthropology whose aim is to demonstrate diversity and complexity of life of people in different social contexts to designers. Thanks to that they can design objects and services which meet customers' needs better. In this writing, the author presents the results of ethnographic researches related to a contemporary kitchen space. Those researches were inspired by design anthropology and revealed detailed ways of using kitchen spaces, descriptions of their arrangements and equipment as well as everyday activities that happened in therein. Research results show a contemporary kitchen as a place with a potential, as a profusely equipped multitasking workshop which is open to many creative activities, not only culinary ones. They provide the knowledge about behaviours of so-called ordinary people which are a resultant of a tradition, current identity choices and a wide range of grassroots – individual and group – preferences and habits which can be useful not only for settlement culture researchers as well as for designers and producers of various objects and services.

Key words: design anthropology, house kitchen space, ethnographic research.

Antropologia designu i projektowanie przestrzeni domowej

Współczesny design obejmuje coraz szersze konteksty życia społecznego i oznacza coś więcej niż tylko projektowanie doskonałych formalnie artefaktów. Obecnie w tej praktyce chodzi raczej o tworzenie całych struktur społecznych kontaktów i doświadczeń w świecie zarówno wizualnym, jak i przedmiotowym (Rosińska, 2010: 28–34), a także o praktykowanie designu świadomego, kontekstowego i odpowiedzialnego, wychodzącego niejako naprzeciw realnym ludzkim potrzebom (Bryl-Roman, 2009: 21). Dla realizacji tak zarysowanych celów w obszarze projektowania pomocne okazało się odwołanie do

antropologii i specyfiki jej podejścia badawczego. Powiązanie współczesnego designu i antropologii, zainteresowanej wnikliwym oglądem różnych sfer ludzkiej aktywności, przyczyniło się w rezultacie do powstania nowego nurtu określanego mianem antropologii designu, który umiejętnie wykorzystuje potencjał badań etnograficznych na potrzeby projektowe, ukazując przy tym możliwości poznawcze antropologii jako nauki i wszechstronność zastosowania jej narzędzi badawczych, także poza akademią. Celem antropologii designu jest zademonstrowanie projektantom różnorodności i kompleksowości życia ludzi w różnych kontekstach społecznych, dzięki czemu mogą oni tworzyć przedmioty i usługi lepiej odpowiadające upodobaniom odbiorców. Zastosowanie narzędzi badawczych znanych w warsztacie antropologa umożliwia projektantom dotarcie do poziomu życia codziennego użytkowników i tego, w jaki sposób korzystają oni z towarów obecnych już na rynku; jak dzięki określonym przedmiotom-produktom wchodzą oni w relacje społeczne i uczestniczą w świecie kultury. Antropologia designu to zatem subdyscyplina, która, sięgając po dorobek z przeszłości i diagnozując teraźniejszość, kieruje swe wnioski zdecydowanie w kierunku przyszłości, w stronę tego, co dopiero ma się wydarzyć i co może przynieść ze sobą oczekiwane zmiany w sposobie życia ludzi, ich postrzeganiu, odczuwaniu i wartościowaniu otaczającego świata.

Antropolodzy designu uczestniczą w rozmaitych interdyscyplinarnych przedsięwzięciach badawczych i wciąż pytają o to, jak myślą i działają tak zwani zwykli ludzie, a stawiane przez nich diagnozy mogą mieć wpływ na strategię działań podejmowane przez różne środowiska producentów (por. Ząbek, 2013: 306–311). Antropolodzy diagnozują także potrzeby związane z wykorzystaniem przestrzeni domowej, a prowadzone przez nich badania sposobów użytkowania i wyposażania pomieszczeń zamieszkiwanych pozwalają ujawniać powtarzalne wzorce zachowań związanych ze sferą materialną oraz wyjaśniać ich przyczyny i społeczne uwarunkowania, co w różnym zakresie służyć może specjalistom, zajmującym się aranżowaniem wnętrz i produkcją przedmiotów wyposażenia domu (por. Pink i in., 2017). W tych rozważaniach chciałabym odwołać się do wyników badań etnograficznych, inspirowanych założeniami z obszaru antropologii designu, które dotyczyły sposobów użytkowania przestrzeni współczesnej kuchni

domowej, a także ukazać potencjał tego rodzaju badań do zastosowania na potrzeby praktyki projektowania². Szczegółowa analiza zebranych materiałów badawczych przyniosła bowiem szereg wskazówek na temat sposobów codziennego doświadczania przestrzeni kuchennej przez jej użytkowników, ujawniła preferencje dotyczące aranżacji kuchni i wykorzystywania w niej określonych przedmiotów i produktów, a także dostarczyła informacji na temat specyfiki podejmowanych w kuchni praktyk, nie tylko kulinarnych, ilustrując jednocześnie codzienne ludzkie przyzwyczajenia i wyobrażenia dotyczące interesującego nas fragmentu przestrzeni domowej w polskiej kulturze współczesnej.

Etnograficzne badania przestrzeni kuchennej

Badania etnograficzne dotyczące użytkowania przestrzeni kuchni domowej, do których wyników chciałabym się odwołać, prowadzone były od maja do lipca 2016 roku w Łodzi i okolicznych miejscowościach, przy udziale studentów studiów magisterskich etnologii Uniwersytetu Łódzkiego, w ramach realizacji projektu badawczego *Przestrzeń kuchenna – ludzie, rzeczy, praktyki*³. Podejmowanie rozmów na temat urządzania i codziennego wykorzystywania przestrzeni domowej kuchni okazało się niełatwym wyzwaniem badawczym, mówienie bowiem o tym, co należy do sfery kulturowych oczywistości sprawiało rozmówcom wiele trudności⁴. W rezultacie, przy zastosowaniu

² Warto w tym miejscu przypomnieć, że badania dotyczące sposobów użytkowania i wyposażania mieszkań, w tym pomieszczenia kuchni, prowadzone były już w Polsce w latach 70. XX wieku przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego, a ich wyniki starano się wykorzystywać także na potrzeby projektowe (por. Górską, 1982: 132–153; Łapińska-Tyska, 1982: 154–172; Dobrowolska, 1982: 173–187).

³ Wstępne wyniki tych badań prezentowane były w ramach Łódź Design Festiwal w 2016 roku, podczas debaty panelowej *Projektowanie relacji – przestrzeń jako narzędzie budowania relacji społecznych*, organizowanej przez redakcję pisma „M jak Mieszkanie”.

⁴ Po wstępnym rekonesansie badawczym ostatecznie zastosowaliśmy w terenie technikę wywiadu intensywnego pogłębionego, który nie jest wywiadem narracyj-

techniki wywiadu intensywnego pogłębionego, przeprowadziliśmy 60 rozmów z osobami w różnym wieku, przede wszystkim z kobietami, ale także z kilkoma mężczyznami (głównie reprezentantami młodszego pokolenia). Wszyscy rozmówcy opowiadali o swoich (najczęściej przez siebie prowadzonych) kuchniach domowych. W praktyce badawczej posługiwaliśmy się trzema głównymi pytaniami, z których, w trakcie rozmowy, wynikały kolejne poruszane przez nas kwestie, wywołujące nowe, głębsze wątki wypowiedzi. Pierwsze pytanie – *Jak wygląda / jaka jest przestrzeń Pani / Pana kuchni?* – dotyczyło opisu relacji zachodzących pomiędzy samą przestrzenią kuchenną i ulokowanymi w jej kontekście przedmiotami (meblami, urządzeniami i sprzętami kuchennymi, naczyniami czy dekoracjami), a użytkującymi te rzeczy ludźmi. Drugie pytanie – *Kto i jakie działania podejmuje w Pani / Pana przestrzeni kuchennej?* – poruszać miało w rozmowach kwestie szczegółowych sposobów użytkowania kuchni i wykonywania w niej konkretnych czynności. Interesował nas przy tym pytaniu cały kuchenny warsztat pracy w procesie, czyli to, co się dzieje w tym pomieszczeniu zwyczajowo na co dzień i co wydarza się w sytuacjach szczególnych (np. świątecznych); kto, co i w jaki sposób praktykuje w domowej kuchni. Trzecie pytanie zaś – *Co się gotuje (przyrządza) w Pani / Pana kuchni?* – dotyczyło już przygotowywanych w przestrzeni kuchennej potraw i wykorzystywanych w tym celu produktów spożywczych, stosowanych przepisów na konkretne dania, sposobów obróbki żywności i przygotowywania posiłków oraz szczegółowych zwyczajów żywieniowych.

W rzeczywistości wszystkie te trzy pytania badawcze wzajemnie ze sobą korespondowały i przenikały się zarówno w świadomości badaczy, jak i w odpowiedziach rozmówców, a kolejność pojawiania się poszczególnych tematów była zróżnicowana i zależała od przebiegu konkretnej rozmowy. Badania obejmowały także częściową dokumentację fotograficzną wnętrz kuchennych. W zebranych materiałach zauważyć można pewne odmienności dotyczące sposobów aranżacji i użytkowania przestrzeni kuchennej, które wynikały z różnic związanych

nym, ale nie jest też wywiadem kwestionariuszowym, a ze względu na swą elastyczność i otwartość na reakcje rozmówców okazał się w interesującym nas temacie techniką najbardziej efektywną.

z wiekiem rozmówców, ich statusem materialnym, wielkością i stanem własności zajmowanego mieszkania czy domu oraz samej jego lokalizacji (centrum miasta, osiedle blokowe, miejscowości podmiejskie). Tego rodzaju zróżnicowanie nie przeszkadzało jednak w uchwyceniu wielu prawidłowości, typowości i powtarzalnych wątków dotyczących sposobów użytkowania badanych kuchni domowych. W efekcie udało nam się, takie mam poczucie, pozyskać niezwykle barwny, interesujący i wieloaspektowy materiał badawczy, z którego wybrane tropy chciałabym zaprezentować w tych rozważaniach. Zamierzam skupić się przede wszystkim na kwestiach dotyczących wyglądu przestrzeni kuchennych i sposobów ich aranżacji oraz na używanych przez naszych rozmówców kuchennych przedmiotach (sprzętach, urządzeniach, naczyniach, meblach czy dekoracjach), a także zobrazować wątek działających w domowych kuchniach osób, które podejmują w tych wnętrzach rozmaite czynności, nie tylko kulinarne.

Kuchnia domowa – ludzie, rzeczy, praktyki

Pomieszczenie kuchenne w polskich domach już od kilku dekad współtworzy, wraz z największym pokojem, strefę dzienną mieszkania, w której koncentrują się najważniejsze funkcje i wykonywane w mieszkaniu czynności (Górska, 1982: 133). Dodatkowo w ostatnich latach podział przestrzeni zamieszkiwanej i jej szczegółowe wyposażenie stało się przedmiotem coraz bardziej świadomej refleksji, podejmowanej także przez samych użytkowników. W związku z tym dzisiejsze mieszkania dzielą się na strefy wspólne i jednostkowe, a poszczególne elementy organizacyjne przestrzeni są nieustannie poddawane analizie i korekcie, co odbiega od dawnego sposobu myślenia o domowym wnętrzu, odwołującego się do utrwalonych w tradycji wzorców zamieszkiwania. Współczesne formy aranżacji domu, w tym kuchni, a także wykorzystywane w tych wnętrzach przedmioty są coraz częściej postrzegane jako ważne ze względu na ich związek z właścicielem i jego stylem życia, a historia wnętrza staje się głównie historią żyjących w nim osób. Tego rodzaju przemiany dotyczące projektowego podejścia do własnej przestrzeni mieszkalnej zachodzą jednak powoli i nie dotyczą jeszcze całego polskiego społeczeństwa, co ilustrują wyniki analizy zebranych materiałów badawczych.

Wyposażenie domu, w tym kuchni, podobnie jak całą sferę przedmiotów obecnych w życiu społecznym, rozpatrywać można przez pryzmat codziennych doświadczeń i wiedzy potocznej użytkujących je ludzi (por. Brański, 2007: 10; Waszczyńska, 2015: 7–11). Meble i elementy wyposażenia wnętrza tworzą dom razem z ludźmi, a realizowane za pośrednictwem przedmiotów codzienne „budowanie” przestrzeni zamieszkiwanej odzwierciedla naszą kulturę i przyjmowane wartości (por. Dant, 2007: 73, 76). Jak pisze Tim Dant:

Mieszkańcy projektują i kształtują wnętrza przestrzeni domowych. Wybierają tapety, dywany, meble, wyposażenie kuchni i tak dalej, tworząc z nich zespoły o charakterze tyleż funkcjonalnym, co wynikającym z indywidualnych preferencji. [...] Wszystkie te rzeczy rzadko się wybiera za jednym razem, a są raczej stopniowo dodawane do grupy poprzednio wybranych, wzbogacając materialną zawartość domu. Decyzje dotyczą projektu, koloru, funkcjonalności, ceny oraz miejsc, w których rzeczy zostaną umieszczone. Każdy wybór jest złożoną decyzją, która odnosi się nie tylko do pojedynczego obiektu, lecz także sposobu, w jaki wkomponuje się on we wnętrze domu i w zbiór istniejących w nim rzeczy (Dant, 2007: 87).

Tego rodzaju twórcze podejście do urządzania i codziennego użytkowania przestrzeni domowej przyświecało również podejmowanej przeze mnie pracy badawczej i analitycznej, co w rezultacie pozwoliło na rekonstrukcję obrazu współczesnej kuchni domowej, której aranżacja stanowi zazwyczaj połączenie kulturowych wyobrażeń o tym fragmencie przestrzeni zamieszkiwanej z doświadczeniami i sposobem życia konkretnych ludzi. Przejdźmy zatem do przedstawienia szczegółowych rezultatów prac badawczych.

Jak wynika z przeprowadzonych analiz, dla zdecydowanej większości rozmówców kuchnia to użytkowane codziennie, bardzo ważne pomieszczenie domowe, które powinno być, ze względu na swoje istotne funkcje społeczne i gospodarcze, pomieszczeniem znacznych rozmiarów, przestronnym i jasnym jednocześnie, a tym samym umożliwiającym podejmowanie różnego rodzaju czynności. Dodatkowym walorem tak postrzeganej przestrzeni kuchennej powinny być pojemne szafki, najlepiej w jasnych kolorach (biel, beż, odcienie żółtego i jasnego drewna) oraz duże okno, przez które może docierać do wnętrza

kuchni znaczna ilość światła; okno, za którym powinna pojawić się zielona roślinność lub inny, budzący przyjemne konotacje widok, co ilustrują wybrane fragmenty zebranych wypowiedzi:

Kuchnia powinna być największym pomieszczeniem, bowiem biesiadowanie wspólne, jedzenie, przyjmowanie gości, dla mnie powinno odbywać się przy wielkim kuchennym stole, gdzie pod ręką są wszystkie kuchenne urządzenia. Można zrobić, tak jak już powiedziałam, jajecznicę w pięć minut, można szybko wstawić wodę, zagotować ją i zrobić herbatę czy kawę. No i w ogóle kuchnia jest takim pomieszczeniem, gdzie no... jest to ognisko domu. No i tyle (AIEiAK 14241, K, 58 lat, Łódź-Widzew, blok⁵).

Dla mnie [kuchnia] jest za mała. Zawsze chciałam mieć większą kuchnię i chciałam mieć kuchnię, w której można usiąść i posiedzieć, zjeść posiłek, pogadać (AIEiAK 14244, K, 48 lat, Łódź-Polesie, blok).

Kuchnia jest połączona z salonem, *de facto* jest to duża przestrzeń kuchenna. Mniej więcej dwadzieścia pięć metrów kwadratowych, [...] jest jasna, meble również są jasne, biała lodówka, aneks kuchenny, stół też jest jasny, krzesła, one są takie jasny beż, także ogólnie jest tam dosyć przyjemnie. Według mnie fajnie się tam spędza czas, bo pomieszczenie jest jasne, a akurat kuchnia znajduje się w takiej przestrzeni domu, gdzie jest dużo światła, więc to raczej pozytywnie odbieram (AIEiAK 14221, M, 27 lat, Borowa, dom jednorodzinny).

Część okna jest otwarta stale, bo lubię mieć przed oczami przestrzeń i mam to szczęście, że ciągle nie wycięto drzew tutaj na moim podwórku, w związku z tym zieleń niemalże wchodzi w okna tutaj w kuchni. Moim ulubionym zajęciem w związku z tym jest wstawanie o piątej-szóstej rano i picie kawy przy tym otwartym oknie, i słuchanie ciszy, i patrzenie na zieleń. Tak, to chyba moje ulubione zajęcie kuchenne (AIEiAK 14241, K, 58 lat, Łódź-Widzew, blok).

⁵ Wszystkie cytowane w tekście materiały badawcze dostępne są w Etnograficznym Archiwum Instytutu Etnologii i Antropologii Kulturowej UŁ im. Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej. Przy każdym przytaczanym fragmencie wywiadu podaję numer inwentarzowy, płeć rozmówcy, wiek i miejsce jego zamieszkania oraz rodzaj użytkowanej zabudowy mieszkalnej.

Dla reprezentantów starszego pokolenia kuchnia wciąż powinna pozostawać raczej osobnym pomieszczeniem domowym, skrywającym warsztat kulinarny przed gośćmi; młodszy rozmówcy zaś doceniali tak zwane kuchnie otwarte i możliwość łączenia tej przestrzeni z pokojem dziennym oraz zastosowanie, ustawionej na granicy kuchni i pokoju dziennego, „kuchennej wyspy”. Walory otwartej i przestronnej kuchni domowej, połączonej z jadalnią i wyposażonej w szereg pojemnych szafek, podkreślano zwłaszcza w kontekście projektowania pomieszczeń „swoich marzeń”, jakie rozmówcy chcieliby mieć w swoich mieszkaniach w przyszłości, co potwierdzają wybrane przykłady:

Chciałabym [...], nie wiem jak to się dokładnie nazywa, no taki blat z kranem. Właśnie moja znajoma ma taką kuchnię, taką wyspę i na tej wyspie możesz sobie właśnie gotować, możesz mieć wszystko. Dodatkowo ona jest obita takimi szufladkami, więc jest więcej miejsca, no i dodatkowo wiadomo, jakieś szafki, dużo sprzętów, typu właśnie zmywarka, piec, ta płyta indukcyjna. No i żeby była taka stylowa, taka ładna. Teraz są takie kafelki modne z nadrukami, na przykład do kuchni jakichś owoców, cytrusów, ładnie to wygląda, orzeźwiająco (AIEiAK 14246, K, 27 lat, Łódź-Polesie, blok).

Chciałabym mieć wyspę, lubię jak jest kuchnia tak skonstruowana, że na środku jest tak zwana wyspa, czyli ten blat taki, no wiesz o co chodzi, taka wyspa, że mam dojscie ze wszystkich stron, lubię jak kuchnia jest taka o wiele większa od tej, jaką mam, taka bardziej przestronna, połączona z jadalnią od razu, no i dużo szafek (AIEiAK 14224, K, 46 lat, Gąlków Duży, dom jednorodzinny).

Do stałego wyposażenia współczesnej kuchni domowej, jak przyznawali rozmówcy, należą oczywiście podstawowe sprzęty, czyli lodówka (z odpowiednio ułożonymi w jej wnętrzu produktami), zlew, kuchenka (gazowa lub elektryczna), piekarnik, a także rozmaite typy kuchennych szafek (stojących i wiszących) oraz szuflad. Dobrze zdomowionym i niezbędnym urządzeniem w kuchniach naszych rozmówców jest również zmywarka, która, w ich opinii, oszczędza wodę, ułatwia sprzątanie kuchni i jest swoistym znakiem nowoczesności. Wymieniane przez rozmówców podstawowe sprzęty, występujące w przestrzeniach ich kuchni, wydają się być „przezroczyste”, mają przede wszystkim walory

funkcjonalne, a ich brak dostrzegany jest dopiero w momencie awarii czy uszkodzenia (por. Karpińska, 2005: 181) lub też zmiany dotychczasowego kontekstu użytkowania (Waszczyńska, 2015: 9). Obecnie trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie kuchni domowej bez wykorzystania wymienionych podstawowych sprzętów, które dodatkowo pełnią funkcje estetyczne. W opinii rozmówców sprzęty i meble kuchenne powinny występować najczęściej w jednej, spójnej kolorystyce oraz korespondować z dominującą w pomieszczeniu kuchennym stylistyką.

Jak wynika z zebranych wypowiedzi, w dość powtarzalny, a jednocześnie kulturowo utrwalony sposób rozmówcy wykorzystują także przestrzeń poszczególnych kuchennych mebli. W dolnych szafkach przechowują oni zazwyczaj garnki, talerze, miski i cięższe naczynia, w górnych zaś kubki, filiżanki, szklanki, kieliszki do białego i czerwonego wina, kieliszki do wódki oraz lekkie produkty spożywcze. W szufladach umieszczają sztucze (dzielone na poszczególne rodzaje) oraz rozmaitego typu kuchenne akcesoria (drewniane łyżki, tarki, obieraczki do warzyw). Wiele użytkowanych w kuchniach przedmiotów stanowią produkty marki IKEA. Kosze na śmieci (coraz częściej śmieci segregowane) znajdują się zazwyczaj, stereotypowo już w polskich domach, pod zlewem, tam też przechowywane są rozmaite środki czystości, detergenty i foliowe torby. W przestrzeni kuchni znajdują się również szafki, w których przechowywane są lekarstwa (pełnią one funkcję domowej apteczki), półki lub szuflady przeznaczone na tekstylia kuchenne (obrussy, ściérki kuchenne, ręczniki, fartuchy) oraz pojemniki z przyborami do szycia, szydełkowania i innych robótek ręcznych (igły, nici, włóczki, wstążki, guziki itp.). Zazwyczaj osobna szuflada lub półka w zabudowie kuchennej przeznaczona jest na przyprawy, a na kuchennych parapetach ustawiane są donice ze świeżymi ziołami (bazylią, miętą, oregano, rozmarynem czy tymiankiem). Poza ziołami do roślin najczęściej hodowanych w przestrzeni kuchennej należą ozdoby kwitnące kwiaty doniczkowe, głównie storczyki, fiołki oraz kaktusy. Odwołajmy się zatem do przykładowych wypowiedzi rozmówców:

Mam szafkę-komodę, w której trzymam obrussy, ściérki, wszelkiego rodzaju kuchenne rzeczy plus jedna szydełkowa moja szuflada, w której trzymam włóczki, szydełko, wstążki, wszystkie pierdoły (AIEiAK 14239, K, 25 lat, Koluszki, dom jednorodzinny).

Wchodząc do kuchni, na wprost duże okno, szeroki parapet, na którym są doniczki z ziołami, jest taka ładna skrzyneczka, w środku są właśnie te... doniczki z ziołami, na parapecie najczęściej też jest koszyk z owocami, ewentualnie jakieś orzechy (AIEiAK 14219, K, 23 lata, Galków Mały, dom jednorodzinny).

Tak, w kuchni mam ulubione kwiaty doniczkowe kwitnące, jest fiołek afrykański fioletowy, jest stokrotka afrykańska, która w tej chwili pogubiła kwiatki, ma jednego kwiatka, no i jest filodendron pnący, to już bez kwiatków, ale to moja ulubiona roślina, ponieważ ona się świetnie chowa w każdych warunkach (AIEiAK 14241, K, 58 lat, Łódź-Widzew, blok).

Jak podkreśla Marek Krajewski, przedmioty, w tym rozliczne sprzęty i urządzenia domowe, służą jako narzędzia przy wykonywaniu wielu prozaicznych czynności – krojenia, smarowania, gotowania, nalewania czy sprzątania (Krajewski, 2013: 11). Dzięki zaś tym stale obecnym w domu przedmiotom ludzka codzienność staje się bardziej bezpieczna, powtarzalna i łatwa w obsłudze. Nawykowe odtwierzanie wciąż tych samych zachowań pozwala czerpać przyjemność z poczucia kontroli nad własnym życiem i unikać sytuacji zagubienia (por. Skowrońska, 2015: 150–151). Analiza zebranych materiałów pokazuje, jak wypełniające kuchnię przedmioty informują o sposobach życia ich użytkowników, o fascynacji współczesnymi trendami kulinarnymi czy też sentymencie wobec tego, co doskonale już w życiu społecznym zostało rozpoznane i sprawdzone. W przestrzeniach kuchennych naszych rozmówców pojawiają się bowiem zarówno sprzęty nowoczesne, o wysokich walorach estetycznych, oparte na zaawansowanych technologiach, jak i urządzenia ułomne, niemodne i dotknięte znakiem upływającego czasu. Pośród najbardziej istotnych kuchennych sprzętów gospodarstwa domowego (AGD) w pierwszej kolejności wymieniany jest czajnik, najczęściej elektryczny, oraz niezwykle często wykorzystywany blender, jako urządzenie pomocne do przygotowywania kremowych zup, musów czy wpisujących się w najnowsze trendy żywieniowe koktajli, ale także znany już od kilku dekad mikser. Zestaw podstawowych urządzeń uzupełnia także toster lub opiekacz do kanapek, ekspres do kawy (coraz częściej automatyczny) lub młynek do kawy i zaparacz, sokowirówka

oraz kombiwar. Chętnie dziś używane kuchenne sprzęty to jednak nie tylko technologiczne nowości, ale także przedmioty z kulturową historią, do jakich zaliczyć trzeba na przykład prodiż czy drewnianą stolnicę. Warto zauważyć, że stanowiące wyposażenie kuchni tego typu urządzenia dostarczają nam przede wszystkim poczucia swojskości i komfortu, i choć ich kształt materialny uległ zniszczeniu, to wciąż odnosimy się do nich z szacunkiem (por. Skowrońska, 2015). Poza tym, jak wynika z zebranych materiałów, obecnie zdecydowanie rzadziej niż jeszcze dekadę temu w polskich domach używana jest kuchenka mikrofalowa, frytkownica czy krajalnica do chleba, w czym upatrywać trzeba wpływu popularyzowanych obecnie zdrowych nawyków żywieniowych i znaczenia dostępnej na rynku coraz bardziej różnorodnej oferty produktów spożywczych i usług (na przykład chleb krojony na życzenie klienta). Odwołajmy się zatem do fragmentów wypowiedzi, ilustrujących powyższe spostrzeżenia:

Co mam jeszcze tak pod ręką. [...] Blender, którego często używam, nie mam mikrofali, jestem wielką przeciwniczką mikrofali, jakoś nie jestem przekonana do niej. Co mam pod ręką? Ekspres do kawy to też jest coś, co często używam, zawsze rano to kawa... (AIEiAK 14219, K, 23 lata, Gałków Mały, dom jednorodzinny).

Kupiłam sobie ostatnio taki fajny blenderek, w którym jest jednocześnie tarka jarzynówka czy do ziemniaków, czy do robienia surówek, to sporo pomaga, bo jest jeden robot, a nie kilka różnych (AIEiAK 14242, K, 25 lat, Łódź-Widzew, blok).

Ekspres do kawy [...] to jest mój chyba ulubiony przedmiot, bo my bardzo lubimy kawę i dużo i często pijemy. Rano, no, to zawsze, taki rytuał się zrobił poranny z tą kawą... [...] Od dawna się nastawiliśmy, żeby ten ekspres kupić, no i wreszcie kupiliśmy, no i lubię go. I to jest chyba taki przedmiot, bez którego trudno byłoby mi się obyć w kuchni (AIEiAK 14275, K, 51 lat, Łódź-Bałuty, dom jednorodzinny).

Wszystko, co piękę, piekę w tym starym prodiżu. I kiedyś na imprezie piekliśmy sobie pizzę. Koleżanka nie wiedziała, że pokrywy od prodiża nie może postawić obojętnie w jakim miejscu i wypaliła bardzo malowniczy okrągły ślad, który przydaje mi się teraz, kiedy stawiam tam garnek (AIEiAK 14237, M, 23 lata, Łódź-Widzew, blok).

Kuchnia domowa to przestrzeń codziennych aktywności, w związku z tym funkcjonuje niczym warsztat mieszczący wszystko to, co niezbędne dla zachowania powtarzalnego rytmu dnia powszedniego. Wszystkie spotykane w tym pomieszczeniu materialne obiekty czemuś służą, mają swoje określone przez użytkowników przeznaczenie, a jednocześnie tworzą całość wzajemnie powiązanych ze sobą elementów (por. Krajewski, 2013: 135–138). Funkcjonalność kuchni zapewniać musi również właściwe rozmieszczenie sprzętów, odpowiadające podziałowi na strefy przeznaczone do wykonywania określonych czynności, takich jak przygotowywanie gorących napojów, krojenie i obróbka produktów spożywczych, zmywanie i płukanie czy gotowanie. Kuchnia domowa w opiniach rozmówców to także przestrzeń, która powinna być estetycznie uporządkowana i pozostawać łatwa do sprzątania. Wszystkie przedmioty powinny mieć swoje stałe miejsca, a jednocześnie pozostawać „pod ręką” w razie konieczności użycia. Dekoracje kuchennych ścian ograniczone zostały właściwie do minimum, ale wskazać można kilka przedmiotów o charakterze wysoko użytkowym, które zwyczajowo wciąż umieszczane są w kuchni w eksponowanych i widocznych miejscach, umożliwiających łatwe korzystanie z ich funkcji, a do takich przedmiotów należą radio, zegar ścienny i kalendarz. Innym rodzajem kuchennej dekoracji są rozmaite pamiątki z podróży, występujące częstokroć w postaci magnesów na lodówkę, ale także przedmioty o funkcjach magiczno-ochronnych, do których należy przede wszystkim zawieszany na kuchennej ścianie tak zwany święty obrazek. Jak mówili nasi rozmówcy:

Jest u nas w kuchni zwyczaj wieszania kalendarza, bo jak wchodzisz, to jest takie przypomnienie na początek dnia, jest kalendarz, masz zapisane wszystkie daty, jakichś lekarzy, spotkania (AIEiAK 14244, K, 48 lat, Łódź-Polesie, blok).

I na ścianie wisi zegar i dwa głośniki, ponieważ w zasadzie kuchnia to jest jedyne miejsce, gdzie słucham radia (AIEiAK 14244, K, 48 lat, Łódź-Polesie, blok).

No, tutaj z boku jeszcze stoi kwietnik, z dużym wielkim kwiatem koło zamrażalki, no i zegar jest duży, zegar jest właściwie obok tego kwiatu, żeby było wiadomo..., z drugiej strony przy stole jest kalendarz, żeby

było wiadomo dzień czy tam miesiąc, z powypisywanymi oczywiście [notatkami], ponieważ wszystko musimy mieć pozapisywane, bo jesteśmy tak zalatani, że możemy zapomnieć, więc czy lekarz, czy jakaś tam wizyta gdzieś, więc się pisze w kalendarzu, żeby to po prostu zawsze mieć przed oczami, nie zapomnieć (AIEiAK 14233, K, 55 lat, Łódź-Górna, dom jednorodzinny).

I na drzwiach mam Bożę – Matkę Boską Karmiącą chyba, bo dostaliśmy ją w prezencie ślubnym od mojej mamy. Bo chyba taki jest zwyczaj, że mama daje córce. Nie wiem, moja mama w każdym razie dostała od babci, ja dostałam od mojej mamy i teraz wisi (AIEiAK 14239, K, 25 lat, Koluszki, dom jednorodzinny).

Na ścianie mam taki obrazek, chociaż nie jestem osobą jakoś bardzo wierzącą, ale jest to pamiątka, którą dostałam kiedyś od kogoś bardzo mi bliskiego. I jest to taki bardzo mały obrazeczek w drewno oprawiony z Madonną z Dzieciątkiem. I właśnie wisi na ścianie w kuchni. I zawsze go w kuchni wieszalam (AIEiAK 14238, K, 58 lat, Brzeziny, dom jednorodzinny).

Szczególnym rodzajem obiektów spotykanych w kuchniach naszych rozmówców są meble o charakterze rodzinnych pamiątek (stoły, stolki, szafki), własnoręcznie wykonane przez kogoś z domowników czy członków rodziny, czasem nie do końca doskonale, których wartość wynika jednak przede wszystkim z towarzyszących ich użytkowaniu emocji. Wszystko to potwierdza jedynie spostrzeżenia badaczy mówiące o tym, że w przestrzeni domowej (kuchennej) najzwyklejsze przedmioty i ich układy nie są jedynie bytami fizycznymi, ale zyskują wartości i znaczenia symboliczne (Morley, 2011: 37). Przestrzeń kuchenna funkcjonuje zatem nie tylko jako zespół przedmiotów materialnych o określonych właściwościach, ale także jest to przestrzeń otwarta na nowe wartości i znaczenia przypisywane jej wyposażeniu, które mogły powstawać zarówno na etapie produkcji tych przedmiotów, jak i w efekcie ich użytkowania i zestawienia z innymi elementami kuchennych aranżacji.

Niezwykle ważnym meblem w przestrzeni kuchni domowej pozostaje stół wraz z towarzyszącymi mu siedziskami (krzesłami, rzadziej stolkami czy ławami), przy którym można przygotowywać i jadać posiłki. Kuchenny stół to jednak także miejsce wykonywania wielu

czynności pozakulinarne, a jego lokalizacja wyznacza dodatkowo centrum spontanicznych spotkań rodzinnych i towarzyskich. Jak mówili nasi rozmówcy:

No i na środku kuchni stoi stół, taki dosyć duży, przy którym właśnie robię różne rzeczy. Można położyć na nim stolnicę, robimy wtedy czy kluski, czy makaron jakiś; obieram warzywa (AIEiAK 14238, K, 58 lat, Brzeziny, dom jednorodzinny).

Stół jest bardzo wygodny, więc dużo przy nim robię. Lubię przy nim siedzieć, lubię przy nim czytać. Bo fotele są wygodne, krzesła są wygodne. Lubię przy nim jeść, lubię przy nim pić kawę, herbatę, wszystko. Lubię, kiedy ktoś przychodzi, właśnie siedzimy w kuchni, bo tutaj jest wygodnie [...] Kiedyś też się w tym domu robiło wszystko w kuchni. Wszystko. Tutaj się skupiało życie całego domu, tu się siedziało w kuchni, tu się po prostu światło paliło do późnego wieczora. Pokój nie był taki interesujący, ani jeden, ani drugi (AIEiAK 14273, K, 42 lata, Łódź-Bałuty, dom jednorodzinny).

I przeważnie to najlepsze rozmowy są w kuchni, bez względu na to czy to jest stara kuchnia czy to jest nowa kuchnia. Zawsze, jak idę do koleżanek, to idziemy do kuchni przeważnie, żeby wypić sobie kawę, nie musimy iść do pokoju, ale przy stoliku w kuchni, jeżeli ktokolwiek ma, to chyba najfajniejsze rozmowy są w kuchni, tak mi się wydaje (AIEiAK 14223, K, 45 lat, Łódź-Widzew, blok).

A dodatkowo kuchnia zawsze jest fajnym miejscem, jak przychodzą znajomi i chcesz z kimś poplotkować, na stronie. No, to zawsze się idzie do kuchni, papieroski, w kuchni najlepsza impreza. Tak się zawsze mówi, że jak jest jakaś impreza, to z reguły przenosi się do kuchni (AIEiAK 14246, K, 27 lat, Łódź-Polesie, blok).

Przez pryzmat kuchennego stołu rozmówcy dzielili się także swymi opowieściami dotyczącymi rozmaitych podejmowanych w kuchni czynności pozakulinarne, pośród których wymienić należy między innymi rozwiązywanie krzyżówek, farbowanie i strzyżenie włosów, pielęgnację paznokci, szycie ręczne lub szycie na maszynie, czytanie książek czy też pracę na komputerze. Czasami stół kuchenny występuje także jako deska do prasowania lub tablica informacyjna, na której

zostawia się kartki z wiadomościami dla najbliższych. Zdarza się również, że kuchenny stół jest meblem szczególnym – rodzinną pamiątką, przedmiotem wniesionym w posagu, meblem z własną biografią. Jak zauważa Marek Krajewski, domowe meble i przedmioty codzienne, jako ślad minionych czasów, służą często utrwaleniu i materializacji ważnych społecznych relacji (Krajewski, 2013: 13). Wartość tych przedmiotów osadzona jest wówczas w pamięci, emocjach i zobowiązaniu wobec przeszłości. Jak pokazały wyniki przeprowadzonych badań, przestrzeń kuchni domowej, wraz z kuchennym stołem, to także doskonałe miejsce na indywidualną modlitwę i rozmyślania nad losem, prowadzenie rozmów z najbliższymi, codziennych i lakonicznych, ale także tych trudnych i ważnych. Przestrzeń kuchenna stanowi również pomieszczenie, w którym pali się w domu papierosy, urządza spontaniczne spotkania towarzyskie (zazwyczaj niezwykle udane) oraz pracuje z dziećmi – odrabia lekcje, wykonuje prace plastyczne czy bawi w gotowanie. Odwołajmy się zatem do przykładowych fragmentów wypowiedzi:

Pod oknem już zaczyna się stół, przy którym jest sześć krzeseł, stół w sumie nie jest duży, no, ale taki, że sześć osób spokojnie może przy nim usiąść. Lekkie krzesła drewniane niezbyt masywne. [...] Mogę sobie usiąść w kuchni przy stole, przy którym mam dobry zasięg wi-fi, to już w ogóle. No właśnie, ewentualnie poczytać coś. Kuchnia nie jest tylko na jedzenie i gotowanie ukierunkowana. No, życie jest w kuchni (AIEiAK 14219, K, 23 lata, Gałków Mały, dom jednorodzinny).

Toaletę ranną robię sobie tu w kuchni. Ponieważ muszę ją robić na stojąco, ze względu na to, że nie mogę ani ukucnąć ani za bardzo sobie... mam ograniczony ruch. Więc pewnie się czuję przy stole i robię sobie tutaj. [...] A obcinam włosy wszystkim moim facetom [mąż i dwóch synów] w kuchni, na płytkach raz dwa się wszystko zmiecie i nie ma problemu, ponieważ za dużo włosów nie mają moi panowie, więc maszynką do golenia, jak nastawię sobie osłonkę, ładnie ich „poogalam”, przedziutko się zmiecie, bo to jest na płytkach, posprząta się i już. I potem po kolei do kąpienia idą (AIEiAK 14233, K, 55 lat, Łódź-Górna, dom jednorodzinny).

Na pewno też często wchodzę do kuchni, no, bo ja tylko w kuchni palę. U mnie się tam w pokojach nie pali, no to akurat jak papieroska chce za-

palić, no, to przychodzę tutaj do kuchni i sobie palę. Oczywiście, że mną pies zawsze przychodzi, łakomczuch jeden (AIEiAK 14245, K, 23 lata, Łódź-Bałuty, blok).

Dużo się rozmów przeprowadza w kuchni, kuchnia jest takim miejscem, chyba raczej w większości domów, że jak rodzina przebywa w kuchni jest tak miło, ciepło. [...] rozmowy dotyczą codziennych takich spraw domowych, różnych rachunków, takie przyziemne rzeczy typu, co mamy na przyszły dzień, jakieś plany snujemy odnośnie jakichś remontów różnych w domu czy coś, czy nawet takich codziennych, na przykład, co będzie się robić jutro czy pojutrze i dalszych planów jakichś z remontami domu czy mieszkań, wyjazdów jakichkolwiek, no, wszystkich takich codziennych spraw (AIEiAK 14224, K, 46 lat, Gąlków Duży, dom jednorodzinny).

Kuchnia domowa w kontekście zebranych podczas badań materiałów jawi się jako kluczowa i elementarna przestrzeń domu, otwarta na wszelkie spontaniczne czynności, które trudno przeprowadzić czy zrealizować w jakimkolwiek innym pomieszczeniu. Nieoficjalny i niezobowiązujący zarazem charakter kuchni, traktowanej jednocześnie jako „serce domu”, pozwala na bliski i bezpośredni kontakt z innymi członkami rodziny czy znajomymi. Taki sposób użytkowania kuchni nie jest jednak kulturową nowością, a raczej cennym nawiązaniem do rodzimej tradycji i zachowań, które znane były w kulturze polskiej ubiegłych dekad i stuleci, w kontekście wsi, jak i miasta. W XIX-wiecznej kulturze chłopskiej ilustrował to podział na „czarną” i „białą” izbę, przeniesiony do miast wraz z kulturą robotniczą i upowszechniony w rezultacie procesów migracyjnych już w latach powojennych (por. Chomątkowska, 2018: 25). Zabiegi służące dowartościowaniu pozycji kuchni w przestrzeni domowej podejmowane były też w modernistycznych przedsięwzięciach projektowych, nawiązujących do nowożytnych tradycji mieszczańskich (por. Leśniakowska, 2004: 182).

Wyniki przeprowadzonych badań pokazują, że kuchnia to wciąż przestrzeń użytkowana wspólnotowo, choć jednocześnie dostrzec można wyraźne symptomy przemian relacji rodzinnych i partnerskich. W badanej kuchni domowej coraz częściej, zwłaszcza wśród młodej generacji rozmówców, panuje równouprawienie, przyrządzaniem posiłków zajmują się zarówno panie, jak

i panowie, a tradycyjna w naszej kulturze kobieca rola gospodyni domowej wspierana jest częstokroć przez zaangażowanego w prace kuchenne mężczyznę. Co więcej, kobiety doceniają umiejętności kulinarne swoich partnerów, choć – oczywiście – wciąż spotykane są grupy domowe, w których mężczyzna w kuchni raczej się nie udziela, a wręcz jest w tej przestrzeni zdecydowanie niepożądany, co ukazują poniższe przykładowe wypowiedzi:

Męża staram się do kuchni nie wpuszczać, chyba, że chce sobie kawę zrobić dodatkową. Ponieważ nie lubię jak on coś w kuchni robi, bo on robi straszliwy bałagan. Ma tendencje niszczycielskie. Jak zaczyna czegoś szukać, nigdy nie wie, gdzie co jest. Pół kuchni potem trzeba sprzątać, zanim on znajdzie coś, czego szuka. A większość rzeczy robię ja. Tak jak mówię, ja się zajmuję tymi podstawowymi posiłkami, często z pomocą córki. Wiadomo, obieram ziemniaki, warzywa, takie rzeczy robię. A na przykład jakieś kotleciki jak robimy, to ja je formuję, a córka już smaży na patelni. No, a desery, no, to nieraz mi się zdarza jakieś ciasto upiec typu karpátka (AIEiAK 14238, K, 58 lat, Brzeziny, dom jednorodzinny).

Ja gotuję obiad, tylko że ja zmywam po sobie na bieżąco, jak coś gotuję, tak? Typu, nie wiem, zużyję deskę czy coś, to od razu ją myję. I później mój mąż zmywa po obiedzie. Skoro ja gotuję, no, to nie będę zmywać, tylko on zmywa. I na odwrót: jeżeli on gotuje, no, to on już nie zmywa, tylko ja. Bo nie mamy zmywarki, zmywanie jest ręczne. Śniadanie, no, to jak się uśmiechnę, to mi robi. A kolację, no, to już każdy sam sobie. Zakupy, no, to głównie robię ja, bo jestem od rana w domu. Chyba, że się szykują jakieś większe zakupy, to idziemy razem, no, bo ktoś musi mi to przytargać. [...] Ja gotuję lepiej. Ale są potrawy, które on [mąż] też potrafi. Zrobił mi łososia kiedyś z gruszkami takimi marynowanymi. I było dobre, no, dobre danie, które on potrafi zrobić (AIEiAK 14239, K, 25 lat, Kuluszki, dom jednorodzinny).

Kuchnia, w opiniach naszych rozmówców, to także ulubione pomieszczenie innych domowników, a mianowicie domowych zwierząt, które w tej przestrzeni mają swoje miski z jedzeniem, a także legowiska czy klatki. Ten wieloczynnościowy warsztat pracy, za jaki uznać można kuchnię domową, mieści zatem także aktywność zwierząt, co potwierdzają wybrane fragmenty wypowiedzi:

A i Bambosz! Mój prosiak! Moja kochana świnka morska! Trójkolorowa, płci męskiej, o imieniu Bambosz, który je siano. I jest pociechą naszego małego domku. I jest alarmem, ponieważ zawsze, kiedy mój mąż otwiera lodówkę, to on kwiczy, więc wiem, kiedy ktoś coś wyciąga z lodówki. Alarm jest wszczęty, aż na dole go słyszać czasami, jak w takie tony wejdzie, w rejestry. To go słyszać strasznie (AIEiAK 14239, K, 25 lat, Koluszki, dom jednorodzinny).

Tam miał swoje łóżeczko pies. Lubiał w tej kuchni być, jak wszyscy byli w domu, bo był obiad, były zakupy, coś tam skapło. No i on tam lubił być. No i bardzo lubił wyglądać sobie przez okno w kuchni. Wskakiwał na taboret, ten taboret stał pod oknem, więc Misio stał, opierał łapy na parapecie i sobie wyglądał (AIEiAK 14240, K, 58 lat, Łódź-Widzew, blok).

To może powiem jeszcze, że moja kuchnia ma tak naprawdę dwa zastosowania, oprócz tego, że jest kuchnią, jest jeszcze pokojem mojego kota. Ponieważ zawsze, gdy nie mogę go znaleźć, wystarczy, że do niej wejdę i on zawsze się w niej pojawia. [...] Ma tam okno, gapi się na gołębie i inne dziwne rzeczy. Dodatkowo to jest parter, więc dla niego to jest atrakcja oraz ma wgląd na to, że jak wejdę do kuchni i otworzę lodówkę, to się coś dostanie. Ogólnie mój kot jest wege, nie lubi mięsa, jego ulubioną potrawą jest barszcz ukraiński (AIEiAK 14246, K, 27 lat, Łódź-Polesie, blok).

Zresztą kuchnia jest opanowana przez nasze zwierzaki, bo lubią na przykład... jeden z kotów lubi wylegiwać się na lodówce, drugi ma swoją ulubioną kanapkę pod okienkiem, a w ogóle lubią asystować przy wszystkim, co robimy w kuchni. [...] I mieliśmy taki śmieszny wypadek, że smażyliśmy właśnie kotlety, a na stole położyliśmy telefon komórkowy. I koty, które... któryś kot, który wskoczył na stół, nacisnął przycisk szybkiego wybierania i połączył nas z moją koleżanką. I nie wiedziałyśmy o tym, że zadzwonił właśnie do mojej koleżanki. Koleżanka odebrała i przez dłuższy czas wysłuchiwała, jak smażymy kotlety schabowe. I potem dopiero zorientowałyśmy się, że coś się w telefonie światelko świeci, więc podniosłam ten telefon i koleżanka mi powiedziała, że nie wie, po co dzwoniłam, ale na temat kotletów to ona wszystko wie [śmiech]. Także nieraz mamy bardzo wesoło z naszymi zwierzątkami (AIEiAK 14238, K, 58 lat, Brzeziny, dom jednorodzinny).

Podsumowując, jak pokazują wyniki przeprowadzonych badań etnograficznych, współczesna kuchnia domowa jest miejscem z potencjałem, bogato wyposażonym wieloczynnościowym warsztatem pracy, pozostającym w nieustannym procesie działania i otwartym na rozmaite praktyki twórcze. Pełne zaangażowania podejście do przestrzeni kuchennej wyrażają zestawiane w niej sprzęty, produkty i meble, które nie są jedynie użytecznymi narzędziami kulinarnej pracy, ale także pełnią ważne role w życiu codziennym rozmówców, uczestniczą w podtrzymywaniu ważnych dla nich relacji społecznych i kształtowaniu tożsamości. Przedstawione wyniki badań pozwalają zgłębiać kulturę życia codziennego, poznawać domowe rytmy zachowań i rytuały, odsłaniać kluczowe dla rozmówców wartości; mają one jednak nie tylko walory poznawcze, ale także niosą w sobie ogromny potencjał użytkowy. Szczególnie cenne okazać się mogą dla specjalistów z zakresu projektowania przestrzeni, dla których badania etnograficzne przynoszą informacje o faktycznych sposobach myślenia i działaniach użytkowników, osadzonych także w określonych kontekstach przestrzennych. Zebrane podczas badań materiały ilustrują nie tylko strategie użytkowania przestrzeni współczesnej kuchni domowej, korzystania z konkretnych przedmiotów, sprzętów i mebli, ale także, co szczególnie istotne, ukazują pomysły na konkretne rozwiązania aranżacyjne, które w opinii użytkowników mogłyby udoskonalić tę przestrzeń, zarówno pod względem estetycznym, jak i funkcjonalnym; stają się pomocne w przekładaniu poznanych wartości ludzkiego świata na praktyczne rozwiązania. Jak pokazują badania, kuchnia jako część przestrzeni domowej przez lata uważana za strefę koniecznej do wykonania pracy w domu, stanowi obecnie także miejsce kreacji, wypoczynku i realizacji indywidualnych pasji nie tylko kulinarnych; pojawia się jako obszar powtarzalnych praktyk życia codziennego, które ilustrują jednocześnie zmiany zachodzące w otaczającym nas świecie – zmiany dotyczące stylu życia, myślenia o żywieniu i estetyce przestrzeni domowej, ale także przemiany wspólnotowych relacji międzyludzkich, tożsamości płciowej i rodzinnych tradycji. Wiedza płynąca z przeprowadzonych badań etnograficznych umożliwia zatem poznanie zarówno specyfiki obecnej kultury zamieszkiwania, jak i daje cenne wskazówki dla działań projektowych, dotyczących aranżacji i wyposażenia domowej przestrzeni kuchennej.



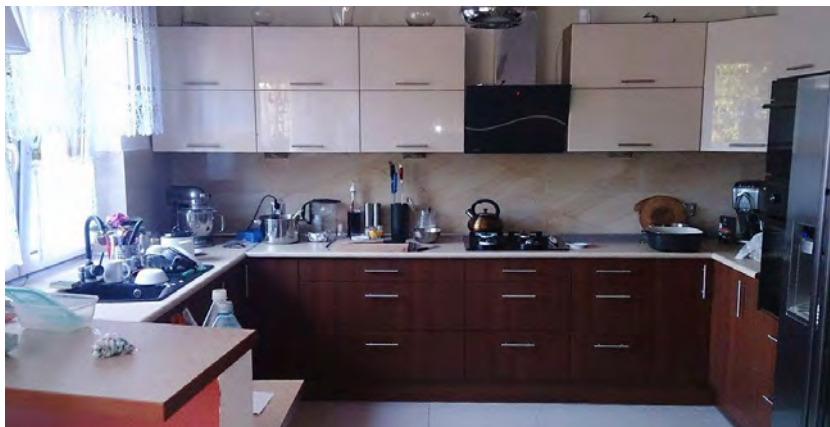
Fot. 1. Łódź-Widzew, blok

Fot. J. Bieniek



Fot. 2. Łódź-Bałuty, blok

Fot. D. Staniszevska



Fot. 3. Gałków Duży, dom jednorodzinny

Fot. A. Redlewska



Fot. 4. Łódź-Widzew, blok

Fot. J. Bieniek



Fot. 5. Łódź-Widzew, blok

Fot. J. Bieniek



Fot. 6. Łódź-Górna, dom jednorodzinny

Fot. E. Piotrowska



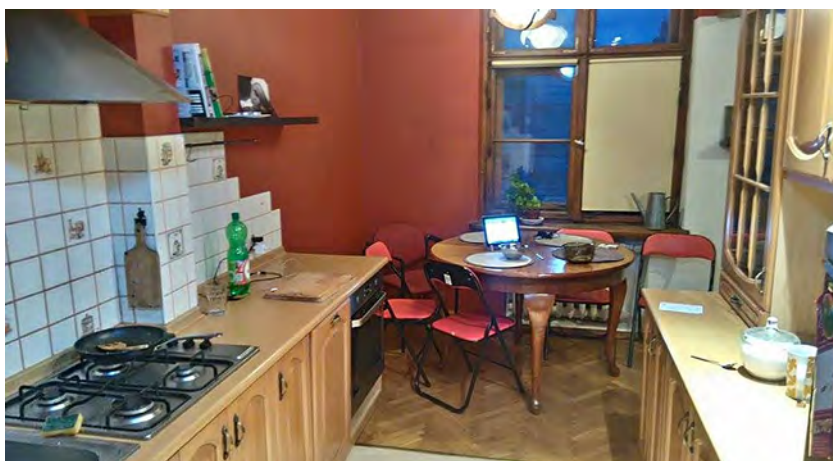
Fot. 7. Łódź-Widzew, blok

Fot. J. Bieniek



Fot. 8. Łódź-Śródmieście, kamienica

Fot. A. Redlewska



Fot. 9. Łódź-Śródmieście, kamienica

Fot. M. Żerkowski



Fot. 10. Poddębice, blok

Fot. M. Samson



Fot. 11. Koluszki, dom jednorodzinny

Fot. J. Bieniek

Bibliografia

- Barański J. (2007), *Świat rzeczy. Zarys antropologiczny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Bryl-Roman W. (2009), *Inflacja designu?*, „Kultura Współczesna”, nr 3, s. 18–29.
- Clark A. (ed.), (2017), *Design Anthropology. Objects Cultures in Transition*, Bloomsbury Academic, London.
- Chomątkowska B. (2018), *Betonia. Dom dla każdego*, Wydawnictwo Czarne, Wołowiec.
- Dant T. (2007), *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej*, tłum. J. Barański, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Dobrowolska S. (1982), *Pożądane mieszkanie – analiza wyobrażeń*, [w:] E. Kaltenberg-Kwiatkowska (red.), *Mieszkanie. Analiza socjologiczna*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, s. 173–187.
- Górska A. (1982), *Typowe sposoby użytkowania kuchni i pokoju dziennego*, [w:] E. Kaltenberg-Kwiatkowska (red.), *Mieszkanie. Analiza socjologiczna*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, s. 132–153.
- Gunn W., Otto T., Smith R. Ch. (2013), *Design Anthropology. Theory and Practice*, Bloomsbury Academic, London.
- Julier G. (2006), *Świetlana przyszłość europejskiego designu*, tłum. J. Mrowczyk, „2+3D”, nr 19, s. 68–69.
- Julier G. (2009), *Od kultury wizualnej do kultury designu*, tłum. M. Składanek, „Kultura Współczesna”, nr 3, s. 47–64.
- Karpińska K. (2005), *Lodówka*, [w:] M. Krajewski (red.), *W stronę socjologii przedmiotów*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań, s. 181–195.
- Kopytoff I. (2003), *Kulturowa biografia rzeczy – utowarowienie jako proces*, tłum. E. Klekot, [w:] M. Kempny, E. Nowicka (red.), *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 249–274.
- Krajewski M. (2013), *„Są w życiu rzeczy...”*. Szkice z socjologii przedmiotów, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa.
- Leśniakowska M. (2004), *Modernistka w kuchni*. Barbara Brukalska, Grete Schütte-Lihotzky i „polityka kuchenna” (wstęp do architektury modernizmu), „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr 1–2, s. 179–196.
- Łapińska-Tyszką K. (1982), *Wartości określające sposób użytkowania mieszkania*, [w:] E. Kaltenberg-Kwiatkowska (red.), *Mieszkanie. Analiza socjologiczna*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, s. 154–172.
- Piłat-Borcuch Magdalena (2014), *Socjologia designu*, CeDeWu, Warszawa.
- Pink S., Mackley K. L., Marosanu R., Mitchell V., Bhamra T. (2017), *Making Homes. Ethnography and Design*, Bloomsbury Academic, London.

- Rakowski T. (2008), *Zbiory, zliczenia, przedmioty przejściowe. Żywiół materialności w poznaniu antropologicznym*, [w:] J. Kowalewski, W. Piasek, M. Śliwa (red.), *Rzeczy i ludzie. Humanistyka wobec materialności*, Wydawnictwo Instytutu Filozofii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn, s. 223–236.
- Rosińska M. (2010), *Przemysłać u/życie. Projektanci, przedmioty, życie społeczne*, Fundacja Nowej Kultury Bęc Zmiana, Warszawa.
- Skowrońska M. (2015), *Jak u siebie: zamieszkiwanie i komfort*, Nomos, Kraków.
- Waszczyńska K. (2015), *Przedmowa*, [w:] A. Rybus, M. W. Kornobis (red.), *Ludzie w świecie przedmiotów, przedmioty w świecie ludzi. Antropologia wobec rzeczy*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa, s. 7–16.
- Ząbek M. (2013), *Antropologia w biznesie i przemyśle*, [w:] M. Ząbek (red.), *Antropologia stosowana*, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Warszawskiego, Międzynarodowe Centrum Dialogu Międzykulturowego i Międzyreligijnego UKSW, Warszawa, s. 293–321.

Paulina Kowalczyk*

„Z OFICYNY DO CENTRUM DOMU” O NOWYM WYMIARZE PRZESTRZENNYM I KULTUROWYM KUCHNI WE WSPÓŁCZESNYM URZĄDZANIU WNĘTRZ

(“From the Outhouse to the Center of the House” About the New Spatial and Cultural Dimension of the Kitchen in Contemporary Interior Design)

Streszczenie. Autorka artykułu podejmuje próbę prześledzenia zmian znaczenia kuchni oraz czynników kulturowych i symbolicznych wpływających na marginalizację tej przestrzeni w nowożytnej „geografii” domu. Stawia pytanie o trwałość pewnych figur wyobraźni, które wyznaczały hierarchię w układzie przestrzennym domu. Analizując dawne poradniki i traktaty architektoniczne, jak i współczesne czasopisma i strony internetowe poświęcone aranżacji wnętrz, autorka stara się ukazać owe przemiany i nowy wymiar przestrzenny oraz kulturowy kuchni.

Słowa kluczowe: kuchnia, przestrzeń, urządzenie wnętrz, kulturowe znaczenia.

Summary. In the article author shows how the significance of the kitchen has changed and what cultural and symbolic factors influenced that in modern home's "geography" this space was marginalized. Author poses questions about the sustainability of some figures of imagination, which determined the spatial hierarchy in the home. Analyzing old-time architectural guides and treatises as well as contemporary magazines and websites devoted to

* Mgr Paulina Kowalczyk, Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

interior design, author tries to show these changes and a new spatial and cultural dimension of kitchen.

Key words: kitchen, space, interior decoration, cultural meanings.

Dłuższym słowem wstępu

Człowiek nie żyje, aby jeść, ale je, aby żyć
Sokrates

Słowa starożytnego greckiego myśliciela, choć zawierają w sobie racjonalne spojrzenie na podstawową, biologiczną funkcję pożywienia – zapewnienie przetrwania, pomijają związek owego fizycznego aktu z zasadami nieskończonego wyższego porządku. Mianowicie – z zasadami społecznego, wspólnotowego, kulturowego, wielokontekstowego i wielopoziomowego znaczenia spożywania posiłków. Prosta konstatacja Sokratesa, być może wynikająca z jego własnej biografii (żył skromnie i w niedostatku materialnym, uznając wyższość cnoty wiedzy nad warunkami codziennej egzystencji), stoi w kontrze do dobrze znanych we wszystkich epokach obrazów ucztowania. Narzecz o jedzeniu, zarówno dawniej, jak i dziś, wpływały na wyobraźnię społeczną. To za sprawą opowieści jesteśmy w stanie odtworzyć w naszych umysłach obraz greckich czy rzymskich uczt, staropolskich suto zastawianych stołów biesiadnych, dworskich ceremonii w salonowej oprawie. Znacznie trudniej natomiast z kulinarnej wyobraźni wydobyc obraz przestrzennej kuchni – pomieszczenia, w którym dokonywało się codzienne przygotowywanie posiłków. Choć we współczesnych domach kuchnia staje się miejscem bardzo często eksponowanym, to jej równorzędne z innymi pomieszczeniami znaczenie (pomijając te przypadki, w których kuchnia z powodów ekonomicznych była pomieszczeniem wielofunkcyjnym w domu, jak miało to miejsce wśród uboższych warstw społecznych) jest wynikiem zmian społeczno-kulturowych, których początki sięgają dopiero XX wieku. Analizując wybrane dawne poradniki i traktaty architektoniczne, jak i współczesne czasopisma i strony internetowe poświęcone aranżacji wnętrz, w artykule tym będę starała się ukazać owe przemiany i nowy wymiar przestrzennej oraz kulturowej kuchni.

Kuchnie otwarte na jadalnie, kuchnie minimalistyczne, kuchnie z wyspą pośrodku, nowoczesne, tradycyjne, w stylu prowansalskim, francuskim – lista sposobów aranżacji tej domowej przestrzeni we współczesnym *supermarkecie kultury* zdaje się nie kończyć. W jednym z polskich czasopism o wnętrzach – „Weranda. Najpiękniejsze polskie domy, rezydencje, ogrody i sztuka”, w artykule poświęconym „najciekawszym projektom kuchni”, twórcy tymi słowami zachęcają czytelników, by stali się dekoratorami swojego prywatnego teatru codzienności: „Neobarokowa, skromna, w stylu country, nowoczesna, minimalistyczna lub »jak u babci« – każdy ma własną definicję kuchni idealnej. Sprawdź najciekawsze projekty kuchni – galeria inspiracji znajduje się powyżej” (*Weranda...*, 2011). Każdy ma własną definicję kuchni idealnej – to lakoniczne, ale jakże trafne stwierdzenie wskazuje na dwa zasadnicze rysy współczesnej kultury. Pierwszy odnosi się do naszych potrzeb i zindywidualizowanego charakteru społeczeństwa XXI wieku, drugi wskazuje na nieograniczone możliwości wyboru – „konsument ma dziś do dyspozycji obszar udostępniony zarówno za sprawą różnych towarów, jak i przekazów medialnych” – zauważa Anna Wieczorkiewicz we wstępie do książki *Terytoria smaku* (Wieczorkiewicz, 2014a: 10). Przekazy medialne w przypadku urządzania wnętrz pełnią kluczową rolę – rozbudzają naszą wyobraźnię, marzenia, dążenia, fantazje o domu i życiu idealnym. Kolorowe czasopisma ukazują przestrzeń zaaranżowaną w najmniejszych detalach, proponują rozwiązania z myślą o bardzo różnych odbiorcach. Zindywidualizowana forma przekazu, intymność i kameralność sytuacji oraz osobisty charakter opowieści służą mitologizacji pewnych sfer rzeczywistości. Narracje o różnych stylach życia sugerują, że wszystkie one są nam dostępne – by wchłaniać te lepsze i piękniejsze światy, wystarczy postępować zgodnie z poradami zamieszczanymi w czasopismach o wnętrzach, wybierając produkty, które te światy symbolizują.

W *Katalogu IKEA* z 2017 roku (*Katalog IKEA*, 2017), szwedzcy projektanci proponują rozwiązania dotyczące aranżacji kuchni, wychodząc naprzeciw konsumentom o rozmaitych biografiach. Znajdziemy w nim inspiracje dla singielek („Bądź najjaśniejszą gwiazdą w swojej kuchni”), panów („Scena dla szefów kuchni”), współczesnych „nomadów” („Kuchnia, która jest mobilna. Jak Ty”), grona przyjaciół („Imprezy na pełnym luzie”), ekologów („Nic się nie zmarnuje”),

użytkowników wynajmowanych mieszkań („Szybka metamorfoza kuchni”) czy dzieci („Od kuchcika do szefa kuchni”). Szwedzcy potentaci meblowi proponują zbiór miniatur – światów samych w sobie, doskonale wpisując się we współczesne trendy. Przestrzeni kuchni w najnowszym katalogu poświęcono najwięcej miejsca:

Na kolejnych stronach znajdziesz wiele pomysłów do wszystkich części domu, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni. Staraliśmy się stworzyć rozwiązania, dzięki którym codzienne życie stanie się bardziej spontaniczne i pełne radości – takie jak chcesz. Żegnajcie oczekiwania. IKEA dla wszystkich, którzy chcą żyć po swojemu (*Katalog IKEA*, 2017).

Należałoby postawić pytanie, co i kiedy wpłynęło na to, że kuchnia, będąca poza obszarem zainteresowań nie tylko samych domowników, ale przede wszystkim architektów, designerów czy dekoratorów, stała się miejscem, którego aranżacji poświęca się tak wiele uwagi? Czy za owymi zmianami stoi jedynie postęp techniczny, który „wypozażył” kuchnie w lodówki, okapy, kuchenki gazowe – przedmioty, bez których dzisiaj nie wyobrażamy sobie codziennej egzystencji? Czy jednak za przewrotem „estetyki kuchennej”, jak nazywa to Marta Leśniakowska (2004: 180), stoją głębsze przemiany kulturowego paradygmatu i światopoglądu? I wreszcie odwieczne pytanie, znane z potocznej frazy „co było pierwsze?”: czy to zmiana obyczaju wpłynęła na nowe odważne i śmiałe rozwiązania, a postęp techniczny umożliwił ich realizację? Czy owa nowa moda aranżacyjna rozluźniła „sznury konwenansów”, budząc w społeczeństwie dotąd nieznane tęsknoty i pragnienia, innymi słowy to postęp i mediatyzacja owe potrzeby generowały?

„Dostać się kuchennymi drzwiami” – o znaczeniu kuchni dawniej i dziś

Ze słownika frazeologicznego dowiadujemy się, że „dostać się kuchennymi drzwiami” oznacza załatwić coś potajemnie, dostać się gdzieś po cichu, nieoficjalnie. Owo niechlubne znaczenie, którego kuchnia stała się desygнатem, było wynikiem rzeczywistego umiej-

scowienia tego pomieszczenia na ostatniej pozycji w hierarchii domu, zarówno wśród bogatego mieszczaństwa, jak i ziemiaństwa. Marta Leśniakowska zauważa:

W nowożytniej kulturze Zachodu kuchnia jako przestrzeń architektoniczna była wydzielonym obszarem osobnej, rządzonej własną wewnętrzną hierarchią „cywilizacji” kucharek, podkuchennych, pomocy i służących. W tradycyjnej „geografii” domu od czasów nowożytnych tę „inną cywilizację” lokowano w osobnych budynkach-kuchniach bądź na tyłach domu, wyznaczając linię demarkacyjną między reprezentacją i jej zapleczem gospodarczym. Obie sfery coś dzieliło i coś łączyło. Dzieliły podwórza „od kuchni”, kuchenne schody, oficyny i kuchenne wejścia dla służby. Łączyli służący, pokojówki, lokaje i chłopcy kredensowi urzędujący w kredensie pokoju „pomiedzy”. [...] Kuchnia z jej *entourag’em* brudnych naczyń, odpadów i kuchennych wyziewów była symboliczną prefiguracją chaosu, zła i moralnego brudu (Leśniakowska, 2004: 181).

Powyższe spostrzeżenia odnajdują odzwierciedlenie w poradnikach i traktatach architektonicznych dotyczących życia w wiejskim dworze. Jednym z niezwykle poczytnych XIX-wiecznych dzieł był *Dwór wiejski* Karoliny z Potockich Nakwaskiej. Autorka, proponując nowe rozwiązanie przestrzenne dotyczące kuchni, musiała mieć świadomość swych rewolucyjnych idei stojących w sprzeczności z tradycyjnym, konserwatywnym podejściem większości mieszkank dworu. Pisała do gospodyń polskich:

Gdybyś mi wierzyć chciała i nie podlegała przesądowi, który kuchnią z domu wypędza, miałabyś ją we dworze, tak byś do niej z łatwością wejrzeć mogła. [...] Co się zaś tycze zarzutu, że kuchnia zle zapachy udziela, mówiąc o niej w szczególności, Jam ci przepis, aby tychże się ustrzec (Nakwaska, 1988: 12).

Mimo proponowanego przez Karolinę Nakwaską przepisu na złe zapachy, ta przestrzeń domu, jeszcze w okresie międzywojennym, jeśli tylko było to możliwe, była skrywana – zarówno w wiejskich posiadłościach zamożniejszych posiadaczy ziemskich, jak i w mieście. Nawet w niewielkich mieszkaniach miejskich, gdzie całkowita izolacja ze względu na mały metraż była utrudniona, drzwi stanowiły granicę

niepozwalającą osobom niepożądanym przekroczyć progu kuchni. Wnęki kuchenne, będące rozwiązaniem, jakie modernizm dyktował tym, którym sytuacja materialna nie pozwalała aspirować do wystawnych willi, kamuflowano kotarami. W zamożnych domach,

kuchnia pozostawała wydzielonym terenem przeznaczonym wyłącznie do przygotowywania posiłków, kto wie czy nie bardziej intymnym niż łazienka. W każdym razie ówczesne gwiazdy kina, teatru, piosenki chętnie prezentowały w ilustrowanych magazynach swoje luksusowe pokoje kąpielowe, kuchni nie pokazywały nigdy (Łoziński, 2013: 216).

Kuchnia jako przestrzeń „ukrywana”, odseparowana, *orbis exterior* stała się w kulturze Zachodu figurą tego, co niejednoznaczne, ambiwalentne, być może bardziej przynależne (ze względu na surowy pokarm, który wymagał obróbki) do świata natury niż kultury. By rozwinąć tę myśl, pozwolę sobie przywołać cytaty ukazujące gastronomiczną codzienność drugiej połowy XIX wieku w ziemiańskich dworach:

Wokół kuchni dzień cały wrzało życie: służba rąbała i nosiła drewno, ciągnęła wodę ze studni, trzeba było wejść po drabinie do sernika, by wyjąć ususzone sery, pobiec do sąsiedniej wędzarni po szynki czy kielbasy, przynoszona z lasów zwierzyna zawieszana była na specjalnej „szubienicy” by skruszała, a już skruszałą patroszono; w pobliżu zarzynano i skubano drób, a także odbierano mleko dostarczone z obór, jarzyny i owoce z ogrodów czy szklarni. Chłopi przynosili raki, ryby, ptactwa błotne. Targowano się z przejezdnymi kupcami sprzedającymi korzenie czy wino (Kowecka, 2008: 168).

Przynoszona z lasów zwierzynę zawieszano na „szubienicy”, w pobliżu zarzynano i skubano drób – obraz tych codziennych czynności wpisuje się w opisaną przez antropologów opozycję pomiędzy pokarmami surowymi i gotowanymi. Jak wyjaśniał Piotr Kowalski:

Idzie najogólniej mówiąc, o zestawienie tego „co dzikie”, nieprzetworzone, i tego, co przerobione, a więc uporządkowane. Między obu stanami rzeczy leży dramatycznie doświadczana granica: jedzenie tego, co ugotowane lokuje człowieka w bezpiecznym, pełnym ładu świecie kultury; surowe odsyła go do *orbis exterior*, do sfery dzikości, chaosu (Kowalski, 1988: 6).

Ów modelowy przykład socjo-etnologicznego podziału pomiędzy *orbis interior* a *orbis exterior* został po mistrzowsku ukazany w duńskim filmie *Uczta Babette* – obrazie niezwykle estetyzującym i metaforyzującym kulinaria w XIX-wiecznej wsi duńskiej. W jednej ze scen widok surowego, nieprzetworzonego jedzenia (odciętej głowy przepiórczej), które przypadkowo zauważa Martine, kiedy chłopci wnoszą zakupione produkty do kuchni – wywołuje u konserwatywnej kobiety koszmary nocne. Bezinteresowny gest – wykwintną kolację będącą podziękowaniem kucharki Babette dla swych chlebobawczyń – Martine zaczyna wiązać z mocami demonicznymi, nieczystymi. Jednak gdy przyrządzone potrawy trafiają na stół – do pełnego ładu świata kultury – kobieta pozwala ponieść się doznaniom sensualnym.

Współczesne uczyty nie wymagają aż tak dosłownego obcowania z tym, co dzikie. Dzisiaj w kuchni gotuje się z półproduktów, żywności przetworzonej, obrobionej i zapakowanej. Być może dlatego jedną z najbardziej ujawniających się tendencji dotyczących zarówno wnętrz podmiejskich, wystawnych willi czy przywołujących na myśl magnackie siedziby domów, jak i miejskich mieszkań, czy to w apartamentowcach czy kamienicach, jest zupełnie nowy wymiar przestrzenny kuchni. „Marynistyczna jadalnia świetnie pasuje do dworskiej kuchni, lustro pod okapem zgodnie z zasadami Feng Shui zapewnia domownikom pomyślność i długowieczność. A przy okazji kucharz podgląda czy gościom smakuje jedzenie” (Kaczmarkiewicz, 2011: 138). Marynistyczna jadalnia nie mogłaby „świetnie pasować do dworskiej kuchni”. Zgodnie z zasadami panującymi na dworze czy w mieszczańskie kamienicy, pomieszczenie to nigdy nie było połączone z jadalnią. Jeszcze jeden cytat, który podkreśla niezwykłą trwałość i wagę tych przyzwyczajęń, pochodzi z zaleceń siedemnastowiecznego traktatu *Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków podług nieba i zwyczaju polskiego. Zasady „geografii domu”, które proponuje w nim autor, były wśród wyższych warstw społeczeństwa przestrzegane aż do pojawienia się w architekturze założeń proponowanych przez modernistów (choć i te na początku odgrywały rolę bardziej deklaratywną niż użytkową – o czym w dalszej części artykułu). Wracając do słów z *Krótkiej nauki budowniczej*...*

Kuchnie w budynku pod tym dachem, gdzie pan mięszka, nie mieć, zwłaszcza w pałacu, który dziedzica nie ma. Przyczyna ta, że stąd

wielkie nieochędnostwo w domu i faetor być musi. Bo w Polsce kuchnia nie może być ochędoża dlatego, że w niej siła warzą, siła pieką, siła smażą kur, gęsi, prosiąt; carnificina (mięsiwa) sroga (Opaliński, 2009: 44).

„*Carnificina sroga*” – gdyby autor zobaczył dzisiejsze otwarte na jadalnie kuchnie, z których nie tylko ze swobodą korzystają domownicy, ale ich poczynaniom przyglądają się goście, zapewne byłby zdumiony. „Gotuje się na oczach gości, którzy od razu mogą wszystkiego spróbować, jest przy tym dużo śmiechu i hałasu, ucztowaniu nie ma końca, bo zawsze znajdzie się ktoś, kto chce jeszcze coś przekąsić” (Utnik-Strugała, 2011: 89).

Dziś przebywanie w kuchni – nie tylko za sprawą nowoczesnych urządzeń, dzięki którym przygotowanie potraw stało się łatwiejsze, ale przede wszystkim w związku z rozpadem tradycyjnej hierarchii wnętrza mieszkalnego, tożsamym ze zmianą struktury społecznej i obyczajowej – nie stanowi tematu tabu. Zapraszanie gości na ucztę do tego pomieszczenia, które często nazywa się „sercem domu” nie jest już niczym niestosownym czy nietaktownym. „Dziś wszyscy zgodnie przyznają, że najlepsze przyjęcia i najciekawsze dyskusje toczą się w kuchni. Nie tylko przy stole” (Utnik-Strugała, 2011: 90).

Przygotowanie pożywienia, które wśród warstw wysokich należało do zadań służby, a domownicy czy zaproszeni goście uczestniczyli jedynie w konsumpcji najrozmaitszych potraw, pod którymi ugięły się suto zastawiane stoły, nie jest już objęte zasłoną milczenia, wręcz przeciwnie – często nadmiernie eksploatowane, stanowi nieodłączny element wspólnego spożywania posiłków. Zjawisko to jest owocem zmiany obejmującej swym zasięgiem coś więcej niż tylko przeobrażenia w wyposażeniu i użytkowaniu kuchni. Ujawnia, że dziś biesiadowanie, będące dawnej czynnością symboliczną i rytualną, uległo zmianie. W tradycji kulturowej spożywaniu posiłków towarzyszył szereg ceremoniałów, nakazów, wzorów. W przypadku kultury mieszczańskiej czy szlacheckiej najważniejszymi były: umiejętność grzecznego zachowania, dobre maniery, ogląda towarzyska i sztuka prowadzenia konwersacji, a w tradycyjnej kulturze ludowej liczne rytuały, wskazujące na ogromne i doniosłe znaczenie tej czynności. Nie tylko z uwagi na biologiczną funkcję pożywienia,

jaką jest zapewnienie przeżycia, ale także sakralność pokarmu, nakazującą podchodzenie do niego z szacunkiem i pobożnością. Dzisiaj jedzenie, w dominujących wzorach kulturowych, którym towarzyszy łamanie tabu, z domowej celebracji (zarówno przy dekoracyjnie zastawionym stole, w wypełnionej gwarem, śpiewem i rozmowami dworkowej jadalni, jak i w wiejskiej izbie, w skupieniu i ciszy, przy skromnie zastawionych drewnianych ławach) coraz bardziej przenosi się w sferę przestrzeni publicznej. Zmienił się także sam status „gotowania” – opowieści o jedzeniu silnie wiążą się z praktykami codzienności, w których udział mogą brać wszyscy aktorzy społeczni, bez względu na status, wykształcenie, pozycję, płeć, wiek. Dyskurs medialny estetyzujący i fetyszyzujący kulinaria, posługując się retoryką działającą według wspomnianej na początku „ikeowskiej” zasady: „Bądź najjaśniejszą gwiazdą w swojej kuchni”, ośmielił „nie-kucharzy” i sprawił, że:

Prywatne gotowanie znajduje przedłużenie w internetowym blogu kulinarnym, a kulinarny program telewizyjny na forum, gdzie widzowie opowiadają o rezultatach zastosowania określonych przepisów, proponują ich własne warianty, tworząc atmosferę wirtualnego współbiesiadowania (Wieczorkiewicz, 2014b: 247).

Gotowanie stało się praktyką, której z równym zamiłowaniem mogą oddawać się „kucharze-profesjoniści”, jak i „kucharze-improvizatorzy”. Skoro zaś samo przygotowywanie posiłków przez „Panie i Panów domu” nie jest już niczym niestosownym, to i sama przestrzeń kuchni w rezultacie musiała przenieść się z „oficyny do centrum domu”, z obszaru izolowanego, do miejsca eksponowanego:

Teraz taka moda – w kuchni przyjmujemy gości i razem mieszamy sosy. Nie obejdzie się bez dużego stołu albo przynajmniej kącika przy wyspie. Tylko wtedy będziemy aktorami w teatrze smaków [...]. Do sypialni chodzę spać, do salonu – pooglądać telewizję, a żeby naprawdę pożyć – wybieram kuchnię. To tutaj zbiera się rodzina, przyjaciele, tutaj rozmawiamy i spędzamy wolny czas. Nawet mój czteroletni synek najlepiej bawi się w kuchni, pomagając mi w gotowaniu: dostaje malutki ceramiczny nożyk i kroi warzywa na *insalata russa*, czyli po polsku jarzynową sałatkę – chwali się Włoch (Utnik-Strugała, 2011: 85–86).

Czytając powyższe deklaracje depozytariuszy współczesności, nasza mnie pewna refleksja – początkowo wydawała się dość śmiałą, ale w toku dalszego poszukiwania źródeł owej zmiany okazało się, że moje nieco intuicyjne spostrzeżenia odnajdują potwierdzenie w praktyce. Doszłam do wniosku, że w obszarze przeznaczenia kuchni przejęliśmy tradycje wprost z chłopskiej czarnej izby, w której to skupiało się całe życie domowników. Zasadnicza różnica jednak polegała na tym, że w przypadku życia mieszkańców dawnej wsi owa wielofunkcyjność czarnej izby podyktowana była względami materialnymi i ekonomicznymi, a także symbolicznymi, które zmuszały depozytariuszy tradycyjnej kultury ludowej do takiego właśnie zastosowania, czyniąc zeń miejsce domowego ogniska. Dziś owo zjawisko wydaje się trendem czy modą kulturową, jednak jej początki mają znacznie głębsze podłoże i wiążą się ze zmianami związanymi z ludzkim byciem-w-świecie. Jak słusznie powiada Simmel: „o modzie nie można powiedzieć, że jest... Moda się zawsze staje” (Simmel, 2006: 24). W przypadku urządzania wnętrz, które poddają się przemianom mody podobnie jak kostium, ale ze względu na trwałość swych elementów i przyzwyczajień ich mieszkańców znacznie wolniej, o nowym wymiarze przestrzennym i kulturowym kuchni zdecydowało kilka czynników. Prekursorem tych zmian był modernizm, który w architekturze stawiał przede wszystkim na funkcjonalność. Polepszające się warunki sanitarne, łatwy dostęp do światła i dobra wentylacja spowodowały, że niegdyś marginalizowane przestrzenie domu stały się najważniejsze w myśleniu o układzie przeciętnego mieszkania. Minimalizm modernistycznych rozwiązań, o ile przed wojną wydawał się zbyt kategoryczny i nie przystawał do oczekiwań klientów, o tyle w zrujnowanej Europie lat powojennych znalazł wielu zwolenników. „Masowo produkowane wyroby zaprojektowane w stylistyce modernistycznej zostały narzucone społeczeństwu, które nie miało innego wyboru jak kupować Użyteczność” (Parissien, 2010: 246).

Jedną z ważniejszych zmian, jakie zapoczątkował modernizm – znaczącą ze względu na całkowitą dekompozycję i przewartościowanie dawnego układu wnętrz, które stało się inspiracją zarówno dla tych dworkowych, jak i mieszczańskich aranżacji – było wprowadzenie otwartego planu. Rozwiązanie to podyktowane funkcjonalnością

i użytkowością, jak wszystko, co ów styl starał się manifestować w ciasnych europejskich domach, dawało poczucie większej przestronności i minimalizowało uczucie przytłoczenia i przeładowania.

Hole stały się otwartymi przestrzeniami a na półpiętrach pojawiły się dodatkowe pomieszczenia. Wielofunkcyjne podziały pokoju zastąpiły używane do tej pory tradycyjne kredensy, natomiast „barki śniadaniowe” pojawiły się po raz pierwszy w otwartym planie kuchni połączonej z pokojem dziennym. Modernistyczne upodobania do domów projektowanych na otwartym planie nie brały pod uwagę zasadniczego minusa takiego rozwiązania: braku prywatności i przenikania się dźwięków (Parissien, 2010: 254–255).

Brak prywatności i przenikanie się dźwięków nie były jedynymi skutkami wprowadzenia tych nowych, śmiałych pomysłów. Taki układ otwartych przestrzeni doprowadził do likwidacji kobiecego lub męskiego charakteru wnętrza, zupełnie marginalizując kobiecą kulturę, która w ubiegłym stuleciu odgrywała znaczącą rolę w kwestii gustu, dekoracji i urządzania wnętrza. Męski profesjonalizm zajął miejsce amatorskiej dekoracji kobiecej, nadającej mieszczańskim wnętrzom wyjątkową atmosferę, wzbudzającą takie odczucia jak przytulność, intymność, ciepło i wygoda. „Wielu architektów nie chciało nawet wierzyć, że coś takiego jak dekoracja wnętrza w ogóle istnieje. Niektórzy stawiali ją na równi ze sztuką modystek czy gotowania. Podczas gdy projektowanie wnętrza stało się profesją, rola kobiet uległa marginalizacji” (Parissien, 2010: 264).

Modernizm proponował funkcjonalne rozwiązanie przestrzenne, by uczynić z kuchni „laboratorium” – miejsce racjonalnego gospodarowania i wydajnej pracy kobiety. Pierwszym niezwykle ważnym polskim projektem „nowoczesnej” kuchni otwartej był model autorstwa Stanisława i Barbary Brukalskich, zaproponowany w ramach budowy dziewięciu kolonii Warszawskiej Spółdzielni Mieszkaniowej (WSM) na Żoliborzu w latach 30. ubiegłego wieku. Co ciekawe (i właśnie w tym miejscu moje spostrzeżenia *a priori* znajdują potwierdzenie w historii idei), inspiracją dla stworzenia takiego modelu kuchni był styl życia rodziny robotniczej, która kontynuując chłopską tradycję „białej” i „czarnej” izby, skupiała swoje aktywności właśnie w centrum domu – kuchni. Inny architekt – Stanisław Tołwiński – zaangażowany

w budowę kolonii na Żoliborzu o tym, dlaczego zastosowano tak śmiało i rewolucyjne rozwiązania przestrzenne mówił:

Bo trzeba było przełamać rutynę naszych architektów do projektowania mieszkań inteligentkich w kamienicy czynszowej bądź w domu jednorodzinnym. Odkryciem dla architekta mieszkaniowca w WSM był fakt, że [...] życie rodziny robotniczej koncentruje się [...] w kuchni mieszkalnej (Tołwiński, 1970: 328–329).

Kuchnia stała się nie tylko przestrzenią domową, ale ważnym elementem w budowaniu nowej wizji społeczeństwa bezklasowego, opartej na utopijnej zasadzie „równości”. Twórcy WSM dążyli do całkowitego wyeliminowania służby domowej i zlikwidowania tej grupy zawodowej, choć w swych własnych willach tego programu nie wprowadzili. Prywatna zaś kuchnia Brukalskiej, w jej willi (pierwszy dom awangardowy w Polsce – ul. Niegolewskiego 8, Warszawa), którą zaprojektowała z mężem w tych samych latach co „kuchnię otwartą” w WSM, miała tradycyjny układ – wciąż była przestrzenią izolowaną, oddzieloną od części reprezentacyjnej pokojem kredensowym. Nowe wzorce, inspirowane już nie życiem społecznych elit (z separowaną przestrzenią i społecznie „kuchnią inteligentką”), ale modelem „kuchni robotniczej”, pozostawały więc na poziomie projektowym i deklaracyjnym. Innymi słowy – „najpiękniejsze” teorie sobie, a życie i tak sobie, o czym mieli przekonać się sami twórcy WSM, kiedy koniecznością stało się wprowadzenie służbówek i odgródzenie otwartej wnęki kuchennej pod naciskiem pretensji lokatorów.

Słowem zakończenia

Zadanie, jakie postawił sobie modernizm – znalezienie uniwersalnych rozwiązań, do których przystosuje się użytkownik, dom stworzony „na miarę” nowoczesnego społeczeństwa („Masa, wielka liczba jednakowych ludzi wyznacza teraz standardy życia [cyt. za Surkus, 1976: 41]), choć aspirowało do wypracowania powszechnego modelu, nie mogło być wystarczające. Idee zaproponowane przez modernistów, sprowadzające dom do maszyny, nadające mu czysto funkcjonalne i użytkowe rysy, mogły być jedynie chwilową modą – właściwie modą,

którą wymusiła potrzeba. Dom bowiem jest czymś więcej, a triumfu nowoczesności, pozbawionego ludzkiego oblicza, możemy upatrywać jedynie w ograniczeniach ekonomicznych, politycznych i społecznych, które determinowały wygląd wnętrza.

Dzisiaj „nowoczesna kuchnia-laboratorium” jest tylko jedną z możliwości zaaranżowania przestrzeni, a rewolucyjny model otwartej kuchni, być może nieprzystający do realiów życia społeczeństwa ubiegłego wieku, wyprzedzający swoją epokę, przeżywa renesans. Pozostaje pytanie, czy współcześni architekci proponują rozwiązania, które nie tylko zmieniają „tradycyjny” układ przestrzenny, ale zapoczątkują proces dekompozycji struktury społecznej i obyczajowej? Przeglądając wspomniany na początku tego artykułu jeden z najnowszych *Katalogów IKEA*, odnoszę wrażenie, że w przeciwieństwie do wizji zunifikowanego świata modernistów, współcześni projektanci przyglądają się uważnie życiu codziennemu, które rozgrywa się na nieskończenie wielu różnych płaszczyznach. Trudne przed nimi zadanie, bowiem kuchni XXI wieku, zaprojektowanej z myślą o aktorach świata ponowoczesnego, z pewnością jedną „miarą” stworzyć się nie da.

Bibliografia

- Kaczmarkiewicz M. (2011), *Dom bardzo gościnny*, „Weranda”, nr 6, s. 131–141.
- Katalog IKEA (2017), http://onlinecatalogue.ikea.com/pl/pl/ikea_catalogue/pages/26_1
- Kowalski P. (1998), *Wstęp. O przyjemnościach rozmawiania o jedzeniu*, [w:] P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania*, Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej, Wrocław, s. 5–7.
- Kowecka E. (2008), *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Zysk i S-Ka Wydawnictwo, Poznań.
- Leśniakowska M. (2004), *Modernistka w kuchni*. Barbara Brukalska, Grete Schütte-Lihotzky i „polityka kuchenna” (wstęp do architektury modernizmu), „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr 1–2, s. 179–196.
- Łozińscy M. i J. (2013), *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Nakwaska K. (1988), *Dwór wiejski. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim przydatne i osobom w mieście mieszkającym przez Karolinę z Potockich Nakwaską*, t. 1, WAiF, Warszawa.

- Opaliński Ł. (2009), *Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków po-
dług nieba i zwyczaju polskiego*, Graf_ika, Warszawa (przedruk wydania
z 1659 roku).
- Parissien S. (2010), *Historia wnętrz. Dom od roku 1700*, tłum. E. Gorządek,
Arkady, Warszawa.
- Rożek M. (2013), *Etos dworu szlacheckiego*, Wydawnictwo Petrus, Kraków.
- Simmel G. (2006), *Most i drzwi: Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Oficyna
Naukowa, Warszawa.
- Tołwiński S. (1970), *Wspomnienia 1895–1939*, Państwowe Wydawnictwo
Naukowe, Warszawa.
- Utnik-Strugała M. (2011), *Gotowanie, smakowanie*, „Weranda. Najpiękniejsze
polskie domy, rezydencje, ogrody i sztuka”, nr 9, s. 82–91.
- Weranda. *Najpiękniejsze polskie domy, rezydencje, ogrody i sztuka* (2011),
[http://www.weranda.pl/urządzamy/kuchnie/Najciekawsze-projekty-
-kuchni-galeria-inspiracji?ai=1](http://www.weranda.pl/urządzamy/kuchnie/Najciekawsze-projekty-kuchni-galeria-inspiracji?ai=1)
- Wieczorkiewicz A. (2014a), *Wstęp*, [w:] U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz (red.),
Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia, Wydawnictwo
IFiS PAN, Warszawa, s. 7–14.
- Wieczorkiewicz A. (2014b), *O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kul-
tura uwikłana w konsumpcję*, [w:] U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz (red.),
Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia, Wydawnictwo
IFiS PAN, Warszawa, s. 247–268.

Sebastian Latocha*

**KUCHNIA OTWARTA,
KUCHNIA ZAMKNIĘTA
ANTROPOLOGICZNA LEKTURA
RZUTÓW ARCHITEKTONICZNYCH
(PROJEKTY DOMÓW JEDNORODZINNYCH
A.D. 1994)**

**(Open Kitchen – Closed Kitchen. The Anthropological
Reading of Architectural Projections
(Single-Family Houses in Poland A.D. 1994))**

Streszczenie. Artykuł stanowi próbę antropologicznej lektury rzutów architektonicznych projektów domów jednorodzinnych w Polsce A.D. 1994 (katalog Spółdzielczego Ośrodka Budownictwa „Inwestprojekt” w Warszawie). Głównym przedmiotem refleksji jest przestrzenny stosunek kuchni do pokoju dziennego, będący rewersem społecznych i kulturowych wzorów organizacji przestrzeni domu, które dają się umieścić na kontinuum, którego bieguny stanowią: kuchnia otwarta i kuchnia zamknięta.

Słowa kluczowe: kuchnia, pokój dzienny, rzut architektoniczny, przestrzeń, dom jednorodzinny.

Summary. The article is an attempt of anthropological reading of architectural projections of single-family houses in Poland A.D. 1994 (a catalog of the „Inwestprojekt” Center in Warsaw). The main subject of reflection is the

* Dr Sebastian Latocha (Orcid: 0000-0003-4226-9131), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

spatial relations between kitchen and living room as the reverse of social and cultural patterns of home space organization placed on a continuum: open kitchen – closed kitchen.

Key words: kitchen, living room, architectural projection, space, single-family house.

Niezadowalająca sytuacja w budownictwie mieszkaniowym w naszym kraju, charakteryzująca się od wielu już lat spadkową tendencją ilości budowanych mieszkań w budownictwie wielorodzinnym, do niedawna głównie spółdzielczym, stwarza realne przesłanki, aby w budownictwie jednorodzinnym upatrywać szansę szybszego uzyskania mieszkania, szczególnie w małych i średnich miastach, nie mówiąc o wsi, gdzie ta forma zaspokajania potrzeb mieszkaniowych jest od dawna dominująca

(Katalog..., 1994: 17).

*

Witold Rybczyński napisał o rzutach architektonicznych, że „mogą być zagadką dla laika, ale gdy się je zrozumie, stają się kopalnią informacji” (Rybczyński, 2014: 127). Antropologiczna lektura rzutów w pewnym stopniu różni się jednak od architektonicznej, dostarcza informacji innego rodzaju.

Rzut architektoniczny powstaje jako poziomy przekrój budynku prowadzony mniej więcej na wysokości biodra. Ściany są oznaczone parą grubych linii, czasem wypełnionych jednolitym kolorem lub szrafowaniem [...]; kolumny symbolizują okrągłe lub kwadratowe punkty; oknom odpowiadają cienkie, ciągłe linie. Drzwi raz są zaznaczane, a raz pomijane; w pierwszym wypadku są zazwyczaj w pełni otwarte, a czasem dodaje się ćwierć łuku, by pokazać kierunek otwierania. Kropkowane linie wyznaczają elementy znajdujące się ponad płaszczyzną przekroju, takie jak sufit, dźwigar czy świetlik. Rzuty mogą przedstawiać wzór posadzki, jak drewniane tarasy lub kamienne płyty chodnikowe, a czasami wykorzystują też

wzory stylizowane, by podkreślić pomieszczenia specjalne, na przykład przedsionki czy hole; uporządkowane w siatce wyznaczają łazienki, kuchnie i pomieszczenia pomocnicze. Wbudowane elementy wyposażenia, jak półki na książki czy miejsca do siedzenia przy oknach, zawsze są uwzględniane w rzucie. Czasami oznacza się także ustawienie mebli ruchomych, czyli łóżek, biurków, stołów, krzeseł oraz układ siedzeń, ale częściej pokoje zostają puste. Górna krawędź rysunku zawsze odpowiada północy, chyba że zaznaczono inaczej (Rybczyński, 2014: 127–128).

Architektoniczna lektura rzutów, pragmatyczna w swej istocie, wydaje się skupiona na „alfabecie i gramatyce” figur geometrycznych. Antropolog w ich lekturze inspekcjonuje przede wszystkim: lokalne i globalne wzory kultury, struktury długiego trwania („zbiór, architekturę, ale bardziej jeszcze rzeczywistość, którą czas bardzo długo unosi na swoich falach i zużywa w stopniu niewielkim” (Braudel, 1971: 55)) oraz mody kulturowe i ich konteksty wpływające na sposoby organizacji przestrzeni, w której toczy się ludzkie życie.

**

Przedmiotem mojej lektury jest *Katalog Budownictwa Jednorodzinnego* (dalej: KBJ 1994, *Katalog*) Spółdzielczego Ośrodka Budownictwa „Inwestprojekt” w Warszawie (*Katalog...*, 1994). Z jednej strony, KBJ 1994 ma charakter promocyjno-handlowy (wykaz krajowych punktów sprzedaży projektów, reklamy materiałów i usług budowlanych), a z drugiej – interesującej mnie – jest poradnikiem, który „ma pomóc tym wszystkim, którzy chcą rozwiązać swoje problemy mieszkaniowe przez budowę domu jednorodzinnego” (*Katalog...*, 1994: 17), właściwym katalogiem projektów.

Dzisiaj bez wątpienia zdezaktualizowany (projekty przenoszą nas dwie dekady wstecz, czyli do czasu, w którym wreszcie realizowały się marzenia wielu Polaków o własnym domu z ogródkiem na przedmieściach) wydany w połowie lat 90. XX wieku, w pewnym sensie pozwala nam spojrzeć z oddali (Lévi-Strauss 1993) na skatalogowane projekty, które – paradoksalnie – wyszły z mody, lecz trwają (choć nie bez adaptacji do późniejszej estetyki dominującej) w tysiącach polskich domów zawdzięczających swoją egzystencję rzutom architektonicznym z KBJ

1994; wystarczy spontaniczna obserwacja nowych dzielnic z dominacją domów jednorodzinnych polskich miast i wsi końca XX wieku. Jednak istotę antropologicznego spojrzenia z oddali dezawuuje moja kilkuletnia, regularna obserwacja współczesnych praktyk organizacji i metamorfoz przestrzeni pewnego domu w Woli Krzysztoporskiej (woj. łódzkie), który stanowi wcielenie projektu W-0115 z *Katalogu*. Dlatego lekturze i wykładni rzutów architektonicznych w kontekście kuchni towarzyszy relatywizujące je małe studium przypadku „kulturowych przygód” półotwartej ściany w kuchni wolskiego domu².

KBJ 1994 zawiera projekty:

- 110 domów jednorodzinnych,
- 6 domów letniskowych,
- 4 obiektów użytkowych (sklepów, garaży, magazynów).

W polu mojej refleksji nie ma rzutów obiektów użytkowych, ponieważ w ich projektach brakuje kuchni.

Powierzchnia kuchni (nie licząc kilku hybryd kuchnio-jadalni i kuchnio-spiżarni) w przypadku domów jednorodzinnych waha się od 6,2 m² do 17,3 m², a w przypadku domów letniskowych – od 5,3 m² do 6,6 m². Idąc tropem Roberta Darntona (którego zdaniem, zjawiska kulturowe, aby nie zatracić ich sensu, powinno się czytać, a nie liczyć [Darnton, 2012: 11–15]), nie podaję dalej liczby kuchennych okien i długości blatu czy bufetu. Moją uwagę przyciąga położenie kuchni w stosunku do *pokoju dziennego* (ze „słownika” KBJ 1994) czy *salonu* („słownik” współczesnych projektów), które jest rewersem ścierania się czterech głównych, silnych wzorów kulturowych, kanalizujących myślenie o przestrzeni domu – tradycji: polskiego dworu, chłopskiej chałupy, socjalistycznego M-3 i anglosaskiego domu opartego na otwartym planie (o nich zaraz).

Pamiętać należy, że *Katalog* został wydany w lekko rozciągniętej w czasie epoce głębokiej transformacji politycznej, gospodarczej i społecznej, sprzyjającej nieskrępowanemu mieszanemu się form wywodzących

² Na prośbę właścicieli domu w Woli Krzysztoporskiej będącego przedmiotem mojej obserwacji, nie podaję dokładnego adresu.

się z różnych rejestrów kulturowych, czego przykładem są rzuty architektoniczne z KBJ 1994. Był to w Polsce wielki powrót do budownictwa jednorodzinne. Rzecz barwnie przedstawił Michał Wiśniewski:

Niechęć społeczna wobec wielkich projektów modernistycznej urbanistyki i architektury oraz polityczne, a z czasem i ekonomiczne otwarcie drogi do bogacenia się oraz do autokreacji przestawiły zwrotnicę rozwoju polskiej architektury. Prawie dwie dekady temu Polacy po raz pierwszy od ponad pół wieku stanęli przed szansą pokazania, co im w duszy gra, i tworzenia własnego środowiska mieszkaniowego, nie tylko „podług nieba i zwyczaju polskiego”, ale także w odniesieniu do wyłącznie własnego, swojskiego poczucia estetyki, przy całkowitym odrzuceniu dotychczasowego, modernistycznego gorsetu (Wiśniewski, 2010: 15).

Należy się z tym zgodzić, ale ciasny, modernistyczny (w sensie: socjalistyczny) gorset zostawił po sobie ślad w sferze mentalności i przyzwyczajen co do organizacji przestrzeni; przykładem – zamknięta kuchnia (spuścizna po M-3) – pokutująca w projektach domów jednorodzinnych połowy lat 90. XX wieku.

Wynikające z rzutów architektonicznych położenie kuchni w stosunku do strefy dziennego wypoczynku daje się umieścić na kontinuum, którego bieguny stanowią: kuchnia otwarta i kuchnia zamknięta.

Pierwsza – **wielofunkcyjna, inkluzywna, zapraszająca do środka, rzucająca się w oczy, dostępna, będąca w centrum domowego życia** – odnosi się do wzoru – etnologów i antropologów kultury przekonywać nie muszę – o proveniencji chłopskiej, o czym świadczą XIX-wieczne źródła etnograficzne z polskiej wsi.

W chałupach jednoizbowych, złożonych z izby, komory i sieni, życie rodziny przez cały rok koncentrowało się w izbie mającej urządzenia ogniowe. [...] Do funkcji bytowych należało przygotowanie pożywienia i konsumpcja posiłków, wypoczynek dzienny i nocny, zabiegi higieniczne, prokreacja i wychowanie dzieci. [...] Jedynie podczas wyjątkowo ważnych uroczystości rodzinnych, jak wesele, stypa, nabożeństwo żałobne, odpust czy zabawa karnawałowa, poczęstunek podawany był w drugiej,

reprezentacyjnej izbie, jeśli oczywiście gospodarze nią dysponowali. [...] W chałupie, najczęściej w izbie, wykonywano różne prace związane z przetwórstwem i konserwacją żywności, a zwłaszcza produkcją mąki i kaszy [...], kiszeniem kapusty, wyrobem wędlin, codziennym przerobem mleka. [...] Izba wiejska była również miejscem zebrań społeczności wiejskiej, [...] tutaj zaprzyjaźnione rodziny urządzały także karnawałowe baliki i gale, a młodzież potańcówki (Czerwiński, 2009: 20, 25, 27).

Anglosaski dom z lat 50. XX wieku oparty na otwartym planie (w Polsce ta moda zagościła na dobre dopiero w XXI wieku) wykazuje w pewnym zakresie powinowactwo z organizacją przestrzeni chłopskiej chałupy.

Słowem-kluczem na określenie powojennych, amerykańskich wnętrz – a w końcu także angielskich – był wyraz „współczesny”. W latach 50. w Ameryce już nie były popularne tradycyjne domki Cape Cod, a raczej nowoczesne domy oparte o otwarty plan. [...] W europejskich domach, gdzie przestrzeń była na wagę złota, otwarty plan gwarantował wnętrzom wrażenie większej przestronności. W Ameryce, w której nie występowały podobne ograniczenia przestrzeni mieszkalnej, coraz częściej łączono kuchnię i jadalnię z pokojami dziennymi, a charakter poszczególnych wnętrz sygnalizowało czasami jedynie inne pokrycie podłogi – np. winylowe płytki w kuchni, przechodzące w drewnianą, lakierowaną podłogę w jadalni i salonie (Parissien, 2010: 253–254).

Druga – kuchnia zamknięta – ekskluzywna, wyspecjalizowana w przyrządzaniu posiłków, niedostępna, ukryta na peryferiach domostwa, sięga swą tradycją m.in. polskiego dworu. W 1659 roku w Krakowie został wydany traktat architektoniczny, prawdopodobnie autorstwa Łukasza Opalińskiego – *Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków podług nieba i zwyczaju polskiego* – w którym czytamy:

Kuchnie w budynku pod tym dachem, gdzie pan mięszka, nie mieć, zwłaszcza w pałacu, który dziedzina nie ma. Przyczyna ta, że stąd wielkie nieochędnostwo w domu i faetor być musi. Bo w Polsce kuchnia nie może być ochędoża dlatego, że w niej siła warzą, siła pieką, siła smażą kur, gęsi, prosiąt; carnificina (mięsiwa) sroga (Opaliński, 2009: 44).

Pozbycie się „śmierdzącej” kuchni – przestrzeni służby – usuwało z dworu przykry zapach i obsceniczny widok, które były udziałem

przysługiwania mięsnych posiłków. Kuchenna estetyka ohydy o cechach brudu w sensie antropologicznym, czyli „czegoś nie na swoim miejscu” (Douglas, 2007: 77) ewokowała wysiłek, mający na celu wyeliminowanie kuchni z przestrzeni domu.

W osiemnastowiecznej magnackiej kuchni było gwarно, tłoczno i wprost piekielnie gorąco. Duże otwarte palenisko tylko jednym bokiem przylegało do ściany, tak aby kucharze mieli do niego łatwy dostęp. Nad ogniem na żelaznych łańcuchach wisiały kotły i kociołki, także do grzania wody. [...] Wprost w palenisko wstawiano małe rożny służące do pieczenia drobnych ptaszków. Większe sztuki, na przykład dziczyznę i drób nabijano na solidny rożen ustawiany na „wilkach”, czyli wysokich podstawkach, i umieszczany na osobnym palenisku. Tkwił przy nim długie godziny, cierpiąc od gorąca, kuchenny pomocnik obracający rożen za pomocą ręcznej korby. Kuchnie sytuowane w oddzielnych budynkach, w okazałych dworach i pałacach były ogromne, wszak przygotowywano w nich posiłki dla państwa, służby, dworzan i częstych gości – nawet przy codziennym stole zasiadano nieraz w kilkadziesiąt osób (Łozińska, Łoziński, 2013: 103).

W dworskiej kuchni, która nie była na pokaz, siłą rzeczy musiał panować nieporządek. Barry William Higman napisał, że kuchnia była „pomieszczeniem do niedawna mało pociągającym dla ludzi zamożniejszych. Dopiero pod koniec XIX wieku, gdy kuchnia stała się mniej zaniedbanym warsztatem pracy, mogła wydać się odpowiednim miejscem na to, by cieszyć się posiłkiem” (Higman, 2012: 242).

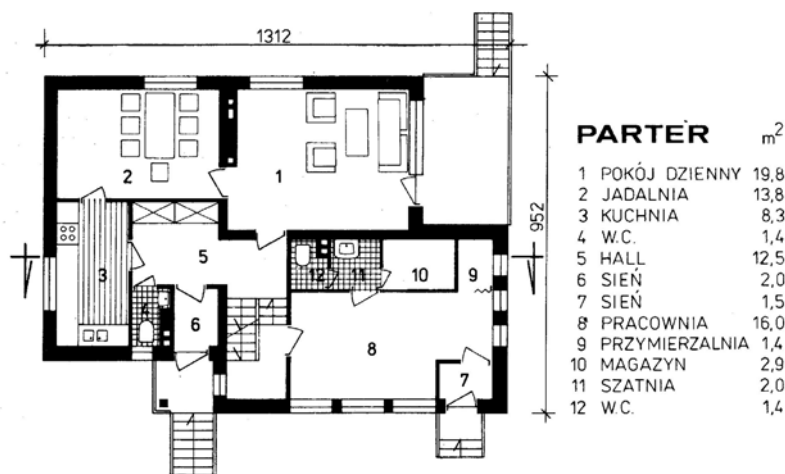
Aleksander Zabierzowski w projekcie dworu (z 1856 roku) kuchnię ukrywa z dala od oczu w suterynie (symbolicznym „dole” domostwa) obok: kredensu, spiżarni, piwnicy, pralni, łazienki i garderoby (Zabierzowski, 2012: tablica IV).

Otwarcie, wyzwolenie z niełaski kuchni wymogły dopiero zmiany społeczne, jakie przyniósł wiek XX, który na dobre zaczął się po I wojnie światowej.

Światło, powietrze i higiena znalazły się na czołowych miejscach manifestu Le Corbusiera *Vers une architecture* z roku 1923. To były także istotne kwestie dla współczesnych i przyszłych właścicieli domów w Europie i Ameryce. Kuchnie i łazienki – w których nie przybywała już służba, ale panie domów – awansowały teraz do rangi najważniejszych pomieszczeń (Parissien, 2010: 229–230).

W Polsce socjalistyczna architektura zahamowała proces uwalniania kuchni. Połowa życia spędzona w M-3 z zamkniętą kuchnią wpłynęła na gusty Polaków, wśród których w latach 90. XX wieku bardzo dużą popularnością dalej cieszył się wzór organizacji przestrzeni domu oparty na oddzielaniu od siebie kuchni, jadalni i salonu. „Spożywanie posiłków w jadalni, w której nie było widać procesu ich przygotowywania i nie czuć było zapachu jedzenia, uznawano za «pańskie» i «wykwintne». Osobną kuchnię wciąż kojarzono z domem ludzi bogatych” (Alexander, 2009: 671). Dopiero XXI wiek przyniósł zmiany w mentalności, które przełożyły się na eksploatację idei kuchni otwartej – wzoru organizacji przestrzeni, który dominuje we współczesnych projektach.

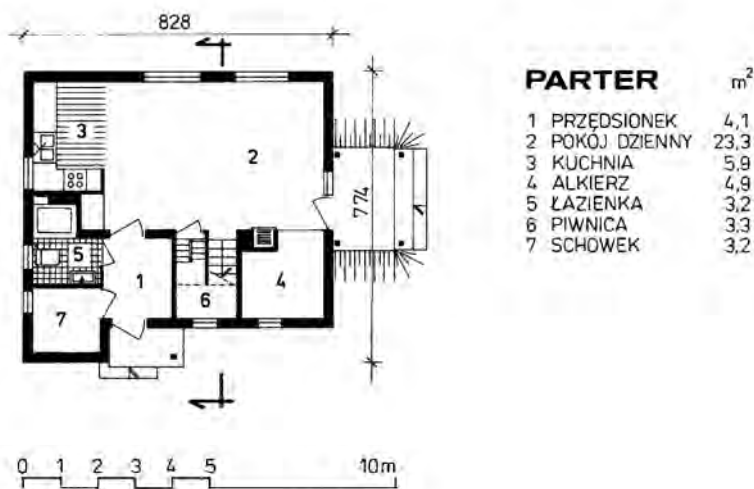
Spośród 116 projektów domów jednorodzinnych i letniskowych w KBJ 1994, bardzo dużą część stanowią rzuty architektoniczne z kuchnią wyraźnie zamkniętą. Przykładem – projekt W-0175 (ryc. 1), gdzie granice między kuchnią, jadalnią i salonem legitymizują grube linie ścian.



Ryc. 1. Rzut architektoniczny parteru domu jednorodzinnego z zamkniętą kuchnią, projekt W-0175

Źródło: *Katalog...*, 1994: 116.

W *Katalogu* znajdują się 4 projekty oparte na planie otwartym, gdzie niepodzielone ścianą kuchnia i strefa wypoczynku dziennego zlewają się w jedną wspólną przestrzeń. Przykładem – projekt L-2 (ryc. 2). Jednak otwarta kuchnia konotująca wiejskość, chłopskość, swojskość – w planie KBJ 1994 – rację bytu ma w projektach domów letniskowych (realizujących topos arkadyjskiego, wiejskiego domostwa, w którym bywa się od święta), a dom jednorodzinny, przestrzeń codziennej egzystencji, jest domeną kuchni zamkniętej.

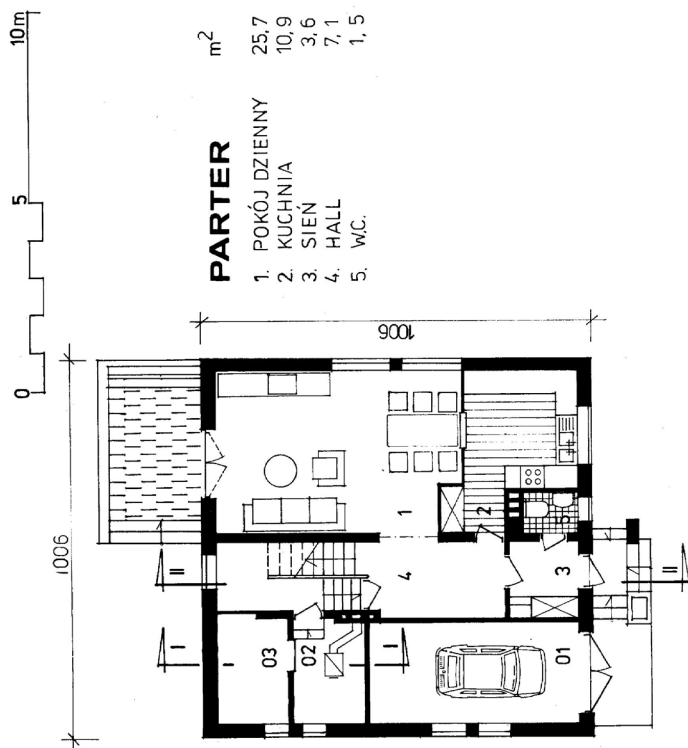


Ryc. 2. Rzut architektoniczny parteru domu letniskowego z otwartą kuchnią, projekt L-2

Źródło: *Katalog...*, 1994: 294.

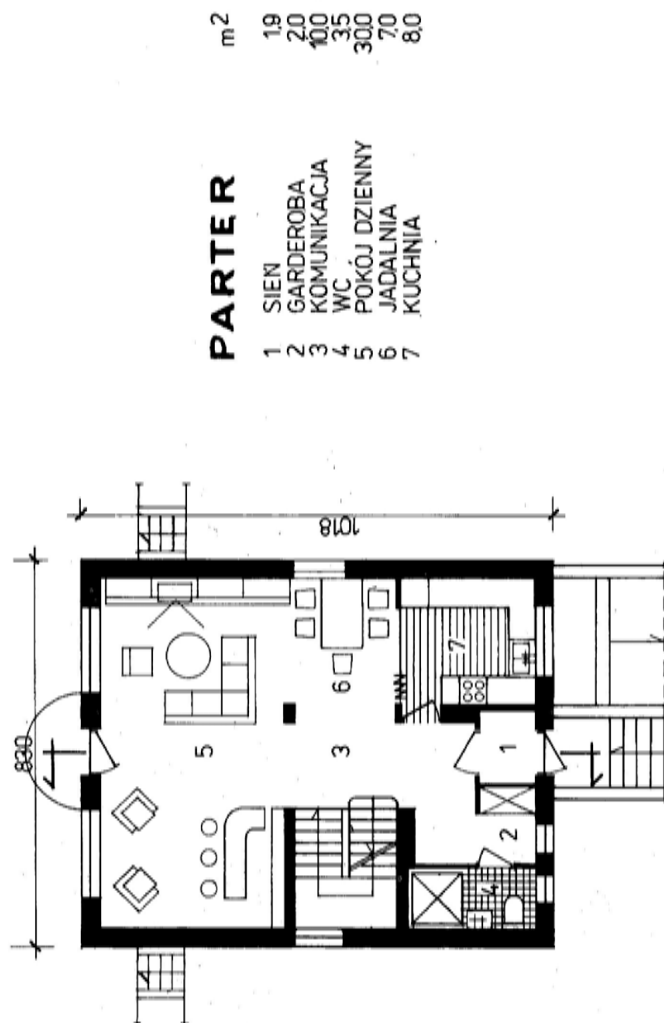
Katalog oferuje kilka propozycji (typów) organizacji przestrzeni, które mieszczą się pomiędzy biegunami kontinuum: kuchnia otwarta – kuchnia zamknięta. Te typy wydają się subtelными symptomami uwalniania kuchni na strefę dziennego wypoczynku:

- kuchnia oddzielona od jadalni i salonu **półotwartą ścianą** (oknem do wydawania posiłków i zwrotu naczyń) (ryc. 3),
- kuchnia za **drzwiami harmonijkowymi** (ryc. 4),
- kuchnia oddzielona od jadalni i salonu **bufetem** (ryc. 5).



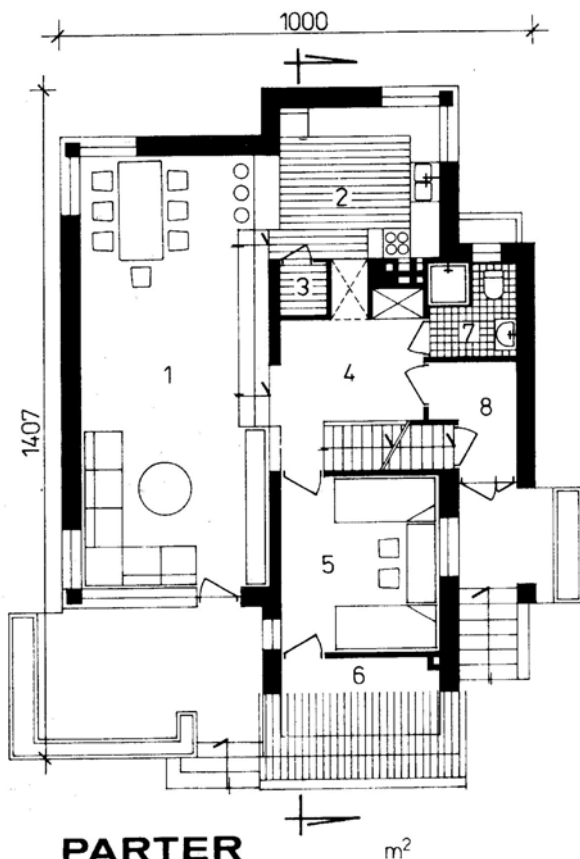
Ryc. 3. Rzut architektoniczny parteru domu jednorodzinnego z kuchnią oddzieloną od jadalni i salonu półotwartą ścianą, projekt W-304

Źródło: *Katalog...*, 1994: 138.



Ryc. 4. Rzut architektoniczny parteru domu jednorodzinnego z kuchnią za drzwiami harmonijkowymi, projekt W-0320

Źródło: *Katalog...*, 1994: 170.

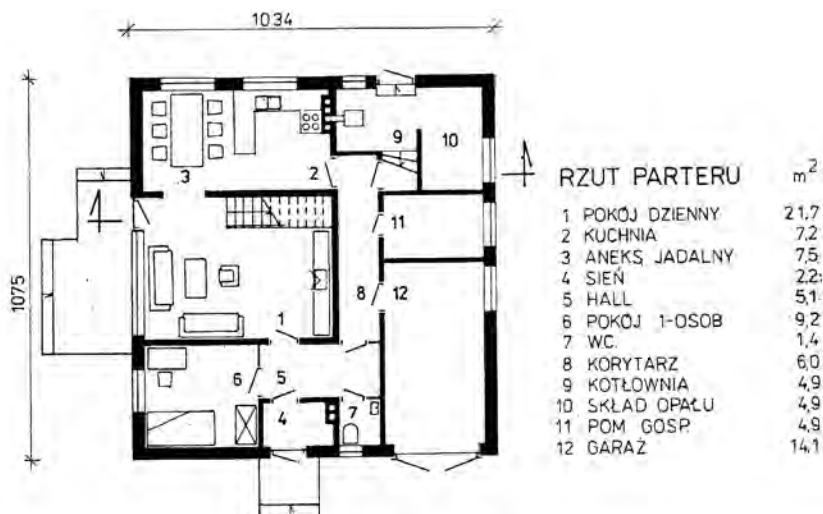
**PARTER**m²

1	POKÓJ DZIENNY	35,6
2	KUCHNIA	10,7
3	SPIŻARNIA	1,1
4	HALL + KOMUNIKACJA	9,9
5	POKÓJ 2-OSOBOWY	12,4
6	GARDEROBA	
7	ŁAZIENKA	3,7
8	PRZEDSIÓNEK	3,5

Ryc. 5. Rzut architektoniczny parteru domu jednorodzinnego z kuchnią oddzieloną od jadalni i salonu bufetem, projekt W-0323

Źródło: *Katalog...*, 1994: 174.

Realizacją projektu W-0115 z *Katalogu* jest pewien dom Państwa K. w Woli Krzysztoporskiej, w którym bywam regularnie od 2010 roku (prywatnie, lecz jakby na etnograficznych badaniach terenowych, ponieważ nie da się chyba wyłączyć antropologicznych oka i ucha podczas potocznej obserwacji. Któregoś razu na półce z książkami znalazłem właśnie KBJ 1994, nieco zniszczony, z okładką przymocowaną do reszty katalogu brązową taśmą klejącą. Właściciele, zorientowawszy się, że przedmiotem mojej lektury jest katalog, chętnie podzielili się ze mną historią ich domu, sięgającą połowy lat 90. XX wieku. Jej częścią jest „historia kuchenna”, której oś stanowi sprawa półotwartej ściany i rekonfiguracji przestrzennych stosunków na linii kuchnia – pokój dzienny (salon), sprawa pokazująca w mikroskali kierunek zmiany akcentów w organizacji przestrzeni domu na przełomie XX i XXI wieku w Polsce – od kuchni zamkniętej do kuchni otwartej.



78

Ryc. 6. Pierwotny rzut architektoniczny parteru domu jednorodzinnego, będący przedmiotem modyfikacji Państwa K., projekt W-0115

Źródło: *Katalog...*, 1994: 78.

Państwo K., idąc na kompromis między własnym, swojskim poczuciem estetyki, resentymentem, a aktualną ofertą, wybrali projekt W-0115 o rzucie architektonicznym mocno podkreślającym granicę między pokojem dziennym i kuchnią z aneksem jadalnym, aluzyjnie odosobniającym kuchnię od jadalni (w ramach wspólnej przestrzeni) bufetem, w którego linii właściciele, modyfikując projekt po swojemu, zaplanowali wymarzoną, wówczas modną, półotwartą ścianę – dzisiaj przywołującą asocjacje z pola żywienia zbiorowego: szkolnych i zakładowych stołówek, jadalni, barów mlecznych, gdzie funkcjonują okna do wydawania posiłków i zwrotu naczyń. W efekcie z kuchni wydzielila się osobna jadalnia, czego chcieli właściciele obawiający się pierwotnego projektu jako nachalnie eksponującego kuchnię w całej krasie. W otwartej przestrzeni, nieograniczonej ścianami, Państwo K. nie czuliby się swobodnie.

Po latach przyszła jednak refleksja, że kuchnia i jadalnia są za ciasne, a oddzielone od siebie ograniczają naturalny przebieg życia społecznego i spontaniczne przechodzenie od przyrządzania posiłków do konsumpcji. Półotwarta ściana krótko funkcjonowała jako okno do wydawania posiłków i zwrotu naczyń. Stół i krzesła z jadalni trafiły do pokoju dziennego, a wygodna sofa zajęła ich miejsce, tym samym legitymizując salon będący strefą dziennego wypoczynku. Prostokątny otwór w ścianie współcześnie stanowi przedmiot praktyk osławiających pustkę (*horror vacui*), „przedłużających”: salon w kierunku kuchni (kwiaty, staroświecka lampa dająca ciepłe światło) i kuchnię w kierunku „nowego” salonu (drewniane akcesoria kuchenne). Granica między kuchnią i salonem, o którą upomnieli się właściciele w latach 90., zaciera się i wydaje się nonsensowna oraz niepraktyczna. Dzisiaj Państwo K. swojej kuchni się nie wstydzą. Rekonfiguracja przestrzeni domu miała na celu „uwolnienie” kuchni, a półotwarta ściana po prostu przestała się podobać właścicielom, których koty (Plamka i Sisi) z otworu zrobiły sobie *food court*. Organizujące przestrzeń rzuty architektoniczne w społecznej *praxis* żyją własnym życiem, którego nie są w stanie antycypować architekci...

Różnica między kuchniami otwartą i zamkniętą odnosi się do podstawowych opozycji kulturowych między tym, co formalne i nieformalne oraz tym, co publiczne i prywatne. Ostoją intymności domu

opartego na planie otwartym (z kuchnią otwartą na salon) pozostaje sypialnia. Z kolei kuchnia zamknięta, ukryta za kulisami społecznego życia, ufundowana jest na symbolicznych i pragmatycznych antynomiach, wskazuje granicę między sferami społeczną i intymną.

Puenta Christophera Alexandra:

Subtelny konflikt między wyeksponowaniem a zamknięciem wymaga oczywiście zrównoważenia. Jednak nie wiadomo, dlaczego współczesne wyobrażenia na temat tworzenia pokoi i przestrzeni wewnętrznych prowadzą do tego, że ludzie wybierają jedną z dwóch skrajności, bardzo rzadko zaś osiągają tak potrzebny balans (Alexander, 2008: 904).

Bibliografia

- Alexander Ch. (2008), *Język wzorców. Miasta, budynki, konstrukcja*, tłum. A. Kaczanowska, K. Maliszewska, M. Trzebiatowska, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.
- Braudel F. (1971), *Historia i trwanie*, tłum. B. Geremek, Wydawnictwo Czytelnik, Warszawa.
- Czerwiński T. (2009), *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Wydawnictwo Muza, Warszawa.
- Darnton R. (2012), *Wielka masakra kotów i inne epizody francuskiej historii kulturowej*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Douglas M. (2007), *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Higman B. W. (2012), *Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat*, tłum. A. Kunicka, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa.
- Katalog Budownictwa Jednorodzinnego* (1994), Spółdzielczy Ośrodek Budownictwa „Inwestprojekt” w Warszawie, Warszawa.
- Lévi-Strauss C. (1993), *Spojrzenie z oddali*, tłum. W. Grajewski, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Łozińska M., Łoziński J. (2013), *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Opaliński Ł. (2009), *Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków po dół nieba i zwyczaju polskiego*, Grafika, Warszawa (przedruk wydania z 1659 roku; oryginał ze zbiorów Biblioteki Kórnickiej).
- Parissien S. (2010), *Historia wnętrz. Dom od roku 1700*, tłum. E. Gorządek, Wydawnictwo Arkady, Warszawa.

- Rybczyński W. (2014), *Jak działa architektura. Przybornik humanisty*, tłum. K. Kopczyńska, Wydawnictwo Karakter, Kraków.
- Wiśniewski M. (2010), *Dom z ziemi polskiej*. „Autoportret”, nr 2, s. 14–18.
- Zabierzowski A. (2012), *Praktyczne budownictwo wiejskie*, Volumina.pl, Szczecin. (Przedruk wydania z 1856 roku; oryginał ze zbiorów Biblioteki Głównej Politechniki Warszawskiej).

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz*

O DWÓCH ZNACZĄCYCH PRZEDMIOTACH KULTUROWA INWENTARYZACJA PRZESTRZENI KUCHENNEJ

(About Two Significant Objects The Cultural Cataloguing of the Kitchen Space)

Streszczenie. Autorka zdaje sprawozdanie z pewnego badawczego ćwiczenia, które – próbując utrzymać perspektywę autoetnograficzną – wykonała we własnej kuchni. Sięga po narzędzia etnografii sensorycznej, wsłuchuje się w wypowiedzi antropologii jedzenia, by opisać siebie-badacza w przestrzeni, siebie-badacza w relacji z przedmiotami. Topografia kuchni, znajdujące się w niej obiekty, związane z nimi gesty i praktyki stają się przyczynkiem dla kulturowych komentarzy i analiz.

Słowa kluczowe: przestrzeń kuchni, rzeczy, kultura współczesna, etnografia.

Summary. Author reports on a research exercise, which – trying to maintain the autoethnographic perspective – she made in her own kitchen. She reaches for the tools of sensory ethnography, listens to suggestions of the anthropology of food, to describe herself as a researcher in space, the researcher in relation to things. The topography of the kitchen, the objects it contains, the gestures and practices associated with them become a contribution to cultural comments and analyzes.

Key words: kitchen space, objects, contemporary culture, ethnography.

* Dr Aleksandra Krupa-Ławrynowicz (Orcid: 0000-0003-3532-9677), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Punkt wyjścia

Antropologiczne spojrzenie na jedzenie, konsumpcję i produkcję pożywienia odsyła nas m.in. do zagadnień związanych z symboliką, wymiarem wspólnotowym, społecznymi determinantami, umożliwia odczytanie złożoności problemów tożsamościowych, grupowych i indywidualnych, nawiązuje do trendów i mód wpływających na nasze codzienne i niecodzienne diety oraz jadłospisy. Antropolog Arjun Appadurai, pisząc o pożywieniu i relacjach władzy mówi, że jedzenie to „wysoce skondensowany fakt społeczny”, ponieważ ze względu na swoje uniwersalne cechy posiada szczególny potencjał semiotyczny. Materializuje relacje społeczne – relacje „solidarności i wspólnoty, tożsamości lub wykluczenia, zażyłości lub dystansu” (Appadurai, 1981: 494). Tak ukonstytuowana kulturowa refleksja o pożywieniu, bezsprzecznie zgodna z postulatami i badawczymi projektami antropologii jedzenia i tzw. *food studies* (zob. m.in. *Researching Food Habits: Methods and Problems*, 2004; *The Handbook of Food and Anthropology*, 2016), stała się dla mnie pretekstem do wykonania pewnego etnograficznego ćwiczenia, niewielkiej wprawki z czytania świata tuż obok, tego blisko mnie. Terenem badawczym ustanowiłam swoją kuchnię – sporych rozmiarów pomieszczenie w jednej z łódzkich kamienic. Uznałam, że to właśnie w przestrzeni kuchni – dedykowanej praktykom kulinarnym – „fakt społeczny”, o którym pisał Appadurai, ma swoje mocne realizacje.

Kuchennej przestrzeni warto bowiem zadać wiele antropologicznych pytań. Jak jest organizowana? Jak i kiedy jest użytkowana? Kto i jakie pełni w jej rolę? (zob. np. Short, 2006).

Etnografie

Dla opisanie własnej przestrzeni kuchennej wybrałam perspektywę autoetnograficzną. Zdaję sobie sprawę z wciąż diskutowanego metodologicznego statusu autoetnografii, rozumianej jako technika, metoda, a niekiedy nawet obiecujący lub konieczny paradygmat badawczy (zob. Kacperczyk, 2014). Sięgam po jej – jak się wydaje – pierwsze rozumienie, czyli traktuję autoetnografię jako akt autonarracji, w ramach którego ja-badacz czerpię z własnego doświadczenia, poddaję je reflek-

sji i staram się odnieść do kontekstu społecznego oraz kulturowego. Autoobserwacja, autonarracja zostają tu podporządkowane zadaniu badawczemu (zob. Ellis, Bochner, 1996; Ellis, 2004). Siebie w świecie codziennych praktyk traktuję zatem jako inspirację do prowadzenia refleksji wykraczającej daleko poza własną kuchnię. Stosuję więc dialektykę bycia uczestnikiem doświadczenia i zarazem jego komentatorem.

Moja obecność w kuchni związana jest i warunkowana dokonywanymi przeze mnie wyborami – zdobycie składników, sposób ich przetwarzania i przechowywania, warianty konsumpcji. Moje praktyki kulinarne, które rozgrywają się w przestrzeni kuchni są zatem wpisane w dietę rozumianą szeroko – jako styl życia, bywają wyrazem ideologii, manifestacji, sprzeciwu lub aprobaty. W czynności i decyzje podejmowane w mojej kuchni jest zaangażowanych pośrednio i bezpośrednio wiele osób (rodzina i przyjaciele, dietetycy, marketerzy, działacze, urzędnicy państwowi, politycy, dziennikarze) oraz różne instytucje (szkoły, firmy, agencje reklamowe), które rozwijają efektywne strategie rozpowszechniania różnych propozycji konsumpcji; tworzą przy tym rozbudowane projekty biograficzne oparte o rynkową ofertę. Moja kuchnia to przestrzeń głęboko osobista, ale jednocześnie kod kulturowy.

Doświadczenie tej przestrzeni jest multisensoryczne. Umiejętność gotowania – główna czynność realizowana w omawianej scenerii – to przecież nie tylko znajomość przepisów, ale nade wszystko wpisana w ciało wiedza, pozwalająca trafnie oceniać stan produktów i potraw; na podstawie zapachu lub smaku określić ilość i skład niezbędnych przypraw, których dodanie nada jedzeniu właściwy „kształt”. To proces, w którym cieleśnie uczymy się, jak zagniatą ciasto, ile siły włożyć w „wyrabianie” pasztetu, kiedy mięso jest już miękkie lub krwiste, jak odróżnić przypieczoną skórę od spalenizny.

Transformacja składników w danie stanowi skomplikowany proces, na który składają się:

- 1) dobór odpowiednich składników (ocenianych na podstawie ich właściwości – kształt, kolor, miękkość, soczystość, kruchość, zapach, dźwięk);

- 2) właściwa ich obróbka (tj. struganie, skrobienie, siekanie, ubijanie, ucieranie, mieszanie, miażdżenie, zagniatanie, formowanie – wykonywania tych czynności zazwyczaj uczymy się od najmłodszych lat, obserwując prace naszych bliskich, głównie kobiet – babć, mam, ciotek, sióstr);

3) komponowanie smaków (rozumiane jako umiejętność posługiwania się przyprawami, zdolność wydobywania z nich smaku, ale także wspomnienie smaku wzorcowego, który wyznacza kierunek tych manipulacji);

4) sposób podawania (na ciepło czy na zimno, w odpowiednim naczyniu, we właściwej oprawie i towarzystwie, a także kolejności wobec innych dań). To wszystko tkwi głęboko w (nie)świadomości kulturowej, w nawykach, w codziennych i niecodziennych czynnościach, a przejawia w decyzjach podejmowanych pod wpływem bodźców zapachowych, smakowych, wizualnych, słuchowych – produktów, półproduktów i potraw (Wala, 2012).

Konstrukcja naszego bycia-w-świecie jest wielozmysłowa i zawsze ucieleśniona – a w kuchni, jakby mocniej. Ja-badacz traktuję więc ciało jako instrument poznawczy – w codziennej życiowej praktyce i w naukowym (badawczym) dyskursie. W sposób szczególny staram się swoje doświadczenie sensoryczne sproblematyzować w kontekście etnograficznej metody terenowej (Pink, 2009: 15), czyli poddać je refleksji i analizie. Nie uprawiam jednak konsekwentnej etnografii sensorycznej (Pink, 2009; Sandelowski, 2002), staram się odwołać do „wyobraźni ciała”, która umożliwia połączenie uczuć, myśli, wspomnień i wrażeń zmysłowych, małych fragmentów doświadczanej cieleśniny i myślowo przestrzeni. Każdy bowiem moment w strumieniu osobistych narracji jest złożoną kombinacją myśli i bodźców sensorycznych. Odmienne doznania kontrolowane są przez trzy czynniki: pamięć będącą ich podstawą, zmysły, które nimi kierują oraz wyobraźnię, decydującą o ich giętkości. Można więc powiedzieć, że rzeczywistość jest u-zmysławiana (Nieszczerczewska, 2009: 274), a miejsce jest multisensorycznie konceptualizowane.

We własnej kuchni (autoetnografia), w przestrzeni doświadczanej bezpośrednio (etnografia sensoryczna) interesują mnie przedmioty – materialne wyposażenie. Tu wylania się kolejny, wart podjęcia trop, ten, który prowadzi do refleksji na temat relacji człowiek – przedmiot. W rozważaniach tych, z jednej strony przedmioty postrzegane są jako tekst, którego treść można odczytać – są oglądane jak eksponaty w muzeum, które zza szyby przedstawiają historię swojej kultury. Z drugiej strony, przedmioty czemuś służą. Dopiero poprzez ich użycie, ucieleśnione i sensoryczne doświadczenie, możemy poznać rzeczywiste

(prze)znaczenie rzeczy. W tym kontekście badany jest nie tyle przedmiot w użyciu, co całe doświadczenie „używania” wraz z osobami zaangażowanymi w nie. Ekspozuje się, iż byty te konstytuują siebie nawzajem i przydarzają się sobie; bada się, jak rzeczy stają się, a nie po prostu są².

Moja wybiórcza inwentaryzacja przestrzeni kuchni koncentruje się na dwóch przedmiotach, które są elementami codziennych praktyk, które podejmuję. Obiekty te, stali bywalcy kultury współczesnej, znani aktorzy kultury popularnej, pozwalają mi na refleksję dotyczącą kontekstów szerszych – tych, które Sidney Mintz wiąże z koncepcją „obiegu kultury”. Zdaniem badacza, pięć głównych wzajemnie powiązanych i warunkujących się procesów kulturowych: produkcji, regulacji, reprezentacji, tożsamości i konsumpcji ukazuje m.in. zmiany wzorców kulturowych, dynamikę układów społecznych, mechanizm kulturowych mód (Mintz, 1996).

Lodówka

Posiadam dużą lodówkę. Jej zawartość – uzupełniana nieregularnie, z uwzględnieniem rytmów codzienności domowników – jest świadectwem nie tylko kulinarnych upodobań jej użytkowników (ulubiony ser), ich kulinarnych umiejętności (składniki do wypieku ciasta), ale także dowodem na ich udział w „procedurach” kultury współczesnej (soki promowane w gazecie reklamowej jednej z sieci handlowych, „gotowe” pierogi do odgrzania w trzy minuty). Produkty znajdujące się w lodówce są efektem mojego

² Mimo pewnych wskazań wysuwanych w ramach antropologii zmysłów, wciąż nierozstrzygnięta pozostaje kwestia, w jaki sposób badać ucieleśnioną, sensoryczną relację ludzi i rzeczy. Istnieje wyraźna potrzeba sformułowania nowych pytań badawczych, stworzenia metod i teorii, zbudowania siatek pojęciowych oraz przeddefinowania tych już istniejących, które pozwoliłyby postawić problem rzeczy w kontekście innym niż konstruktywizm, semiotyka czy teoria dyskursu. Ewa Domańska (2008) wskazuje, że radykalna zmiana w badaniach nad rzeczami może przyjść spoza humanistyki, tj. z dziedzin należących do technonauki (teorie Donny Haraway, Brunona Latoura, Andy’ego Pickeringa) lub sztuki. W podobnym tonie wypowiadają się Tim Ingold, Sarah Pink czy Paul Stoller.

planowania i organizowania. Zachęcają do swoistej inwentaryzacji, która pomiędzy słoiczkami, butelkami, opakowaniami i garnkami znajdzie kulturowe wzory oraz równania.

Z otwartymi drzwiami lodówki warto oddać się lekturze teksów Mary Douglas, która próbuje „odszyfrować kulinaria”. Produkty z mojej lodówki posłużą bowiem do przygotowywania posiłków, a te są w ścisłych konotacjach z określonymi schematami społecznymi, pozycją w grupie, sposobem podtrzymywania bliskich relacji. Badaczka przedstawia schemat, w którym ważne jest zwrócenie uwagi na codzienne jadłospisy, kolejność podawanych posiłków oraz dań, a także ich skład. Wyróżniki te są bowiem czysto umowne i trudno jest nieraz stwierdzić, co jest np. obiadem a co nie, gdzie przebiega ta granica, która oddziela kolację od podwieczorku. Same pory spożywania posiłków nie są warunkiem wystarczającym, lecz tylko wstępnym. W tym zawarta jest różnica pomiędzy posiłkiem a jedzeniem, ten pierwszy wpisuje się w zarówno rytm dnia, jak i – co wydaje się nawet ważniejsze z punktu widzenia antropologii – także w pewnego rodzaju hierarchię (Douglas, 2007).

W mojej lodówce widać – dostrzeże to z pewnością nie tylko baczny antropolog – konsekwencje rozwoju kultury kulinarnej w nowoczesnej Europie. Wszelkie zmiany w praktykach żywieniowych (*food practices, food models*) odnosi Jack Goody do następujących procesów: przechowywanie, mechanizacja, sprzedaż (oraz jej skala) oraz transport (Goody, 1997: 338). Jakkolwiek większość z tych składowych znana była znacznie wcześniej, a także w innych kulturach (np. solenie ryb i ich transport w głąb lądów, wszelkiego rodzaju marynaty czy kiszenie warzyw, marmolady i dżemy etc.), to jednak ich umasowanie i zwiększenie skali w przeżywającej przemysłową rewolucję Europie spowodowało, że wywarły one znaczący wpływ na zmiany przyzwyczajeń kulinarnych i wytworzenie zupełnie nowej jakości.

Rozwój pakowanego jedzenia o przedłużonym terminie ważności spowodował głębokie zmiany w strukturze handlu żywnością. Możliwość gromadzenia zapasów jedzenia stanowiła zaletę nie tylko dla konsumentów, którzy mogli przygotować się na chwilowe niedostatki pożywienia czy też poświęcać mniej czasu na zakupy (kupując od razu większe ilości jedzenia bez troski o jego zepsucie się), lecz także i dla handlowców.

Udostępnienie większej liczby gotowych już produktów sprawiło, że nieopłacalne (głównie ze względu na czas) stało się samodzielne robienie dżemów, marmolad czy bulionów. Zanikły więc niektóre umiejętności kulinarne. Dostępność wielu nowych produktów spowodowała zaś urozmaicenie posiłków i diet, lecz tylko do pewnego stopnia.

Pojawiło się też zupełnie nowe zjawisko, jakim były reklamy jedzenia. Własne produkty należało zacząć promować. Dyskurs przygotowywania i spożywania posiłków uległ racjonalizacji, a głównymi hasłami reklamowymi stały się, z jednej strony, oszczędność czasu i prostota przyrządzania potraw, z drugiej zaś zdrowotne wartości sprzedawanego jedzenia.

Ostatnią konsekwencją umasowienia i uprzemysłowienia produkcji oraz dystrybucji jedzenia stało się stopniowe pogarszanie się jego jakości.

Kulturowa inwentaryzacja mojej lodówki pozwoli zauważyć coś jeszcze. Awocado leżące obok kalifornijskich jabłek, francuskie wino obok swojskiej okowity budują obraz kuchni *fusion*. W nieco przewrotnym jej rozumieniu należałoby uznać, że jest to postmodernistyczne spojrzenie na kuchnię, którą cechuje przemieszanie, umowność stylu, dekonstrukcja tradycji, czerpanie z różnych wzorów i dowolne ich łączenie.

Lodówka jako rzecz jest zaś niejako przyczyną i skutkiem zarazem opisanych wyżej zjawisk. Choć metody chłodzenia pożywienia w celu utrzymania jego świeżości i przydatności są znane od dawna (zaświadcza o tym z pewnością archeolodzy i historycy), to lodówka jako przedmiot codziennego użytku pojawiła się w przestrzeni kuchni relatywnie niedawno. Pierwsze chłodziarki elektryczne przeznaczone do domowego użytku wyprodukowała w 1913 roku firma Domelre Freda W. Wolfa z Chicago. Był to agregat chłodniczy montowany na szafkach chłodniczych (do których wcześniej dostarczano lód z portów morskich i rzecznych). Wynalazek nie odniósł jednak sukcesu komercyjnego – był za drogi. Chłodziarkę z zamrażarką opatentowano dopiero w 1939 roku. Prawdziwy masowy sukces lodówek to jednak lata pięćdziesiąte XX wieku. Odkąd w 1957 roku wrocławskie zakłady Zakrzów (późniejszy Polar) wyprodukowały pierwsze „Mewy”, lodówka, obok kuchenki i zlewu, stała się również w Polsce wyposażeniem niemal każdej kuchni.

Kosz na śmieci

Kosz na śmieci „od zawsze” znajduje się pod zlewem, w zamykanej szafce. Na wygodnej trajektorii moich wyuczonych, nawykowych już gestów, pomiędzy kuchennym blatem, jeden ruch od zlewu, na wyciągnięcie ręki od drzwi lodówki. Do niedawna kosz był jeden. Trafiały do niego wszystkie, nie tylko te będące efektem praktyk kulinarnych, odpady. Odkąd jednak Polska, daleko za Europą, postanowiła sortować śmieci, koszy przybyło. Przestrzeń i gesty musiały zostać dostosowane do regulacji. Rozmaitość nowych pojemników pod moim zlewem jest nie tylko efektem koniecznych i pilnych działań związanych z ochroną środowiska, marnotrawstwem pożywienia, ale także – w moim przekonaniu – emblematem „cywilizacji przesyty”, ery społeczeństwa wyrzucającego rzeczy na śmietnik.

Czym wobec tego jest śmieć? Nieprzydatnym rezultatem działalności człowieka? Rzeczą do wyrzucenia, bezwartościową, niepotrzebną? Śmieć w powszechnym odczuciu wiąże się z brudem, nieczystością, tym co budzi wstręt i odrazę, jest odpadem, skazą czy wreszcie czymś złym i niemoralnym. Społecznie nisko wartościowany śmieć jest ukrywany, spychany na margines, do sfery tego, co niewidzialne, czego się pozbyliśmy. Bliska śmieciom kategoria brudu ustanawia nierzadko granice między tym, co zdrowe i chore, co przynależy do porządku świata kultury i natury.

Władimir Toporow sedno upatruje w „potrzebności”. Z takiego punktu widzenia śmieci mają wyjątkowo niski status. Są przecież rzeczami wyzutyymi przez człowieka z użyteczności (Toporow, 2003: 110–111). Jak pisze Marek Krajewski, śmieci są nie tyle konsekwencją procesów fizycznego zużywania się dóbr, ale przede wszystkim ludzkich praktyk porządkowania i segregowania. Są więc one nie tyle skutkiem używania dóbr, co raczej prób wytwarzania porządku poprzez usuwanie tego, co ten porządek burzy (Krajewski, 2004: 51). Odwołując się do słów Mary Douglas, możemy powiedzieć, że śmieć, czy po prostu brud, to rzecz nie na miejscu (Douglas, 2007). Rzecz zostaje zdegradowana do bycia śmieciem nie na skutek posiadania jakiejś cechy, szczególnej właściwości, lecz ze względu na działanie; Douglas powiedziałaby – ze względu na zaprowadzanie ładu. Nieczystości są bowiem produktem ubocznym procesu ustalania nowego porządku (Douglas, 2007:

160). Jeśli nieczystość – przekonuje brytyjska antropolog – to coś, co nie jest na swoim miejscu, musimy postrzegać ją przez pryzmat ład. Nieczystość i brud muszą być wykluczone, jeśli porządek ma zostać utrzymany (Douglas, 2007: 81). Również u Susan Strasser czytamy, że śmieć jest produktem selekcjonowania i sortowania, żaden przedmiot nie może stać się odpadem sam z siebie. Inaczej mówiąc, sortowanie bezużytecznych przedmiotów to jeden z przejawów klasyfikowania, rozporządzania przez człowieka swoim otoczeniem (Strasser, 1999: 55). Arjun Appadurai zauważa natomiast, że sprawy porządku kulturowego i organizacji społecznej są trwale powiązane ze zjawiskami „życia”, „ruchu” przedmiotów: krążenia, usuwania, wyrzucania rzeczy będących nie na miejscu. Zapotrzebowanie na rzeczy – bądź tendencja do usuwania przedmiotów – podlegają zbiorowej kontroli i zależą od kulturowych kategoryzacji.

Era masowej produkcji i dystrybucji zaczęła generować tony odpadów. Tym, co określa wysoką pozycję społeczną jest możliwość pozbywania się rzeczy, które nie utraciły wartości użytkowej, lecz na przykład symboliczną. Komfort posyłania do śmieci dominuje więc nad komfortem sprzątania, uporządkowania, utylizacji. To zrozumiałe, jeśli przyjmujemy, że dążymy do zapewnienia ludziom możliwości konsumowania codziennie, przez całą dobę. By nie marnować czasu swoich klientów, nie utrudniać i nie udaremniać przyszłych, niemożliwych jeszcze do przewidzenia rozkoszy, rynek konsumpcyjny oferuje produkty przeznaczone do natychmiastowego, najlepiej jednorazowego użytku, łatwo usuwalne i łatwo zastępowalne. Podstawowym zjawiskiem towarzyszącym ostatecznie współczesnemu człowiekowi jest, jak pisze Zygmunt Bauman, kategoria odpadów, czyli ubocznych efektów działalności człowieka, niezależnie od tego, czy dotyczy ona produkcji, polityki, czy codziennych życiowych wyborów (Bauman, 2004).

Trendy

Przestrzeń kuchni, jej organizacja i wyposażenie reagują na zmiany, które zachodzą w biografiach i potrzebach ich użytkowników; odpowiadają na trendy, ekonomiczne turbulencje, społeczne wyzwania. Choć antropologia wystrzega się tworzenia prognoz, być może warto

opatrzyć kulturową pre-refleksją wyniki badań Hiszpańskiego Instytutu Badania Żywności AZTI-Tecnalia. Badacze z tego ośrodka wyróżnili siedem trendów dotyczących upodobań kulinarnych, które będą dominować do 2020 roku:

1) FoodTelling – ponieważ lubimy, kiedy jedzenie ma własną historię, koniecznie prawdziwą, najlepiej ciekawą i dobrze opowiedzianą. Słuchając, czytając, oglądając, budujemy osobiste relacje z wybranymi produktami, utożsamiając się z nimi i ich producentami;

2) SuperSense – ponieważ jedzenie w coraz mniejszym stopniu jest tylko spożywaniem, stając się bogatym doświadczeniem, w którym udział biorą wszystkie zmysły;

3) SlowCal – ponieważ stajemy się coraz bardziej świadomymi konsumentami – interesuje nas, w jaki sposób to, co w kieliszku, kubku lub na talerzu wpływa na sferę osobistą, społeczną, ekonomiczną i przyrodniczą. Smakuje nam już nie tylko słodkie, słone albo gorzkie, ale także sprawiedliwe i etyczne;

4) Eater_tainment – ponieważ jedzenie to doświadczenie przywołujące wspomnienia, prowokujące emocje, współtworzące codzienność. Przygoda, zabawa, niespodzianka i rozrywka – to nowe „wartości dodane” do produktów;

5) MadeSimple – ponieważ męczy nas szybkie życie w zawiłym świecie, coraz częściej szukamy prostych sposobów wytwarzania żywności, jej zakupu, jedzenia, a nawet towarzyszących jej akcesoriów;

6) MyHealth – ponieważ „Moje ciało, to moja twierdza”, jesteśmy aktywni, odpowiedzialni za samych siebie, nastawieni na tzw. *well-being*. To, co jemy, musi zatem pasować do naszych potrzeb – zapewniać nam emocjonalną harmonię;

7) EgoFood – ponieważ jesteśmy tym, co jemy. Jedzenie wyraża naszą osobowość, jest deklaracją przynależności do określonej grupy – uosabia marzenia, aspiracje i wartości.

Refleksja o współczesnych praktykach kulinarnych, wracam do przemysłu wyjściowego, jest refleksją o zjawiskach i mechanizmach kultury współczesnej. Jedzenie bowiem „jest nie tylko zbiorem produktów, które mogą służyć badaniom statystycznym czy o jego wartościach odżywczych. Jest także, jednocześnie, systemem komunikacji, zbiorem obrazów, protokołem użyc, sytuacji i zachowań” (Barthes, 1997: 21). Wiele z nich „dzieje się” w przestrzeni kuchni, niezbywalnej część prze-

strzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni, w której spełniają się jednostkowe gesty i nawyki oraz wspólnotowe ministrategie, ilustrujące szersze konteksty użytkowania przestrzeni prywatnej, związane między innymi z kształtowaniem się relacji i hierarchii rodzinnych czy społecznych. Przestrzeń kuchni podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. To w tej przestrzeni mają miejsce rozmaite praktyki wpisujące się w kulturową refleksję nad stylami życia, cielesnością i płcią kulturową, będące emanacją zmian społecznych oraz próbą (re)definiowania tradycji i tożsamości.

Bibliografia

- Appadurai A. (1981), *Gastro-Politics in Hindu South Asia*, „American Ethnologist”, vol. 8, s. 494–511.
- Barthes R. (1997), *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, eds. C. Counihan, P. Van Esterik, Routledge Press, London, s. 20–27.
- Bauman Z. (2004), *Życie na przemił*, Wydawnictwo Literackie, Warszawa.
- Domańska E. (2008), *Problem rzeczy we współczesnej archeologii*, [w:] J. Kowalewski, W. Piasek (red.), *Rzeczy i ludzie. Humanistyka wobec materialności*, Wydawnictwo Instytutu Filozofii UWM, Olsztyn, s. 27–60.
- Douglas M. (2006), *Czystość i zmaza. Analiza pojęć nieczystości i tabu*, tłum. M. Bucholc, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Douglas M. (2007), *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty.
- Ellis C. (2004), *The Ethnographic I: A Methodological Novel About Autoethnography*, AltaMira, Walnut Creek.
- Ellis C., Bochner A. P. (eds.), (1996), *Composing Ethnography: Alternative Forms of Qualitative Writing*, AltaMira, Walnut Creek.
- Goody J. (1997), *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*, [w:] J. Goody (ed.), *Food and Culture. A Reader*, Routledge Press, London, s. 330–345.
- Kacperczyk A. (2014), *Autoetnografia – technika, metoda, nowy paradygmat? O metodologicznym statusie autoetnografii*, „Przegląd Socjologii Jakościowej”, nr 10, s. 32–75.
- Klein J. A., Watson J. L. (eds.), (2016), *The Handbook of Food and Anthropology*, Bloomsbury Academic, London–Oxford–New York.

- Krajewski M. (2004), *Śmieci w sztuce. Sztuka jako śmieć*, „Zeszyty Artystyczne”, nr 13, s. 48–59.
- Macbeth H., MacClancy J. (eds.), (2004), *Researching Food Habits: Methods and Problems* Berghahn Books, New York.
- Mintz S. W. (1996), *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Basic Books, New York.
- Nieszczerzewska M. (2009), *Narracje miejskiej wyobraźni*, Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań.
- Pink S. (2009), *Doing Sensory Ethnography*, Sage Publication, London.
- Sandelowski M. (2002), *Reembodying qualitative inquiry*, „Qual Health Res.”, vol. 12, s. 104–115.
- Short F. (2006), *Kitchen Secrets. The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Berg, Oxford–New York.
- Toporow W. (2003), *Przestrzeń i rzecz*, tłum. B. Żyłko, Universitas, Kraków.
- Wala K. (2012), *(Nie) Potrafię gotować! Antropologia zastosowana*, <https://stosowana.wordpress.com/2012/05/09/nie-potrafie-gotowac/> (dostęp: 27.09.2018).

Inga B. Kuźma*

KUCHENNA BIEDA SZKIC ANTROPOLOGICZNY O JEDZENIU I PRZESTRZENI

**(Kitchen Poverty. The Anthropological Sketch
about Food and Space)**

Streszczenie. Artykuł dotyczy kuchni i jedzenia, jakie należą także do zakresu pomocy społecznej, świadczonej osobom doświadczającym bezdomności lub zagrożonych bezdomnością. Jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne są naznaczone statusem ich użytkowników i adresatów. Osoby, które mogą zdać się niemal wyłącznie na pomoc z zewnątrz, jedzą albo to, co mogą zdobyć od innych i po innych (uprawiając żebractwo, przeszukując śmietniki) albo to, co dostają od innych (wszelkie formy oficjalnego i wolontaryjnego dożywiania). Produkty, które służą do przygotowania posiłków dla potrzebujących, jak również sposób i miejsce ich przygotowania, spożycia czy wydawania, naczynają jednak osoby korzystające z takiej formy pomocy. Tym bardziej, że dożywianie potrzebujących jest obwarowane wieloma obostrzeniami zawartymi m.in. w ustawach, rozporządzeniach i innych wytycznych państwowych oraz w wewnętrznych instytucjonalnych regulaminach. Kuchnia w tym kontekście jawi się przede wszystkim jako praktyka zabezpieczająca biologiczną możliwość przeżycia i zaspokojenia głodu. Można jednak też znaleźć przykłady, gdy praktyki jedzeniowe zapewniają wsparcie emocjonalne oraz społeczne. Symbolem solidarności stać się może posiłek oferowany przez Food not Bombs czy kuchnia – miejsce wspólne w jednym z łódzkich ośrodków, gdzie zachodzi „dzielenie się sobą”, czasem i emocjami, a nie tylko jedzeniem.

* Dr hab. Inga B. Kuźma, prof. UŁ (Orcid: 0000-0003-0195-0270), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Autorka pokazuje zróżnicowanie stosunku do kuchni i jedzenia oraz pożywienia, jak również odżywiania (się i innych), czerpiąc przykłady z własnych badań terenowych, prowadzonych od 2009 roku w łódzkich placówkach specjalizujących się w udzielaniu pomocy osobom doświadczającym bezdomności lub nią zagrożonych.

Słowa kluczowe: bezdomność, system pomocy, jedzenie, odżywianie się.

Summary. The article applies to cooking and eating, which also belong to the scope of social assistance, provided to people experiencing homelessness or at risk of homelessness. Food and kitchen facilities are marked by the status of their users and recipients. People who can almost exclusively rely on outside help eat either what they can get from others (by begging, by searching the rubbish bins) or what they receive from others (all forms of official and voluntary food supply). Products that are used to prepare meals, as well as the manner and place of their preparation, consumption or issuance, are marked by people who use this form of help. The more so because this kind of feeding is subject to many restrictions included, among others in laws, regulations and other state guidelines and in internal institutional regulations. In this context, the kitchen appears primarily as a practice securing the biological possibility of survival and satisfying hunger. However, you can also find examples when eating practices provide emotional and social support. The symbol of solidarity may be a meal offered by Food not Bombs or a kitchen – a common place, where “sharing yourself”, sharing emotions, and not just eating. The author shows the diversity of attitudes towards the kitchen, food and as nutrition, drawing examples from her own field research, conducted in 2009 in Lodz institutions specializing in helping people experiencing homelessness or being at risk.

Key words: homelessness, help system, food, nutrition.

Uwagi wstępne

Kuchnia to przestrzeń, ale także sposób gotowania, czyli zestaw smaków i produktów. Jako przestrzeń podlega określonej proksemice, zaś jako sposób gotowania posiada adresatów oraz autorów, korzysta z założeń kulturowych dotyczących sposobu żywienia. Moim zdaniem, w postrzeganiu kuchni trudno oddzielić interpretację, czym jest przestrzeń kuchenna od efektów kuchennej produkcji (posiłki). Wzmac-

nia to także potoczne doświadczenie: unoszący się w kuchni zapach i wygląd pomieszczenia (ocenianego według kategorii ład – chaos, czyste – brudne) składa się na wrażenia, które budują odbiór miejsca, wywołują skojarzenia, nastawiają pozytywnie lub negatywnie również w stosunku do osób, które je użytkują oraz wobec posiłku. Poza tym, na złożoność symboliczną kuchni (rozumianej jako miejsce i zarazem praktyki „jedzeniowe”), składa się fakt, że tam, gdzie przetwarza się żywność, przechowuje się ją oraz często też gdzie się jada, gromadzone są śmieci, odpadki oraz resztki. Jest to miejsce styku nieprzetworzonego i „czystego” z „brudnym” – dosłownie lub w sensie przenośnym, niejadalnym bądź zepsutym. Ponadto, nawet w tej samej kulturze i grupie, posiłki nie wyglądają tak samo, nie pachną identycznie, a kuchnie są różnie prowadzone, różnie też się w nich je. Odbiór jedzenia, jak i proces jego przygotowania, w tym składniki potraw, to kwestia indywidualna i zarazem społeczno-kulturowa. Należą one do czynności i doświadczeń osobniczych, obarczonych często wieloma idiosynkrazjami. Chodzi bowiem o ocenę smaku, zapachu, wyglądu, estetyki jedzenia i otoczenia, za czym stoją uwarunkowania zewnątrz-kulturowe, wpływające na pojedyncze odczucie wstrętu lub przyjemności.

Kuchnia, w sensie przestrzennym oraz jako sposób przygotowania posiłków i karmienia, jest jedną z kluczowych kwestii związanych z pomocą potrzebującym. W tym kontekście duże znaczenie ma aspekt społeczno-kulturowy jedzenia i miejsca, gdzie się gotuje i jada.

Kuchnia i jedzenie w praktykach pomocowych

Istnieje oficjalny program rządowy pod nazwą *Pomoc państwa w zakresie dożywiania*. Polega on na wspieraniu finansowym gmin

w zakresie dożywiania i realizowany jest w celu ograniczenia zjawiska niedożywienia dzieci i młodzieży z rodzin o niskich dochodach lub znajdujących się w trudnej sytuacji oraz osób dorosłych, w szczególności osób samotnych, w podeszłym wieku (ogółem z budżetu państwa rokrocznie przeznaczają się 550 mln zł). W 2015 roku liczba osób, które zostały objęte pomocą w ramach Programu wyniosła 2 042 054 osoby, w tym: 286 074 dzieci do czasu rozpoczęcia nauki w szkole podstawowej; 622 590 uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej;

810 896 pozostałe osoby, a zwłaszcza starsze, niepełnosprawne, samotne. Łączna kwota środków przeznaczonych na realizację programu w 2015 r. [...] wyniosła 811 469 097 zł (środki z budżetu państwa i środki własne gmin). Liczba posiłków wydanych w 2015 r. wyniosła 103 594 519. Realizowany jest także Program Operacyjnego Pomocy Żywnościowej 2014–2020 (POPŻ) współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebujących. Żywność w ramach Programu dystrybuowana jest przez organizacje pozarządowe na trzech poziomach: krajowym, regionalnym i lokalnym, a jego celem jest dostarczanie żywności osobom najbardziej potrzebującym w formie paczek i/lub posiłków oraz realizacja działań towarzyszących wspierających włączenie społeczne odbiorców pomocy żywnościowej. W ramach Podprogramu 2015 (realizowanego od maja 2015 r. do końca czerwca 2016 r.) pomocą żywnościową objęto łącznie 1 999 000 osób. Wydano 7 663 483 paczek i 913 626 posiłków. Organizacje partnerskie przeprowadziły łącznie 7 251 działań towarzyszących, w których wzięło udział 122 617 osób najbardziej potrzebujących” (*Pomoc państwa dla ubogich...*, 2016: 1–2).

Wśród ludzi wymienionych w powyższej relacji, których nie stać na zapewnienie sobie pełnowartościowego i wystarczającego pożywienia¹, chciałabym zwrócić uwagę na osoby pozbawione domu i zagrożone bezdomnością.

Bezdomność jest bardzo szerokim pojęciem. Rozmaici specjaliści oraz osoby dotknięte lub zagrożone bezdomnością podkreślają jej różne aspekty. Na potrzeby tego tekstu przyjmuję definicję zawartą w Ustawie z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej (Dz.U. z 2004 r. Nr 64, poz. 593). W akcie tym określa się bezdomność

¹ Według badań GUS-u „gospodarstwa ubogie z konieczności przeznaczają wyższy odsetek kwoty przeznaczonej na wydatki na zaspokojenie podstawowych potrzeb. Podstawowa pozycja w strukturze wydatków, czyli wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe stanowiła w gospodarstwach ubogich prawie 44% ogółu wydatków, podczas gdy w gospodarstwach nieubogich było to około 24%” (*Raport „Ubóstwo w Polsce”*, 2015: 18). Miesięczny średni wydatek na żywność i napoje bezalkoholowe na jedną osobę w gospodarstwach żyjących poniżej granicy ubóstwa w 2014 r. wynosił 194 zł, a w gospodarstwach powyżej granicy ubóstwa – 348 zł (*Raport „Ubóstwo w Polsce”*, 2015: 18).

jako brak prawa do lokalu mieszkalnego lub brak możliwości pobytu w lokalu. Nie są wymienione inne warunki bezdomności czy powody utraty owego prawa lub możliwości. Gdy w ustawie tej mowa jest o pomocy udzielanej przez gminę osobom potrzebującym, w tym doświadczającym bezdomności, wymienia się wspomnianą już wyżej pomoc żywnościową, obok pomocy w dostępie do świadczeń zdrowotnych, schronienia, odzieży itd. Ustawa podaje też rodzaje placówek adresowanych do osób bez domu, nie doprecyzowując jednak, jak ma być tam rozumiana kwestia żywienia, czy ma być ona prowadzona w ich murach obligatoryjnie czy nie. Rozstrzygają to dopiero właściwe rozporządzenia. Najnowsze z nich to Rozporządzenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2017 roku w sprawie standardów noclegowni, schronisk dla osób bezdomnych i ogrzewalni. Opisując zakres usług w placówkach dla osób bez domu, odnośnie do wyżywienia autorzy rozporządzenia podają:

1) w przypadku schronisk „możliwość spożycia posiłku oraz dostęp do pomieszczenia kuchennego umożliwiającego samodzielne przygotowanie posiłku i gorącego napoju”, gdzie infrastruktura powinna składać się z „kuchni do sporządzania indywidualnych posiłków – wydzielone pomieszczenie do samodzielnego przygotowywania posiłków wyposażone w co najmniej jedną kuchenkę i lodówkę oraz szafki kuchenne” oraz z „jadalni/świetlicy – pomieszczenie do spożywania posiłków, które poza porami posiłków może pełnić funkcję świetlicy lub sali spotkań grupowych”;

2) w przypadku noclegowni usługą jest „umożliwienie spożycia posiłku i zapewnienie gorącego napoju” z odrębną jadalnią/świetlicą, zdefiniowaną jako „pomieszczenie do spożywania posiłków, które poza porami posiłków może pełnić funkcję świetlicy lub sali spotkań grupowych”;

3) zaś w przypadku ogrzewalni mowa jest tylko o „zapewnieniu gorącego napoju”. W ogrzewalniach nie przewiduje się odrębnego pomieszczenia typu jadalnia (o posiłku bowiem nie ma mowy), i liczba osób przypadających na ten typ placówki jest przeliczana wyłącznie na miejsca siedzące „w postaci krzesła o łatwo zmywalnej powierzchni” dla „nie więcej niż 25 osób w jednym pomieszczeniu”, zaś „powierzchnia przypadająca na osobę w pomieszczeniu pobytowym – nie mniej niż 2 m² na osobę”.

Jak wynika z przywoływanego rozporządzenia, pomoc świadczona jest według systemu polegającego na gradacji wsparcia, czyli

na różnicowaniu potrzeb, tym samym na różnicowaniu przestrzeni i miejsc, w których owe potrzeby są realizowane. Specjalistyczne instytucje pomocowe, zaspokajające podstawowe potrzeby bytowe, w tym głód, mogą być zatem mniej lub bardziej zróżnicowane przestrzennie, posiadać określone miejsca lub ich nie posiadać, w tym związane ze spożywaniem jedzenia i jego przygotowaniem. Najwięcej pomieszczeń odnoszących się do kontekstu kuchennego i jadalnego przewidzianych zostało w schroniskach, mniej – w noclegowniach, zaś w przypadku ogrzewalni nie ma miejsc, gdzie można byłoby realizować tzw. usługi związane z podawaniem czy przygotowaniem pożywienia (choć dozwolone jest serwowanie ciepłego napoju).

Wskazane wyżej standardy dotyczące pomocy żywnościowej w obrębie placówek dla osób bez domu, choć datowane na 2017 rok, są – w znanych mi placówkach na terenie Łodzi – realizowane w opisanym sposobie już od lat. Kuchnie z jadalniami znajdują się w większości schronisk dla kobiet i mężczyzn² oraz w hostelu dla chroniących się przed przemocą domową³. Z wyjątkiem owego hostelu oraz ogrzewalni⁴, pozostałe łódzkie instytucje nie są koedukacyjne, nie ma też w Łodzi placówek dla rodzin. Do ogrzewalni może przyjść każdy, kto chce. Do hostelu trafiają natomiast osoby ratujące się przed przemocą, zarówno kobiety jak i mężczyźni; opuszczenie przez nich domu czasami oznacza pierwszy krok ku bezdomności. Osoby te są zatem bezdomnością zagrożone.

W pozostałych łódzkich placówkach (np. miejskie schronisko dla kobiet oraz mała instytucja adresowana do mężczyzn prowadzona przez organizację pozarządową), oprócz kuchni funkcjonuje też aneks służący jako jadalnia lub wygospodarowane jest inne miejsce ze stołem i krzesłami w sąsiedztwie pomieszczenia kuchennego. W placówkach z takimi prowizorycznym jadalniami, kuchnia jest najczęściej zbyt

² W Łodzi prowadzone są przede wszystkim przez Koło Łódzkie Towarzystwa Pomocy im. św. Brata Alberta oraz przez gminę.

³ Hostel, czyli Specjalistyczny Ośrodek Wsparcia dla Ofiar Przemocy w Rodzinie, jest placówką, którą zajmuje się Stowarzyszenie Promocji Zdrowia i Psychoterapii.

⁴ Prowadzony także przez Koło Łódzkie Towarzystwa Pomocy im. św. Brata Alberta.

mała, by pomieścić wszystkich, którzy chcą ją użytkować. Mieszkancki i mieszkańcy placówek korzystają więc z kącików jadalnych, zazwyczaj zaś jadają w swoich pokojach, często na prowizorycznych „jadalniach” meblach: stół zastępowany jest biurkiem, taboretami lub własnymi kolanami; zamiast krzesła jest tapczan lub łóżko.

Największe łódzkie przybytki pomocowe, czyli noclegownie i schroniska dla mężczyzn przewidziane na ponad 100 do 200 osób, posiadają obszerne pomieszczenia kuchenne-stołówkowe, gdzie przygotowaniem tak dużej liczby posiłków zajmuje się personel z pomocą lokatorów. Niemal wszystkie placówki mają dodatkowo odrębne świetlice, które są miejscami spotkań, a nie spożywania posiłków. Czasami są to nawet dwie świetlice, jak w przypadku placówek skierowanych do matek z dziećmi. Łódzka noclegownia dla kobiet posiada jadalnio-sświetlicę, która zapewnia kobietom dostęp do wrzątku. Natomiast ogrzewalnia, ulokowana niedaleko centrum miasta, serwowała do tychczas ciepły posiłek raz na dzień. Był on dowożony z jednego ze schronisk, zatem gotowy do rozdania. Użytkownicy ogrzewalni spożywali go w tym samym pomieszczeniu, w którym przebywali. Przez cały dzień był im też oferowany ciepły napój.

Struktura przestrzenna i zarazem funkcjonalna, jaką spotkać można w placówkach łódzkich i której opis znaleźć można w obowiązującym dzisiaj prawie, ma swoją historię i jest pewnego rodzaju „strukturą długiego trwania”. Wynika przede wszystkim ze stosunku do bezdomności i ubóstwa oraz sposobu wartościowania pomocy, w tym również jedzenia „pomocowego”. Nie każdy bowiem pokarm spełnia pomocną rolę w walce z głodem, niedożywaniem, ze złą dietą.

Według *Wytycznych Instytucji Zarządzającej (MPiPS) dla Instytucji Pośredniczącej i beneficjentów dotyczących działań realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc żywnościowa 2014–2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym w podprogramie 2015 (Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015), tzw. indykatywny procentowy podział wartości artykułów spożywczych na grupy towarowe, jakie powinno się serwować ubogim, kształtuje się następująco:

- 1) artykuł skrobiowe (makaron, świderki, ryż biały, kasza jęczmienia, płatki kukurydziane, kawa zbożowa instant): 27–31%; 2) artykuły

mleczne (mleko UHT, ser podpuszczkowy dojrzewający, ser topiony): 18–22%; 3) artykuły warzywne i owocowe (groszek z marchewką, koncentrat pomidorowy, dżem truskawkowy, sok jabłkowy): 15–19%; 4) artykuły mięsne (mielonka wieprzowa, klopsiki w sosie własnym): 17–21%; 5) cukier: 4–5%; 6) tłuszcze (olej rzepakowy): 4–8% (*Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015: 1–2)⁵.

Są to przede wszystkim pokarmy tzw. suche, do których różne organizacje często dokładają jeszcze chleb. Pozycja „warzywa i owoce” podana w wykazie, nie kojarzy się w zasadzie z towarami tego typu. Słodczyce wraz z owocami są dokładane niezależnie, np. do paczek, głównie dla dzieci, najczęściej okazjonalnie (paczki świąteczne, wyprawki szkolne). Warzywa – inne niż wymienione – kawa (nie zbożowa), mięso czy ryby w takich zestawach nie występują. Czasami organizacje zapewniają jogurty, herbaty i inne produkty (w zależności od ich współpracy z darczyńcami). Przewaga „suchego” i puszek znajdujących się w oficjalnych zapomogach żywnościowych, wynika także z norm sanitarnych – musi to być towar, który ma długą datę ważności do spożycia i nie zepsuje się w warunkach, gdzie nie ma lodówki lub chłodni. Musi to być też jedzenie sycące, które łatwo i szybko może zaspokoić głód. Wydaje się, że ani smak (a ze smakiem kojarzyłaby się np. kawa, herbata, słodczyce), ani zdrowe, zbilansowane odżywianie (gwarantowane przez włączenie do diety nieprzetworzonych owoców i warzyw), nie jest priorytetem w myśleniu o diecie dla biednych. Nie można także zapominać o wyszukiwaniu jedzenia na śmietnikach przez niektóre osoby bez domu, żyjące w bezdomności ulicznej, poza placówkami, czy zebraniu o jedzenie (o pieniądze na jedzenie lub alkohol, bądź o kupno jedzenia).

Gdyby jednak zajrzeć głębiej do zapasów kuchennych tej czy innej placówki oraz do prywatnych zasobów lokatorów takich in-

⁵ Dzieląc pomoc żywnościową na województwa, łódzkie dostaje 7,11% tego typu pomocy, plasując się w grupie województw: dolnośląskiego, małopolskiego, podkarpackiego, wielkopolskiego. Ponad 10% i 11% pomocy żywnościowej płynie do – odpowiednio – województw mazowieckiego i śląskiego. Najmniej – ok. 2% – przypada na województwa opolskie i podlaskie (*Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015: 5).

stytucji, dostrzec by można wielką ilość słodczy kupowanych sobie samemu lub otrzymywanych od darczyńców. Batony, ciastka, cukierki, czekoladki itp. są konsumowane na dużą skalę, podobnie jak kolorowe napoje gazowane. Bez tego typu produktów w wielu znanych mi placówkach nie odbywa się prawie żadne wydarzenie. Słodczy są zazwyczaj jego podstawą lub częścią. Wiele osób zjada się wysoko przetworzonymi słodkościami (wliczając w to dzieci) i opija kawą, jakby produkty te były rewersem ich sytuacji – kryzysowej, podczas której jedni walczą o zmianę losu, inni popadają w bierność, nie wierząc w odmianę życia lub obojętniejąc na warunki, w jakich się znajdują. Ilość cukru zaprzecza domniemanej przyjemności, jaką miałby on dawać. Nadmiar to przesyt prowadzący do zepsucia smaku. Jest to „gorzkim” komentarzem do sytuacji bezdomności, biedy i kryzysu życiowego „zajadanych” słodczymi. „Zajadanie” nie jest bowiem jedzeniem, tzn. doprowadzaniem do konstruktywnego przetworzenia, które oznaczałoby rozwiązanie problemu, lecz jego maskowaniem.

Formy dokarmiania potrzebujących i żywienia się przez osoby korzystające z pomocy były i są różne. W źródłach dotyczących przeszłości znaleźć można opisy specjalnych posiłków i biesiad, które wyprawiane były okazjonalnie, z powodu różnych wydarzeń, jakie bogaci chcieli uczcić, goszcząc też ubogich. Taka forma była kiedyś przejawem dobroczynności, często podbudowanej religijnie, okazywanej głównie indywidualnie przez możnych (zob. np. Partyka, 2008). Lecz i dziś mamy do czynienia z podobną formułą – w wielu miejscowościach istnieje obyczaj urządzania posiłków miejskich lub publicznych, zatem odbywających się w przestrzeni wspólnej. Takie biesiady lub poczęstunki dostępne są dla wszystkich chętnych lub wprost adresowane do samotnych bądź biednych. Najczęściej są organizowane z okazji świąt i przygotowywane przez ludzi dobrej woli oraz sponsorów, czasem włączają się w to instytucje gminne. Niektóre instytucje pomocowe także organizują otwarte żywieniowe akcje, nadając im charakter imprezy publicznej czy akcji społecznej, obudowanej np. wystawami, koncertami, kampanią w mediach, zbiórkami żywności. Taką działalność prowadzi Caritas i Towarzystwo Pomocy im. św. Brata Alberta. Dzielenie się posiłkiem praktykuje akcja *Food not Bombs* (FnB). Jej członkowie (np. w Łodzi) raz na tydzień

lub co dwa tygodnie przygotowują wegańskie potrawy dla ok. 100 osób. Są to osoby prywatne, które gotują posiłki z wcześniej pozyskanych za darmo warzyw oraz innych produktów (wyproszonych na targowiskach, w sklepach). Następnie rozdają posiłek w centrum miasta. Ich zupy w typie gulaszu lub warzywno-kaszowej potrawy są zawiesistymi i sycącymi jednodaniowymi posiłkami. Tego typu działania można porównać z tzw. garkuchniami, które były najpopularniejszą formą dożywiania ubogich począwszy od XIX wieku (zob. Książek, 2016). FnB rozdaje swoje posiłki na ulicy, lecz w stałym miejscu, garkuchnie zaś przyjmowały z reguły formę stołówki, mniej lub bardziej prowizorycznej. Jej współczesną formę obserwować możemy w Łodzi, w jednym z punktów pomocy prowadzonym przez Caritas. Działa tam tzw. kuchnia społeczna. Składa się z zaplecza kuchennego, gdzie pracuje profesjonalny kucharz oraz z jadalni. To bufet jest jednak w centrum uwagi, miejsce, z którego obsługa wydaje zupę i tzw. wkładkę, czyli dodatek do zupy wraz z połową bochenka chleba (ową wkładką jest kawałek pasztetu, wędliny, sera żółtego lub np. udka drobiowe – jeśli zupa była na nich gotowana). Zupę można zjeść na miejscu, w stołówce, choć nie wszyscy znani mi samotni korzystający z tej pomocy chcą jadać z obcymi. Wolą zabierać zupy ze sobą. Ktoś, kto bierze zaś posiłek np. dla rodziny, od razu wraca z nim do siebie. Caritas w ramach kuchni społecznej dożywia osoby, które objęte są pomocą przez gminną pomoc społeczną. Koszt dofinansowania na osobę wynosi 5 zł. Dla potrzeb kuchni społecznej przygotowywane są wyłącznie zupy, w każdy dzień inna, choć menu zależy od pozyskanego asortymentu; w piątki jest to posiłek bez mięsa. Zupy są gotowane z tego, co uda się też pozyskać od darczyńców.

Zarówno FnB jak i Caritas gotują głównie z produktów sezonowych. Czasami jakiejś organizacji czy instytucji uda się wzbogacić dożywianie o produkt innego rodzaju niż określa to lista z *Wytucznych...* Rozdają więc winogrona lub inne „egzotyczne” bądź „ekskluzywne” produkty (kojarzące się też ze smakiem), o ile podzieli się nimi sieć handlowa, hurtownia, zaoferuje je sponsor lub prywatny darczyńca.

Zupa – gęsta i pożywna, czyli jednodaniowe danie serwowane ubogim – jest historycznym pokarmem wspierającym potrzebujących

i głodnych. Jej współczesne warianty wywodzą się z tzw. zupy rumfordzkiej⁶, której pomysłodawcą był Benjamin hrabia Rumford. Tego rodzaju posiłek dla biednych wprowadził on w XIX wieku (Markiewiczowa, 2002: 132). Zupa rumfordzka, podobnie jak potrawy FnB i innych organizacji, są oferowane za darmo. FnB oferuje je każdemu, Caritas w ramach kuchni społecznej osobom skierowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, lecz po nadwyżkę zupy zgłaszają się do kuchni społecznej także inni, którzy są głodni, nie objęci system oficjalnego wsparcia. Ich kolej przypada wtedy, gdy jedzenie zostanie rozdane osobom ze skierowaniami. Osoby bez skierowania, z zewnątrz, gdy dostaną posiłek często już nie wchodzi do jadalni, w porze ciepłej jedzą na miejscu, ze swoich naczyń, przy zadaszonych stołach, na podwórku lub zabierają posiłek ze sobą. Stoły na zewnątrz to też miejsce oczekiwania, schronienia, np. przed deszczem, dla wszystkich oczekujących na porę obiadu. Widać je z ulicy. Kolejka osób czekających na otwarcie kuchni, także jedzących na zewnątrz, przy zadaszonych stołach, przyciąga uwagę.

W Łodzi realizowana jest także akcja polegająca na dożywianiu „z autobusu”, którą prowadzi organizacja non-profit. W tej formule trwa ona od grudnia do marca i jest adresowana do osób bez domu i znajdujących się w ciężkiej sytuacji. Jedzenie (zupa i chleb) jest rozwożone nocą. Autobus zatrzymuje się na największych dworcach oraz placach targowych w mieście, każdy zgłosić się może do niego po posiłek. Każdorazowo korzysta z tej pomocy do 100 osób.

Obok historycznej formy, jaką były garkuchnie, w przeszłości funkcjonowały również tanie kuchnie, współcześnie już w zasadzie nie istniejące. Pobierało się w nich symboliczną opłatę za posiłek. Na tym polegała różnica między nimi a darmowymi garkuchniami i zupą rumfordzką (zob. Markiewiczowa, 2002).

⁶ Przepis na oryginalną zupę rumfordzką powinien uwzględniać: groch, jęczmień, biały chleb w kawałkach dodawany do zupy na koniec i wydawana powinna być ona także z chlebem, ale wówczas żytnim. Zupa rumfordzka powinna być gotowana na mięsie: głowie wołowej, wędzonce krojonej w kostkę oraz na jeszcze innym mięsie, z dodatkiem przypraw (Markiewiczowa, 2002: 133).

Jedzenie i kuchnia w znaczeniu przenośnym

W niektórych placówkach, gdzie pobyt jest całodobowy i długookresowy (od kilku, kilkunastu tygodni do miesięcy lub lat), czynności związane z przygotowaniem posiłku, jego spożyciem oraz porządkami po posiłku i gotowaniu, włączane są do resocjalizacji i „nauki życia”, w tym do nauki przystosowania się do innych. Ma to miejsce wówczas, gdy jedna z reguł obowiązujących w instytucji stanowi, że posiłki są przygotowywane na miejscu przez jej mieszkańców/mieszkanki dla całej grupy, a nie tylko dla siebie. Posiłki są gotowane z produktów, jakie uzyskuje czy pozyskuje placówka, lecz wydaje je personel, czyli to on wpływa na kształt jadłospisu. Długoterminowi lokatorzy schronisk uiszczają opłatę pobytową, można więc założyć, że jej część pokrywa też produkty żywnościowe. W zależności od wysokości i rodzaju dochodów oraz liczby członków rodziny na utrzymaniu w placówce, stawka miesięczna za pobyt wynosi od 10 do 20% ich rejestrowanych dochodów. Jednak możliwość zaspokojenia preferencji smakowych mieszkańców/mieszkanek – pamiętając o ich często niewielkich dochodach – jest bardzo ograniczona. Resocjalizacja „kuchenna” polega na rozliczeniu gotujących i serwujących jedzenie z ich sprawności w przygotowaniu zadania, z umiejętności organizacyjnych, koordynacji i korelacji czynności, czyli współdziałania w zespole, z reguły liczącym 2 lub 3 osoby. Wykonują oni pracę w kuchni i jadalni w ramach swojego „dyżuru”, tzn. ich obowiązkowego wkładu w funkcjonowanie placówki.

Jedzenie „placówkowe” i praca przy jego przygotowaniu w pewnym stopniu integrują, co wynika z kulturowej i społecznej roli posiłków spożywanych przy przysłowiowym jednym stole (por. Łeńska-Bąk, 2010, Krzywińska, 2013; Straczuk, 2013; Ślíz, Szczepański, 2012). Zastrzegam w tym miejscu, że „jeden” nie oznacza zawsze „wspólny”. Różnicę tę można dostrzec w placówkach o charakterze totalnym, przeznaczonych do długiego pobytu. Z moich badań wynika, że przygotowywanie jedzenia służy kadrze jako jedna z informacji i obserwacji na temat osób, którymi się zajmują. Wywiązywanie się z narzuconych obowiązków, w tym kuchennych, ma obrazować zdolności lokatorów placówek w dawaniu sobie rady i podlega aprobacie, odrzuceniu lub korekcie. Przyczynia się też do wzajemnej oceny współmieszkanek oraz współmieszkańców.

W miejscach świadczących pomoc posiłki i jedzenie mogą więc być traktowane dość instrumentalnie, podobnie jak pomieszczenia, które są do tych czynności przeznaczone. Znaczenie posiłku i sposób jego spożywania, odnoszące się niemal wyłącznie do zaspokojenia głodu, czyli przetrwania w sensie biologicznym i czasami służące jako dowód na radzenie sobie, obserwowała Elżbieta Tarkowska w klasycznych badaniach mających za temat życie codzienne w domach pomocy społecznej (Tarkowska, 1994). Domy pomocy należą do tej samej kategorii co interesujące mnie placówki adresowane do osób zagrożonych bezdomnością i bez domu, ponieważ wszystkie one wpisują się w typ instytucji totalnych. Brak tam indywidualizacji, lokatorom narzuca się określony typ „sprawczości”, rozumianej przede wszystkim jako dostosowanie się. W masowych placówkach pomocowych jedzenie i kuchnia ulegają prawie zupełnej anihilacji na poziomie symbolicznym, podczas gdy w kulturze popularnej i masowej traktowane są jako przejaw „ja”, pasji oraz światopoglądu, a zatem wyzwolenia osobowości. W świecie ludzi ubogich, odżywiających się w placówkach, kuchnia i posiłki rzadko odwołują się do wspólnoty, więzi międzyludzkich i tożsamości, czyli tych właściwości, które znajdują współcześnie wyraz w modach na smaki, produkty oraz diety.

W opisywanych przeze mnie placówkach obecna jest jednak także odmienna praktyka. Kuchnię – szczególnie w znaczeniu miejsca, w mniejszym stopniu pożywienia – traktuje się jako przestrzeń ważną osobiście i zarazem istotną dla grupy, która funkcjonuje jako wspólnota. Taki stosunek do kuchni i spędzanie w niej razem czasu doczekał się nawet wewnątrzinstytucjonalnego określenia – „terapia kuchenna”. Termin ten pojawił się spontanicznie wśród mieszkańców i mieszanek wspomnianego już wcześniej hostelu dla osób chroniących się przed przemocą domową. „Terapia kuchenna” nie jest metodą czy techniką pomocową, to rodzaj wsparcia, jakiego udzielają sobie nawzajem tamtejsi lokatorzy i lokatorki. „Terapia kuchenna” toczy się w sposób nieformalny, koleżeński, podczas wspólnego spędzania czasu w kuchni, w trakcie przygotowywania dla siebie (i dzieci) posiłków. Administracja hostelu wspomaga żywnościowo mieszkańców, nie ingeruje jednak w kształt menu, w pory posiłków, w ich organizację etc. Lokatorzy mogą jadać oddzielnie lub razem, dzielić się tym, co mają, także między sobą. Wszystko spoczywa w rękach wspólnoty mieszanek i mieszkańców,

samoorganizującej się za każdym razem w nowym składzie. Jest to bowiem wspólnota krótkoterminowa, czasami o dużej rotacji, bowiem pobyt w hostelu może trwać maksymalnie 3 miesiące. Osoby tam przebywające mają podobne problemy, zbliża je forma pracy nad próbą ich rozwiązania, udział w grupowych oraz indywidualnych zajęciach, warsztatach i sesjach terapeutycznych zapewnianych przez kadrę. Poza tym kuchnia nie jest wpleciona w system resocjalizacji, ponieważ nie o resocjalizację chodzi w tego rodzaju placówce (na taką formę wsparcia społecznego nacisk jest położony w schroniskach i noclegowniach). Kuchnia z jadalnią funkcjonuje więc niejako poza programem oficjalnym, jest zatem „po prostu” kuchnią, choć jak się okazuje, nie tylko. To miejsce, w którym koncentruje się życie hostelu i toczy się drugi obieg terapii. Pokoje nie są bowiem wspólne, lecz przydzielane indywidualnie, pozostają sprawą prywatną. Lokatorzy i lokatorki hostelu nie odwiedzają się w nich, nie zapraszają do siebie. Nie jest to zabronione, lecz – jak sami mi mówili – nie ma takiej potrzeby, ponieważ mają do dyspozycji kuchnię i ławeczkę na podwórku, gdzie mogą się spotykać. Pokoje są po to, by się w nich schronić, a kuchnia, by przy okazji posiłku lub niezależnie od niego, znaleźć osobę, z którą można podzielić się nie tylko jedzeniem, lecz refleksjami, wspomnieniami, obawami lub zwierzyć się. Kuchnia stała się tym samym nieformalnym centrum samopomocy i jest to proces samoistny. Wynika on być może również z proksemiki hostelu: intymność zapewniają osobne pokoje (co jest wyjątkowe w porównaniu ze schroniskami, zwłaszcza zaś noclegowniami, w których sypialnie są zbiorowe), ulokowane na piętrach. Na parterze mieszczą się części wspólne, jak kuchnia, jadalnia, świetlica – czyli sala zajęć grupowych oraz pokoje kadry. Kuchnia i jadalnia nie sąsiadują z salą zajęciową ani z gabinetami. Tworzą zatem trzecią strefę, w której realizują się swobodne kontakty, pogawędki i posiłki. Rozkład pomieszczeń w hostelu zapewnia dużą dozę prywatności i wyciszenia. Im niżej się schodzi, tym bliżej do części wspólnych i innych ludzi. Kierunek góra-dół i cel wchodzenia-schodzenia, gdy pokonuje się schody w górę – do pokoju, do własnego schronienia, w dół – do ludzi i do spraw do załatwienia, symbolizuje proces zmiany, której podlegają mieszkanki i mieszkańcy. Potrzeba do tego ludzi i działań, czynów oraz słów (dół). Potrzebny jest zatem do tego „pokarm”, jaki można znaleźć m.in. w kuchni w sensie dosłownym i przenośnym – gdy metaforycznie

„jedzenie” oznacza obecność osób, które dają sobie wsparcie. W terapii niezbędny jest także spokój i wyciszenie – przestrzeń i czas na refleksję znaleźć można zatem w pokoju, u siebie (góra).

Uwagi końcowe

Wspominałam, że kontekst jedzenia i kuchennej przestrzeni jest złożony i zależy od wielu czynników. Jest to szczególnie wyraźne, kiedy zaczynamy przyglądać się praktykom związanym z odżywianiem osób ubogich i bez domu, przebywających w placówkach pomocy lub korzystających z innych form wsparcia. Jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne są naznaczone statusem ich użytkowników i adresatów, jak i same naznaczają. Biedni – szczególnie pozostający w skrajnej sytuacji, którzy mogą się zdać niemal wyłącznie na pomoc z zewnątrz – jedzą przede wszystkim to, co mogą zdobyć od innych i po innych (żebractwo, śmietniki, zupy z darów) lub dostać od innych (wszelkie formy dożywiania). Takie jedzenie (produkty, sposób i miejsce) naznacza, tym bardziej, że jest także obwarowane wieloma obostrzeniami zawartymi m.in. w ustawach, rozporządzeniach, wytycznych, instytucjonalnych regulaminach; ogranicza je wielkość środków na dożywianie (starczające na minimum). Kuchnia w tym kontekście jawi się przede wszystkim jako praktyka odnosząca się do podstaw życiowych – zapewnia możliwość przeżycia i zaspokojenia głodu. Można jednak też znaleźć przykłady, w których kuchenne i jedzeniowe praktyki zapewniają minimum wsparcia emocjonalnego i społecznego. Symbolem takiej solidarności stać się może posiłek (bezinteresowność w najczystszej postaci prezentowana przez Food not Bombs) oraz miejsce wspólne, gdzie zachodzi „dzielenie się sobą” (jak dzieje się np. kuchni w hostelu, podczas „terapii kuchennej”).

Bibliografia

- Książek M. (2016), *Dzieje dobroczynności w Kielcach w XIX i początkach XX wieku*, Muzeum Historii Kielc, Kielce.
- Krzywińska J. (2013), *Kultura kulinarna we współczesnej Polsce. Źródła, przeobrażenia, różnicowania*. Praca magisterska napisana pod kierunkiem

- dr hab. prof. UAM Marka Krajewskiego, Poznań, <http://archiwum.edu.pl/Content/392976/Joanna%20Krzywi%C5%84ska.pdf>.
- Łeńska-Bąk K. (2010), *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- Markiewiczowa H. (2002), *Działalność opiekuńczo-wychowawcza Warszawskiego Towarzystwa Dobroczynności 1914–1914*, Wydawnictwo Akademii Pedagogiki Specjalnej, Warszawa.
- Partyka W. (2008), *Opieka społeczna w Ordynacji Zamojskiej w XVII–XVIII wieku*, Towarzystwo Naukowe KUL, Lublin.
- Pomoc państwa dla ubogich* (2016), <http://www.rp.pl/Praca-emerytury-renty/310189929-Pomoc-panstwa-dla-ubogich.html#ap-5>.
- Raport „Ubóstwo w Polsce w latach 2012 i 2014” (2015), Główny Urząd Statystyczny, Warszawa.
- Straczuk J. (2013), *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wydawnictwo UMK, Toruń.
- Szczepański M. S., Śliz A. (2012), *Świętowanie: komensalizm ponownie odczytywany*, „Kultura i Społeczeństwo”, nr 4, s. 45–60.
- Tarkowska E. (1994), *Życie codzienne w domach pomocy społecznej*, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa.
- Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS) dla Instytucji Pośredniczącej i beneficjentów dotyczące działań realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc żywnościowa 2014–2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym w podprogramie 2015 (2015), Warszawa.

Tadeusz Czekalski*

IDEA KUCHNI NOWOCZESNEJ W PROJEKTACH ROZWOJU ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH W POLSCE W LATACH 50. I 60. XX WIEKU

(The Idea of Modern Kitchen in Projects of the Catering Establishments Development in Poland in the 1950s and 1960s)

Streszczenie. Wzorzec kuchni domowej, do którego nawiązywano w pierwszych francuskich restauracjach okazał się dysfunkcyjny w obliczu wzrostu popularności obiektów żywienia zbiorowego w XIX wieku i konieczności przygotowania posiłków na skalę masową. Powrót do rozwiązań typowych dla kuchni domowych, ale zastosowanych w systemie żywienia zbiorowego przyniosły realizowane w czasie I wojny światowej projekty upowszechnienia stołówek pracowniczych. Podobny projekt realizowany w latach 20. w państwie sowieckim realizował plan świadomej degradacji kuchni domowej poprzez kuchnię kolektywną (stołówkową). Dyskredytacja domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach stanowiło próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową, a zarazem porzucenie tego, co z domowym jedzeniem kojarzono – czasochłonnego przyrządzania niewielkich porcji dla domowników według tradycyjnych przepisów. Plan rozwoju systemu zbiorowego żywienia na skalę masową realizowano w Polsce od początku lat 50. Nawiązujący do wzorców sowieckich projekt zmechanizowanych kuchni, wykorzystujących

* Dr hab. Tadeusz Czekalski (Orcid: 0000-0002-8494-1769), Uniwersytet Jagielloński, Wydział Historyczny Instytut Historii, Zakład Antropologii Historycznej, ul. Gołębia 13, 31-007 Kraków.

półprodukty i produkujących standardowe, racjonalnie opracowane posiłki okazał się w praktyce niezrealizowaną utopią. Hasło modernizacji kuchni w PRL lat 50. i 60. należy uznać za ideologiczny postulat, który w ogromnym stopniu pozostawał w sferze projektu, faktycznie zaś nadawał „wyższy” sens zabiegom instytucjonalizacji – poprzez upublicznienie, próby racjonalizacji i kontrolę – praktyk codzienności.

Słowa kluczowe: komunizm, modernizacja, PRL, stołówka, kultura kulinarna.

Summary. The pattern of home kitchen to which the first French restaurants turned out became anachronic in the face of the increase of catering properties in 19th century and the need to prepare meals on a massive scale. Return to systems similar to home kitchen but used in catering was implemented during First World War canteen projects. A similar one was realized in the 1920s in Soviet Union but in this case the development of collective kitchens had to implement the ideological plan of home kitchen degradation. Discrediting homemade food for meals in canteens was to attempt and abandonment of time consuming cook of small portions prepared at home according to traditional recipes. The project of canteens development on massive scale took place in Poland since the beginning of 1950's. Referring to the Soviet patterns mechanized kitchens, using semi-prepared meals and producing standardized dishes reasonably turned out to be in practice an unfulfilled utopia. Slogans of kitchen modernization in Poland during the first two decades of communist regime should be considered as ideological postulate that greatly remained in the sphere of unrealized project actually suited “higher” meaning the practices of institutionalization – through attempts of rationalization and control of everyday life practices.

Key words: communism, modernization, Polish People's Republic, canteen, culinary culture.

Brytyjska antropolożka June Freeman w wydanej w 2004 roku pracy poświęconej kulturowej historii konceptu „nowoczesnej kuchni” zwraca uwagę na dwa momenty przełomowe w historii, które sprawiły, że kuchnia zyskała należne jej miejsce we współczesnych wyobrażeniach domu, łącząc dwa znaczenia – „domowego ogniska” i „miejsca przygotowania posiłków”. Pierwszy punkt zwrotny wyznaczyły projekty wnętrz kuchennych, realizowane przez profesjonalnych architektów w XIX wieku, zaś drugi – opracowanie naukowej koncepcji kuch-

ni, kojarzonej z wydanymi w latach 20. XX wieku pracami Margarete Schütte-Lihotzky i Erny Meyer (Freeman, 2004: 23, 36). Dostosowanie kuchni domowej do stylu życia domowników i ich preferencji kulinarnych sugeruje wyraźną odmienność kryteriów stosowania pojęcia „nowoczesności” w odniesieniu do kuchni domowej i do kuchni w zakładzie gastronomicznym. W tym drugim przypadku potrzeba szybkiego przygotowania potraw na skalę masową wymagała innego typu pomieszczenia, które postrzegane jest przede wszystkim w kategoriach jednostki produkcyjnej.

Upowszechnienie się wynalazku restauracji, początkowo w XVIII wieku we Francji, a od lat 30. następnego stulecia w całej Europie Zachodniej sprawiło, że pojęcie „kuchmistrzostwa”, zastrzeżone dotąd dla sfery prywatnej (zawodowy kuchmistrz wynajmowany przez zamożną rodzinę), przeniosło się do sfery publicznej. Dawni mistrzowie kuchni dworskich, których umiejętności znane były w niewielkim kręgu smakoszy, dzięki rozwojowi prasy (w tym prasy specjalistycznej), a także za sprawą konkursów i pokazów kulinarnych zyskiwali sławę podobną do tej, jaką do tej pory cieszyli się artyści i pisarze. Jeśli w początkach XIX wieku najsłynniejsi kucharze pracowali w domach prywatnych, sto lat później trudno było sobie wyobrazić znanego mistrza kuchni, który nie byłby związany z dobrą restauracją.

Gdy przyjmiemy, że pierwsze restauracje pojawiły się w przedrewolucyjnej Francji, łatwo zauważymy, że w organizacji pierwszych tego rodzaju obiektów zbiorowego żywienia stosowano inne zasady organizacji pracy niż te, które wcześniej praktykowano w kuchniach domowych. Kuchnia domowa stawała się inspiracją, ale zarazem jedynym dostępnym wzorcem organizacji pracy kuchennej. O odmienności kuchni restauracyjnej świadczył przede wszystkim piec zwany *potager*, pozwalający przygotowywać jednocześnie kilka potraw, wymagających zróżnicowanych temperatur. Sale restauracyjne zostały starannie oddzielone od kuchni, a „kurtyna iluzji” – by użyć określenia Rebeccy Spang – oddzielała estetyczne wnętrza restauracji od „kucharskiego piekła”, ulokowanego zazwyczaj w piwnicach budynku. W renomowanych paryskich restauracjach, podobnie jak wcześniej w kuchniach pałacowych, obowiązkiem właściciela stało się odgrodzenie konsumenta od kuchennych zapachów i hałasów (Spang, 2001: 236).

Autorem projektu zmian kuchni restauracyjnej, które oznaczały przejście od wzorca kuchni domowej w stronę kuchni produkującej na skalę masową dla coraz bardziej zróżnicowanych i wymagających klientów, był Marie-Antoine Carême. Francuski mistrz nie wahał się wykorzystać w praktyce kuchennej zdobyczy nauki i zaskakujących rozwiązań estetycznych (Ferguson, 1998: 612–613). Kuchnia Carême’a, której specyfikę Alain-Claude Roudot definiuje poprzez pojęcia profesjonalizacji i kodyfikacji sztuki kulinarnej, stała się zarazem kuchnią przemysłową, poddaną procesom racjonalizacji i scjentyfikacji (Roudot, 2004: 42). W drugiej połowie XIX wieku kluczową rolę w działaniach na rzecz unowocześnienia kuchni restauracyjnej i stworzenia z niej sprawnie funkcjonującego systemu, odegrał Auguste Escoffier. Doświadczenia kucharza wojskowego przekonały francuskiego kuchmistrza do opracowania systemu określanego mianem „brygady kuchennej” (*brigade de cuisine*) – zhierarchizowanego oddziału kucharzy i cukierników, kierowanego przez „szefa kuchni” i jego zastępców (James, 2006: 107, 131). W kuchni Escoffiera proces produkcji posiłków został szczegółowo zaplanowany i dostosowany do liczebności przygotowującego go zespołu. Podział ról i określenie zakresu obowiązków sprawiło, że udało się ograniczyć do minimum liczbę wypadków w kuchni, ale także określić zakres odpowiedzialności osób pracujących w kuchni za wszelkie nieprawidłowości w smaku i temperaturze potraw. Chaos i hałas panujący do tej pory w kuchniach restauracyjnych miał zastąpić ścisły podział obowiązków i zakaz podnoszenia głosu tak, aby wszyscy mogli słyszeć polecenia wydawane przez szefa kuchni oraz komunikaty *annonceur*, który informował kelnerów o gotowym do podania posiłku (James, 2006: 72).

Koncept nowoczesnej kuchni według Escoffiera nie ograniczył się do zarządzania i wzbogacania jadłospisu, ale przypisywał zakładom zbiorowego żywienia rolę edukacyjną w zakresie zdrowej i zrównoważonej diety. Escoffier nawiązywał do pierwszych francuskich restauracji, które aspirowały do roli swoistych *maisons de santé*, w których niezwykłym doznaniem smakowym towarzyszyły działania o charakterze terapeutycznym. *La belle cuisine* w myśl Escoffiera zakładała łączenie potraw mięsnych i rybnych z warzywami tak, aby posiłek był zróżnicowany i lekkostrawny (James, 2006: 52).

Restauracja według projektu Escoffiera z oczywistych względów mogła zaspokajać potrzeby konsumenta elitarnego. Zakłady gastronomiczne odpowiadały na zapotrzebowanie wyższych warstw społecznych, które akceptowały przeniesienie biesiady z zacisza domowego do miejsc publicznych. Zmiana stylu życia w XIX wieku i wydłużenie czasu pracy zmuszało coraz częściej osoby pochodzące z różnych grup społecznych do spożywania posiłków poza domem. W odpowiedzi na to zapotrzebowanie powstawały lokale o zróżnicowanym standardzie i zróżnicowanych cenach posiłków. Także poprawa warunków życia skłaniała coraz częściej do przenoszenia domowych posiłków do lokali gastronomicznych. Możliwości regularnego korzystania z usług gastronomicznych przez osoby niezależne otwierały zmiany technologiczne, które umożliwiały przygotowywanie posiłków na skalę masową przy znacznie mniejszych nakładach finansowych. Poradnik Alexisa Sojera z 1849 roku uznawał za niezbędne w wyposażeniu nowoczesnej kuchni urządzenie zwane *bain-marie*, dzięki któremu potrawy przygotowane wcześniej do podania zachowają smak i odpowiednią temperaturę (Soyer, 1849: 74). Oprócz opisanego przez Sojera prototypu współczesnego bema, kluczową rolę odgrywały nowoczesne źródła ciepła (początkowo wysokowydajne kuchnie węglowe, a następnie gazowe i elektryczne), które umożliwiały oszczędne ogrzewanie potraw i racjonalizację wykorzystania przestrzeni kuchennej (Nowakowski, 2015: 79).

Nowoczesna kuchnia restauracyjna Escoffiera i jego następców, poprzez organizację pracy i zagospodarowanie przestrzeni, coraz bardziej oddalała się od pierwotnego wzorca, jakim była kuchnia domowa. Osobliwym przykładem powrotu do rozwiązań typowych dla kuchni domowych, ale zastosowanych w systemie żywienia zbiorowego, stały się realizowane w czasie I wojny światowej projekty upowszechnienia stołówek pracowniczych. W warunkach wojennego deficytu żywności projekt umasowienia żywienia zbiorowego znalazł się pod bezpośrednim nadzorem organów państwowych, a fundamentem systemu stawała się stołówka zakładowa, stanowiąca przykład zamkniętego zakładu gastronomicznego (Curtis-Bennett, 1949: 204–205). Podstawy teoretyczne dla „projektów stołóvkowych” stanowiły prowadzone od końca XIX wieku przez Maxa Rubnera w Berlinie i Seeböhma Rowntree w Yorku badania, zmierzające do określenia zależności wydajności pracowników od odpowiednio zbilansowanej diety (Treitel, 2008: 4–17).

Badania naukowców niemieckich i angielskich nabrały szczególnego znaczenia w sytuacji, kiedy państwa uczestniczące w wojnie musiały zmierzyć się z problemem racjonalnego żywienia pracowników przemysłu zbrojeniowego niezależnie od narastającego kryzysu żywnościowego. Narzucony na przedsiębiorstwa w warunkach wojennych przez państwo obowiązek utrzymywania stołówek, wymuszał w wielu sytuacjach stosowanie rozwiązań doraźnych – lokalizację kuchni i jadalni w pomieszczeniach magazynowych, a nawet w pomieszczeniach łączących poszczególne sektory fabryk (Long, 2011: 443). System organizacji stołówek pracowniczych nie przypominał działających już w XIX-wiecznej Europie jadalni dla ubogich, ale odwoływał się do rozbudowanych kuchni domowych. Vicky Long zwróciła uwagę na proces udomowienia angielskich stołówek, które określiła mianem *industrial home with homelike atmosphere* (Long, 2011: 445). Równie interesujący wydaje się przykład stołówek moskiewskich, które w wielu przypadkach powstawały w wyniku współpracy grupy kobiet organizujących w warunkach domowych kuchnię kolektywną (Matsui, 2008: 1227).

Rozwój sieci stołówek pracowniczych w czasie I wojny światowej wynikał z przesłanek utylitarnych, stanowił zarazem próbę redukcji społecznych kosztów deficytu żywnościowego, a także upowszechnienia wiedzy na temat racjonalnego żywienia. Było to rozwiązanie doraźne i nie oznaczało w praktyce dążenia do eliminacji kuchni domowej jako oazy anachronicznego i nieracjonalnego sposobu żywienia. O planie świadomej degradacji kuchni domowej poprzez kuchnię kolektywną (stołówkową) możemy mówić w odniesieniu do projektu stołówkowego realizowanego w latach 20. w państwie sowieckim. W realiach państwa rządzonego przez bolszewików jedzenie domowe należało do kategorii przeżytków minionej epoki, a jego eliminacja miała uwolnić kobiety od przekleństwa „kuchennej niewoli”. Porzucenie domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach stanowiło próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową, a zarazem porzucenie tego, co z domowym jedzeniem kojarzono – czasochłonnego przyrządzania niewielkich porcji dla domowników według tradycyjnych przepisów. W opinii Aleksandry Kołłontaj, kierującej w tym czasie Żenotdiełem (urzędem ds. kobiet), produkcja żywności w kuchniach domowych stanowiła zagrożenie dla gospodarki sowieckiej (Goldman, 1993: 5). Tworzenie kolektywnych stołówek już

w pierwszych latach po rewolucji miało stać się w opinii Wendy Goldman pierwszą lekcją socjalistycznej gospodarki¹.

Stołówki pracownicze działające w systemie zamkniętym stanowiły podstawowy czynnik rewolucji kulinarnej, która w szerszym zakresie miała doprowadzić do przeniesienia większości posiłków spożywanych przez obywateli państw komunistycznych do przestrzeni publicznej. Aby zachować ciągłość produkcji, robotnik powinien spożywać najważniejszy posiłek w ciągu dnia w miejscu pracy, w przeznaczonych do tego celu stołówce. Idealna stołówka pracownicza miała w przyszłości zaspokajać w pełni oczekiwania robotników-konsumentów, oferując nie tylko dania obiadowe, ale także śniadania i kolacje. W tym systemie kluczowym zadaniem zbiorowego żywienia stało się dostarczenie robotnikom pożywienia o odpowiedniej wartości kalorycznej i w odpowiedniej ilości. Walory smakowe spożywanych posiłków przestały odgrywać istotną rolę, podobnie jak przygotowanie zawodowe osób zatrudnionych w stołówkowych kuchniach. Smak pozostawał kwestią indywidualną, a w systemie gospodarki centralnie sterowanej kluczowe znaczenie miały wartości standardowe: wielkość porcji i wartość kaloryczna (Глущенко, 2015: 61). W okresie realizacji pierwszego planu pięcioletniego (1928–1932), na XVI. Konferencji WKП (Wszystkowskiej Komunistycznej Partii) w Moskwie w kwietniu 1929 roku zgłoszono postulat produkcji 3 milionów dań dziennie w ramach systemu zbiorowego żywienia. Aby to się stało możliwe, zamierzano stworzyć 819 nowych przedsiębiorstw stołówkowych i 55 wielkich kuchni-fabryk obsługujących sieć stołówek (Bitter, 1952: 18). Wydana w 1930 roku w Moskwie broszura Jeleny Mikuliny *Чем вы питаетесь? (Jak się odżywiacie?)* przekonywała, że właściwy i zdrowy sposób żywienia można realizować tylko w zaplanowanej od strony naukowej stołówce przykładowej. W przekonaniu autorki stołówka stanowiła narzędzie kulturowej urbanizacji zacofanych mieszkańców wsi (Микulina, 1930).

Postulat rozwoju stołówek pracowniczych na skalę masową i zaspokajania przez nie potrzeb żywnościowych pracowników dotarł do Polski po zakończeniu II wojny światowej wraz ze zmianami

¹ W 1920 r. aż 93% ludności Moskwy i 80% ludności Petersburga regularnie korzystało ze stołówek (Goldman, 1993: 129).

ustrojowymi i przejmowaniem wzorców sowieckiej polityki gospodarczej. Pierwsze stołówki, które powstawały pod koniec lat 40. służyły głównie zapewnieniu gorących posiłków załogom zakładów produkcyjnych jako deputatu żywnościowego. We wrześniu 1948 roku decyzją Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów stołówki stały się samodzielnymi jednostkami, działającymi w obrębie zakładów pracy. Ich finansowanie miały umożliwiać dotacje zakładu pracy, zaś sam konsument miał płacić tylko za koszty surowca (Koj, Stańczyk, 1955: 7–8).

Realizowany od 1950 roku „plan budowy podstaw socjalizmu” zwany też planem sześcioletnim przyspieszył proces ideologizacji dyskursu o żywieniu zbiorowym, który został zdominowany przez pojęcia „wartości odżywczych” i „zdrowego sposobu odżywiania” przy jednoczesnej marginalizacji walorów smakowych podawanych posiłków, a także ich estetyki. Założenia planu przewidywały, że liczba osób zatrudnionych poza rolnictwem wzrośnie z 3 milionów 600 tysięcy w 1949 roku do 5 milionów 700 tysięcy w roku 1955 – w tym 1 miliona 200 tysięcy kobiet, które do tej pory nie pracowały zawodowo. Większość tych osób nie miała prowadzić gospodarstw domowych, ale korzystać z usług żywienia zbiorowego. Podstawowym celem, który miał być realizowany przez zakłady zbiorowego żywienia pozostała masowa produkcja tanich i zdrowych posiłków, trafiających szybko do konsumenta – najczęściej był nim pracownik fizyczny (robotnik). „Rewolucja stołówkowa” oznaczała zarazem zepchnięcie na drugi plan zakładów gastronomicznych działających w systemie otwartym. W czasie „bitwy o handel” w latach 1947–1949 wyeliminowano z rynku większość prywatnych restauracji i barów, a te, które pozostały, w większości jako własność państwowa lub spółdzielcza, miały w nowej rzeczywistości odgrywać rolę uzupełniającą wobec stołówek pracowniczych.

W 1950 roku do Moskwy udała się grupa polskich inżynierów, z Cecylią Bitter na czele, która miała za zadanie przygotować projekt aplikacji rozwiązań radzieckich do warunków polskich. W pracy podsumowującej staż w Moskwie Bitter pisała: ZSRR „jest pierwszym na świecie krajem, który nie tylko planowo zorganizował sieć placówek żywienia zbiorowego, ale podparł tę gałąź handlu pełnym programem szkolenia i doszkalania w zakresie fizjologii, ekonomiki, organizacji i technologii” (Bitter, 1951: 5). W 1950 roku uruchomiono w Warszawie Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego,

który miał za zadanie przygotować receptury dla zakładów gastronomicznych, oparte na naukowych zasadach racjonalnego żywienia. Wprowadzanie receptur (a nie przepisów) było związane z założeniem racjonalnej i planowej gospodarki. Uchwała 118 Prezydium Rządu (21 lutego 1951 roku) określiła zasady prowadzenia stołówek pracowniczych, które miały działać we wszystkich zakładach przemysłowych. W przypadku, gdy zakład pracy nie miał możliwości samodzielnego prowadzenia stołówki, jej działalność finansowano ze środków budżetowych pozostających w dyspozycji OZR (Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego) (Koj, Stańczyk, 1955: 6).

Ideę rewolucji żywieniowej o zasięgu ogólnopolskim najpełniej przedstawił w 1952 roku Roman Górski, pisząc: „w najbliższej przyszłości w pełni zmechanizowane stołówki pracownicze zmieniają prymitywne metody przygotowywania posiłków, jakie do tej pory praktykują kobiety w swoich domach” (Górski, 1952: 10). W nowych warunkach ekonomicznych stołówki miały stać się symbolem zdrowego i oszczędnego żywienia. Przeniesienie posiłków domowych do sfery publicznej zapowiadało stopniową eliminację posiłków spożywanych przez rodzinę na rzecz tych, które integrowały załogę zakładu pracy, tworząc z niej formę quasi-rodziny. Rozwój stołówek wiązał się ze wzrostem zatrudnienia kobiet i koniecznością uwolnienia ich od uciążliwych prac domowych (Bitter, 1967: 22). Przeludnienie mieszkań skłaniało do minimalizacji przestrzeni przeznaczonej do przygotowania posiłków (Caldwell, 2009: 108).

Cecylia Bitter, niekwestionowany autorytet w dziedzinie aplikacji sowieckiego systemu stołówkowego do polskich warunków, podkreślała ekonomiczno-społeczne uwarunkowania stołówkowej rewolucji, która miała doprowadzić do porzucenia „kuchennego rzemiosła” (kojarzonego z nieefektywną kuchnią o niewielkiej produktywności) na rzecz „przemysłu gastronomicznego” (Bitter, 1961b: 5). Sercem tego systemu stawały się wysokowydajne kuchnie-matki (określane także przez Bitter pojęciem „centralnych przygotowań”) o zaawansowanym poziomie mechanizacji. Gotowe posiłki z kuchni-matek miały być dostarczane do poszczególnych stołówek, gdzie należało je tylko podgrzać i jak najszybciej dostarczyć do konsumenta. W tym systemie kuchnie stołówkowe traciły na znaczeniu, co podkreślało używane wobec nich określenie „zaplecza kuchennego”.

Projekt Centralnej Przygotowni Gastronomicznej, nawiązujący do wzorców sowieckich, zakładał utworzenie w pobliżu stołecznego Pałacu Kultury i Nauki pierwszej wzorcowej kuchni-matki, która miała przygotowywać 10 tysięcy porcji dziennie, przeznaczonych do odbioru przez stołówki. Budowę Przygotowni rozpoczęto w 1951 roku, ale już rok później realizacji tego przedsięwzięcia zaniechano (Bitter, 1961a: 6)². Efektywnie działające kuchnie-matki działały tylko w Opolu, ale ich wielkość nie dorównywała projektowi warszawskiemu. Brak kuchni-matek spowodował, że kuchnie stołówkowe przyjmowały na siebie obowiązek produkcji dań gotowych, a nie tylko ich obróbki cieplnej.

Większość prezentowanych w prasie wzorcowych stołówek stanowiły przykłady zaczerpnięte z prasy sowieckiej. Za jeden z nielicznych działających w Polsce obiektów tego typu uznawano stołówkę działającą w warszawskim Pałacu Kultury i Nauki, która docelowo miała obsługiwać dziennie 2 tysiące konsumentów. Zastosowane przy wydawaniu posiłków rozwiązanie: wielostanowiskowa przestronna kuchnia i mechaniczny transport dań na salę dzięki rozwiązaniom typowym dla taśmy produkcyjnej, stanowiły jednak metody wyjątkowe w skali kraju (Sobieszczyk, 1955: 2–3).

W 1954 roku w Polsce działało 9513 stołówek, z których korzystało ponad 500 tysięcy klientów. Był to szczytowy moment rozwoju tego typu zakładów gastronomicznych. W historii polskich stołówek pracowniczych rok 1954 okazał się momentem przełomowym. Już od następnego roku, stanowiącego finalną cezurę planu sześcioletniego, widoczna stała się tendencja do likwidacji stołówek, zwłaszcza w tych zakładach, w których brakowało odpowiednich pomieszczeń i kompetentnej kadry. Do końca lat 50. przetrwało ich niespełna 4100, a liczba konsumentów spadła do 270 tysięcy. Pod koniec lat 50. wskaźnik regularnego korzystania ze stołówek lokował Polskę na jednym z ostatnich miejsc wśród państw bloku socjalistycznego (Sala, 1992: 124–126). W odróżnieniu od innych krajów bloku, polskie stołówki były niewielkie, pozbawione wentylacji i stale zatłoczone, a ceny posiłków pozostawały stosunkowo wysokie. Polskie stołówki powstające zazwyczaj w warunkach wymu-

² Rolę Centralnej Przygotowni Gastronomicznej przejęły w ograniczonym zakresie powstałe w Warszawie wytwórnie wyrobów garmazeryjnych.

szonej prowizorki, w przypadkowych pomieszczeniach oddanych do dyspozycji przez zakład pracy, dalece odbiegały od stołówek w Czechosłowacji czy też na Węgrzech, gdzie system nawiązywał bezpośrednio do gastronomii otwartej³. Presja ideologiczna towarzysząca organizowaniu stołówek na wielką skalę sprzyjała stosowaniu rozwiązań doraźnych i nieprzemysłanych. Stołówki powstawały w pomieszczeniach nie nadających się do celów konsumpcyjnych, bez odpowiedniego zaplecza sanitarnego i wyposażenia technicznego. Wpływ na niską rangę stołówek w Polsce miał także wysoki wskaźnik fluktuacji kadr gastronomicznych – praca w stołówce była wyjątkowo uciążliwa, niskopłatna i pozbawiona prestiżu społecznego, jakim cieszyli się pracownicy sektora gastronomicznego w Czechosłowacji i na Węgrzech.

W roku 1955 zniesiono zasadę odgórniego finansowania stołówek (a zarazem uwolniono zakłady pracy od przymusu ich tworzenia), rozpoczynając proces przyspieszonej ich likwidacji. Uchwała Rady Ministrów z 11 maja 1956 roku ograniczała działalność OZR (Oddziałów Zabezpieczenia Rolniczego) tylko do dużych zakładów przemysłowych, zatrudniających co najmniej 1500 osób, w których co najmniej 200 pracowników regularnie korzystało ze stołówki (Walaszek, 1967: 6). W mniejszych zakładach OZR miały zostać zlikwidowane, a obowiązek finansowania stołówek spadał na zakład pracy. Działania te przyspieszyły likwidację stołówek, które dla wielu zakładów pracy stawały się elementem zbyt kosztownym i uciążliwym. Przeniesienie części kosztów na konsumentów, oznaczające wzrost ceny posiłków, odbierało im najważniejszy element ich atrakcyjności (Dietl, Jaworska, 1978: 54). Likwidacja stołówek mogła być postrzegana jako fiasko określonego projektu ideologicznego, ale też przedstawiano ją niejednokrotnie jako efekt poprawy sytuacji zaopatrzeniowej i większych możliwości zakupu żywności.

Jeśli uświadomimy sobie, że większość tworzonych *ad hoc* stołówek otrzymała stosunkowo niewielkie pomieszczenia, które w pośpiechu zaadoptowano do celów kuchennych, a ich personel posiadał niewielkie umiejętności przygotowywania posiłków, jedynym

³ Stołówki w Budapeszcie stosowały system obsługi kelnerskiej, praktycznie nie spotykany w stołówkach polskich (*Stołówka...*, 1954: 16).

skutecznym pomysłem modernizacyjnym wydawała się mechanizacja kuchni. Doświadczenia radzieckie skłaniały do eliminacji z praktyki kuchennej pracochłonnych czynności przygotowawczych, które miały wykonywać urządzenia wieloczynnościowe, podobne do radzieckich UKM (*uniwersalna kuchennaja maszyna*). Pierwsze maszyny gastronomiczne importowano w 1949 roku z Węgier i Czechosłowacji. Większość z nich stanowiły urządzenia o wysokiej wydajności, nie nadające się do niewielkich stołówek przyzakładowych (Garbacik, 1973: 89; Mielnik, 1957: 20). W 1954 roku prasa donosiła o zdesperowanych domorosłych racjonalizatorach, przytaczając przykład stołówki w Łodzi, w której starą maszynę do mielenia mięsa przerobiono na krajalnicę do chleba (W. W., 1954: 25). Produkcji pierwszych polskich maszyn gastronomicznych podjęły się Nakielskie Zakłady Mechaniczne, które w 1955 roku produkowały 9 rodzajów urządzeń, w tym głównie obieraczki do ziemniaków i „elektrowilki” (Zboralski, 1955: 14)⁴. Dopiero w 1956 roku w zakładach Archimedes we Wrocławiu uruchomiono produkcję polskiej maszyny wieloczynnościowej UMG-1. Niewielka skala produkcji tych urządzeń (50 sztuk rocznie) nie sprzyjała ich zastosowaniu na większą skalę. W pierwszej kolejności trafiały one do kuchni kolejowych zakładów gastronomicznych (Ors, 1956: 20). Polskie próby mechanizacji zakładów gastronomicznych krytycznie podsumował w 1956 roku Wincenty Bilman, zwracając uwagę na niedostosowanie sprzętu do wielkości produkcji, ale przede wszystkim na brak szkoleń personelu w zakresie mechanizacji produkcji, czego efektem był wysoki wskaźnik awaryjności urządzeń (Bilman, 1956: 11–13). Równie krytycznie o pomysle na mechanizację stołówek w hutach w Chorzowie i Dąbrowie Górniczej wypowiadał się rok później Stefan Brzozowicz. W tym przypadku poprzestano na zakupie 72 wysokowydajnych obieraczek do ziemniaków, ograniczając ambitny początkowo projekt mechanizacji tylko do tych urządzeń (Brzozowicz, 1957: 16). Jeszcze większe trudności napotykała adaptacja do polskich warunków urządzeń chłodniczych importowanych z Czechosłowacji, które okazały się wyjątkowo trudne w eksploatacji i zawodne.

⁴ Niechęć do używania nakielskich obieraczek można wytłumaczyć marnotrawstwem surowca – obierki stanowiły aż 20% surowca wyjściowego.

Stołówki działające w NRD traktowano jako inspirację do wykorzystania na większą skalę produktów mrożonych i półproduktów. W latach 50. jedynymi powszechnie dostępnymi półproduktami wykorzystywanymi w stołówkach były zupy i sosy w kostkach, w bardzo ograniczonej ofercie handlowej (Maciejek, 1954: 26). Dopiero w początkach 1961 roku Zakłady Przemysłu Spożywczego w Zwoleniu rozpoczęły produkcję zestawów obiadowych w opakowaniach szklanych, choć były one przeznaczone dla kuchni domowych. Na pojawienie się mrozonek w polskich zakładach gastronomicznych trzeba było czekać do końca lat 60., ale jeszcze w początkach następnej dekady poza „małą gastronomią” wykorzystywano je w niewielkim stopniu (B. P., 1971: 10).

Szansą na rozwój techniczny polskich stołówek miało być wprowadzenie stołówek mobilnych, które umożliwiłyby nie tylko przygotowywanie posiłków w przypadku braku klasycznych pomieszczeń kuchennych, ale także dostarczanie ich na stanowiska pracy. Projekt takiego rozwiązania próbowano realizować w 1954 roku w formie bufetu na kółkach, który miał zaopatrywać pracowników PGR w okresie intensywnych prac polowych, ale nie został zrealizowany w praktyce (Zalewski, Łoś, Korolec, 1955: 181). Znacznie bardziej zaawansowana technicznie była koncepcja baru na podwoziu autobusu (barobusy). Produkowane przez Wytwórnię Sprzętu Rozrywkowego w Warszawie pojazdy przeznaczone początkowo dla obsługi imprez okolicznościowych dysponowały dość zaawansowaną technicznie kuchnią z dwoma stanowiskami grzewczymi, bemarem i ladą chłodniczą. Urządzenia tego typu testowane w Poznaniu udowodniły swoją rentowność, ale zarazem wykazywały niewielką odporność na zmienne warunki atmosferyczne (Hauffle, 1961: 7).

Międzynarodowy Rok Gastronomii, który ogłoszono w 1961 roku skłonił Ministerstwo Handlu Wewnętrznego do weryfikacji krytycznych opinii o stołówkach pracowniczych. Wielka lustracja stołówek przeprowadzona w latach 1962–1963 przez inspektorów działających na zlecenie ministerstwa, objęła około 85% tego rodzaju placówek działających w kraju (AAN MHW DG, 1963). Mimo iż większość najbardziej prowizorycznych obiektów z lat 50. nie przetrwała do owej lustracji, to stan tych, które nadal działały, ujawnił w pełni sytuację zapaści. Według raportu ministerialnego większość stołówek funkcjonowała w nieodpowiednich warunkach sanitarnych, przy braku odpowiedniego

wyposażenia, a potrawy przygotowywały osoby nie posiadające odpowiedniego wykształcenia. Zestawienia statystyczne zbadanych stołówek wskazują, że 48% spośród nich nie dysponowało żadnymi urządzeniami chłodniczymi, 47% nie posiadało osobnych pomieszczeń do mycia naczyń, zaś 38% nie miało żadnej wentylacji. Tylko nieliczne stołówki dysponowały maszynami gastronomicznymi. Wyjątkowo niska była także produktywność polskich stołówek – na 1 osobę zatrudnioną przypadało zaledwie 29 posiłków przygotowanych w ciągu dnia. Praca ręczna, która dominowała w zdecydowanej większości placówek sprawiała, że zatrudnienie w stołówce traktowano jako rozwiązanie doraźne, a większość stołówek borykała się z problemami kadrowymi, zatrudniając nawet osoby o niewielkich kwalifikacjach.

Statystyczny obraz polskich stołówek oczywiście wykazywał znaczne zróżnicowanie w skali kraju. W trzech miastach – Warszawie, Krakowie i Poznaniu – jakość placówek nie odbiegała od podobnych w innych krajach socjalistycznych. Na przeciwnym biegunie znajdowały się stołówki w województwach opolskim i szczecińskim. Problem ciasnych obiektów, pozbawionych zaplecza sanitarnego, dotyczył szczególnie tych miejsc, w których żywili się pracownicy Państwowych Gospodarstw Rolnych.

Lustracja z 1963 roku uświadomiła, że w obecnym stanie większość działających nadal stołówek stanowiła realne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. Co prawda, w połowie lat 60. proces likwidacji tego rodzaju placówek udało się zahamować, ale tracą one w tym okresie znaczenie ideologiczne, a w planach racjonalnego żywienia robotników zaczynają odgrywać rolę pomocniczą i drugorzędną.

Niepowodzenie planu „stołówkowej rewolucji” skłaniało do przyjęcia kolejnej koncepcji rozwoju gastronomii, koncentrującej się na szerokiej i zróżnicowanej ofercie otwartych zakładów gastronomicznych. Oznaką zmian stały się otwierane od 1955 roku tzw. restauracje popularne, które stanowiły próbę połączenia rozwiązań znanych ze stołówek pracowniczych z tymi, które uważano za typowe dla barów szybkiej obsługi. Według założeń Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, w obiektach tego typu miało żywić się jednocześnie około stu osób, a stosunkowo ubogi repertuar dań miała rekompensować szybkość obsługi konsumenta. Kluczem do sukcesu była wydajna kuchnia zajmująca powierzchnię co najmniej 30 m², wykorzystująca maszyny gastro-

onomiczne produkcji krajowej. Gwarancję szybkiej obsługi zapewniało zatrudnienie uczniów szkół gastronomicznych, których obowiązkiem stało się dostarczenie w jak najkrótszym czasie gotowych dań z kuchni na stół konsumenta. Do rozwoju tego typu obiektów przekonywały doświadczenia warszawskich zakładów gastronomicznych, które musiały zmierzyć się z zadaniem wyżywienia uczestników V Światowego Festiwalu Młodzieży i Studentów w sierpniu 1955 roku. Oprócz organizowanych *ad hoc* stołówek kilkadziesiąt tysięcy uczestników festiwalu zamierzano żywić w „barach popularnych”, które oferowały co prawda ograniczony jadłospis, ale wyróżniały się szybką obsługą (Hebdiżyńska, 1956: 3; Brzostek, 2007: 400; Krzywicki, 2009: 161). W praktyce restauracje popularne nie przyniosły znaczącej zmiany jakościowej polskiego „przemysłu gastronomicznego”, a symbolem porażki stały się wyeksploatowane maszyny, które często ulegały awariom, jak również brak naczyń i sztukców, który wpływał na frustrację konsumentów, oczekujących w długich kolejkach, aż ich poprzednicy skończą spożywać posiłek.

Nadzieje na przełamanie impasu polskiej gastronomii i na rozwój placówek zbiorowego żywienia, które mogą przyciągnąć robotników, stwarzało odrodzenie sektora prywatnego po 1956 roku. Reprywatyzacja zakładów gastronomicznych łączyła się z istotną zmianą terminologiczną – stosowane jeszcze rok wcześniej określenie „żywnienie zbiorowe”, zastępuje nowe pojęcie „przemysł gastronomiczny”, a powszechnie stosowane w praktyce gastronomicznej pojęcie „receptury” zastąpił przywrócony do łask „przepis kulinarny”. Zmiany te zapowiadały ewolucję zakładów gastronomicznych (a szczególnie stołówek) od instytucji realizujących określone zadanie z zakresu polityki społecznej do klasycznej działalności produkcyjno-handlowej, ocenianej przez pryzmat rentowności (Brzostek, 2007: 402). O ile liczba prywatnych zakładów gastronomicznych powstających w latach 1956–1960 mogła wydawać się imponująca, o tyle ich oferta wywoływała szereg złośliwych komentarzy w resortowym piśmie „Przemysł Gastronomiczny”. Prywatne bary w większości przypadków oferowały jedynie napoje wysokowe i proste przekąski, w tym najczęściej spotykaną kielbasę na gorąco (Wójcik, 1957: 10; Prześlakowski, 1957: 6). Nawet i takie zakłady gastronomiczne, które prezentowały niezwykle skromną ofertę kulinarną, okazywały się niezbędne wobec deficytu tych placówek w kraju.

W 1957 roku prasa krakowska donosiła, że w porównaniu z rokiem 1936 liczba zakładów gastronomicznych w mieście spadła z 400 obiektów do 136, podczas gdy w tym samym czasie liczba ludności wzrosła dwukrotnie (*Na temat...*, 1957: 21). Potencjalnych klientów zniechęcało zarówno tempo obsługi, niewłaściwa temperatura dań, jak też ich wygląd. Jacek Friedrich pisał: „ze względu na wysokie ceny, jedzenie w restauracji – inaczej niż w innych krajach bloku, choćby w Czechosłowacji czy na Węgrzech – stanowiło czynność raczej odświętną niż codzienną” (Friedrich, 2003: 215).

Dyskusja nad fatalną kondycją polskiej gastronomii, która toczyła się w prasie, prowadziła zazwyczaj do wniosku, iż polska rzeczywistość kuchenna pozostaje zapóźniona cywilizacyjnie w stosunku do rozwiązań stosowanych nie tylko w Związku Sowieckim, ale także w NRD czy Czechosłowacji. Już w 1956 roku polska prasa donosiła o projekcie kuchni-gigant, produkowanej przez zakłady Alba w czeskich Horzowicach, która pozwalała przy niewielkim nakładzie pracy fizycznej na wyżywienie tysiąca osób dziennie (Kneschke, 1956: 10). Równie imponujące wydawały się rekordy szybkości w pieczeniu sznyceli, które udawało się pobić kucharzom z NRD, dzięki zastosowaniu pieców na podczerwień (Ski, 1956: 14). Pojęcie nowoczesnej kuchni doskonale wpisywało się w „kuchenną debatę”, którą zainicjowała prezentacja w Moskwie w lipcu 1959 roku rozwiązań technicznych stosowanych w kuchniach amerykańskich. Czytelnicy prasy sowieckiej wkrótce mogli się przekonać o nowoczesnych rozwiązaniach stosowanych w „kuchniach ergonomicznych” produkowanych w Moskwie, choć pojęcia nowoczesności nie kojarzono z „kuchenną sferą życia”, ale z innymi „poważniejszymi” osiągnięciami cywilizacyjnymi państwa sowieckiego. Pojęcie nowoczesnej pani domu łączono w tym czasie raczej z kobietą, która dysponując w kuchni odpowiednim zapleczem technicznym do przygotowania posiłku, decyduje się na spożycie rodzinnego posiłku w restauracji (Reid, 2002: 223). Zimnowojenna debata kuchenna przeciwstawiała typowej dla kultury Zachodu przyjemności przygotowywania posiłku i docenianiu umiejętności kucharza, „socjalistyczne” slogany o prymacie wydajności, produktywności i kolektywizmu.

Badania nad sposobem odżywiania Polaków w okresie PRL prowadzone przez Instytut Żywności i Żywienia wskazywały jednoznacz-

nie na nieracjonalną i daleką od zasad zdrowego żywienia dietę, której hołdowała większość społeczeństwa preferująca spożywanie posiłków w zaciszu domowym. W Polsce praktyki domowych obiadów nie udało się zakwestionować ani poprzez wątpliwej jakości posiłki przygotowywane w stołówkowych kuchniach, ani też przez nietypowe dla większości społeczeństwa doświadczenie posiłku restauracyjnego. Zainicjowana w latach 50. rewolucja stołówkowa okazała się w praktyce krótkotrwałym eksperymentem, który nie spełnił pokładanych w nim oczekiwań – poddania codziennych posiłków kontroli państwa. Polityka gastrokolektywizmu, którą z powodzeniem realizowano w Związku Sowieckim, Bułgarii czy NRD, odwoływała się do wcześniejszych doświadczeń kolektywnego spożywania posiłków, a także kolektywnych kuchni. Projekt kuchni-kombinatu, produkującej standardowe, ujednolicone posiłki o wyliczonej naukowo wartości odżywczej, okazał się niezrealizowaną, wprowadzaną w pośpiechu utopią Wielkiej Modernizacji przeprowadzanej w Polsce lat 50. Ograniczenia kadrowe, organizacyjne, a także zaopatrzeniowe sprawiły, że kolejne inicjatywy modernizacyjne zakładów gastronomicznych zakończyły się niepowodzeniem, a częstotliwość korzystania z publicznych zakładów gastronomicznych pozostała do dziś jedną z najniższych w Europie.

W świetle powyższych ustaleń, modernizację kuchni w PRL lat 50. i 60. należy uznać za ideologiczny postulat, który w ogromnym stopniu pozostawał w sferze projektu, faktycznie zaś nadawał „wyższy” sens zabiegom instytucjonalizacji – poprzez upublicznienie, próby racjonalizacji i kontrolę – praktyk codzienności.

Bibliografia

- AAN MHW DG (Archiwum Akt Nowych w Warszawie, Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Gastronomiczny) (1963), *Analiza wyników jednorazowego badania działalności stołówek pracowniczych*, sygn. 1097/3.
- Bitter C. (1951), *Referat sprawozdawczy z pobytu naukowego w Związku Radzieckim*, „Instytut Naukowo Badawczy Handlu i Żywnienia Zbiorowego. Materiały i przyczynki”, z. 11.
- Bitter C. (1952), *Organizacja żywienia pracowników w zakładach produkcyjnych*, Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa.

- Bitter C. (1961a), *Centralna przygotownia gastronomiczna dla m. Warszawy (założenia wstępne)*, Instytut Handlu Wewnętrznego, Warszawa.
- Bitter C. (1961b), *Kierunek – centralne przygotownie gastronomiczne*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 3, s. 5.
- Bitter C. (1967), *Żywnienie zbiorowe w nowych ośrodkach przemysłowych*, Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa.
- Bilman W. (1956), *Prawidłowa gospodarka urządzeniami gastronomicznymi*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 3, s. 11–13.
- B. P. (1971), *„Mała gastronomia” uzupełnieniem sieci zakładów gastronomicznych*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 10–11.
- Brzostek B. (2007), *Za progiem. Codzienność w przestrzeni publicznej Warszawy lat 1955–1970*, Wydawnictwo TRIO, Warszawa.
- Brzozowicz S. (1957), *Wpływ mechanizacji na obniżkę kosztów na przykładzie stołówek w hutach Batory i Dzierżyńskiego*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 2, s. 16.
- Caldwell M. (2009), *Tempest in a Coffee Pot. Brewing Incivility in Russia’s Public Sphere*, [w:] M. L. Caldwell (ed.), *Food & Everyday Life in the Post-socialist World*, Indiana University Press, Bloomington–Indianapolis, s. 101–129.
- Curtis-Bennett N. (1949), *The Food of the People. Being the History of Industrial Feeding*, Faber & Faber, London.
- Dietl J., Jaworska T. (1978), *Kierunki rozwoju i usprawnienia gastronomii (w świetle doświadczeń w kraju i za granicą)*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego. Nauki ekonomiczne i socjologiczne”, seria III, nr 34.
- Ferguson P. P. (1998), *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France*, „American Journal of Sociology”, vol. 104, no. 3 (November), s. 597–641.
- Freeman J. (2004), *The Making of Modern Kitchen. A Cultural History*, Berg, Oxford – New York.
- Friedrich J. (2003), *„Socrealizm” w kuchni. Wstępne rozeznanie problemu badawczego*, [w:] T. Stegner (red.), *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Arche, Gdańsk, s. 213–224.
- Garbacik E. (1973), *Spółdzielczość spożywców w Polsce Ludowej*, Zakład Wydawnictw CRS, Warszawa.
- Goldman W. (1993), *Women, the State & Revolution. Soviet Family Policy & Social Life, 1917–1936*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Górski R. (1952), *Planowanie żywienia zbiorowego*, Warszawa.
- Hauffe H. (1961), *Poznańskie doświadczenia z eksploatacji barobusu*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 9, s. 8.
- Hebdżyńska Z. (1956), *Analiza wykonania zadań w okresie planu sześcioletniego*, „Przemysł Gastronomiczny” nr 4, s. 3–4.

- James K. (2006), *Escoffier: The King of Chefs*, A&C Black, London–New York.
- Kneschke R. (1956), Czechosłowacja wywozi kompletne urządzenie kuchni, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 10, s. 10–11.
- Koj F., Stańczyk M. (1955), *Stolówki pracownicze w przemyśle*, Warszawa.
- Krzywicki A. (2009), *Poststalinowski karnawał radości. V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów o Pokój i Przyjaźń, Warszawa 1955*, Wydawnictwo TRIO, Warszawa.
- Long V. (2011), *Industrial Homes, Domestic Factories: The Convergence of Public and Private Space in Interwar Britain*, „Journal of British Studies”, vol. 50, no 2, s. 434–464.
- Maciejek H. (1954), *Zastosowanie namiastek i koncentratów spożywczych*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 2, s. 26–27.
- Matsui Y. (2008), *Stalinist Public or Communitarian Project? Housing Organisations and Self-Managed Canteens in Moscow's Frunze Raion*, „Europe-Asia Studies”, vol. 60, no 7 (Sept.), s. 12–27.
- Mielnik J. (1957), *Rozważnie zastanowić się nad postępowaniem technicznym w przemyśle gastronomicznym*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 20–21.
- Na temat prywatnych zakładów gastronomicznych* (1957), „Przemysł Gastronomiczny”, nr 2, s. 21.
- Ors (1956), *Nowoczesna maszyna uniwersalna UMG-1*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 10, s. 20–21.
- Nowakowski P. (2015), *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław.
- Prześlakowski M. (1957), *Działalność prywatnych zakładów budzi poważne zastrzeżenia*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 9, s. 6–7.
- Reid S. E. (2002), *Cold War in the Kitchen: Gender and the De-Stalinization of Consumer Taste in the Soviet Union under Khrushchev*, „Slavic Review”, vol. 61, no 2, s. 211–252.
- Roudot A. C. (2004), *Food Science and Consumer Taste*, „Gastronomica” vol. 4, no 1, s. 41–60.
- Sala J. (1992), *Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie. Seria specjalna: Monografie”, nr 110, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków.
- Sobieszczyk W. (1955), *Zakłady gastronomiczne w Pałacu Kultury i Nauki im. Józefa Stalina*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 7, s. 2–3.
- Soyer A. (1849), *The Modern Housewife or Menagere Comprising Nearly One Thousand Receipts for the Economic and Judicious Preparation of Every Meal of the Day*, Simpkin, Marshall and Co, London.

- Spang R. (2001), *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, Cambridge.
- Ski (1956), *Sznyceł usmażony w ciągu 6 minut*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 12, s. 14.
- Stołówka robotnicza w kombinacie im. M. Rakosiego na Węgrzech (1954), „Żywnienie Zbiorowe”, nr 7, s. 16.
- Treitel C. (2008), *Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition*, „Central European History”, vol. 41, no 1, s. 1–25.
- W. W. (1954), *Udany pomysł*, „Żywnienie zbiorowe”, nr 2, s. 25.
- Walaszek S. (1967), *Stołówki przyzakładowe. Poradnik*, Wydawnictwo Związkowe, Warszawa.
- Waluś A. (1965), *Rozwój uspołecznionego handlu gastronomicznego w województwie opolskim w latach 1949–1963*, Opole.
- Wójcik W. (1957), *Gastronomia prywatna nie zdaje egzaminu*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 10–11.
- Zalewski A., Łoś J., Korolec T. (1955), *Zdrowy posiłek w stołówce wiejskiej*, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa.
- Zboralski M. (1955), *Z produkcji maszyn i urządzeń gastronomicznych*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 5, s. 14.
- Глушченко И. (Głuszczenko I.) (2012), *Общепит. Микоян и советская кухня*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomicznej, Moskwa.
- Микулина Е. (Mikulina J.) (1930), *Чем вы питаетесь?*, Narpit, Moskwa.

Grażyna Ewa Karpińska*

WOKÓŁ PIECA I STOŁU PRAKTYKI ZAMIESZKIWANIA ŁÓDZKICH WŁÓKNIARZY

**(Around the Oven and the Table. Practices of Living
of Textile Industry Workers from Łódź)**

Streszczenie. Brak wydzielonego w architektonicznej bryle domu pomieszczenia, które pełniłoby funkcje kuchni – to cecha mieszkań jednoizbowych budowanych dla robotników przed II wojną światową. Dopiero zgromadzone i rozmieszczone w przestrzeni sprzęty i przedmioty ustanawiały krajobraz kuchni (ludzi i przedmioty), w której współdziałali mieszkańcy i które „wywoływały” określone interaktywne odpowiedzi ze strony człowieka. W artykule z perspektywy praktyk zamieszkiwania spoglądam na przedmioty oraz ich ustrukturyzowanie w obrębie fragmentu przestrzeni mieszkania zwanego kuchnią. Opieram się na materiale zebranym podczas wieloletnich badań na temat wnętrza mieszkań rodzin robotniczych, które prowadziłam ze studentami etnologii na przełomie lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX wieku w Łodzi, wśród mieszkańców kamienic czynszowych i domów rodzinnych wybudowanych przez fabrykantów dla „swoich” robotników. Spośród zgromadzonych relacji wybieram takie, które wypowiadali robotnicy zajmujący z rodzinami te same mieszkania przed wojną i po wojnie, albowiem chcę spojrzeć na zamieszkiwanie jako praktykę, która łączy się z pokoleniowym przebywaniem w określonej przestrzeni i przekazywaniem wzorców jej udamawiania.

Słowa kluczowe: łódzcy włókniarze, praktyki zamieszkiwania, kuchnia, dom, przestrzeń.

* Dr hab. Grażyna Ewa Karpińska, prof. UŁ (Orcid: 0000-0003-2102-774X), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Summary. The lack of a room in the architectural block of a house that would serve the function of a kitchen – a feature of unicameral housing built for workers before World War II. Only the collected and spaced out equipment and objects established the landscape of the kitchen (people and objects), in which the residents cooperated and which “evoked” certain interactive responses from the human side. In the article, from the perspective of residential habitation, I look at objects and their structuring within a fragment of the space of a flat called a kitchen. I rely on the material collected during many years of research on the interior of housing for workers’ families, which I conducted with students of ethnology at the turn of the seventies and eighties of the twentieth century in Łódź, among residents of tenement houses and family homes built by manufacturers for “their” workers. Among the collected accounts, I choose the ones that the workers who deal with the families lived in the same apartments before and after the war, because I want to look at living as a practice that connects with generational staying in a certain space and passing patterns of her domestication.

Key words: textile industry workers from Łódź, practices of living, kitchen, house, space.

W okres powojenny weszła Łódź z trzema typami zabudowy zasiedlonej przez robotników fabrycznych: domami przyfabrycznymi, kamienicami czynszowymi niskiego standardu oraz budownictwem indywidualnym. Tymi ostatnimi budynkami, przeważnie drewnianymi i dwukondygnacyjnymi, zostały zabudowane uliczki na peryferiach miasta, co nadawało im charakter wiejski. Kamienice czynszowe, z ciągnącą się w głąb posesji oficynową zabudową, można było spotkać na wszystkich ulicach, również w śródmieściu. Domy fabryczne, wznoszone przez właścicieli fabryk pod koniec XIX i na początku XX wieku, tworzyły zazwyczaj wyodrębnione osiedla na terenach przyfabrycznych. Były one w zasadzie domami czynszowymi, w których mieszkali robotnicy zatrudnieni w danym zakładzie.

Wszystkie typy domów nie miały urządzeń sanitarnych, podłączeń wodociagowych i kanalizacyjnych. Ubikacje i studnie znajdowały się na zewnątrz budynków: na podwórkach i przy ulicach (Karpińska, 1993: 171–174). Do II wojny światowej standardowe mieszkanie rodziny robotniczej, nawet lepiej sytuowanej finansowo, składało się z jednej izby (15–25 m²), jedynie robotnicy zamożni i o wysokich kwa-

lifikacjach zawodowych (na przykład majstrowie) zasiedlali mieszkania dwuizbowe (ok. 35 m²). Mieszkania w domach fabrycznych były metrażowo większe od tych w kamienicach, komorne było niższe, lecz otrzymanie tam przydziału uzależniano od stażu pracy, kwalifikacji i stanowiska w fabryce.

W Łodzi rozpowszechnione było długotrwałe wspólne mieszkanie w jednej izbie („w jednym mieszkaniu” – jak mówiono) rodziny wielopokoleniowej i wielodzietnej: często posiadano pięcioro, nierzadko dziewięcioro, a nawet więcej dzieci. W okresie międzywojennym typowa łódzka rodzina robotnicza to taka, w której wszyscy członkowie byli zatrudnieni w fabryce, częstokroć w jednym zakładzie. Niski poziom płac w przemyśle włókienniczym (zob. Jędruszczak, 1963: 44–45) powodował, że zarobek męża i ojca nie wystarczał na utrzymanie rodziny, co zmuszało kobietę, a także dzieci, do podjęcia pracy. Jednakże nie miało to wpływu na poprawę warunków mieszkaniowych, albowiem wysokie odstępné, czynsz, wydatki na opał i światło stanowiły poważne pozycje w budżecie domowym (Mroccka, 1987: 198–209). Dla jego podreperowania podnajmowano „kąt do spania” sublokatorom, nie tylko podczas wielkiego kryzysu w latach 30. XX wieku, ale też w czasach dobrej koniunktury (Mroccka, 1987: 192–193).

Cechą mieszkań jednoizbowych przeznaczonych dla robotników był brak wydzielonego w architektonicznej bryle domu pomieszczenia, które pełniłoby funkcje kuchni. Dopiero zgromadzone i rozmieszczone w przestrzeni sprzęty i przedmioty ustanawiały krajobraz kuchni (ludzi i przedmioty), w której współdziałali mieszkańcy, i które „wywoływały” określone interaktywne odpowiedzi ze strony człowieka (Dant, 2007: 134–135). W artykule z perspektywy praktyk zamieszkiwania spoglądam na przedmioty oraz ich ustrukturyzowanie w obrębie fragmentu przestrzeni mieszkania zwanego kuchnią.

Antropolodzy i socjolodzy uznają za podstawę zamieszkiwania proces różnicowania i wyznaczania granicy pomiędzy tym, co jest, a tym, co nie jest domem, podkreślają znaczenie podziału przestrzeni wewnątrzdomowej ustanawianego przez fizyczne bariery i świadomościowe granice, również jej kategoryzowanie, organizowanie i wartościowanie (Skowrońska, 2015: 9–10; Edensor, 2004: 84–93; Karpińska, 2000). Ewa Rewers pisze, że zamieszkać znaczy tyle, co „zastrzymać się, by miejscu nadać sens, by fragment przestrzeni wyrwać

z anonimowości, uczynić znanym i nazwanym” (Rewers, 1996: 51), a Susan Kent analizuje zamieszkanie jako segmentowanie tego, co nie-różnicowane (Kent, 1990: 127–152). Tim Dant twierdzi, że mówiąc o zamieszkiwaniu należy brać pod uwagę

nie tylko ludzi, lecz także ich majątek, meble, całą rodzinę, wyposażenie wnętrza i uczucia. [...] Rzeczy znajdujące się w domu nie są same przez się wyposażone w znaczenie, lecz zostaje im ono nadane przez czynności związane z zamieszkiwaniem, włącznie z dbałością, co konstytuuje stosunki społeczne z tymi rzeczami (Dant, 2007: 73, 89).

Pozwala mi to na zamieszkiwanie spojrzeć jak na sieć, na którą składają się tak mieszkańcy i przestrzeń, w której na co dzień funkcjonują i którą przekształcają, jak również rozstawione i latami zbierane oraz używane przedmioty (Schmidt, Skowrońska, 2008: 200). Relacje między ludźmi i przedmiotami oraz ich ustrukturyzowanie w przestrzeni określają organizację wnętrza i zamieniają mieszkanie w dom. Jak piszą socjologzy:

stopniowo wypełniana przedmiotami przestrzeń domu jest nie tylko „plasteliną”, którą zmienia się zgodnie z upodobaniami i wartościami człowieka i która obrazuje jego tożsamość, lecz również przestrzenią, która z czasem sama ogranicza jednostkę, wywiera na nią wpływ, przypomina jej o przeszłych zdarzeniach, każe podjąć czynności dla przywrócenia określonego jej stanu i jej porządkowania (Schmidt, Skowrońska, 2008: 200).

Zamieszkiwanie jest zatem zawsze jakimś indywidualnym sposobem układania się z miejscem.

Opieram się na materiale zebranym podczas wieloletnich badań na temat wnętrz mieszkań rodzin robotniczych. Prowadziłam je ze studentami etnologii na przełomie lat 70. i 80. XX wieku w Łodzi, wśród mieszkańców kamienic czynszowych i domów rodzinnych wybudowanych przez fabrykantów dla „swoich” robotników: na Księżym Młynie (osiedle przy fabryce Karola Scheiblera), Grynbachu (osiedle przy Łódzkiej Fabryce Nici) oraz na Widzewie przy szosie Rokicińskiej (domki kunitzerowskie przy Widzewskiej Manufakturze). Powracam zatem w „teren” w sensie metaforycznym (zob. Engelking, 2011), kie-

dyś już przebadany i zanalizowany¹ (zob. Filipkowski, 2015). W przypadku mojej pracy badawczej nie będzie to wyjście w teren rzeczywisty i rozmowa z ludźmi, lecz praca z danymi zebranymi „kiedyś” podczas dużych badań etnograficznych i ponowne ich „przepracowanie”.

Spośród zgromadzonych relacji wybieram takie, które wypowiadali robotnicy zajmujący z rodzinami te same mieszkania przed wojną i po wojnie, albowiem chcę spojrzeć na zamieszkiwanie jako praktykę, która łączy się z pokoleniowym przebywaniem w określonej przestrzeni i przekazywaniem wzorców jej udamawiania. Zamieszkiwanie jest przecież zawsze jakąś kontynuacją przeszłych praktyk, odbywa się w jakimś stopniu w „starych dekoracjach”, które są wspólne wielu osobom wchodzącym z nimi w interakcje (używanie ich jest uwspólnione – napisze Marcin Jewdokimow [2011: 59]). Zamieszkiwanie jest też związane z rozstaniem ze sprzętami zbędnymi, starymi, zniszczonymi, łączy się ze zmianami krajobrazu domowego wywołanymi wstawianiem nowych przedmiotów, które wymagają innego traktowania i innego użytkowania, kształtują nowych użytkowników. Intuicję taką wyraża Mary Douglas, pisząc, że „domu nie stanowi tylko przestrzeń, jego strukturę buduje również czas; a ponieważ jest ona przeznaczona dla ludzi, którzy żyją w czasie i przestrzeni, posiada też uwarunkowania moralne i estetyczne”. To, jaką strukturę dom przyjmie zależy od pomysłów i działań ludzi oraz ich wyobrażeń powiązanych z kontekstami czasu i przestrzeni (Douglas, 1991: 289–290). Marek Krajewski podkreśla, że obiekty materialne nie tylko są wytworami ludzkiej pracy i wiedzy, nie są to też proste „pojemniki na znaczenia”, lecz przede wszystkim są to „krystalizacje społecznych relacji, które zależności te budują, regulują, modyfikują” (Krajewski, 2013: 100). Widzimy zatem, że zamieszkiwanie nie jest monolitem, lecz aktem twórczym wypełniającym przestrzeń mieszkania zindywidualizowanymi i sprywatyzowanymi elementami materialnymi (Woroniecka, 2007: 13), procesem związanym z przemianami wpisanymi chociażby w historię i życie samego domu (zob. Jewdokimow, 2011: 29).

¹ Materiał został zanalizowany pod kątem sposobów wykorzystania i urządzania przestrzeni mieszkalnej przez rodziny robotnicze w okresie międzywojennym (zob. Karpińska, 1989, 1993; Sitnicka, 1979).

Grażyna Woroniecka zwraca słusznie uwagę, że zewnętrzna materialność mieszkań, a więc układ pomieszczeń czy rozmieszczenie przedmiotów, to jedynie rodzaj palimpsestu, na którym zostają zapisane kolejne wpływy i konstrukty kultury (Woroniecka, 2007: 16). Określone rozwiązania mogą być efektem zaistnienia przypadkowych okoliczności lub okazjonalnych rozstrzygnięć, ale mnie interesują tylko te, które są wynikiem konkretnych, codziennych działań w kuchni robotniczego domu, wśród rozmieszczonych w niej sprzętów i używanych przedmiotów w okresie międzywojennym i w czasie, w którym prowadziłam etnograficzne badania, czyli na przełomie lat 70. i 80. XX wieku.

Używanie mieszkania, wykonywanie i powtarzanie w jego przestrzeniach określonych czynności dzieli go na strefy, do których przypisane są różne funkcje (gotuje się w kuchni, je w kuchni lub jadalni, śpi w sypialni, myje się w łazience) i odpowiednie rzeczy. Tim Dant, nawiązując do klasycznego studium C. Lévi-Straussa o wyobraźni pierwotnej, czynności związane z zamieszkiwaniem charakteryzuje jako materialny i mityczny *bricolage*: „Mieszkaniec bierze zestaw łatwo dostępnych rzeczy i robi coś z nimi wewnątrz zamieszkiwanego przez siebie domu”. Podkreślał, że mieszkańcy oprócz materialnej praktyki zestawiania rzeczy dostępnych akurat „pod ręką”, posiadli też umiejętność konstruowania znaczenia, które zbiory rzeczy wyrażają. Zwracał uwagę na to, że „kultura materialna zamieszkiwania dotyczy w równym stopniu estetyki, co funkcjonalności i żadna z tych sfer nie ma postaci abstrakcyjnej, usystematyzowanej wiedzy” (Dant, 2007: 84).

W domach robotniczych, zwłaszcza w mieszkaniach jednoizbowych, strefowanie przestrzeni i stworzenie mapy miejsc służących konkretnym działaniom opierało się o odpowiednio dobrane i rozstawione sprzęty oraz przedmioty. Ramę dla rozpatrywania problemów związanych z istotą kuchni i „kuchennych” działań, do których badacze zaliczają przygotowywanie posiłków i ich spożywanie (Górska, 1982: 134), tworzyły piec – urządzenie ogniowe przeznaczone do przetwarzania pożywienia oraz stół – rzecz służąca do przygotowywania i spożywania pożywienia. W XIX-wiecznej kulturze chłopskiej stół stanowił miejsce szczególne w strukturze domu. Był jedynym przedmiotem przenośnym i posiadał znamiona luksusu. Wraz z okalającą go przestrzenią i leżącymi na jego blacie przedmiotami był domeną tego, co święte. Stał zawsze w centralnym miejscu: na środku izby lub w świę-

tym kącie, sporadycznie pod oknem. Ponieważ przy stole zbierała się rodzina podczas świąt, w sposób naturalny kojarzył się z pożywieniem, a zwłaszcza z chlebem, który jest kwintesencją żywności. Chleb nadawał ton symbolicznie stołu i udzielał mocy magicznego reprezentowania domostwa i gospodarstwa (Bułat, 1990: 28). Z kolei piec w tradycyjnym domostwie mógł oznaczać „centrum” jako przedmiotowy odpowiednik ogniska domowego, pieczenie chleba symbolizowało akt prokreacji i życia, bardzo bogata symbolika pieca odnosiła się do życia rodzinnego i osiadłego (zob. np. Benedyktowicz, Benedyktowicz, 1992). Jak zobaczymy, również w miejskich domach robotniczych piec i stół są obiektami tworzącymi fundament osobnej rzeczywistości z właściwym sobie porządkiem rzeczy.

Zaplanowanie organizacji funkcjonalnej mieszkań jednoizbowych było uzależnione od usytuowania kaflowego pieca, stanowiącego stały element materialnej bryły pomieszczenia. Stał on zwykle „w kącie” izby, a na przeciwległej ścianie znajdowało się jedno lub dwa okna. To kaflowy piec wyznaczał przestrzeń, która przejmowała funkcje kuchni i była nazywana kuchnią, w odróżnieniu od pozostałej części mieszkania, zwanej pokojem. Kuchnia była pozbawiona okien; oddzielano ją od pokoju szafą lub kredensem kuchennym (szafę ustawiano drzwiami, a kredens tylną ścianą do części mieszkalnej) i zasłonką na sznurku, kijku lub drucie. Takim przepierzeniem (*przeforstowaniem*, jak mówiono) również w mieszkaniach dwuizbowych oddzielano piec i stojące przy nim sprzęty od pozostałej części kuchni. Do części za przepierzeniem dostęp mieli tylko domownicy, jakby gotowanie było czynnością wstydliwą. Jedna z informaterek powiedziała, że „robiło się to, by sąsiedzi w garnki nie zaglądali” (2719, K, 1906²). Wydaje się, że był to przeniesiony z kultury wsi sposób na pozbycie się otwartości działań w kuchni. Nie izolowano wizualnie w żaden sposób tej części, w której znajdowały się łóżka, choć miała ona przecież cechy strefy intymnej. Brak wydzielonej strefy wypoczynkowej wynikał z niemożności „odgrodzienia” jej od pozostałej części

² W nawiasach podaję numer inwentarzowy wywiadu, pleć rozmówcy i datę urodzenia, by „potwierdzić” przynależność generacyjną osoby wypowiadającej się. Wszystkie materiały znajdują się w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej UŁ, w Etnograficznym Archiwum im. Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej.

mieszkania. Małą izbę wypełniały masywne sprzęty: łóżka, szafa, stół, krzesła, które rozmieszczano tak, by „się zmieściły, zajmowały jak najmniej miejsca i było gdzie chodzić” (2607, K, 1914), „Tam gdzie ludzie mieli jedno mieszkanie [jedną izbę], to nie patrzyli jak to będzie wyglądać, tylko żeby to wszystko wstawić” (1608, K, 1909). Takie wyposażenie mieszkań, które było postrzegane w latach 20. i 30. XX wieku przez awangardowych projektantów wnętrz jako zimne i bezosobowe, pozbawione cienia indywidualizmu i gustu, nieracjonalnie zaplanowane³, wpiisywało się we wzorzec obyczajowej tradycji robotników.

Wróćmy do sposobów wydzielania kuchni w mieszkaniu. Opo-
wiadala pani Stefania zajmująca mieszkanie dwuizbowe na osiedlu
zwanym „barakami”, wybudowanym przy Łódzkiej Fabryce Nici na
Grynbachu:

Ja sobie tak kuchnię urządziłam, że postawiłam kredens i od niego do
ściany szedł pręt z zasłonką. Tak jak dzisiaj mam. I w ten sposób podzie-
liłam kuchnię na dwie części: w jednej stał piec, wodniarka, mały stół
i stojak z miską, a w drugiej biały stół. Część przednia kredensu stała
na tę drugą część. W kredensie trzymało się żywność, mąkę, garnuszki.
A garnki, wiadra z wodą to już w wodniarce. I to było dobre, bo jak ktoś
przyszedł, to sobie rozmawiał z mężem czy wujem, a ja sobie gotowałam,
czy tam coś robiłam, i nie było tego widać. I można było się też umyć
spokojnie, nikt z ulicy nie widział. Kuchnie w ten sposób dzielili i inni
w barakach. To było bardzo dobre (2607, K, 1914).

Inna rozmówczyni tak wyjaśniała sposób podziału mieszkania:

Kiedy się miało jedno mieszkanie [jedną izbę], to każdy starał się od-
dzielić czymś pokój od kuchni. Robiło się to różnie, w zależności od wiel-
kości mieszkania. Jedni robili to szafą lub kredensem, inni po prostu za-
słonkę na sznurku przeciągali. [...] Dzielić nie musieli tylko u Anglików
[osiedle wybudowane przy Łódzkiej Fabryce Nici], bo tam każdy miał
po dwa mieszkania [dwie izby]. Ale w kuchni, jak pamiętam, tak ustawia-

³ Nawiązuję do nowatorskich propozycji wyposażenia wnętrz, które były zwią-
zane z programem taniego budownictwa mieszkaniowego adresowanego do robotni-
ków. Artykuły na ten temat pojawiały się w kwartalniku „Dom, Osiedle, Mieszkanie”
pod koniec lat 20. i na początku lat 30. XX w.

li kredens lub powiesili zasłonkę, by zasłonić piec. Robiło się to po to, by sąsiedzi w garnki nie zaglądali, poza tym miało się wrażenie, że się tyle mieszkających miało (2719, K, 1906).

Mieszkańcy Księżego Młyna opowiadali, że „na początku” (przełom XIX i XX wieku) w mieszkaniach rodzinnych były kaflowe piece kuchenne na „cztery fajerki”, z ogrzewaczami. Po pierwszej wojnie światowej pracownicy administracji z fabryki Scheiblera, w których kompetencjach była opieka nad famułami, likwidowali ogrzewacze i stawiali mniejsze piece kaflowe: „Chodzili po domach i pytali, kto chce zmniejszyć piec. Przeważnie każdy chciał. Ogrzewacz rozbierano, a z kafelków za parę groszy robiono ścianki przy piecach. W kafle ścianek wkręcano haczyki, które służyły później do zawieszania garnuszków” (1976, K, 1904). O piecu kaflowym już bez ogrzewacza opowiadali robotnicy:

W kuchni znajdował się piec kaflowy z dużą ścianką, na której wieszała matka różne garnuszki, patelnie, ustawiała pudełka z przyprawami, a nawet kolorowe imieninowe pocztówki (1964, M, 1902).

Były czterofajerkowe kuchnie i piecyk do pieczenia. Nazywało się to wszystko kuchnia. [...] Gdy było jedno pomieszczenie, to całość się ogrzewało tym piecem, na którym się gotowało (2195, K, 1900).

Piec kaflowy miał zwykle blaszaną, zamykaną wnękę zwaną piecykiem. Do piecyka dla wracających z popołudniowej zmiany w fabryce wstawiano garnek z zupą, ugotowanymi ziemniakami lub kaszą, „by utrzymywały swą temperaturę, by nie trzeba było dla ogrzania ponownie rozpalać pod blachą. Był to nakaz praktyczności, ale i – najczęściej – oszczędności na opale” – argumentował pan Feliks (1668, M, 1914).

Likwidacja ogrzewaczy, mimo że spowodowała zwiększenie powierzchni użytkowej kuchni, to – według niektórych – pozbawiła mieszkańców źródła ciepła i zmusiła do zmiany organizacji przestrzeni. Na jesień i zimę wstawiano do mieszkań *kanonki*, czyli dodatkowe piecyki z jedną fajerką i długą rurą, którą łączono z kominem. Długość rury decydowała o tym, w którym miejscu pokoju *kanonka* stała. *Kanonki* szybko dawały ciepło i były tanie w obsłudze: paliło się w nich

„byle czym”, torfem lub kupionymi od stolarza za kilka groszy wiórami, dzięki czemu oszczędzano na węglu. Na *kanonce* można było szybko zagotować wodę lub podgrzać zupę. Miało to niebagatelne znaczenie zwłaszcza rano, kiedy domownicy spieszyli się na pierwszą zmianę do fabryki. Opowiadali rozmówcy:

Kanonki w okresie międzywojennym ratowały przed zimnem dziesiątki tysięcy rodzin robotniczych, zwłaszcza rodzin mieszkających w wiatrem podszytych drewnianych domach. Rozgrzewały się raptownie do czerwoności, by po kilkunastu minutach znowu ostygnąć – stąd temperatura izby była nadzwyczaj zmienna: od kilku stopni do tropikalnego upału (1668, M, 1914).

Ludzie przystawiali też tzw. kanonki, tzn. żelazne piece z jedną fajerką i z taką rurą, która odchodziła do komina. Taką myśmy mieli w domu. Na niej się gotowało wodę lub po prostu jakąś zupę na jeden garnczek tylko, bo na więcej się nie mieściło. Wtedy rano już nie paliło się w tym dużym piecu, tylko raz dwa w kanonce (2195, K, 1900).

Mieliśmy też kanonkę. Paliło się w niej, by zaoszczędzić węgla. Kanonkę mieliśmy szamotową, w środku szamotem wyłożoną, to ona bardzo dobrze grzała. Kanonka była nie do gotowania, ale do grzania. Ale gotować w jednym garnczku na kanonce było można (2606, K, 1907).

Kanonka była o tyle dobra, że szybko się rozgrzewała i długo to ciepło trzymała. Tak więc rano jak się wstało, to szybko się w kanonce napaliło. Było to wygodne zwłaszcza wtedy, gdy były małe dzieci. Moje dzieci były bardzo trudne do wychowania, nie sypiały po nocach. Musiałam więc mieć ciepło przez cały czas. Trzeba było nocą dorzucać do kanonki (2611, K, 1906).

Zlikwidowanie ogrzewaczy i wybudowanie mniejszych kaflowych pieców było jedynym działaniem w famulach na Księżym Młynie przed II wojną światową, które w niewielkim zakresie poprawiło warunki bytowania robotników. Inne techniczne udogodnienia mogące usprawnić prace w kuchni i uczynić je lżejszymi, m.in. kuchnie gazowe i elektryczne, coraz bardziej propagowane w Polsce w środowiskach robotniczych tuż przed drugą wojną przez ruchy spółdzielcze i organizacje kobiece (Chyra-Rolicz, 1997: 255 i nast.), nie wzbudzały zainte-

resowania łódzkich robotników nie tylko z powodów ekonomicznych. Mieszkania w Łodzi, które zajmowali robotnicy, nie były wyposażone w gaz, również niewiele z nich w okresie międzywojennym korzystało z elektryczności⁴. Dopiero około 1970 roku administracja osiedla Księży Młyn likwidowała kuchenne piece kaflowe i wstawiała kuchnie węglowe, by za kilka lat wymieniać je na kuchnie gazowe. Wielu lokatorów wtedy nie wyraziło zgody na zakładanie instalacji gazowych w swoich mieszkaniach (również nie mieli gazu w chwili prowadzenia przez nas badań na osiedlu), jak mówili z obawy przed „nieznany”, „nowością”, „bo można zatruć się”, „bo zwiększą się opłaty za mieszkanie”, „powietrze ogrzewane piecami kaflowymi jest zdrowsze”. Przykład ten pokazuje, że procesy unowocześniania gospodarstwa domowego przez wprowadzanie „nowoczesnych urządzeń” natrafiały na opór depozytariuszy kultury robotniczej, a powodem były niechęć wobec jakichkolwiek zmian oraz przekonanie o konieczności utrzymania dotychczasowego porządku rzeczywistości opartego na swoistych, znanych regułach⁵.

Piec kaflowy, a później węglowy lub gazowy, był elementem konstrukcyjnym kuchennej przestrzeni, który warunkował i porządkował działania kuchenne oraz wyznaczał ich ramy. Piec nie tylko spełniał czysto materialne funkcje, do których został stworzony. Był rodzajem takiego przedmiotu, który Marek Krajewski zalicza do przedmiotów centralnych i nazywa mediami wspólnoty. Piec był to obiekt silnie powiązany z codziennością i wspólnotą domowników symetryczną relacją, co znaczyło, że rodzina „aktualizowała się” w niej „jako wspólnota, ale jednocześnie pod wpływem »zestalenia się« tej relacji przedmiotów zaczyna na tę wspólnotę wywierać wpływ w tym sensie, że staje się

⁴ Gazownia miejska pracowała głównie dla potrzeb przemysłu, rzadko więc instalowano w mieszkaniach kuchnie gazowe; w 1927 r. w mieszkaniach robotniczych ich nie notowano. W 1927 r. zaledwie 15,2% mieszkań robotniczych miało oświetlenie elektryczne, w pozostałych używano lamp naftowych (Mroccka, 1987: 197–198). Mimo że w dalszych latach wskaźnik elektryfikacji mieszkań w mieście rośnie, to w latach 30. XX w. następuje zahamowanie zużycia energii elektrycznej ze względu na wysoką taryfę opłat za światło (Ginsbert, 1962: 143).

⁵ Ten schemat myślowy był mocno zakorzeniony w kulturze typu ludowego (zob. Stomma, 1986).

on jednym z warunków jej istnienia” (Krajewski, 2013: 113). To przecież w pobliżu pieca grupowano sprzęty służące do przygotowywania posiłków i wspomagające te działania. Tuż obok stawiano skrzynkę na węgiel i drzewo (tzw. węglarkę) każdego dnia przynoszone z komórki. Węgłem i drzewem rozpalano ogień w piecu już wczesnym rankiem, co było znakiem, że domownicy już obudzili się i szykują do pracy. W *piecyku* na przychodzących z rannej lub popołudniowej zmiany czekał ciepły posiłek. Węglarka przestała być potrzebna z chwilą zainstalowania w mieszkaniach pieców gazowych. Blisko pieca stała też *wodniarka* – szafka z szufladą na łyżki i widelce oraz półkami na garnki. Na jej blacie ustawiano wiadra z czystą wodą, niekiedy przykryte metalowymi lub drewnianymi pokrywami (1975, K, 1904), a obok, na podłodze, stawiano wiadro na nieczystości. Kiedy po II wojnie do mieszkań na Księżym Młynie doprowadzono wodę i podłączono je do kanalizacji, w kuchniach zainstalowano zlewozmywaki, wydzielono przestrzenie dla toalet, a w mieszkaniach dwuizbowych znalazło się nawet miejsce dla małej łazienki. Wtedy elementy, które tworzyły sprawnie funkcjonujący układ rozpadły się: węglarka i *wodniarka* przestały pełnić swą dotychczasową funkcję i zostały wraz z wiadrami przeznaczonymi na czystą wodę i nieczystości „wyprowadzone” z domu na korytarz, do komórki lub na śmietnik. Wytrącone z układu dotychczasowego funkcjonowania pozostawione w kuchni przedmioty, jak i sama jej przestrzeń, stały się inne (zob. Jewdokimow, 2001: 60). Pod koniec lat 50. XX wieku administracja osiedla, za zgodą właścicieli mieszkań jednoizbowych, stawiała ścianki działowe z dykty dzielące pomieszczenie na kuchnię i pokój. Taką decyzję podjęli nieliczni; wielu rozmówców tłumaczyło, że nie zdecydowali się na to, bo ściana mogła znacznie zmniejszyć powierzchnię mieszkania. Dlatego pozostali przy starym, wyniesionym z domu rodzinnego i wypróbowanym już, sposobie podziału mieszkania na kuchnię i pokój przez odpowiednie ustawienie mebli (kredens, szafa i zasłonka na sznurku lub drucie) w poprzek izby.

Na haczykach wkręconych w kaflowe ścianki pieca, w gwoździach wbitych w ścianę, a także na półkach powieszonych na ścianie nad *wodniarką*, stawiano mniejsze naczynia z przyprawami, młynek do kawy, łyżki i mieszadła. „Przez cały okres międzywojenny były modne półki kuchenne, tzw. śrańczyki. Na półce ustawiało się różne naczynia,

moździerz, fajansowe pojemniki na sól, pieprz, kaszę, mąkę, na dole były uchwyty, na które wieszano garczki. Były one [półki] ozdobne, przeważnie robione z topoliny, jaworu lub lipy” – opowiadał stolarz robiący przed wojną meble na zamówienie robotników (2715, M, 1913). Natomiast w domu pani Anieli pojemniki z solą, pieprzem, mąką czy kaszą chowano do kredensu „ze względu na szybkie brudzenie się przedmiotów w kuchni” (1968, K, 1910). Pojemniki fajansowe z niebieskimi napisami: Sól, Mąka, Kasza stawiano na półkach, by były „pod ręką” podczas gotowania.

One były dekoracyjne – mówiła pani Filomena – lecz tą dekoracyjność dziś się dopiero zauważa. Przed wojną pełniły one rolę użytkową. Jeśli ktoś chciał, to stawiał na półeczkach lub na kredensie w kuchni, ale tylko dlatego, że po pierwsze, w kredensie nie było już miejsca oraz po drugie, takie rzeczy dobrze było mieć pod ręką. Były też rodziny, które nie posiadały takich pojemników i przechowywały produkty w torebkach. Podobnie z moździerzem. Dziś w domach się go eksponuje, bo on jest wartościowy. Przed wojną były to bardzo tanie rzeczy i nie zauważano ich dekoracyjnej strony. Pełnił on rolę użytkową. Pieprz czy ziarenka kawy tłukło się w moździerzu (2613, K, 1918).

Natomiast dla podkreślenia estetyki przestrzeni kuchennej eksponowano na przykład „pudełko po herbacie, poza tym i kupiło się ładnych garnuszków, żeby powiesić na haczykach na piecu” (1975, K, 1904). A przy piecu, *wodniarce* i stole zawieszano wyszywane płótna, które chroniły ścianę przed zabrudzeniem.

Doprowadzenie wody do mieszkania, zamontowanie zlewozmywaka i wydzielenie przestrzeni na łazienkę miało dalekosiężne skutki w organizacji życia domowego. Zaadoptowanie nowych obiektów wiązało się z powstaniem nowego zestawu praktyk z nimi związanych, pozwoliło również rozstać się z *umywalką*. *Umywalką* nazywano metalowy lub drewniany stojak, na którym stawiano miskę, a pod nią umieszczano wiadro na brudną wodę. Tak mówiono też na szafkę z wyciętym na miskę otworem w blacie. *Umywalka* zawsze stała w kuchni za *przeforstowaniem*, tuż obok na ścianie wieszano dwa ręczniki, niezależnie od liczby mieszkańców: „jeden służył do twarzy, drugi do nóg. Nie było tego, że każdy miał swój ręcznik” (2613, K, 1918). W większości domów miska służyła do wszystkiego: „do mycia ciała, zmywania

naczyń, przepierek, również do mycia ziemniaków” (1971, M, 1910). Opowiadał pan Leon:

U nas to była jedna miska, w której się myło i zmywało naczynia. Nie było po prostu gdzie trzymać tych rzeczy. Tam gdzie ludzie mieli dwa mieszkania, to mieli dwie miski. Wydzielali sobie kąt do mycia – stojak z miską stawiali koło pieca lub ten kąt oddzielali sobie kawałkiem materiału, a miskę do zmywania trzymali na wodniarce (2717, M, 1917).

Na Księżym Młynie, po przeprowadzonych remontach i doprowadzeniu wody do mieszkań, w kuchniach zamontowano zlewy, w których zmywano naczynia, myto ręce, twarz i zęby, „bo kto by teraz używał stale miski, napelniał ją wodą i wylewał, kiedy woda leciała z kranu?” (1971, M, 1910). Obok zlewu stawiano pralkę Franię, a na gwoździach wbitych w ścianę lub na wieszaczkach przymocowanych do półki, wieszano ścierkę i ręcznik, zaś na drewnianych półkach w metalowych pudełkach umieszczano sodkę, obok trzymano proszek do mycia zębów.

W rodzinach, w których nie wydzielono osobnej łazienki nadal czynnością rutynową było wieczorne mycie się w części kuchennej. „Miskę wyciąga się z kąta lub korytarza, stawia na podłodze w kuchni, nalewa wody i myje się” – mówiono. Dzieci na ogół myły się same, lecz niezbyt dokładnie, również dorośli wieczorem myli się pobieżnie. Przed wojną kąpiel była celebrowana i angażowała wszystkich w domu, podobnie było po wojnie w domach bez łazienki. Ponieważ nie było stałych urządzeń do kąpieli, trzeba było każdorazowo je organizować. Ojciec przynosił w wiadrach wodę, którą grzano w ustawionym na piecu dużym garnku lub kotle do gotowania bielezny. Matka z komórki lub z korytarza przynosiła balię i ustawiała niedaleko pieca:

Co tydzień, w sobotę, po pracy była urządzana kąpiel. Mama wyciągała z komórki balię i stawiała w kuchni, na piecu grzała wodę, i każdy po kolei się szorował – najpierw dzieci. Nie chciały się myć w tej samej wodzie, krzyczały, że się brzydzą, ale dostawały klapsa i był spokój. Najgorzej miał ten ostatni, zwykle ojciec, bo woda nie była już taka ciepła i czysta (2717, M, 1917).

U nas każdy mył się po kolei – najpierw dzieci, potem ojciec, a na końcu mama. Co tydzień robiliśmy kąpiel. W sobotę ojciec przynosił z komórki balie, grzało się w garnkach wodę. Było tak, że dwoje dzieci myło się w tej samej wodzie, bez zmiany. Malutkie dzieci kąpały się pierwsze, bo one musiały mieć czystą wodę. [...] Na końcu kąpała się mama, która często wodę z kąpieli wykorzystywała do mycia podłogi. Chodziło o to, by tej wody tak nie dźwigać (2714, K, 1918).

Remonty wymusiły zmianę „sztuki działania” (M. de Certeau) związanej z myciem, kąpielą, zmywaniem i praniem: nastąpiła modyfikacja rytuału, rzeczy materialnych i działań, natomiast przestrzeń działania (kuchnia) pozostała ta sama.

Jeśli było miejsce, to w kuchni, gdzieś między piecem a *wodniarką*, stał mały stół lub szafka, „która była stołem kuchennym” (1611, K, 1880) i której blat wykorzystywano podczas krojenia, mieszania, nakładania, przelewania, smarowania itd., czyli czynności związanych z przygotowywaniem pożywienia. Nogi stołu zasłaniała kolorowa zasłonka z kretonu, za którą trzymano garnki, patelnie, również ziemniaki, cebulę czy marchew do bieżącego spożycia.

Od lat 20. XX wieku zaczęły pojawiać się w robotniczym domu kredensy kuchenne – robotnicy podkreślali, że na początku nie każdy je kupował, bo zajmowały dużo miejsca i były drogie. Na przykład w domu pana Leona, w *barakach* na ulicy Czechosłowackiej, nie było kredensu: „Kto by tam kredens trzymał w domu! Raz, że drogie było, po drugie nie mieściło się. Mieszkanie przecież było małe, ludzi w nim dużo. Wszystkie garnki trzymaliśmy w wodniarce, i to nam wystarczyło” (2717, M, 1917). Ci, którzy mieli kredensy mieścili w nich cały kuchenny dobytek oraz chowali produkty żywnościowe, inni, jak pani Aniela, trzymali tam tylko „lepsze naczynia kuchenne, a usmolone garczki, patelnie chowałam do wodniarki” (1968, K, 1910). Pan Wincenty, stolarz, mówił, że kredens przed wojną uchodził za mebel prestiżowy, innymi słowy był ekstensją właściciela, który za jego pośrednictwem przekazywał informacje o swym statusie zawodowym i finansowym (por. Kirsh, 2009).

Lodówka pojawiła się w robotniczej kuchni po wojnie. By zrobić dla niej miejsce w niewielkim mieszkaniu, usuwano z domu inne sprzęty, najczęściej te najbardziej zużyte, „po rodzicach czy teściach”. Niektórzy, jak pani Anna (1964, K, 1912), przy tej okazji odważyli się

wyrzucić z kuchni wszystkie stare sprzęty, by zamontować nowe, stojące i wiszące szafki, inni z żalem rozstawiali się z pojedynczymi egzemplarzami, przede wszystkim kredensem i „wodniarką”, bo zajmowały dużo miejsca, a wymagało to porzucenia wielu przyzwyczajeń i pozbycia się związanej z nimi pamięci (Schmidt, 2010: 71; Dant, 2007: 89). Jednakże rozstania ze starymi, pochodzącymi sprzed wojny meblami nie były łatwe: podczas badań w mieszkaniach starych robotników widzieliśmy wiele kredensów kuchennych, stołów, szafek, również garnków, kubków czy pojemników naznaczonych piętnem czasu i częstym użytkowaniem, lecz nadal eksploatowanych i starannie odkurzanych.

Z czasem lodówka stała się „centralnym elementem w kuchni, detronizując na tym stanowisku kuchenkę” (Schmidt, Skowrońska, 2008: 202) – piszą socjolodzy, i mają rację. Lodówka zrewolucjonizowała nie tylko praktyki rodzinnego jedzenia. Kiedy brakowało dla niej miejsca w małej kuchni, wstawiano ją do pokoju. W niektórych domach ustawiano ją w tej części mieszkalnej świadomie, przypisując jej dodatkową, estetyczną funkcję oraz eksponując jako kolejny sprzęt, który mówi o zasobności właściciela i przydaje mu prestiżu. Taka sytuacja prowadziła do modyfikacji mapy przestrzennej mieszkania: przeorganizowywała nie tylko sposób ustawienia mebli w pokoju i powtarzalność codziennych działań opartych na przedmiotach, lecz zmieniała trasy i nawyki poruszania się domowników podczas przygotowywania posiłków, wpływając na reorganizację rutynowych działań związanych z gotowaniem. Już nie przemieszczano się od pieca do kredensu, od kredensu do *wodniarki*, czyli w ścisłym obrębie kuchni; droga została wydłużona o odcinek należący do pokoju⁶.

Stół, który konstituował codzienność „kuchenną” rodzin robotniczych, również stawiano w miejscu wyróżnionym, nie zawsze w strefie kuchni, bo nie było już tam dla niego wolnej przestrzeni: w mieszkaniach jednoizbowych gdzieś pośrodku części mieszkalnej nazywanej pokojem, natomiast w mieszkaniach dwuizbowych w kuchni, ale przed

⁶ W celu zaprojektowania funkcjonalnej kuchni szwedzki Instytut Badań Domowych w 1945 r. sporządził diagram przedstawiający nawyki gospodyni i intensywność jej przemieszczania się od kuchni do lodówki, od lodówki do zlewu (Hvattum, 2006: 201).

przepierzeniem. Otoczony kilkoma krzesłami, podczas posiłków zawsze pełnił funkcję lepszycza wspólnoty domowników. Mały stół, który stał niedaleko pieca (jeśli tylko znalazło się dla niego miejsce), był sprzętem pomocniczym przy kuchennych pracach, służył do odłożenia na chwilę ukrojonej kromki chleba, noża czy kubka, a nawet szybkiego spożycia posiłku po przyjeździe z fabryki czy ze szkoły. Unikano wtedy nieporządku w pokoju, który wiązał się z jedzeniem i był stanowiony przez brudne naczynia, resztki jedzenia, kruszenie, śmiecienie (por. Górska, 1982: 134–141). Błat stołu był miejscem pozostawiania i kładzenia różnych zwykłych przedmiotów, jak pojedyncze kubki, solniczka, pojedyncze sztucce. Nie wolno było stawiać na nim butów, portmonetki, kluczy, gdyż nie należą one do porządku domowego i mają trwale wpisany w swą tożsamość pierwiastek zewnętrżności (są kulturowo brudne, jak nazwałyby je Mary Douglas).

Pan Wincenty, który od 1931 roku pracował w zakładzie stolarskim ojca, a po wojnie przejął po nim zakład, opowiadał, że do lat 30. XX wieku dominowały w domach robotniczych stoły prostokątne, zaś na początku lat 30. modne stały się stoły okrągłe. Były to meble ciężkie, z blatami o szerokości 120 cm (okrągłe) i długości 160 cm (prostokątne), a więc zajmujące dużo miejsca w niewielkich metrażowo robotniczych mieszkaniach. Stół był wymieniany przez informatorów jako pierwszy mebel, który kupowano idąc „na swoje”. Gdy były w domu dwa stoły, co zdarzało się w mieszkaniach dwuizbowych, to blat tego w kuchni przykrywano grubym papierem (2191, K, 1909) lub ceratą, natomiast ten w pokoju na co dzień nakrywano *kołdrą*, czyli modną w środowisku robotniczym w dwudziestoleciu międzywojennym kapą pluszową. Do niedzielnego obiadu na kapę kładziono biały obrus. *Kołdry* długo jeszcze przykrywały stoły po drugiej wojnie światowej.

Stół pełnił ważną rolę w organizacji przestrzeni domowej i życia rodzinnego. Jako jedyny sprzęt w mieszkaniu, przy którym spożywano posiłki (razem w niedzielę i święta, osobno na co dzień), stanowił centrum życia domowo-rodzinnego oraz był miejscem, w którym podtrzymywano wspólnotę: przy stole rozmawiano, komentowano wydarzenia i przekazywano informacje o tym, co każdy robił w ciągu dnia, spierano się i podejmowano decyzje, odpoczywano, przyjmowano sąsiadów, dzieci odrabiały lekcje. Już samo siedzenie razem przy stole uwypuklało wspólnotę spotkania. Każdy z domowników

miał swoje stałe miejsce, a porządek ten regulowała domowa hierarchia. Gospodyni siadała „na wylocie”, „bliżej pieca”, czyli blisko roboczego układu kuchni: garnków, talerzy, sztućców, by mieć je „pod ręką”, gdy zajdzie potrzeba ich przyniesienia (zob. Douglas, 1991: 300–301; Schmidt, Skowrońska, 2008: 204). Dla małych dzieci stół był niedostępny ze względu na swoją wielkość, konieczność sforsovania jego wysokości.

Codziennie, „zwyczajne używanie”, nie nadawało stołowi mocy reprezentacyjnej, natomiast w niedziele i święta przejmował on ważną rolę, stawał się epicentrum celebracji rodzinnych wydarzeń. W tygodniu w mieszkaniach dwuizbowych posiłki spożywano przy stole w kuchni, w święta przenoszono się do pokoju. Na okoliczność świąt stół odpowiednio przystosowywano: rozkładano, przykrywano białym obrusem, zastawiano rozmaitymi daniami. Informatorzy wspominali:

W kuchni mama gotowała, tam też jedliśmy. Stół był niewielki, ale jakoś się mieściliśmy, bo przecież wszyscy pracowali, do domu przychodzili w różnych porach. Mama tylko sprzątała brudny talerz i podawała nowy. Gorzej było w niedzielę. Nie mogliśmy się wszyscy pomieścić przy stole kuchennym, więc szliśmy do pokoju. Najmłodsze dzieci zostawały w kuchni, bo ten stół w pokoju nie był znowu taki wielki. Rozluźniać się zaczęło, gdy rodzeństwo zaczęło się żenić i opuszczać dom. A jak już przyszły święta! Tłum ludzi w domu, bo to bracia z żonami, z dziećmi przyszli. Jakoś się musieliśmy zmieścić przy tym stole w pokoju, rozsuwaliśmy go. I tak: kuchnia przez cały czas pełniła rolę pokoju. Do pokoju szło się tylko spać, a tak to cały dzień się spędzało w kuchni, przy tym kuchennym stole. Zimą tu było przecież najcieplej, zjadło się, posiedziało po pracy, pogadało (2606, K, 1907).

Na co dzień to posiłków nie jadło się w pokoju. Zawsze w kuchni gdzieś się przycupnęło. Mój mąż pracował na jedną zmianę, ja na dwie. Po przyjeździe z pracy zawsze ja szykowałam obiad. Dzieci dostawały jeść. Wspólnie przy stole jadło się dopiero w pokoju w niedzielę i święta. Do jedzenia kładło się biały obrus. Zresztą w pokoju to przebywało się tylko w nocy i podczas jedzenia. A tak to wszyscy siedzieli w kuchni, bo to ciepło i zawsze tam coś było do roboty. Tutaj też synowie odrabiali lekcje. Zresztą, jak nie było światła, to była przeważnie w domu tylko jedna lampa naftowa, więc wszyscy musieli razem przebywać (2610, K, 1899).

Pani Maria podkreślała wspólnotę, która tworzyła się podczas zbierania się domowników w jednym miejscu na posiłek:

Niedziele to było wspólne jedzenie. To już obowiązkowo. Jeśli ktoś miał wyjście, to musiał to swoje wyjście regulować: przed lub po jedzeniu. Wspólne jedzenie było wtedy obowiązkowe. Gdy ktoś zlekceważył, to już był narażony na gniew ojca i wysłuchiwanie przykrych uwag i to właściwie niezależnie od wieku (2195, K, 1903).

Stół był zatem przedmiotem, który strukturyzował życie domowników i interakcje między nimi, materializował też relacje między ludźmi, a kiedy zachodziła potrzeba umożliwiał skonkretyzowanie potrzeby odświętności.

Kończąc, chcę przywołać koncepcję przestrzeni społecznej Henriego Lefebvre'a – abstrakcyjnych konstruktów wtórnie nakładanych na przestrzeń fizyczną. Pisał on, że przestrzeń fizyczna, w której funkcjonuje użytkownik, jest zasłonięta przestrzenią symboliczną i przestrzenią „mówiącą”. Zawsze posiada ona jądro, czyli centrum, mające charakter zmienny i dynamiczny, które jest nasycone emocjami. Lefebvre wymienił tu między innymi łóżko, dom, kościół, plac oraz miejsca różnych działań i sytuacji życiowych (Lefebvre, 1991: 40–42). Można do nich dołączyć kuchnię, a w niej piec i stół wraz z przedmiotami do kuchni przypisanymi, czyli odpowiednio dobrany zestaw rzeczy kształtujących materialne środowisko zamieszkania rodzin robotniczych. Piec i stół wyznaczały ramy codziennych „kuchennych” praktyk przestrzennych, rozumianych jako materialny wymiar społecznych aktywności w przestrzeni angażujących przedmioty w „odszyfrowywanie przestrzeni” – jakby powiedział Lefebvre; one też aktywizowały te działania. Budowały „przestrzenny kontekst sytuacyjny” określający znaczenia i relacje, w jakich pozostawał z nimi człowiek (Barański, 2007: 166), tworzyły krajobraz kuchni, czyli grupowały rzeczy, określały sposoby ich włączania i wyłączania, a więc „style życia przedmiotów”, o których pisał Marek Krajewski (2013: 63–102), decydowały o rozmieszczeniu różnych przedmiotów wspierających rutynowe działania i nawyki mieszkańców oraz rutynowe działania, które „kształtowały stale tworzące się odwzorowania poprzez codzienne akty przemieszczania się” (Edensor, 2004: 78), wpływały też na doświadczanie panowania nad kuchenną

przestrzenią. Innymi słowy, piec i stół sprawiały, że kuchnia była stale wytwarzaną przestrzenią w toku codziennej rutynowej praktyki przez powtarzane zwyczaje i ponawianie pozornie przyziemnych czynności.

Bibliografia

- Barański J. (2007), *Świat rzeczy. Zarys antropologiczny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Benedyktowicz D., Benedyktowicz Z. (1992), *Dom w tradycji ludowej*, Wiedza o Kulturze, Wrocław.
- Bułat J. (1990), *Przestrzeń sakralna domu wiejskiego, albo okno i stół*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr 4, s. 27–38.
- Chyra-Rolicz Z. (1997), *Kobiety a unowocześnianie i uspołecznianie gospodarstw domowych w Polsce międzywojennej*, [w:] A. Żarnowska, A. Szwarc (red.), *Kobieta i kultura życia codziennego. Wiek XIX i XX*, Wydawnictwo DiG, Warszawa, s. 249–264.
- Dant T. (2007), *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej*, tłum. J. Barański, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Douglas M. (1991), *The Idea of a Home. A Kind of Space*, „Social Research”, vol. 58:1 (Spring), s. 287–307, https://is.muni.cz/el/1423/podzim2011/SAN236/um/27590952/Douglas_Idea_of_Home_A_Kind_of_Space_SR_090301.pdf
- Edensor T. (2004), *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*, tłum. A. Sadza. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Engelking A. (2011), *Między terenem rzeczywistym a metaforycznym. Osobiste refleksje o antropologicznym doświadczeniu terenowym*, [w:] T. Buliński, M. Kairski (red.), *Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań, s. 169–180.
- Filipkowski P. (2015), *Archiwizacja, reanaliza, rewizyta. O nowych pojęciach i nowych podejściach w badaniach jakościowych*, „Kultura i Społeczeństwo”, nr 3, s. 3–30.
- Ginsbert A. (1962), *Łódź. Studium monograficzne*, Wydawnictwo Łódzkie, Łódź.
- Górska A. (1982), *Typowe sposoby użytkowania kuchni i pokoju dziennego*, [w:] E. Kaltenberg-Kwiatkowska (red.), *Mieszkanie. Analiza socjologiczna*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, s. 132–153.

- Hvattum M. (2006), 'Unfolding from Within': *Modern Architecture and the Dream of Organic Totality*, „The Journal of Architecture”, vol. 11, no 4, s. 497–509.
- Jędruszczak H. (1963), *Place robotników przemysłowych w Polsce w latach 1924–1939*, PWN, Warszawa.
- Karpińska G. E. (1989), *The Interiors of the Flats Occupied by Working Class Families in Łódź between 1918 and 1939*, „Acta Universitatis Lodzensis. Folia Ethnologica”, t. 4, s. 27–42.
- Karpińska G. E. (1993), *Wnętrza mieszkań łódzkich rodzin robotniczych w okresie międzywojennym*, [w:] H. Imbs (red.), *Miasto i kultura polska doby przemysłowej. Człowiek*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław, s. 171–185.
- Karpińska G. E. (2000), *Miejsce wyodrębnione ze świata. Przykład łódzkich kamienic czynszowych*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Łódź.
- Kent S. (1990), *Segmentation, Architecture and the Use of Space: a Cross-Cultural Model*, [w:] S. Kent (red.), *Domestic Architecture and the Use of Space. An Interdisciplinary Study*, Cambridge University Press, Cambridge, s. 127–152.
- Kirsh D. (2009), *Problem Solving and Situated Cognition*, [w:] P. Robbins, M. Aydede (red.), *Handbook of Situated Cognition*, Cambridge University Press, Cambridge, s. 264–306.
- Krajewski M. (2013), *Są w użyciu rzeczy... Szkice z socjologii przedmiotów*, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa.
- Lefebvre H. (1991), *The Production of Space*, tłum. D. Nicholson-Smith, Blackwell, Oxford.
- Mrocza L. (1987), *Fenomen robotniczy II Rzeczypospolitej. Studia z dziejów społecznych łódzkiej klasy robotniczej (1918–1939)*, Wydawnictwo Naukowe WSP, Kraków.
- Rewers E. (1996), *Język i przestrzeń w poststrukturalistycznej filozofii kultury*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań.
- Schmidt F. (2010), *Teorie kuchenne. Dialektyka przyzwyczajenia i refleksyjności w koncepcji Jeana-Claude'a Kaufmanna*, „Kultura i Społeczeństwo”, nr 1, s. 49–85.
- Schmidt F., Skowrońska M. (2008), *Człowiek w sieci przedmiotów. Socjologiczna analiza roli i znaczenia przedmiotów w przestrzeni domowej*, [w:] J. Kowalewski, W. Piasek, M. Śliwa (red.), *Rzeczy i ludzie. Humanistyka wobec materialności*, Instytut Filozofii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn, s. 197–222.
- Sitnicka J. (1979), *Wyposażenie wnętrza mieszkania w domach robotniczych na Księżym Młynie w okresie międzywojennym i w latach siedemdziesiątych*,

praca magisterska napisana w Katedrze Etnografii UŁ pod kierunkiem
doc. dr hab. Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej.

Skowrońska M. (2015), *Jak u siebie. Zamieszkiwanie i komfort*, Nomos,
Kraków.

Stomma L. (1986), *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku*, Instytut Wy-
dawniczy PAX, Warszawa.

Woroniecka G. (2007), *Wstęp. Co znaczy mieszkać*, [w:] G. Woroniecka (red.),
Co znaczy mieszkać. Szkice antropologiczne, Trio, Warszawa, s. 13–27.

Mariola Tymochowicz*

PRZEMIANY FUNKCJI WIEJSKIEJ KUCHNI OD KOŃCA XIX DO POCZĄTKU XXI WIEKU (NA MATERIALE Z TERENU LUBELSZCZYZNY)

(Transformation of the Function of Rural Kitchen from the Late XIX to Early XXI Century (on Material from the Lublin Region))

Streszczenie. Kuchnia na wsi na przestrzeni ponad 150 lat uległa zasadniczym zmianom. Odnoszą się one zarówno do przestrzeni, jak i funkcji, jakie pełniła dla domowników. W pierwszej części tekstu opisane zostały przeobrażenia, jakim poddane zostało wnętrze lubelskiej kuchni, która pierwotnie stanowiła tylko wydzieloną część w izbie w pobliżu pieca, a od lat 20. XX wieku stała się osobnym pomieszczeniem. W dalszej części opisane zostało, jak użytkowane było to pomieszczenie i jakie pełniło i nadal pełni funkcje dla osób z niej korzystających (kulinarną, gospodarczą, wypoczynkową, higieniczną, sakralizującą, obrzędową i integrującą). Pomimo zaistniałych zmian kuchnia pozostała najbardziej sprzyjającym miejscem w domu, gdzie realizowanych jest najwięcej zadań nieodzownych dla właściwego działania rodziny.

Słowa kluczowe: kuchnia wiejska, piec, budownictwo, Lubelszczyzna.

Summary. The kitchen for 150 years has fundamentally changed. It related both in space and its functions for the household. First part of the text included description of the transformation Lublin kitchen, which primary was

* Dr Mariola Tymochowicz (Orcid: 0000-0002-3808-2326), Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Wydział Humanistyczny, Instytut Kulturoznawstwa, Zakład Kultury Polskiej, pl. M. Curie-Skłodowskiej 4, 20-031 Lublin.

only a part of a room, near the stove and since the 1920s became a separate room. The following describes how this room was used and what were and still are its functions for users (culinary, economic, leisure, hygienic, sacral, ritual and integrative). In spite of these changes, the kitchen remained the most conducive place in the home, where most of the tasks indispensable for the proper functioning of the family are realized.

Key words: rural kitchen, stove, construction, Lublin Region.

Kuchnia wiejska była i jest pomieszczeniem integrującym życie rodzinne, w którym jeszcze pół wieku temu zaspakajane były nie tylko potrzeby biologiczne, ale też gospodarcze, wypoczynkowe, religijne, magiczne, higieniczne czy społeczne domowników. W ostatnich kilkudziesięciu latach przestrzeń ta uległa zasadniczym przeobrażeniom, a realizowane w niej zadania uległy zmianom. Usunięto z niej dawne wyposażenie oraz większość sprzętów i narzędzi używanych do przetwarzania, przechowywania, przygotowywania i konsumowania potraw. Zaistniałe przeorganizowania były następstwem ogólnych przemian cywilizacyjnych oraz rosnących potrzeb mieszkańców wsi.

W niniejszym opracowaniu zaprezentowany zostanie zmieniający się na przestrzeni ponad 150 lat model przestrzenny wiejskiej kuchni, a także funkcje, jakie tam realizowano. Podstawę materiałową stanowią źródła pochodzące z Lubelszczyzny¹, ponieważ jest to obszar mi najbliższy, gdzie od kilku lat prowadzę badania terenowe. Takie zawężenie wiąże się także z ogromem materiału, którego w tekście tym nie byłabym w stanie zaprezentować. Zebrany materiał pozwoli jednak przedstawić wnioski o zasięgu ogólnym, gdyż w wyposażeniu wnętrz stosowane układy były charakterystyczne dla całego kraju (Tylkowa, 1976:

¹ Region położony we wschodnio-południowej części kraju, między Wisłą a Bugiem, który charakteryzuje się stosunkowo długim trwaniem kultury tradycyjnej i zróżnicowaniem etnicznym (przebiegała tu polsko-ruska granica etnograficzna) i kulturowym (południowa część regionu przynależy do terytorium małopolskiego, północna do mazowieckiego, a wschodnia podlegała wpływom wołyńskim i podolskim). Zróżnicowanie etniczne znalazło między innymi swoje odbicie w budownictwie drewnianym i rozplanowaniu wnętrza chałupy.

332; Olędzki, 1965: 261). Różnice występowały w wyglądzie mebli, na przykład podhalańskie były zdobione techniką snycerską, a w Małopolsce czy na Śląsku malowano wzory roślinne. Sam proces przemian następował bardzo podobnie, tylko w zachodniej części kraju przyjął on szybsze tempo, tam też na wsi wcześniej pojawiło się budownictwo murowane. Współcześnie kuchnie urządzone są według nowych upodobań i potrzeb, odwołują się najczęściej do wzorów miejskich, trudno tym samym wskazać regionalne zróżnicowanie.

W opracowaniu wykorzystałam publikacje dotyczące architektury drewnianej Lubelszczyzny (Staszczak, 1964; Opatowicz, 1962; Górak, 1977, 1994), a także te o zasięgu ogólnokrajowym, omawiające wyposażenie wnętrz mieszkalnych na wsi (Tylkowa, 1976, Pokropek, 1988, Czerwiński, 2009). Cenny materiał stanowią także wywiady o wyposażeniu chałup z początku XX wieku pochodzące z lubelskich archiwów². Współczesne opisy wnętrz oparłam na własnych obserwacjach poczynionych podczas badań terenowych, bo to właśnie kuchnia bywała najczęstszym miejscem, gdzie byłam zapraszana w celu realizacji wywiadów z właścicielami domów, tym bardziej, że rozmawialiśmy o pożywieniu.

Na Lubelszczyźnie do czasów obecnych, ze względu na wykorzystany materiał budowlany, można wyróżnić dwa typy domów: drewniane chałupy, które powszechnie powstawały jeszcze w latach 60. XX wieku i murowane budynki. Te pierwsze budowano w różnych okresach (najstarsze udokumentowane pochodzą z XVII wieku, najwięcej opracowanych jest z przełomu XIX i XX oraz z pierwszej połowy XX wieku), i występowały w kilku odmianach. Ze względu na lokalizację wejścia wyróżnia się chałupy szerokofrontowe i wąskofrontowe, te ostatnie budowano tylko w zachodniej części Lubelszczyzny wzdłuż linii Wisły (Staszczak, 1963: 186). Chałupy szerokofrontowe występują w dwóch zasadniczych odmianach: „z wejściem umieszczonym asymetrycznie o planie poziomym bardziej zwartym oraz z wejściem umieszczonym mniej więcej w połowie ściany dłuższej o planie poziomym wydłużonym” (Staszczak, 1963: 186). We wszystkich typach budynków,

² Archiwum Muzeum Wsi Lubelskiej (AMWL) i Archiwum Zakładu Kultury Polskiej Instytutu Kulturoznawstwa Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie (AZKP UMCS).

powstałych w XIX wieku, były trzy pomieszczenia: sień, izba, komora. Chałupy wielonętne, w których już bywała wyodrębniona kuchnia (nazywana też izdebką), powszechnie zaczęto stawiać w trzeciej i czwartej dekadzie minionego stulecia, najczęściej we wsiach położonych bliżej miast (wzorowano się wtedy na budownictwie mieszczańskim). W tym też okresie jednotraktowe budynki rozbudowywano lub w istniejących pomieszczeniach wydzielano dodatkowe. Ze względu na podział izby pierwotnej lub przez zamianę komory na izbę mieszkalną, główna izba z piecem przeznaczana była na kuchnię albo na izbę, w której mieszkać mogła jedna z rodzin. Proces ten na Lubelszczyźnie szybciej następował w północnej części regionu, w południowej, jeszcze w pierwszej połowie XX wieku, przeważały domy jednoizbowe (Staszczak, 1963: 153). „Kuchnię zaczęto nazywać izbę lub nowe pomieszczenie wydzielone z sieni (z drugiej strony komina) lub dobudowane do izby, w której stawiano nowy piec. W ten sposób słowo kuchnia coraz częściej zaczyna być synonimem pomieszczenia, w którym taka kuchnia-piec występuje” (Pokropek, 2010: 78).

Istotne przemiany modernizacyjne wnętrza budynków mieszkalnych ludności wiejskiej na terenie całego kraju dokonały się – jak oceniają specjaliści – „po zakończeniu II wojny światowej, co łączyło się z nowymi możliwościami pracy, zwiększoną ilością kontaktów pozalokalnych i podnoszeniem standardów życiowych i wprowadzaniem miejskiego stylu życia” (Tylkowa, 1976: 345). Na Lubelszczyźnie powstawało wówczas więcej domów murowanych, które miały już osobne pomieszczenie kuchenne i bardzo zróżnicowany układ wnętrz. Najczęściej posiadały dwie lub nawet trzy kondygnacje, często wydzielona była również kuchnia letnia tzw. gospodarcza.

Ta krótka charakterystyka form budownictwa na omawianym terenie pozwala na wyodrębnienie etapów przeobrażeń, jakie zaszły w pomieszczeniach mieszkalnych i określenie czasu wykształcenia się kuchni jako osobnego wnętrza:

- 1) XIX wiek do lat 20. XX wieku – jest to tylko przestrzeń wydzielona w izbie;
- 2) od lat 30. XX wieku – osobne jedno pomieszczenie;
- 3) od lat 80. XX wieku dwa pomieszczenia kuchenne: robocze, tzw. kuchnia letnia (w budynku mieszkalnym lub w zabudowaniach gospodarczych) i typowe w domu.

W każdej z tych form wnętrza kuchennego rozmieszczenie mebli i liczba sprzętów była nieco odmienna, zmieniały się również realizowane w niej funkcje.

W chałupach jednoizbowych życie rodziny zamykało się w granicach jednego pomieszczenia, którego kubatura wynosiła od 20–30 m³ do 30–60 m³ (Staszczak, 1963: 160). To jedno wnętrze mieszkalne nazywane było *chałupą* (na południu regionu), *chatą*, *izbą* (głównie w północnej części), *izdebką*, *zdebką*, *mieszkaniem* (w części środkowej), *domem*, *pokojem* czy *kuchnią* (nowsze określenia) (Staszczak, 1961: 306–307). Stanowiło ono miejsce pracy gospodyni, częściowo gospodarza, przebywania starych rodziców oraz uczącej się młodzieży.

Tu sporządzano i spożywano posiłki codzienne, odświętne, obrzędowe, tu wypoczywano i spano, tutaj odbywały się uroczystości rodzinne, tu obchodzono święta doroczne, przejmowano gości, tutaj także spełniano wiele czynności gospodarczych, jak np. przygotowanie karmy dla zwierząt, przędzenie, tkanie, skubanie pierza, tu dokonywano reperacji, a nawet sporządzano proste narzędzia i sprzęty gospodarcze oraz domowego użytku i wiele innych (Pokropek, 1988: 44).

Przestrzeń, z której korzystało tyle osób i tyle czynności było w nich wykonywanych, wymagała dobrego rozplanowania, dlatego też sprzęty miały stałe miejsce, były rozmieszczone pod ścianami, środek był wolny, co ułatwiało poruszanie i przebywanie domowników. W rozplanowaniu kuchni charakterystyczne było ustawienie stołu³ i pieca, które porządkowały całą przestrzeń, dzieląc ją na sakralną w obrębie stołu, gdyż był on traktowany jako domowy ołtarz i świecę przy piecu. Były to sprzęty, bez których użytkowanie domu nie byłoby możliwe. Przy piecu znajdowała część gospodarcza (kuchenna), gdzie wykonywano wszystkie czynności codzienne, a wokół stołu mieściła się część wypoczynkowo-religijno-odświętna, gdzie stały także ławy lub krzesła, skrzynia i łóżka. W tej części odpoczywano, przyjmowano gości, świętowano i modlono się.

³ W układzie diagonalnym stół stał w rogu izby po przekątnej urządzeń ognio-
wych, w układzie równoległym przesunięty został pod okno w ścianie szczytowej.

Najwięcej miejsca w kuchni zajmował piec, który był stałym elementem wyposażenia. Sytuowany był w izbie po prawej lub, rzadziej, lewej stronie od wejścia i pierwotnie zajmował prawie czwartą część pomieszczenia.

Jeszcze na początku XIX wieku do gotowania służył tzw. prypik lub komin tj. trzon z kamieni, na którym płonęło otwarte palenisko. Dym słał się po izbie skąd uchodził przez otwór wycięty w powale. Gotowano w glinianych garnkach przystawianych wprost do ognia. W końcu XIX wieku tak wyposażone chałupy należały już w Lubelskiem do faktów jednostkowych, które przetrwały wśród biedniejszych lub tam, gdzie układ stosunków rodzinnych nie pozwalał osiągnąć lepszych warunków mieszkalnych (Staszczak, 1961: 330).

W tego typu piecach występowały wnęki zwane *grubą*, *grubką*, *podkuczą*, *podpiecem*, *pikołkiem*, służące jako miejsce dla kurcząt, kwok na jajach lub jako podręczny skład drewna opałowego i ziemniaków (Staszczak, 1963: 174). Pod koniec XIX wieku nad trzonem pieca była dobudowana kapa do odprowadzania dymu i wprowadzony był system kominowy. W tym okresie zaczęto stosować kuchnie tzw. angielskie, z blachą i wyciąganymi fajerkami.

Elementem zasadniczym i związanym z paleniskiem do gotowania był piec piekarski. Znajdował się on wzdłuż ściany działowej, między izbą a sienią, na krótszej osi domu. Służył zasadniczo do wypiekania pieczywa, ale we wschodniej części regionu jeszcze w okresie I wojny światowej gotowano w nim przez przystawianie garnków do ognia lub wsuwanie ich w głąb pieca przy pomocy *wilek z wuzikiem* tzn. widełek zaostrzonych w kółka (Staszczak, 1963: 176). Przy tego typu zabudowie pieca powstawał zapiecek, stanowiący miejsce do spania dla dzieci, starców, a niekiedy całej rodziny. Prostopadle do paleniska lub równolegle do pieca piekarskiego mógł być rozmieszczony piec ogrzewczy, stanowiący nowszy element w chałupach jednoizbowych. W pierwszej wersji ogrzewany był on przez rozpalamie ognia od sieni. Na początku XX wieku stawiano także paleniska w sieni jako tzw. kuchnię letnią. Było to jednak zjawisko sporadycznie występujące na omawianym terenie. W budynkach wieloizbowych piec ogrzewczy wyodrębniony był od paleniska i sytuowany między ścianą dzielącą dwa pomieszcze-

nia mieszkalne, zwano go ściankową, *gałanką*. W niektórych wsiach na wschodzie, gdzie wcześniej gotowano w piecach piekarskich, do tego samego celu używano pieca ogrzewczego, a garnki odstawiano na wyspę przed piecem zwaną *prypiczukiem*, *prypikiem* (Staszczak, 1963: 177). Palenisko do gotowania i piec chlebowy bywały w tym okresie przenoszone do alkierza, aby główna izba mogła pełnić funkcje reprezentacyjne. W chałupach powstałych w drugiej połowie XX wieku dążono do zmniejszenia powierzchni urządzeń ogniowych – likwidowano więc zapieček, ale pozostawiano piec chlebowy. Piec budowany był wówczas z cegły i obłożony kaflami, które w ostatnich latach dla odnowienia są malowane farbą olejną, najczęściej w różnych odcieniach brązu lub bieli.

Wszelkie prace przy piecu wykonywały kobiety, którym już właściwie od starożytności przypisywano rolę opiekunek ogniska domowego. Nie tylko zajmowały się gotowaniem czy wypiekiem chleba, ale musiały troszczyć się, aby palenisko nie wygasło, co wymagało sporego trudu.

Porządna gospodyni starannie go na noc zachowuje i węgle rozżarzone obsypuje popiołem, ażeby przez noc nie wygasł, i żeby go nazajutrz rano miała w pogotowiu do rozniecenia. Nim krzesać ogień zaczynają, żegnają się wprzód; skoro rozdmuchają iskrę między węglami i skoro już szczypkę, czyli łuczywo zapalą, żegnają się także, jak gdyby dla pobłogosławienia daru nieba, który utrzymuje życie tylu ludzi i zwierząt (Gluziński, 1856: 504).

O wielkim szacunku do ognia świadczą także inne przekazy z drugiej połowy XIX wieku, z których dowiadujemy się na przykład, że włościanie z Jagodnego wyobrażali sobie go jako istotę żywą, która „za karę, że ją oblewano nieczystą wodą, spaliła grzesznikowi chałupę” (Biegeleisen, 1928: 405). Obowiązywał również powszechny zakaz plucia na ogień, wrzucania doń śmieci, a winni znieważania ognia karani byli bólem głowy albo wysypką na twarzy (Biegeleisen, 1928: 409). „Ogień wraz ze swoim ogniskiem, a w następstwie piec jako dalsze rozwinięcie ogniska, doznawały czci sakralnej” (Biegeleisen, 1928: 402). Zyskiwał ją, gdyż zapewniał domownikom ciepło i możliwość spożywania gorących potraw, ale też dlatego, że był jednym z najgroźniejszych

żywiółów, który mógł, przez niewłaściwe postępowanie z nim, strawić całe gospodarstwo. Zachowywano przed nim respekt, pamiętano, że „gdy paląc się ogień na kominie, zahuczy, należy go przeżegnać, by złe, które się w nim odzywa, odpędziło” (Kolberg, 1964: 75).

Kiedy ogień zgasł, jeszcze na początku XX wieku, gospodyni szła po żar z garnkiem do sąsiadów. Jednak nie we wszystkie dni można było wydawać ogień, na przykład „gdy się krowa ocielila, aby krowa mleka nie straciła albo żeby z nią jakie nie wydarzyło się nieszczęście; tem gorzej jeszcze kiedy w tym domu, w którym ktoś z sąsiadów ognia pożąda, znajduje się kobieta w połogu” (Gluziński, 1856: 504). Ognia nie dawano także w wigilię Bożego Narodzenia czy w dni, podczas których obchodzono uroczystości rodzinne, czyli w momentach inicjujących nowe sekwencje zdarzeń, których zakłócenie mogło spowodować nieszczęście na domostwo. Wystrzegano się użyczenia ognia, kiedy wyjeżdżał gospodarz, aby szczęście nie opuściło domu i nie przeszło na obdarzonego (Gołębiowski, 1830: 126). Istniało powszechne przekonanie, iż grzechem było dziękowanie za pożyczony ogień (Ciszewski, 1903: 193). Były też dwa dni w roku, kiedy ogień mógł być wygaszany, aby można było przynieść „nowy”, posiadający szczególną moc apotropeiczną. Mogło się to odbywać w Wielką Sobotę, gdy rozpalano ognisko pod kościołem, który był dodatkowo konsekrowany lub w wigilię świętego Jana z ognisk sobótkowych. Pamiętać też należało, aby – dal zapewnienia szczęścia – przy przeprowadzce do nowego domu zabierać ze sobą żar ze starego pieca (Biegeleisen, 1928: 407).

W pobliżu pieca mieszkały, według wierzeń ludowych, duchy domowe, na Lubelszczyźnie zwane Sporyszami (Biegeleisen, 1929a: 515), a także węże (Moszyński, 1934: 567), które miały zapewnić domownikom dobrobyt. W opuszczonych chałupach przy piecu chroniły się diabły (Gluziński, 1856: 463). Wierzono także, że z dymem unoszącym się znad ognia uchodziły dusze zmarłych, które mogą tą samą drogą wracać do żywych, a ogień pełniący funkcję ołtarza, pośredniczył między żywymi a duchami przodków (Kowalski, 2007: 375). Powracające dusze zasiadały

za stołem, grzały się przy kominie i obchodziły wszystkie kąty. Dlatego w dzień zaduszny nie pieką chleba, bo „można by w piecu niechcący umęczyć jaką nieszczęsną duszyczkę”. Kto by w ten dzień chleb piekł,

temu by owe duchy „za karę całą chałupę spaliły”, a gdy komu w zaduszkę „wypadła z pieca głównia, będzie ona syczeć, kwiczeć, niby dręczona dusza, dlatego należy ją natychmiast zgasić, pokropiwszy święconą wodą” (Biegeleisen, 1930: 293).

Piec stawał się miejscem przebywania przybyszy z zaświatów, ale też tylko w jego pobliżu wolno było zasiadać na ławie ludziom wędrownym, kwalifikowanym do grona „obcych” czy gościom odwiedzającym domostwo. Zaproszenie ich do stołu stawało się równoznaczne z przyjęciem do grona „swoich”.

Piec dzięki swojej wertykalnej budowie, w połączeniu z kominem, stawał się łącznikiem trzech światów: ziemskiego – na ziemi, boskiego – w górze i diabelskiego – w dole. Umożliwiał komunikację człowieka z *sacrum*, z Bogiem, ale także z demonami, które miały władzę nad ogniem. Piec zyskiwał tym samym pośrednie znaczenie, z jednej strony przez ogień utożsamiany był ze świętością, ale też przynależał do sfery *profanum* przez obecność w jego pobliżu istot demonicznych czy poprzez fakt, że służył on głównie do codziennych praktyk kulinarnych i ogrzewczych.

Na ścianach w bezpośrednim sąsiedztwie trzonu kuchennego porozwieszane były różne sprzęty potrzebne gospodyni podczas gotowania: cedzaki, czerpaki, warząchy, mąteunki, deski do krojenia czy pojemnik na sól (Czerwiński, 2009: 55). Przy piecu, najczęściej na stałe montowano ławy, które służyły do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem jedzenia. Tam też najczęściej ustawiano naczynia kuchenne, których nie zostawiano na trzonie kuchennym. Początkowo były to tylko garnki gliniane, pod koniec XIX wieku, kiedy powszechne były kuchnie angielskie, używano żeliwnych saganów i tygielków na trzech nogach produkcji fabrycznej, które lepiej się sprawdzały w tego typu piecach. Od początku XX wieku stopniowo zaczęto używać naczyń emaliowanych w tym – jako pierwszych – czajników, które przekazywano najczęściej w darze pannie młodej.

W pobliżu pieca lub stołu umieszczany był taboret (stołek) – nieco niższy od stołu i z mniejszym blatem, służący do spożywania codziennych posiłków, wokół którego siadali na stołkach lub pniaczkach podobnej wysokości dorośli, a dzieci z reguły stały. Wszyscy jedli z jednej miski, każdy miał tylko swoją łyżkę. Ten sposób jedzenia był praktykowany w niektórych rodzinach na Lubelszczyźnie jeszcze w latach

70. XX wieku (J. K., l. 56, zam. Motycz (Błazek), nagr. M. Tymochowicz, 2017, AZKP UMCS). Tak niskie ustawienie na taborecie miski, pozwalało wygodnie korzystać z niej każdemu. „Talerzy zaczęto używać po I wojnie światowej, a także widelcy i noży” (St. Ś., l. 58, zam. Tarnogród, zebrała J. Petera, 1977, AMWL 486).

Po drugiej stronie od wejścia była ława, na której ustawiano naczynia, wiadra z wodą albo szafkę z otwartymi półkami. Służyła ona do przechowywania naczyń kuchennych. Nad nią lub obok na ścianie wzdłużnej wisiała półka podwójna lub potrójna, na której znajdowały się talerze i kubki fajansowe (Petera, 2001: 29). Na terenie powiatu biłgorajskiego i janowskiego występowały tzw. półki z ogonem (znane były też w Łowickiem, na Podlasiu, w północnej części Rzeszowszczyzny i na ziemi radomskiej), w których górna półka była znacznie dłuższa (Wrębiak, 1972: 287) i sięgała nad drzwi wejściowe. „Funkcje półek pełniły także tzw. tragarze, biegnące pod belkami powały” (Wrębiak, 1990: 44). W okresie międzywojennym w domach bogatych gospodarzy ustawiany był w tym miejscu kredens dwudzielny – w dolnej część zamykał się na podwójne lub pojedyncze drzwiczki, a górna stanowiła otwarte półki, niekiedy z osłoniętymi pełnymi lub oszklonymi drzwiczkami. Bywały one zdobione profilowaniem na gzymsach, ramach drzwiczek i listwach biegnących pod podstawą dolnej szafki (Wrębiak, 1972: 291). Kiedy w latach 70. minionego stulecia zaczęto stosować meble kuchenne produkcji fabrycznej, kredensy przenoszono do komory lub do sieni. Bywają jeszcze stosowane w chałupach jednonęttrnych zamieszkałych przez starsze osoby, które nie wprowadzały zmian w swoich domach.

Kiedy kuchnia zaczęła stanowić osobne pomieszczenie w domach powstałych w połowie XX wieku, oprócz wspomnianych powyżej sprzętów znajdował się jeszcze stół – pod ścianą przy oknie i obok niego, wzdłuż dłuższej ściany, stało łóżko lub ława z oparciem, która mogła służyć do spania. Stół był pierwszym meblem, który zmienił swoje położenie i dostosowany został do nowych funkcji. „Nastąpił podział na stoły odświętne i codzienne, na stoły codzienne i kuchenne” (Pokropek, 2010: 87). Stół sytuowany w kuchni stracił status ołtarza domowego, wykonywano przy nim coraz więcej czynności kulinarnych, spożywano codzienne posiłki, tam też dzieci odrabiały lekcje. Zaścieniony bywał ceratą, a zamiast krucyfiks stawiano na nim cukierniczkę,

solniczkę czy pieprzniczkę, czasami flakon z kwiatami. Zasiadano przy nim na krzesłach, ale stołki i taboret nie zniknęły, nadal były w kuchni wykorzystywane do siedzenia podczas wykonywania różnych prac codziennych i do odpoczynku. Z nowych elementów wyposażenia należy wymienić umywalkę, kuchenkę gazową, która bywa zamiennie używana z piecem, lodówkę i inne współcześnie używane sprzęty kuchenne (czajnik elektryczny, robot kuchenny czy radio).

Ponieważ przestrzeń kuchenna w chałupach wiejskich była niewielka, sprzęty używane do przygotowania posiłków i artykuły spożywcze znajdowały się także w sieni, komorze i na strychu. Każde z tych pomieszczeń różniło się panującymi w nich warunkami. W sieni, która była najbliżej izby, trzymano sprzęty i produkty najczęściej używane. Wzdłuż ścian stały ławy, na których umieszczono garnki, dzbanki, wiadra z wodą. Pod spodem trzymano kosze na warzywa, nad nimi na ścianach wisiały różne typy sit i przetaków, nosidla do przenoszenia wiader z wodą. Bliżej drzwi wejściowych do domu stały żarna i stępy ręczne (z powszechnego użycia wyszły po II wojnie światowej). Przy kominie lub za drzwiami schowane były sprzęty potrzebne do wypieku chleba: łopata, *kociuba*, *pomiotła*. W komorze, która była chłodnym nieogrzewanym pomieszczeniem, gdzie przez małe okienko docierało mało światła, trzymano na ławkach produkty spożywcze: chleb, mięso w faskach, słoninę w worku, masło, mleko, ser, w workach lnianych mąkę, kaszę w wydzielonych sąsiadkach oraz sprzęty, takie jak prasę do sera, maselnicę, szatkownicę do kapusty, dzieżę, niecki, faski, beczki na kiszoną kapustę i ogórki. Na strychu, gdzie było sucho i przewiewnie, przechowywano zboże w *kazubkach* lub słomianych beczkach, fasolę, groch, kaszę, mąkę w mniejszych słomianych beczkach lub w lnianych workach, a w koszach owoce (z wywiadów, AMWL, 486). W przerabianych domach, jeśli komora została zachowana, pełni ona głównie funkcje spiżarni, w której trzymane są produkty spożywcze i przetwory, czasami zamrażarka. Strych rzadko bywa współcześnie wykorzystywany do magazynowania artykułów spożywczych.

Jeśli chodzi o estetykę pomieszczenia kuchennego, to zaczęto przywiązywać do niej większą wagę, kiedy wprowadzony został system kominowy, czyli w drugiej połowie XIX wieku, co sprawiło, że dym ulatniający się z paleniska nie okadzał już ścian i innych sprzętów. Ściany izby były wówczas malowane wapnem, przynajmniej raz

w roku, a piec „po wygaszeniu ognia każda gospodyni codziennie zabieli (mazaty) musi marglem (hlýna-biła, zaś szara glina zowie się sywaja hlýna) obficie na polach (tarnowskich i t. d.) się znajdującym, inaczej byłaby ganioną za nieporządek” (Kolberg, 1964: 73). Dodatkowo ozdabiano półki wiszące i te w kredensie serwetkami zrobionymi z papieru. W drugiej połowie XX wieku wiele kobiet zawieszało specjalnie przygotowaną zasłonkę na okapie, co pozwalało na zasłonięcie trzonu kuchennego i ukrycie znajdujących się tam naczyń. Na ścianie na wprost wejścia wisiały obrazy z wizerunkami świętych (do dzisiaj w drewnianych domach są one w kuchni), na bocznych zawieszano też kalendarz, zdjęcia rodzinne, zegar, lustro. W oknach umieszczano firanki, pierwotnie z papieru, a w ostatnich latach w specjalnych wzorach pasujących do kuchni. Na parapetach ustawione były doniczki z kwiatami ozdobnymi, a współcześnie także z ziołami wykorzystywanymi przy gotowaniu. Wprowadzano coraz więcej detali dekoracyjnych o typowo kuchennym przeznaczeniu. W przeszłości, ale także obecnie, poprzez dodatkowe wyposażenie kuchni gospodarze mają możliwość podkreślenia swojej zamożności i pozycji społecznej. Najczęściej wprowadzane są różne nowinki techniczne, modne w danym okresie sprzęty czy meble, których nabycie nie dla wszystkich było i jest dostępne.

Kuchnia wiejska stanowiła ważne miejsce, które służyło nie tylko przygotowywaniu posiłków, ale między innymi stanowiła przedłużenie czy uzupełnienie części gospodarczej zagrody, „odbywało się w niej bowiem wiele zajęć produkcyjnych, a zwłaszcza prac przetwórczych” (Markowska, 1964: 72). W pobliżu pieca przygotowywano jedzenie dla inwentarza żywego, trzymano we wnęce ptactwo domowe. W zimie przy piecu, gdzie ogień stanowił dodatkowe oświetlenie, wykonywano różne prace związane z produkcją naczyń plecionych, przędzeniem, naprawą zepsutych przedmiotów. Niektórzy rzemieślnicy, np. łyżkarze, na piecu suszyli łyżki w czasie procesu ich wykonywania. Tam też suszono wełnę. Realizowane były również zabiegi związane z higieną osobistą, gdyż osobnego pomieszczenia na tego typu czynności nie było. Kuchnia była i jest miejscem, gdzie dzieci odrabiają lekcje, gdzie kobiety wykonują różne codzienne domowe obowiązki, jak szycie, cerowanie, prasowanie itp. Współcześnie dla umilenia sobie pracy słucha się w tym pomieszczeniu radia, a niekiedy ogląda telewizję.

Kuchnia służyła także do odpoczynku. Na ławach przy piecu przysiadano, aby się ogrzać, wypocząć, a jak było dużo osób w rodzinie, to na noc dosuwano do niej drugą ławę i tam też spano. „Na tej ławie również siadali przypadkowi goście odwiedzający chałupę. Tu też, zwłaszcza we wschodniej i północno-wschodnich regionach, siadali swatowie podczas pierwszej swojej wizyty w domu panny młodej” (Szewczyk-Wierzbička, 1990: 44). Zaproszenie do stołu było jednoznaczne z przejściem proponowanych przez swata warunków i tym samym zgodą na wydanie córki kawalerowi, którego swat reprezentował.

Do spania wykorzystywano przede wszystkim zapieček, gdzie chętnie nocowali starsi członkowie rodziny lub dzieci, dla których miejsce to stanowiło „sypialnię i bawialnię” (Kolberg, 1962: 56). Bywało, że z zapiecka korzystał *piecuszek*, zwany też *piecnochem* – „sierota nie mający stałego zamieszkania, więc po cudzych piecach przez zimę boki odlegając; kto mu da wtenczas szczerzy przytułek, może go sobie zobowiązać, że mu w lecie bydło lub owce pasać będzie. Kto przechowa piecuszka, ma na lato pastuszka” (Kolberg, 1962: 170–171). Miejsce to od lat 60. XX wieku pełniło funkcję spiżarni, gdzie przechowywano produkty spożywcze (Staszczak, 1963: 177). W drewnianych domach, w których kuchnia stanowiła osobne pomieszczenie, bywały także łóżka, co zazwyczaj wiązało się z ograniczoną liczbą miejsc do spania w pozostałych pomieszczeniach.

W kuchni realizowane były niektóre praktyki religijne i obrzędowe. Przed rozpaleniem ognia w piecu czy podejmowaniem poszczególnych prac związanych z wypiekiem chleba wykonywano znak krzyża. Przed każdym posiłkiem i po jego zakończeniu również czyniono ten gest lub odmawiano modlitwę. Obecnie nie zapomina o nim starsze pokolenie, dla którego jest to czynność wpojona przez rodziców. Dawniej w izbie wiejskiej przy piecu podczas obrzędu weselnego kilkakrotnie realizowane były sekwencje rytualne. Pierwszy raz młoda chowała się za piecem, kiedy przybywał swat, tam czekała na rozstrzygnięcie ustaleń podejmowanych między stronami.

Dziewka wtedy, którą tu Marysią nazwiemy, udaje załknioną i z wrzaskiem za piec się chowa, gdy uśmiechająca się swacha wyśpiewuje:

„A gdy Swacha przyjdzie,
ja za piecem siędę
niby płakać zacząć,
w rzeczy rada będę” (Kolberg, 1962: 139).

Podczas zaręczyn sytuacja się powtarzała, tylko tu często na siłę pannę wyciągano i do stołu sadzano (Kolberg, 1964: 193). „Dziewka, niby to przez skromność, kryje się wtedy za piec, gdyż innego schronienia w ciasnej izbie nie ma” (Kolberg, 1964: 293). Kolejny raz chowała się, kiedy młody przybywał po pannę w dniu ślubu, bywała tam ukrywana wraz z innymi druhnami i *korowajnicami*. Po kolei były one przyprowadzane przed pana młodego, który musiał zdecydować, która to jest jego wybranka. Tę właściwą doprowadzano na końcu (Kolberg, 1964: 250–251). Młoda szukała schronienia za piecem także przed rozplecinami (Biegeleisen, 1928: 87), a druhny – kiedy zbierano na czepiec – wywoływano stamtąd przyśpiewką:

Wszystkie druhny wlaży na piec,
bo się boją dać na czepiec.
Wszystkie druhny, złażta z pieca,
podarujta coś do czepca (Tymochowicz, 2011: 385).

Przy piecu odbywał się jeden z ważniejszych rytuałów związany z wypiekaniem korowaja, w którym brały udział *korowajnice*. Zadaniem ich było przygotować wypiek bez żadnych wad, bo od tego zależał los państwa młodych (zob. Tymochowicz, 2011: 408–409). Pod koniec wesela, podczas przenosin, następował moment pożegnania z piecem panny młodej. Jest on opisywany w pieśniach, które wówczas były wykonywane przez weselników:

Jakżez ja będę z wami siadała,
kiedym sie z piecami nie pożegnała.
Buńdzie zdrowi, moje piece,
com se przy was grzoła plece,
tera nie będę,
buńdzie zdrowi, moje piece,
com se przy was grzoła plece,
tera nie będę (Tymochowicz, 2011: 243).

Takie przywiązanie do pieca wiązało się z dużą ilością czasu, jaki dziewczęta przy nim spędzały, pomagając matce, ucząc się gotować, czy też przyswajając inne obowiązki, jakie do nich należały, jak chociażby lepienie i bielenie pieca (Biegeleisen, 1928: 98). Motyw pieca

w obrzędach weselnych ostatni raz pojawiał się, gdy młodzi wchodzili do domu, w którym mieli zamieszkać: „Młodzi wchodząc do chałupy, zastają piec zatkany dobrze, a koło niego dużo kobiet, które go zasłaniają, a to dla tego, żeby Młoda nie zajrzała w niego i nie mówiła: »Czy jest w piecy jama? – czy sie schowa do roku tata i mama [t.j. czy umrą w tym roku]?«” (Kolberg, 1964: 236).

Podczas obrzędów narodzinowych przy piecu, w niektórych miejscowościach następował rytuał przyjęcia dziecka do rodziny:

Jednym z ciekawszych motywów podejmowanych w pieśniach chrzcinowych, jednocześnie centralnym etapem chrzcinowego przyjęcia było oficjalne uznawanie ojcostwa dziecka. Z tej okazji, śpiewano pieśń o incipicie „Poszła niewiasta z kurem do miasta” lub „Wszystkie konopie pod płotem stoją”, a gdy ją zaśpiewano, wówczas – jak opowiada Maria Podgórska z Zawieprzyc – „sie pisze uo tak, na piecu [imię i nazwisko] i pyta sie, gdzie to to ojciec, który sie znajduje tego dziecka”. I pyta sie, no, bo my nie wiemy, czy jest ojciec prawidłowy, ale jak mu zapiszem, to już się uojciec odzywa. To wtenczas dopiero ojciec podchodzi i mówi: „– Tak, to już jest jego nazwisko” (Niebrzegowska-Bartmińska, 2011: 12).

Trzon kuchenny bywał też schronieniem dla duszy, która opuściwszy ciało, mogła tam przebywać dla pokuty „przez rok i sześć niedziel” (Biegeleisen, 1930: 164). Przez kilka dni po zgonie pozostawiano przy rozpalonym piecu na ławie jedzenie dla duszy, aby się ogrzała i nasycała, gdyż wierzono, że przez pewien okres po śmierci ma ona takie same potrzeby jak za życia (Dworakowski, 1935: 166). Ze sprzętów kuchennych do praktyk apotropicznych wykorzystywano łopatę, *ko-ciubę* i *pomiotłę*, których używano przy pieczeniu chleba. Wynoszono te przedmioty „oświęcone styczością z ogniem przed dom dla zażegnania burzy, piorunów lub gradu” (Biegeleisen, 1928: 409). Dzieża była używana w obrzędzie weselnym i podczas Wigilii. W pierwszym przypadku sadzano na niej pannę młodą podczas oczepin, co miało sprawić, że moc płodności, którą ona w sobie zawiera, przejdzie na młodą mężatkę. Z tych samych powodów spożywano wieczerzę wigilijną na dzieży w południowo-wschodniej części Polski (w powiecie janowskim zwyczaj praktykowany do lat 70. XX wieku). Miało to gospodarzom zapewnić dostatek jedzenia (Adamowski, Tymochowicz, 2001: 38). Piec bywał wykorzystywany również do celów leczniczych,

w nim należało chorobę zapiec lub przypiec (Biegeleisen, 1929b: 18). Wkładano chorego do pieca: „Kogo ograżka trzęsie, lecz się w okolicach Krakowa leżeniem na skwarze słonecznym, bo »słońce zimno wyciąga«, w ziemi Lubelskiej włazi po trzykroć do ogrzanego pieca, gdzie przez 7 minut przebywa” (Biegeleisen, 1929b: 327). Na suchoty w Żabnie koło Lublina radzono, by po wyjęciu chleba z pieca „sadzać dziecko na łopacie w piec i wyjmować do trzech razy, gdy się spoci znać, że choroba wyjdzie” (Biegeleisen, 1929a: 354).

We współczesnych domach na wsi kuchnię urządza się zgodnie z miejskimi standardami. Wprowadzane są wszelkie udogodnienia usprawniające pracę, takie jak zmywarka do naczyń, mikrofalówka czy ekspres do kawy, a niekiedy też telewizor, ponieważ spędza się w tym wnętrzu dużo czasu. Pomieszczenie to miewa też tzw. wyspę z mebli na środku lub barek wychodzący do salonu. Jest utrzymane w czystości dzięki wprowadzeniu na podłogę i ścianach glazury. Duży stół jest umieszczany w osobnej części kuchni lub w pomieszczeniu obok, które stanowi jadalnię. Przy kuchni bywa jeszcze dodatkowe niewielkie pomieszczenie – spiżarnia, gdzie na specjalnie przygotowanych półkach gromadzone są produkty zakupione w sklepie i przetwory domowe. Zmiany wprowadzone w drugiej połowie XX wieku sprawiły, że ze współczesnej kuchni niektóre sprzęty bezpowrotnie zostały usunięte. Są wśród nich piec, taboret, ławy, a inne, takie jak stół, zatraciły swoje dawne znaczenie symboliczne. Realizuje się także tylko część z działań, jakie dawniej w tym miejscu wykonywano, co wiąże się z wprowadzeniem do przestrzeni domowej kolejnych pomieszczeń, które przejęły funkcje przypisywane kuchni.

Pierwotnie sposób użytkowania kuchni był znacznie szerszy, gdyż było to jedno wspólne wnętrze, w którym realizowano większość prac domowych. Przede wszystkim w pomieszczeniu tym przygotowywano i spożywano posiłki codzienne, co nadal się czyni. Tu też jadały osoby, które zatrudniano w gospodarstwie do prac sezonowych czy fachowców do budowy domów czy remontów, jeśli nie przeznaczono dla nich innego miejsca. Przy kuchennym stole gości się także najbliższych znajomych, sąsiadów, osoby zaliczane do grona przyjaciół domu. Jest to zatem miejsce, które pełni funkcje konsumpcyjne, ale też służy nieformalnym spotkaniom, ze względu na panującą tam sprzyjającą atmosferę.

Zmiany zaistniałe we wnętrzu kuchni, w wyniku ogólnego rozwoju technologicznego, pośrednio przyczyniły się do zmian w wiejskim menu. Gospodynie, mając dostęp do różnych książek i czasopism kucharских, a teraz także do stron kulinarnych w internecie, mogą zakupić różne składniki, coraz rzadziej sięgają po przepisy swoich babek, a na pewno rezygnują z tych najprostszych trzy-, czteroskładnikowych potraw lub tych zaliczanych do głodowych, przygotowywanych na przednówku. Tradycyjne przepisy bywają wskrzeszane jedynie na potrzeby konkursów kulinarnych.

Zebrany materiał pozwolił wyodrębnić na przestrzeni 150 lat trzy zasadnicze modele kuchni wiejskiej:

- 1) wydzielona przestrzeń kuchenna, skupiona przy piecu w jednoizbowym wnętrzu;
- 2) osobne pomieszczenie (niekiedy powstałe w wyniku modernizacji dawnego układu) z piecem i miejscem do spania;
- 3) współczesne wnętrza wzorowane na ogólnych trendach.

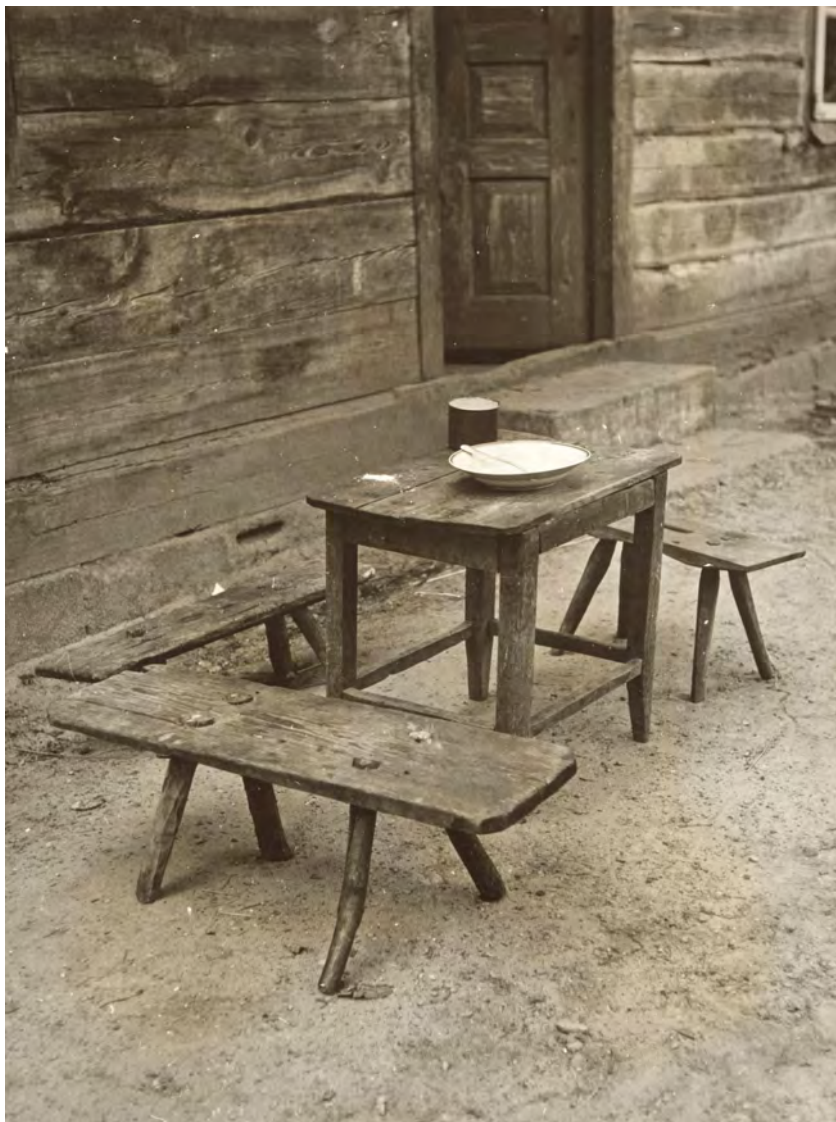
Pierwszy model sporadycznie jeszcze występuje, a drugi i trzeci dominują. Zmiany w sposobie rozplanowania kuchni są efektem ogólnych przemian cywilizacyjnych oraz rosnących potrzeb mieszkańców wsi, którzy chcą poprawić standard swojego życia. Sposoby użytkowania tego pomieszczenia także uległy przemianom, szczególnie intensywnie w ostatnich kilkudziesięciu latach. Dawna wielofunkcyjność jednoizbowego pomieszczenia rozdzielona została na inne przestrzenie. W kuchni z pierwszego i drugiego okresu na co dzień wykonywano wiele prac związanych z działalnością w gospodarstwie, higieną osobistą i oczywiście przygotowaniem posiłków opartych na samowystarczalności chłopów. W trzecim modelu kuchnia służy głównie do przygotowywania jedzenia (z produktów w dużym stopniu zakupionych), jego magazynowania i konsumpcji codziennej, ale też do nieformalnych spotkań przy kuchennym stole. Elementem łączącym wszystkie modele będzie szczególnie aktywność w nich kobiet, którym tę sferę się przypisuje. One wykonują tam najwięcej prac, projektują i organizują przestrzeń. Na wsi często współdziałają w kuchni kobiety nawet z trzech pokoleń, wymieniając się swoimi doświadczeniami. Niewielu mężczyzn za to wykazuje zainteresowania kulinarnymi i miejsce to wykorzystują głównie do celów konsumpcyjnych.

Kuchnia wiejska jest zatem przestrzenią, która na co dzień zdominowana jest przez kobiety, ale jest też miejscem, w którym inni domownicy chętnie spędzają czas. To także pomieszczenie, do którego pierwsze kroki kierują osoby zaznajomione z rodziną, w nadziei, że zawsze tam kogoś zastaną i załatwią sprawę, w jakiej przyszli. A kiedy chcą porozmawiać, dyskretnie być ugoszczonym, również z tego miejsca najczęściej i najchętniej korzystają. Potwierdza to przekonanie, że kuchnia jest najbardziej przyjaznym miejscem w domu, stanowiącym jego serce, gdzie realizuje się najwięcej zadań.



Fot. 1. Półka kuchenna, Wola Bobrowa, pow. Łuków

Fot. Z. Urbanowicz, 1961 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 2. Taboret przed domem, Gołąberek

Fot. J. Świdorski, 1962 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 3. Półka z ogonem, Bukowa, pow. Biłgoraj

Fot. J. Świdorski, 1958 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 4. Piec z ławą, Kluczkowice, pow. Opole Lubelskie

Fot. J. Urbanowicz, 1960 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



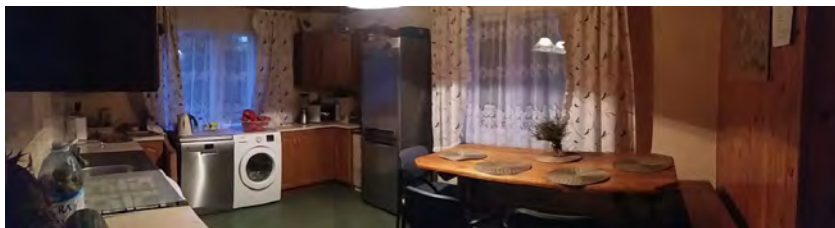
Fot. 5. Piec z zasłonką, Wojcieszków, pow. Łuków

Fot. M. Tymochowicz



Fot. 6. Piec, Petryłów, pow. Włodawa

Fot. M. Tymochowicz



Fot. 7. Współczesna kuchnia, Krzczonów, pow. Lublin

Fot. M. Badach



Fot. 8. Współczesna kuchnia, Karpiówka, pow. Kraśnik

Fot. M. Badach

Bibliografia

- Adamowski J., Tymochowicz M. (2001), *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru woj. lubelskiego (próba słownika)*, [w:] A. Gauda (red.), *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura ludowa*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział w Lublinie, Lublin, s. 35–62.
- Biegeleisen H. (1928), *Wesele*, Instytut Stauropigjański, Lwów.
- Biegeleisen H. (1929a), *U kolebki, przed ołtarzem, nad mogiłą*, Instytut Stauropigjański, Lwów.
- Biegeleisen H. (1929b), *Lecznictwo ludu polskiego*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków.
- Biegeleisen H. (1930), *Śmierć w obrzędach, zwyczajach i wierzeniach ludu polskiego*, Dom Książki Polskiej, Lwów.
- Czerwiński T. (2009), *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Sport i Turystyka Muza S. A., Warszawa.
- Dworakowski S. (1935), *Zwyczaje rodzinne w powiecie wysokomazowieckim*, Towarzystwo Naukowe Warszawskie, Warszawa.
- Gluziński J. (1856), *Włościanie polscy uważani pod względem charakteru, zwyczajów, obrzędów i przesądów z dołączeniem przysłów powszechnie używanych (Włościanie z okolic Zamościa i Hrubieszowa)*, „Archiwum Domo-we”, s. 393–560.
- Gołębiowski Ł. (1830), *Lud polski, jego zwyczaje i zabobony*, Drukarnia A. Gałęzowskiego i Spółki, Warszawa.
- Górak J. (1977), *Budownictwo drewniane Lubelszczyzny. Stan badań, bibliografia, inwentaryzacje*, Wydawnictwo Lubelskie, Lublin.
- Górak J. (1994), *Regionalne formy architektury drewnianej Lubelszczyzny na tle zagadnień osadniczych*, Państwowa Służba Ochrony Zabytków, Zamość.
- Kolberg O. (1962), *Dzieła wszystkie*, t. 16, *Lubelskie*, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Wrocław–Poznań.
- Kolberg O. (1964), *Dzieła wszystkie*, t. 33, *Chełmskie*, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Wrocław–Poznań.
- Kowalski P. (2007), *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Markowska D. (1964), *Rodzina w środowisku wiejskim. Studium wsi podkrajowskiej*, Wydawnictwo, Wrocław–Warszawa–Kraków.
- Moszyński K. (1934), *Kultura ludowa Słowian*, t. 2, cz. 1, Polska Akademia Umiejętności, Kraków.
- Niebrzegowska-Bartmińska S. (2011), *Chrzczyny*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 3, *Lubelskie*, cz. 2, *Obrzędy rodzinne, Polihymnia*, Lublin, s. 7–14.

- Olędzki J. (1965), *Przemiany funkcji mieszkania w życiu ludności Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od połowy XIX do połowy XX w.*, [w:] A. Kutrzeba-Pojnarowa (red.), *Kurpie. Puszcza Zielona*, t. 3, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 225–264.
- Optołowicz J. (1962), *Budownictwo wiejskie w pow. lubelskim*, „Studia i Materiały Lubelskie. Seria Etnografia”, nr 1, s. 77–105.
- Petera-Górak J. (2001), *Urządzenie wnętrza izby*, [w:] A. Gauda (red.), *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura Ludowa*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział w Lublinie, Lublin, s. 29–34.
- Pokropek M. (1988), *Wnętrze*, [w:] E. Fryś-Pietraszkowa, A. Kuczyńska-Iracka, M. Pokropek (red.), *Sztuka ludowa w Polsce*, Wydawnictwo Arkady, Warszawa, s. 44–72.
- Pokropek M. (2010), *Ludowe tradycje Suwalszczyzny*, Regionalny Ośrodek Kultury i Sztuki, Suwałki.
- Staszczak Z. (1961), *Rozplanowanie wnętrza chałupy chłopskiej na obszarze woj. lubelskiego w XIX i w XX wieku*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 18, cz. 1, s. 303–359.
- Staszczak Z. (1963), *Budownictwo chłopskie w województwie lubelskim (XIX i XX wieku)*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 24, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław.
- Szewczyk-Wierzbicka H. (1990), *Semantyka stołu w przestrzeni izby weselnej*. „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, nr 4, s. 39–46.
- Tylkowa D. (1976), *Wyposażenie mieszkań*, [w:] M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka (red.), *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, Wydawnictwo, Wrocław–Warszawa–Gdańsk, s. 329–352.
- Tymochowicz M. (2011), *Scenariusz wesela chełmskiego*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 3, *Lubelskie*, cz. 2, *Obrzędy rodzinne*, Polihymnia, Lublin, s. 403–419.
- Wrębiak C. (1972), *Meble ludowe w zbiorach Muzeum Okręgowego w Lublinie*, „Studia i Materiały Lubelskie”, t. 6, s. 280–292.
- Wrębiak C. (1990), *Urządzenie wnętrza*, [w:] A. Mironiuk, J. Petera, C. Wrębiak (red.), *Kultura ludowa południowego Podlasia*, Muzeum Okręgowe w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 44–47.

Anna Dąbrowicz*

FENOMEN KUCHENNEJ MAKATKI

(The Phenomenon of Kitchen *makatka* – Embroidered Cloth)

Streszczenie. Makatka, zwyczajny kawałek płótna z wyhaftowanym prostym konturowym rysunkiem, często z sentencją lub napisem. Kto z nas nie spotkał się choć raz z tym, uznawanym powszechnie za kiczowaty, przedmiotem? Moda na makatki trwała od połowy XIX wieku aż do lat 80. ubiegłego stulecia. Po wielu latach zapomnienia, makatka ponownie zaczyna cieszyć się popularnością. W artykule podejmuję próbę odpowiedzi na pytania o makatkowy fenomen. Omawiam genezę makatki, jej dawne i współczesne funkcje oraz znaczenia, które były jej przypisywane.

Słowa kluczowe: makatka, kuchnia, przestrzeń domowa, role społeczne.

Summary. Makatka, an ordinary piece of linen with an embroidered straight contour drawing, often with a sentence or an inscription. Who among us has not met at least once with this, generally considered to be kitschy, subject? Fashion for tapestries lasted from the mid-nineteenth century until the 1980s of the last century. After many years of oblivion, *makatka* again enjoys popularity. In the article I try to answer the questions about the phenomenon of *makatka*. I discuss the genesis of the *makatka*, its former and contemporary functions and the meanings that were attributed to it.

Key words: makatka, kitchen, home space, social roles.

* Mgr Anna Dąbrowicz, Centralne Muzeum Włókiennictwa w Łodzi, Piotrkowska 282, 93-034 Łódź.

Makatka, zwyczajny, prostokątny lub kwadratowy kawałek płótna, z wyhaftowanym na niebiesko lub czerwono rysunkiem, często z sentencją lub napisem. Kto z nas nie spotkał się choć raz z tym, uznawanym powszechnie za kiczowaty, przedmiotem? A jednak, pomimo to, ilekroć przeglądając i porządkując stare rzeczy natrafimy na rodzinną makatkę, odkładamy ją z powrotem, z sentymentem. Później, przez następne lata, zalega ona gdzieś na pawlaczu lub na dnie babcinych szaf i kufrów, bo coś w niej takiego jest, że trudno nam się z nią rozstać. W ferworze kolejnych porządków przymierzamy się jeszcze raz, by ją wyrzucić, a ona wraca jednak na pawlacz, do szuflady, kufra, czy pamiątkowego pudła. To coś, co nam nie pozwala się jej pozbyć, to związane z nią wspomnienia. Jest, podobnie jak inne rodzinne pamiątki, łącznikiem pomiędzy przeszłością, teraźniejszością i przyszłością. Jest nośnikiem tradycji, własnej tożsamości. Trzymamy ją dla siebie, dla potomnych z różnych powodów – bo własnoręcznie została wyhaftowana przez naszą mamę, babcię lub przez nas samych, albo że po prostu wisiała w naszym mieszkaniu lub mieszkaniu dziadków.

W pracy kustosa opiekującego się na co dzień kolekcją Skansenu Łódzkiej Architektury Drewnianej w Centralnym Muzeum Włókiennictwa w Łodzi wciąż zabiegam o pozyskanie do naszych zbiorów coraz to nowych, pochodzących z łódzkich domów makatek. W młodej kolekcji skansenu, od 2008 roku udało się zgromadzić dość liczną grupę płóciennych makatek oraz innych ozdób dekoracyjnych zawieszanych w kuchniach. Łącznie w zbiorach posiadamy ponad 50 różnych „makatkowych” eksponatów, ale wciąż wydaje się to za mało. Wciąż mamy nadzieję, że ktoś nam jakąś ciekawą rzecz ze swojego pawlacza czy szafy przekaze, przeglądamy aukcje, wyprzedaże, licząc na to, że w ten sposób nasza kolekcja się poszerzy.

Łódzka makatka – czyli skąd to się u nas wzięło

Makatka opisana została prawdopodobnie po raz pierwszy w greckiej mitologii. W legendach ateńskich Jan Parandowski przedstawia historię Filomeli, która zgwałcona przez Tereusa, męża jej siostry Prokne, i pozbawiona przez niego języka, nie mogła opowiedzieć siostrze o tym, co się wydarzyło. Dziewczyna jednak znalazła sposób: utkała *peplos*,

a na nim wyhaftowała niemi całą tragiczną historię (Parandowski, 1979: 188). I tak, być może, powstała pierwsza makatka. To legenda, a jaka jest prawdziwa historia początków tego płóciennego obrazka? Musimy przenieść się do pierwszej połowy XIX wieku, w czasy tworzenia się przemysłowej Łodzi. Najprawdopodobniej właśnie wtedy, wraz z przybywającymi do miasta niemieckimi rękodzielnikami, przywędrował zwyczaj wieszania makatek. W tym okresie stawały się one już dość popularne w Niemczech i Holandii. Inspiracji ich pierwszych twórców możemy dopatrywać się w podobieństwie makatek do holenderskich flizów. Najprawdopodobniej na kolorystykę najstarszych makatek miała wpływ ceramika produkowana w Delft (Holandia). Była ona zawsze biała, zdobiły ją niebieskie, kobaltowe wzory. Te inspiracje przetrwały na makatkach jako wzory tzw. holenderskie (wiatraki, łodzie, ludzie w strojach etnicznych). Podobnie jak fajansowe kafelki, makatki charakteryzują się formą prostego rysunku scen rodzajowych, lecz o ile rysunek na kafelkach był bogaty w wielość drobnych szczegółów, o tyle w przypadku makatek uległ on dość dużemu uproszczeniu. Są jeszcze inne podobieństwa: w technice przenoszenia wzorów oraz spełnianiej funkcji. Zarówno w rysowaniu wzorów na flizach, jak i na makatkach, do przenoszenia rysunku używano techniki przepróchy. Przy czym, na kafelkach była to przeprócha węglem drzewnym, a na makatkach ultramaryną (tzw. farbką). Jeśli zaś przyjrzymy się funkcji makatki, to podobnie jak dużo trwalsze i droższe od niej flizy, miała ona, poza rolą dekoracyjną, chronić ścianę przed zabrudzeniem czy zachlapaniem. Na kafelki w mieszkaniu mogli sobie pozwolić jedynie bogatsi, natomiast na makatkę stać było prawie każdego. Zwłaszcza w takim mieście, którego mieszkańcy przeważnie pracowali przy produkcji tkanin lub nici.

Początkowo wieszanie makatek w mieszkaniach było zwyczajem jedynie niemieckich rękodzielników, późniejszych łódzkich fabrykantów, ale wkrótce zwyczaj ten zadomowił się u robotników, skąd trafił pod strzechy wiejskich domostw. Makatki stanowiły element wyposażenia wnętrz niezależnie od wyznania religijnego gospodarzy, były używane w domach zarówno katolików, protestantów, prawosławnych, jak i ludności wyznania mojżeszowego. Doskonałym tego przykładem jest zbiór haftowanych makatek wykonanych przez Marię Goldberg, będący w depozycie jej córki – Haliny Goldberg, eksponowany na wystawie *W kuchni Pani Goldbergowej*. Poza Polską makatki wytwarzano też w innych



Fot. 1. Holenderski fliz – inspiracja dla makatek

Fot. A. Dąbrowicz



Fot. 2. Makatka na wystawie *W kuchni pani Goldbergowej*, Centralne Muzeum Włókiennictwa w Łodzi

Fot. A. Dąbrowicz



Fot. 3. Makatka na wystawie *W kuchni pani Goldbergowej*, Centralne Muzeum Włókiennictwa w Łodzi

Fot. A. Dąbrowicz



Fot. 4. Makatka na wystawie *W kuchni pani Goldbergowej*, Centralne Muzeum Włókiennictwa w Łodzi

Fot. A. Dąbrowicz

krajach Europy, m.in. na Litwie, Łotwie, Węgrzech, Białorusi, Ukrainie, w Rosji, Austrii, Anglii, Szwecji, Bułgarii, Macedonii, Serbii, czy wreszcie na Słowacji, w Czechach i we Francji. Tu zwyczaj ten pojawił się jedynie w domach mieszkańców Alzacji i Lotaryngii, co nie powinno dziwić, gdyż tereny te należały do 1919 roku do Cesarstwa Niemieckiego.

Zrób to sama – czyli jak powstawała makatka

Określeniem makatka nazywano zawieszane na ścianach prostokątne tkaniny ozdobione haftem, najczęściej o wymiarach zbliżonych do 50 cm x 70 cm. Zdarzały się także, choć rzadziej, makatki kwadratowe oraz z odpowiednim wycięciem, zakładane na kran, których za-

daniem było chronić ścianę nad zlewem przed zachlapaniem. Mianem makatki określano również dwustronnie haftowane ręczniki, rozmaite kieszonki do przechowywania drobnych przedmiotów oraz przypinane do półek *ząbki*. Pierwsze makatki najprawdopodobniej malowano farbami olejnymi. Wzorowane były na obrazach i ozdobach wiszących w zamożnych domach. Dopiero później pojawiły się makatki wyszywane. Makatki gospodynie haftowały same. Kupowały tanie, produkowane w miejscowych fabrykach bawełniane lub lniane płótno i do tego wzorniki. Mogły też nabyć płótno z gotowym, naniesionym lub przekalkowanym rysunkiem. Wzory do haftowania makatek czerpano także z kobiecych czasopism, takich jak np. „Bluszcz” (wydawane w latach 1865–1939) lub z innych, poświęconych robótkom ręcznym. Szablony makatek często dołączane były przez firmy do sprzedawanych nici, w formie prezentu. Haftowano zwykle kordonkiem lub muliną, ścięciem sznureczkowym (zwanym też ścięciem wodnym) lub sznureczkiem atłaskowym. Kolorystykę przez długi czas utrzymywano hollenderską – kobaltowo-niebieską. W dwudziestoleciu międzywojennym spotykamy już hafty wykonywane ciemnoróżową (czerwoną) nitką. Po II wojnie światowej coraz częściej makatki zdobiono zaś haftami płaskimi i krzyżkowymi. Były to z reguły hafty wielokolorowe, rzadziej jednobarwne, praktycznie wszędzie kolor niebieski zastępowano czerwienią, zielenią i czernią. Do wyszywania używano przede wszystkim nici wyrobu fabrycznego, chociaż zdarzało się, że nici do haftowania farbowano domowymi sposobami.



Fot. 5. Tzw. ząbki, makatki przypinane do półek

Fot. A. Dąbrowicz

Krawędzie makatki najczęściej podwijano i podszywano ręcznie lub maszynowo białą nitką, czasem obrębiano koronką lub ozdabiano

hafciarskim ścięciem. Bywało też i tak, że własnoręcznie wykonaną makatkę obszywano gotową taśmą pasmanteryjną. W połowie XX wieku makatki ręcznie haftowane coraz częściej zastępowano drukowanymi. Umieszczane na nich motywy i napisy były bardzo podobne do tych na wyrobach haftowanych. Fabryczny druk na makatkach był jednobarwny (zwykle niebieski) lub wielokolorowy. Podstawowym atutem takich wyrobów było to, że od razu nadawały się do zawieszania i nie wymagały dodatkowego nakładu pracy, a co najważniejsze – były tanie. Jednak, w odróżnieniu od tych haftowanych, były one pozbawione elementu „indywidualności” i niepowtarzalności związanego z samodzielnym wykonaniem (Duchoňová, 1985).

Największą popularnością makatki cieszyły się w latach 60. ubiegłego wieku. Wtedy też rozwinął się makatkowy „przemysł”. Na targach, jarmarkach i bazarach, od wędrujących handlarzy, a także w sklepach z galanterią włókienniczą i pasmanteryjną, można było kupić kawałek płótna z nakreślonym wzorem. Istniały, również w Łodzi, specjalne zakłady projektujące i produkujące makatkowe półprodukty. Taka „taśmowa produkcja” powodowała, że wiele identycznych lub zbliżonych motywów pojawiało się nie tylko w tym samym mieście i jego okolicach, ale też w całym kraju oraz w innych europejskich miastach.

Organizacja przestrzeni – czyli gdzie zawieszano makatki

W łódzkich mieszkaniach makatki królowały w kuchniach. Kuchnia to najważniejsze miejsce – serce każdego domu. Tam gotowano, jedzono, myto się, wykonywano drobne prace domowe. Tam przesiadywano na co dzień i od święta, tam przyjmowano gości bliskich rodzinie lub sąsiadów. Łódzkie robotnicze mieszkania, bardzo często jednoizbowe, były ciasne. Kuchnia, poza funkcją podstawową, dodatkowo pełniła funkcję sypialni, jadalni, pokoju gościnnego i łazienki. Zamieszkiwało w niej od kilku do kilkunastu osób, dlatego każdy centymetr powierzchni musiał być dobrze wykorzystany. I w tym przypadku pomocne okazały się makatki. Organizowano nimi przestrzeń, wyznaczając w niej miejsca – do jedzenia, do mycia, do gotowania. Ma-

katki – dla podkreślenia czystości i porządku miejsca, zawieszano zazwyczaj przy piecu kuchennym i nad *wodniarką* – specjalną szafką, na której stały dzbanki i wiadra z wodą. Inne umieszczano nad stołem – by zachęcić do spożywania ugotowanego w domu posiłku. Na specjalnej półeczce nad miską do mycia zawieszano dwustronnie haftowany podłużny płócienny ręcznik, którym przykrywano ręczniki użytkowe. Makatka miała zdobić, ale też chronić domowników przed chłodem ścian oraz czynić ich mieszkanie schludnym i przytulnym. Dekorowano więc wnętrze kuchni nie tylko makatkami ściennymi, ale ozdabiano nimi brzegi wiszących półek i tych w kredensie. Były to tzw. ząbki – dekoracyjnie haftowane podłużne pasy płótna z obrębionymi haftem wcięciami. Porządkowano również łatwo gubiące się drobiazgi, wieszając na ścianach płóciennie haftowane kieszonki: na grzebienie, szczotki czy zapalki. O przeznaczeniu takiej kieszonki informował wyhaftowany na niej napis. Czasami makatka pełniła również funkcję zasłonki – zasłaniano nią półkę pod kuchennym stołem, na której umieszczane były niezbędne w kuchni naczynia. W innych pokojach – o ile w mieszkaniu takie były, zawieszano zwykle makatki wzdłuż łóżek lub ław oraz przy różnorakich szafkach, komodach i stolikach. Makatką (z odpowiednim obrazkiem) przykrywano stojącą prawie w każdym łódzkim domu maszynę do szycia.

Wzory i sentencje – czyli jakie przesłania niosły makatki

Obraz na makatce składa się z trzech elementów – rysunku, napisu oraz otaczającej całość bordiury. Tekst – podpis pod rysunkiem, często dwuwiersz, był istotnym elementem wzmacniającym przekaz. Zwykle motywy miały charakter schematyczny, płaski, uproszczony, rysowano je bez zachowania perspektywy, nie zawsze oddając właściwe proporcje postaci i przedmiotów. Konturowość przedstawienia postaci ludzi, zwierząt oraz przedmiotów odwoływała się do wyobraźni oglądającego i dzięki temu te często naiwne obrazy stawały się czytelne i zrozumiałe. Rysunek i napisy miały za zadanie dookreślić funkcję części przestrzeni, w której makatki zawieszano. I tak, przy piecu kuchennym zazwyczaj zawieszano makatki tzw. kucharki

wychwalające zalety dobrej gospodyni, przedstawiające sceny z życia codziennego. Widzimy na nich gospodynie gotujące przy kuchni lub nakrywające do stołu, flirtujące ze sobą pary – kucharza i kuchareczki, czy też beztrudnie bawiące się dzieci i zwierzęta. Obrazy te podkreślały znaczenie ogniska domowego i samej kuchni. Towarzyszyły im tego typu napisy:

*Dobra gospodyni dom wesołym czyni;
Dobra żona tym się chlubi, że gotuje co mąż lubi;
Gotuj dobrze, nie żartuj, później z tobą poplirtuj;
Kto czysto gotuje, temu dobrze smakuje;
Młoda kuchareczka zwinna jak laleczka;
Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść.*

Kolejną grupę stanowią makatki zawieszane w kącie z wodą – nad *wodniarką* lub przy kranie (o ile kran w mieszkaniu był). To obrazy związane z wodą – pływające łabędzie, roślinność wodna, kaczuszki, gąski, pompy i krany, krajobrazy ze strumieniem, rzeką lub jeziorem, kąpiące się postaci. Są też sceny rodzajowe z wiaderkami, konewkami oraz nawiązujące do holenderskich inspiracji – pejzaże z morzem, wiatrakami czy pływającymi łodziami. Napisy, jakie możemy na nich zobaczyć to:

*Świeża woda;
Świeża woda zdrowia doda;
Świeża woda najlepsza ochłoda.*

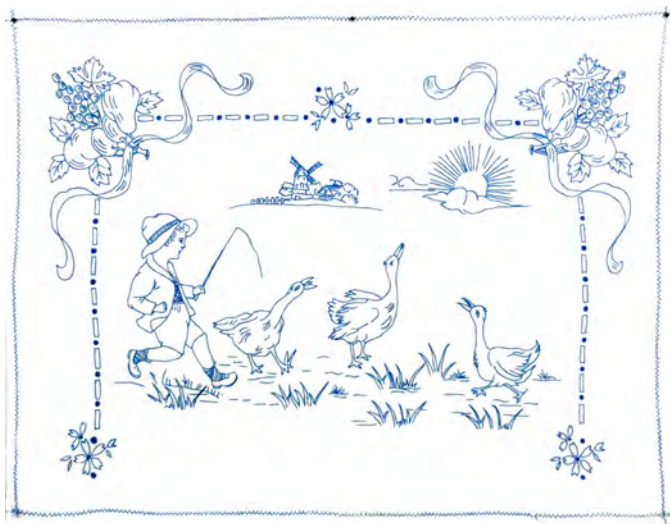
Jeszcze inne makatki zawieszano w pobliżu stołu. Można na nich było zobaczyć kompozycje kwiatowe, misy, patery lub kosze z owocami. Rysunki czasami łączono z napisem *Smacznego* lub *Dobrego apetytu*. Do tej grupy możemy także zaliczyć makatki w stylu orientalnym, przedstawiające Japonki w kimonach, z filiżankami w dłoniach. Pamiętam taką makatkę wiszącą nad kuchennym stołem w moim rodzinnym domu. Miała napis: *Zapraszamy na herbatkę*. To z niej nauczyłam się odczytywać pierwsze litery. Ale nie zawsze pisownia haftowanych wyrazów była prawidłowa. Często litery były odwracane – „odbicie lustrzane” przytrafiało się najczęściej literom N, Z i S. Czasem popełniano błędy ortograficzne, pisząc np. słowo „mój” przez „u”. Myślę,

że takie obiekty w zbiorach kolekcjonerów są skarbem, podobnie jak znaczki kancerowane w kolekcji filatelistów. Chociaż niedoskonałe, każdy chciałby je mieć.



Fot. 6. Makatka z przesłaniem

Fot. A. Dąbrowicz



Fot. 7. Makatka z fragmentem krajobrazu

Fot. A. Dąbrowicz



Fot. 8. Makatka z napisem

Fot. A. Dąbrowicz

Odrębną grupę makatek stanowią makatki o tematyce religijnej. Ten typ makatek w łódzkich domach występował dużo rzadziej. Najczęściej przedstawiane na nich były rozmaite aniołki i anioły – pochylające się nad dziećmi lub bawiące się z nimi; poza tym Maryja, Święta Rodzina oraz inni święci patronowie. Towarzyszyły im napisy *Boże błogosław temu domowi* lub *Boże błogosław dom nasz*. Były też obrazy Jezusa przedstawianego jako Dzieciątko karmiące ptaszki lub owieczki. Były makatki przedstawiające Jezusa Miłosiernego, takiego jak z obrazu św. Faustyny. W kolekcji Centralnego Muzeum Włókiennictwa w Łodzi znajduje się tylko jeden taki przykład – to makatka wielobarwna, drukowana. Na białym tle nadrukowano w kolorach: niebieskim, czerwonym, żółtym i zielonym otoczonego Aniołami Jezusa z gorejącym sercem i przekłutymi dłońmi, pod nim niebieski napis: *Jezu, ufam Tobie*. Ciekawe jest to, że makatka ta pochodzi z lat 50. XX wieku, z okresu, kiedy to jeszcze kult Miłosierdzia Bożego nie był tak popularny jak 30 lat później.



Fot. 9. Makatka z motywem bajkowym

Istnieje jeszcze grupa makatek, dla których trudno jednoznacznie ustalić miejsce zawieszania. To makatki z motywami bajkowymi: Czerwonym Kapturkiem i wilkiem, Jasiem i Małgosią, krasnalami, zwierzętami, roślinami, pastuszkami itp. Może w nawiązaniu do bajek tkwi sedno dydaktycznego fenomenu makatki? Bo makatka kuchenna pełniła też rolę dydaktyczną. Na końcu każdej bajki zawsze był jakiś morał, ważne dla młodego człowieka przesłanie. I o tym przesłaniu zapewne makatki miały przypominać. Obrazkowy świat pokazywał w schematyczny i prosty sposób godne naśladowania wzorce.

***Kinder, Küche, Kirche* – czyli makatkowe stereotypy**

Aliteracja *Kinder, Küche, Kirche* (z niem. „dzieci, kuchnia, kościół”) lub *die drei K* („trzy K”) to popularny w Niemczech slogan odnoszący się do tradycyjnej roli kobiety w społeczeństwie i rodzinie. Autorem tego hasła był prawdopodobnie cesarz Wilhelm II. W Polsce, po drobnej modyfikacji sentencja ta brzmiała: *Kuchnia, Kościół, Kołyska*. Swego czasu te trzy wartości uważane były za najważniejsze w życiu kobiet i ich rodzin. Matki (i makatki) niosły to przesłanie przez całe stulecie, utrwalając stereotypową rolę kobiety w społeczeństwie i rodzinie. Po zakończeniu II wojny światowej, na skutek działania ruchów feministycznych mających na celu zrównanie w prawach obu płci, stopniowo rezygnowano z takiego stereotypu. Współcześnie *trzy K* rozumiane jest raczej jako *Kinder, Küche, Karriere*, czyli „Dzieci, Kuchnia, Kariera”. Czy haftowanie i dzierganie na szydelku może kojarzyć się dziś z wizerunkiem nowoczesnej kobiety?

Zapomniane przez ostatnie lata rękodzieło znów staje się bardzo modne w dekoracji naszych mieszkań i domów. Ręcznie robione obrusy, serwety czy haftowane bieżniki, uważane za „prawdziwe”, małe dzieła sztuki coraz częściej są wykorzystywane w naszych domach. Kiedyś ręczne hafty i koronki świadczyły o szczególnych umiejętnościach, pracowitości i zręczności pani domu. Kobieta siadała i haftowała makatkę, obrusik lub poszewkę; czasem przez kilka godzin, nawet przez kilka dni. Kiedyś plan dnia kobiet wyglądał inaczej i pewnie łatwiej mogły one znaleźć czas na takie zajęcie. Kobiety żyjące w patriarchalnym świecie, niezależnie od tego co wyszywały, robiły to z namaszczeniem,

ponieważ były to te chwile, które spędzały same ze sobą. Poza tym haftowanie dawało możliwość „schowania się” za robótką i zdystansowania od swoich własnych emocji. To bardzo cenne i potrzebne, zwłaszcza dziś, gdy czas jest prawdziwym luksusem, i gdy niewiele kobiet może sobie na taki odpoczynek pozwolić. Coraz częściej organizowane są więc warsztaty wyszywania. Jedna z hafciarek, aktywistek, Anna Zajdel, twierdzi, że wyszywanie makatek to ucieczka kobiet w medytację i próba odseparowania się od narzuconych im ról. O wspólnym, kobiecym wyszywaniu mówi tak:

Łączę tradycyjny haft i formę ze współczesnym przekazem, który dla mnie jest po prostu ludzki. Odkąd Feminoteka zamówiła u mnie makatki z cytatami na kalendarz [kalendarz Feminoteki 2014], nieprzerwanie sięgam po cytaty. Ich autorkami są pisarki, polityczki, artystki, działaczki społeczne, czasami zwykle-niezwykłe kobiety z sąsiedztwa. Każda, absolutnie każda z nas ma do powiedzenia coś, co może być wskazówką dla innych. I czemu tego nie uwieczniać na tkaninie? Nie każda z nas jest Hanią Samson albo Kasią Miller, żeby pisać mądre książki lub do gazet, ale każda ma swoje doświadczenia, z których wynika coś, co warte jest ozdobnych liter i kwiecistych wzorów.

Moje makatki, oprócz cytatów, to głównie przekręcone o 180 stopni hasła z makatek tradycyjnych oraz hasła prawocławowce, antydyskryminacyjne, propagujące weganizm i feminizm. Jestem feministką i mam obowiązki feministyczne!

Podałabyś kilka przykładów, jak odwracasz patriarchalne „mądrości” ludowe?

„Gdzie chłop warzy, tam kobita dobry humor ma” „Gotuj, gotuj, Kochanieńki, ja pójde zrobić rewolucję” „Gdzie kucharek sześć, tam przyjaźń i wsparcie” „Gdzie mąż i żona gotuje, tam wszystkim równo smakuje” „Najlepsza gospodyni klub spotkań z kuchni czyni” „Mądra żona tym się chlubi, że gotuje to, co lubi (i wtedy kiedy chce)” (Zajdel, Drozd, 2017).

Forma makatki została też wykorzystana w kampanii Stowarzyszenia na Rzecz Przeciwdziałania Przemocy w Rodzinie „Niebieska Linia”. Była to zorganizowana w 2009 roku ogólnopolska kampania społeczna zwracająca uwagę na trzy rodzaje przemocy domowej – fizyczną, alkoholową i seksualną. Widać tu pewną analogię z makatkowym pierwowzorem z mitu o Filomeli i Prokne. Na pozornie niewinnej, tradycyjnej

makatce naniesiono nowy napis: *Nie mów nikomu co się dzieje w domu*. Przypięty do makatki dopisek *Czas zacząć mówić* (z numerem infolinii) zachęca świadków przemocy i jej ofiary do kontaktu ze specjalistami gotowymi do niesienia pomocy pokrzywdzonym.

Moda na makatki trwała do lat 80. XX wieku. Na długie lata makatka została zapomniana. W ostatnim okresie – na co wskazuje wiele inicjatyw, nie tylko muzealnych – możemy jednak zauważyć powrót jej popularności.

Bibliografia

- Borycka B. (2008), *Gotuj dobrze, nie żartuję... wystawa makatek haftowanych i z nadrukiem (pierwsza połowa XX w.)*, Muzeum Miasta Pabianic, Pabianice.
- Duchoňová M. (1985), *Haftujemy*, tłum. M. Chmiel, Wydawnictwo Watra, Warszawa.
- Parandowski J. (1979), *Mitologia*, Wydawnictwo Czytelnik, Warszawa.
- Zajdel A., Drozd. A. (2017), *Wyszywajcie! Nie będzie wojen*. „Codziennik Feministyczny”, <http://codziennikfeministyczny.pl/wyszywajcie-nie-bedzie-wojen/> (27.09.2018).

Anna Marciniak-Kajzer*

ŚREDNIOWIECZNA KUCHNIA „SIERMIĘŻNA” CZY „WYMYŚLNA” UWAGI O KULTURZE MATERIALNEJ

(Medieval Kitchen “Rough” or “Sophisticated” Remarks about Material Culture)

Streszczenie. Powszechna wiedza o kuchni w średniowieczu pełna jest mitów i sprzeczności. Sytuacja poprawiła się w ostatnich latach, od kiedy gotowanie stało się modne. Tzw. *food studies* przyczyniły się do współpracy historyków, archeozoologów, archeobotaników, antropologów i archeologów. W artykule kuchnia i jej wyposażenie omawiane są z perspektywy archeologa. Chyba nie zawsze w pełni uświadamiamy sobie, że nasze archeologiczne „skorupy” są relikdami naczyń, które stanowiły zaledwie niewielką część kuchennego wyposażenia. Wiele przedmiotów wykonanych było z materiałów organicznych – głównie z drewna, łyka czy kory, ale też ze skóry czy tkanin. Tego typu wyposażenie rzadko zachowuje się w ziemi. Większość omówionych w artykule sprzętów kuchennych to rzeczy proste, wykonane z tanich surowców, więc powszechnie dostępne. Były one rzadko opisywane, nie były bowiem przedmiotem zastawów, procesów sądowych, nie pojawiały się w testamentach. Czasami tylko znajdujemy je w ikonografii, dzięki czemu wiemy, że obraz średniowiecznej kuchni był bardzo zróżnicowany i zależał w znacznej mierze od majątności jej właściciela. Na pewno nie odpowiadał mitom, które wciąż są popularne i oceniają średniowiecze jako epokę „siermiężną”. Kuchnie biedoty niewiele zmieniły się przez następnych kilka wieków. Kuchnie elit społecznych również ewoluowały powoli, zawsze jednak pozostawały „wymyślne”.

Słowa kluczowe: średniowiecze, kuchnia, archeologia, kultura materialna.

* Dr hab. Anna Marciniak-Kajzer, prof. UŁ (Orcid: 0000-0003-1346-9652), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Archeologii, ul. Narutowicza 65, 90-131 Łódź.

Summary. Knowledge about cuisine and kitchen in the Middle Ages is full of myths and contradictions. The situation has improved in recent times, since cooking has become fashionable. The so-called food studies, contributed to the collaboration of historians, archeozoologists, archaeobotanists, anthropologists and archaeologists. In this article, however, the kitchen and its equipment are described from the archaeologist's point of view. We do not always fully realize that our archaeological "potsherds" are relics of pots which were only of a small part of the kitchen equipment. Many objects were made of organic materials – mainly from wood, bast or bark, but also from leather or fabric. This type of equipment is rarely preserved in the ground. Most of the kitchen appliances discussed in the article are simple objects, made of cheap raw materials, so widely available. They were rarely described in sources – they were not subject to pledges, lawsuits and did not appear in wills. Sometimes we only find them in iconography. Hence we know that the image of medieval cuisine is very diverse and depended largely on the wealth of its owner. Certainly, it does not correspond to the still popular myths which see the Middle Ages as a "rough" era. The kitchens of the poor have changed little over the next few centuries. Kitchens of social elites also evolved slowly, but they always remained "fancy".

Key words: Middle Ages, kitchen, archaeology, material culture.

Powszechna wiedza o kuchni w średniowieczu pełna jest mitów i sprzeczności. Sytuacja zaczęła się poprawiać, od kiedy gotowaniem zajęli się celebryci, odbierając tym samym monopol „kurom domowym”. Gotowanie stało się modne, więc i zainteresowanie historią kuchni również. Jeśli chodzi o naukowców, to nie będę dociekać, czy trend ten to również wynik mody, czy po prostu zjawisko związane ze zmianami, dzięki którym już „wypada” zajmować się tematami tak niepoważnymi jak kuchnia. Jednak zainteresowanie tą tematyką, zarówno historyków jak i archeologów, wyraźnie wzrosło. Na taki wzrost popularności odpowiedział także rynek wydawniczy. Nieustannie pojawiają się nowe zbiory przepisów (bo raczej nie tyle nowych receptur), których sukces zasadza się na ciągle inaczej definiowanych kryteriach doboru. Ten sam barszczyk dostaniemy opisany jako wielkanocny, regionalny wielkopolski lub podlaski, a może również jako świetne antidotum (*the day after*) w przepisach na kulinarne, karnawałowe szaleństwa. Przy okazji barszczu nie mogę się powstrzymać od uwagi, że nazwy dań też pod-

legają dziwnej przemianie. Dawniej barszczem określano jedynie zupy przygotowane z zakwaszonych części roślin (barszcz zwyczajny – *Heracleum sphondylium*), natomiast żurem określano zupy ugotowane z użyciem zakwaszonej mąki. Czym dziś kierują się handlowcy nadając nazwy swoim produktom, doprawdy nie jestem w stanie dociec.

W całej masie tak licznych ostatnio publikacji pojawiają się również prace, których autorzy zajmują się kuchnią od strony historycznej. Są to zarówno przedruki najpopularniejszych prac zagranicznych, jak chociażby *Historia naturalna i moralna jedzenia* autorstwa Maguelonne Toussaint-Samat (Toussaint-Samat, 2002) czy *Historia smaku* Bryana Bruce’a (Bruce, 2011). Do zupełnie innego nurtu należą zbiory przepisów, popularne wydawnictwa bez „aparatu naukowego”. W taki właśnie sposób René Husson i Philippe Galmiche opublikowali *Kuchnię średniowiecza*, czyli wybrane receptury pochodzące z sześciu źródeł pisanych datowanych na wiek XIV do początków XV (Husson, Galmiche, 2015). Brak ciągle tłumaczeń prac Jean-Louisa Flandrina, uważanego za prekursora badań nad historią smaku w Europie.

Ze starszych prac polskich wymienić trzeba teksty Marii Dembińskiej i Anny Rutkowskiej-Płachciskiej (Dembińska, 1963; Rutkowska-Płachcińska, 1978). Historie polskich książek kucharskich omówił w skrócie Jarosław Dumanowski w publikacji *Staropolskie książki kucharskie* (Dumanowski, 2009) zamieszczonej w jednym z numerów czasopisma „Mówią Wieki”, który właśnie tematyce kulinarnej został poświęcony. Dumanowski jest również współautorem wydania najstarszej polskiej książki kucharskiej *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku* (Dumanowski, Pawlas, Poznański, 2010). Historia polskiej kuchni zawdzięcza mu zdecydowanie najwięcej. Jest on bowiem pomysłodawcą i inicjatorem powołania Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (w ramach Polskiego Towarzystwa Historycznego). Z jego inicjatywy powstała również seria publikacji „Monumenta Poloniae Culinaria” wydawana przez Muzeum Pałac w Wilanowie.

Podobne przedsięwzięcia realizowane są w całej Europie. Nie zawsze dostęp do wspomnianych publikacji jest łatwy, ceny wydawnictw najczęściej są wygórowane. Jednak coraz więcej z nich jest dostępnych w formule *open access* – chociażby praca Magdaleny Beranovej *Jídlo a pití a pití v pravěku a ve středověku* (Beranová, 2005). Niestety, niedostępne

są choćby *Cooking in Europe 1250–1650* Kena Albali (Albali, 2005) czy *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* Enrico Carnevale Schianca (Schianca, 2011). Ponadto, w średniowieczu jedzenie, a zwłaszcza przyprawy, były również uznawane za środek leczniczy, stąd wydawnictwa dotyczące średniowiecznej medycyny to tak naprawdę również prace w znacznej części poświęcone przepisom i jedzeniu.

Wszystkie te inicjatywy, pozostające w obszarze zainteresowań tzw. *food studies*, przyczyniły się do współpracy badaczy różnych dyscyplin naukowych, od historyków poczynsz, przez archeozoologów, archeobotaników, antropologów czy historyków medycyny po archeologów (Dumanowski, 2012). Spektakularnym wynikiem tej kooperacji była konferencja naukowa, która odbyła się w 2011 roku w Gdańsku, a której owoc stanowi książka *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem* (*Historia naturalna...*, 2012).

Temat, który poruszyłam na początku tego artykułu jest trudny do szybkiego wyczerpania, a dodatkowo miał tylko być wstępem do nieco innych zagadnień, o których chciałabym tu napisać. W omawianej powyżej problematyce badawczej, w ramach *food studies*, zdecydowanie dominuje nurt, w którym analizowane jest to, co po angielsku nazwalibyśmy *cuisine*, a nie *kitchen*. W języku polskim takiego rozróżnienia nie możemy zrobić – mianem kuchni (tradycyjnej, regionalnej itp.) określamy zarówno zbiór przepisów, jak i pomieszczenie, w którym gotujemy, a na dodatek urządzenie, które do gotowania nam służy, np. kuchnia gazowa. Czym powodowana jest ta „skromność” terminów, próbowałam między innymi dociec w innej pracy (Marciniak-Kajzer, 2013).

W kwestii kuchni jako zbioru przepisów i sposobów przetwarzania żywności historycy mają całkiem znaczne pole do popisu. W późnym średniowieczu nie było jeszcze książek kucharskich. Zapewne wśród najwcześniejszych można wymienić datowany na koniec wieku XIII *Liber de Coquina* – wydany przez Roberta Maiera (Maier, 2005) oraz *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, którego edycję zawdzięczamy Enricowi Carnevale Schianca (*Tractatus...*, 1998). Najbardziej popularnym z dzieł tego typu jest napisany pod koniec XIV wieku we Francji tzw. *Gospodarz paryski*. To jednak, przede wszystkim, zbiór rad i pouczeń dotyczących prowadzenia mieszczańskiego gospodarstwa, a nie typowy zbiór przepisów. Dlatego też najczęściej wykorzystywanymi źródłami są rachunki, taryfy celne czy źródła normatyw-

ne, np. reguły zakonne, według których toczyło się życie w klasztorach, czy nakazy kościelne dotyczące postów, a także kary przewidziane za ich łamanie. Główny nacisk w tych badaniach kładziony jest na zagadnienie, co jedzono, ile, jak często. Wątki dotyczące sprzętów kuchennych czy wyposażenia domu w naczynia służące do spożywania posiłków, zazwyczaj traktuje się marginalnie (Rutkowska-Płachcińska, 1978: 274–77). Są to oczywiście tematy dotyczące ściśle kultury materialnej, czyli domeny archeologów. Niestety, nie jest to zagadnienie, które w całości może być badane na podstawie odkrywanych przez nas zabytków. Jednak próby odtworzenia „kuchni” we wszystkich jej znaczeniach są podejmowane nawet dla wczesnego średniowiecza, dla którego brak jest źródeł pisanych czy przekazów ikonograficznych. Wynikiem takich działań jest książka *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...* (Lis, Lis, 2009: 109–142). Jednym z pierwszych archeologów, który w pracy *Archeolog w kuchni* (Buśko, 2001) zajął się wyposażeniem średniowiecznej kuchni, był Cezary Buśko. Podobnym zagadnieniem w odniesieniu do dworu rycerskiego zainteresowałam się także w książce *Średniowieczny dwór rycerski w Polsce. Wizerunek archeologiczny* (Marciniak-Kajzer, 2011).

W przypadku opracowań archeologicznych próby odtworzenia wyposażenia kuchennego rozumiane są w dość specyficzny sposób. Najczęściej opisuje się „fragmenty ceramiki naczyniowej”, które z dużą determinacją i niemalym trudem dzielone są na grupy technologiczne oraz porządkowane w ramach przeróżnie definiowanych typologii (od prostych danych metrycznych po skomplikowane układy zdobniczych wątków i ornamentów). Niezbyt często autorzy zwracają uwagę na funkcję tych naczyń – poza określeniem np. czy był to dzban czy miska. W kontekście średniowiecza asortyment naczyń ulega znacznemu poszerzeniu w stosunku do tego, co mogliśmy obserwować wcześniej. Wprawdzie w pradziejach znano już choćby naczynia faszowate czy miski, a nawet naczynia przypominające dzbany czy kubki, jednak były to wyjątki. W interesującym nas czasie pojawiają się naczynia zupełnie nowe, które pozwalają na inny sposób obróbki pożywienia, np. smażenia. Do tego potrzebne są płytkie naczynia o stosunkowo szerokim dnem, umożliwiające szybkie nagrzewanie i odparowanie wody. Za taki uznać można trójnóżki – niewielkie, płytkie naczynia na trzech nóżkach, zaopatrzone w rurkowaty uchwyt, w który wsuwano drewniany,

długi trzonek, pozwalający na wstawianie naczynia w bardzo mocno rozgrzane węgle drzewne bez poparzenia rąk. Oczywiście, naczynia takie mogły, i zapewne spełniały, również inne „niekuchenne” funkcje (Sulkowska-Tuszyńska, 1992). Warto również uświadomić sobie, że liczba garnków ceramicznych wykorzystywanych w kuchni musiała być znacznie większa, niż gdyby eksploatowano naczynia metalowe. Wynika to z prostego powodu – naczynia gliniane są porowate, co w czasach, gdy nie znano detergentów powodowało, że resztki gotowanych potraw wnikały w ścianki i nie dawały się całkowicie usunąć. W takich warunkach poszczególne garnki musiały mieć sprecyzowane przeznaczenie, np. do gotowania mleka nie można było użyć garnka, w którym uprzednio przygotowano potrawę kwaśną – po prostu mleko zwarzyłoby się. Kolejną, bardzo istotną zmianą było pojawienie się naczyń „indywidualnych”, czyli takich, jakimi przy stole w czasie spożywania posiłku posługiwała się jedna osoba – były to małe dzbanuszki, kubki i talerze.

„Skorupy” są dominującymi, a czasami jedynymi znaleziskami archeologicznymi, które w sposób pewny możemy połączyć z dawną kuchnią. Chyba nie zawsze w pełni uświadamiamy sobie, że tak naprawdę naczynia, którymi były niegdyś nasze „skorupy”, stanowiły zaledwie część kuchennego wyposażenia, trudną nawet do oszacowania ilościowego. Gros przedmiotów wykonanych było z materiałów organicznych – głównie z drewna, łyka czy kory, ale też ze skóry czy nawet tkanin. Tego typu wyposażenie – niestety – rzadko zachowuje się w ziemi, a zatem niezbyt często trafia do naszych rąk. Stosunkowo najczęściej, zwłaszcza w warstwach mierzwy w miastach, odnajdujemy naczynia drewniane lub fragmenty, które umożliwiają ich rekonstrukcję. Romana Barnycz-Gupieniec wymieniła następujące techniki wykonywania drewnianych przedmiotów, jakie odnajdujemy w archeologicznych wykopach: ciosanie (w ten sposób powstawały klepki, z których potem wykonywano naczynia klepkowe), dłubanie, plectenie i toczenie (Barnycz-Gupieniec, 1959: 41).

Najpopularniejszymi przedmiotami były te łatwe do wykonania przez każdego – czyli dłubane. Wspomnieć tu można łyżki, czerpaki, łopatkę, niecki, korytka, a także kubki i pokrywy (Barnycz-Gupieniec, 1959: 47). Niezbyt skomplikowane były również wyroby plectone. Wyplatać można było z wikliny, łyka, ale także słomy czy pasków skóry. Na asortyment takich wyrobów, które znajdowały zastosowanie w kuchni,

mogły składać się wszelkiego rodzaju kosze i koszałki (podłużne kosze z dwoma uchami) (Gloger, 1907: 123). Znacznie większych umiejętności wymagało przygotowanie naczyń klepkowych. Ich producentów dzielono na bednarzy oraz łagiewników, ci ostatni wykonywali raczej mniejsze pojemniki (choć czasami rozróżnieniem było stosowanie innych obręczy) (Barucha, 2016: 16). Tak więc bednarze najczęściej produkowali beczki i antalki, a łagiewnicy: wiadra, cebry, dzieże, kadzie, warznice, balie, skopki, ale też fasy do masła, butle czy kubki.

Z opracowań Zygmunta Glogera wiemy, że dzieże, które służyły do wyrobu ciasta na chleb, były naczyniami o funkcji wręcz magicznej. Znajdowały się w każdym gospodarstwie. Szesnastowieczne przekazy podają, że w trakcie uroczystości weselnych, jakie odbywały się w szlacheckich rodzinach, pannę młodą sadzano właśnie na dzieży. Później ten zwyczaj przejęli chłopcy i praktykowali go prawdopodobnie aż do XVIII wieku (Gloger, 1907: 3).

Największych umiejętności i dodatkowo odpowiednich narzędzi wymagało wytworzenie naczyń przy pomocy toczenia. To miski i talerze są wyrobami tokarskimi najbardziej charakterystycznymi i najczęściej spośród wyrobów toczonych znajdowanymi przez archeologów. Poza tym wymienić można puszki, które mogły służyć do przechowywania przypraw (Grabska, 1979: 138) oraz puchary i kielichy, a także pokrywki.

Omawiając drewniane przedmioty będące wyposażeniem kuchni, z którymi archeolodzy niezbyt często mają do czynienia, wspomnieć trzeba również różnego rodzaju pałki służące do ucierania, mątewki, sita, przetaki i wiele innych przedmiotów, które do dziś znajdują się w każdej kuchni, z tym, że wykonane są z innego tworzywa.

Większość z omówionych powyżej sprzętów kuchennych to rzeczy dość proste, wykonane z tanich surowców, więc powszechnie dostępne. Utensylia takie rzadko opisywano – były zbyt oczywiste i tanie – nie były przedmiotem zastawów, procesów sądowych ani nie pojawiały się w testamentach. Czasami tylko znajdujemy je na obrazach.

Zupełnie inaczej wygląda sprawa z tymi sprzętami, które wśród kuchennego wyposażenia z pewnością były najdroższe. Mam tu na myśli naczynia wykonane z metali. Wiemy, choćby ze średniowiecznej ikonografii, że w kuchniach używano m.in. miedzianych i żelaznych kotłów zawieszanych nad ogniem na hakach, rondli o długich uchwytach, a także różnego rodzaju rusztów i rożnów, a nawet urządzeń do

ich mechanicznego obracania. Z mniejszych rzeczy wymienić trzeba młódcierze i specjalistyczne noże. Ponieważ najczęściej naczynia wstawiano bezpośrednio między węgle drzewne, wygodne było użycie żelaznych „koziolków” – podstawek do stabilnego osadzenia garnka.

Tych wszystkich przedmiotów archeolog również nie ogląda często – były zbyt cenne. Uszkodzone przetwarzano, zagubić było je raczej trudno ze względu na rozmiar. Z pogorzeliśk zapewne je wydobywano, bo były cenne. Jednak w przypadku tych naczyń z pomocą przychodzi nam źródła pisane. Przyjrzyjmy się kilku zapisom, które zapewne mogą być zaskoczeniem dla wielu osób. W przytoczonych poniżej wzmiankach, trudno jest rozdzielić naczynia *stricto* kuchenne od stołowych. W 1464 roku Grot z Urbanowa pozwał kanonika Szczepana Chybskiego, między innymi o konie, naczynia (*scutella*), łyżki srebrne, kotły i inne sprzęty domowe, wartości 100 grzywien (SHGP IV/3: 472). W tym czasie grzywna wynosiła około 200 gramów srebra. Była to więc na owe czasy suma iście zawrotna – około 20 kilogramów srebra! Nieco wcześniej, bo w 1421 roku, Katarzyna z Łapszowa pozwała niejakiego Niemstę ze Szczytnik i Skroniowa o najście na dom jej matki w Szalowej i nieprawne zabranie stamtąd m.in.: 4 łyżek srebrnych (wartości 2 grzywien), 2 noży posrebrzanych (wartości 2 grzywien), 4 garnków cynowych (wartości 2 grzywien), kotła (wartości 2 grzywien) i miednicy (wartości 1/2 grzywiny) (SHGKr. III/4: 841).

Bogate zestawy naczyń pochodzą również z opisanych posągów. W jednym z nich, pochodzącym z 1441 roku, zanotowano, że: „Nieustęp z Małego Książa wziął za żoną 15 srebrnych łyżek z 4 grzywien czystego srebra, 10 cynowych półmisków (*scutellas stanneas alias cenowich*), tyleż cynowych talerzy, 10 żelaznych garnków” (SHGKr. III/2: 279). Z 1496 roku pochodzi dokument, w którym opisano, w jaki sposób opiekunowie dzieci zmarłego Mikołaja Czarnego z Podola i Jawczyc (2 synów) mieli je wyposażyć, kiedy osiągną one pełnoletniość. Wymieniono wiele cennych sprzętów domowych i elementów uzbrojenia, a m.in. również: 4 żelazne garnki, 2 panwie, 5 mis wielkich i 5 małych alias przystawek, 11 talerzy cynowych, 11 łyżek srebrnych, 2 miednice miedziane z nalewką (naczynie do polewania rąk) oraz kocioł toczony z nowymi kadziami (SHGKr. III/3: 596). Z kolei w 1447 roku dziedzice wsi Dąbrówka pozwali niejakiego Potencjała Słapa o przejęte w czasie sprawowania nad nimi opieki rzeczy ich ojca, Piotra Słapa, czyli: 20 cza-

rek (*scultella*) miedzianych ocynowanych (*cuprea alias oczenowy*) i tyluż talerzy, 16 łyżek srebrnych, kotła do warzenia piwa i innych mniejszych naczyń do gotowania ryb, żelaza do kominka (rożeń?), a wszystko to wartości 50 grzywien (SHGP IV/3: 573).

Bardzo duża liczba postnych dni w średniowieczu powodowała, że ryby jadano często. W zacytowanym powyżej opisie naczyń służące do ich przygotowania wymieniono w liczbie mnogiej, było więc ich prawdopodobnie kilka, i to chyba metalowych, gdyż ceramicznych wyrobów zwykle nie opisywano. Mamy tu więc do czynienia z naczyniami zapewne w odmiennym kształcie niż zwykle garnki, bo coś innego mogło być ich wyróżnikiem? Drugim intrygującym przedmiotem, który pojawił się w tej zapisce jest „żelazo do kominka”. Być może był to rozeń, czy może ruszt, służący zarówno do pieczenia, jak i do podgrzewania potraw? Tu trzeba przypomnieć, że w średniowiecznej ikonografii często spotykamy przedstawienia, na których gotuje się właśnie przy kominku (Marciniak-Kajzer, 2013).

Przytoczone powyżej zapisy źródłowe dotyczyły rycerstwa/szlachty. Jednak i w miastach wyposażenie kuchni mogło być bogate. O tym, jak cenne potrafiły być niektóre przedmioty i sprzęty kuchenne, czy też służące jako zastawa stołowa, dowiedzieć się możemy choćby z lektury spisów lichwiarских zastawów. Interesujące dane na ten temat zarejestrował Mateusz Goliński w pracy *Wrocławskie spisy zastawów, długów i mienia żydowskiego z 1453 roku* (Goliński, 2006). W rozdziale zatytułowanym *Zastawa stołowa i naczynia metalowe*, również znajdujemy uwagę o wybiórczym traktowaniu interesujących nas przedmiotów: „Pośród pozornego bogactwa drobnej zastawy tylko przedmioty metalowe mogły zadowolić lichwiarza; ceramiczne i szklane w ogóle ignorowano” (Goliński, 2006: 109–10). W omawianej pracy zaskakiwać może podział naczyń ze względu na ich pojemność, która była precyzyjnie określona. Najczęściej sformułowania dotyczące pojemności spotykamy w przypadku dzbanów – ich nazwy pochodzą od miary garnca lub kwarty. Najpopularniejsze były dzbanki o pojemności kwarty czyli $\frac{1}{4}$ garnca. Zdecydowana ich większość wykonana była z cyny, a część z nich była zdobiona. Często również pojawiają się konwie, które w tym przypadku utożsamiane są z dużymi dzbanami. Chociaż jedna z opisanych konwi miała służyć do ucierania tłuczkiem (Goliński, 2006: 112). Kolejną wymienioną liczną grupę stanowią kotły i tygle. Oczywiście,

tego typu naczynia mogły być używane również np. w łaźni czy warsztacie, jednak część z nich z pewnością miała swoje miejsce w kuchni. Świadczą o tym choćby bardziej rozbudowane opisy. I tak w zastawach znalazły się: kociołki, kotły nad palenisko, kocioł na trzech nóżkach, kocioł do ryb, ale i tygiel do ryb, poza tym tygiel miedziany, i najczęściej wymieniany tygiel spiżowy. W kuchni tygiel, jako płytke naczynie, mógł pełnić rolę patelni, podobnie jak ceramiczne trójnóżki. Nie można również wykluczyć, że część spiżowych naczyń opisanych jako tygle czy panwie, mogła spełniać rolę moździerza, choć i sam moździerz pojawia się z zapisach, ale bardzo rzadko. Zdecydowanie jednak najczęściej występują miski, tu jednak ponownie mamy wątpliwość – nie wszystkie zapewne były używane w kuchni (Goliński, 2016: 112).

Powyżej omówiłam pokrótce te kuchenne sprzęty, które znajduje archeolog w swoich wykopach i te, o których historyk może przeczytać w zapiskach źródłowych. Pozostało omówienie ikonografii. Nie będzie to proste – trudno pisać o obrazach, których nie można pokazać – niestety, zazwyczaj prawa autorskie nie pozwalają na zamieszczanie reprodukcji obrazów. Podejmijmy jednak próbę wyobrażenia sobie średniowiecznych kuchni. Liczba mnoga jest tutaj bardzo uzasadniona. Kuchnia wiejska, podobnie jak kuchnia najbiedniejszych mieszkańców miast, nie zmieniała się zbyt szybko. Wizyta we współczesnych skansenach da nam całkiem niezłe wyobrażenie o tym, jak mogła wyglądać. Zmieniło się tak naprawdę urządzenie do gotowania – palenisko, w którym używano drewna. Zastąpiła je kuchnia, w której z czasem zaczęto używać węgla. Reszta sprzętów nie uległa specjalnej zmianie. Te kuchnie zapewne odpowiadają naszym wyobrażeniom o średniowiecznej „siermiężnej” kuchni.

Zupełnie inaczej wyglądały jednak kuchnie najbogatszych. Czy pasuje do nich określenie „wymyślne”? W bogatych kuchniach, w których pracowało kilka osób, a które stosunkowo często przedstawiane są w ikonografii, na pierwszym planie zazwyczaj znajduje się palenisko. Ma ono formę podniesionego podestu, na którym układano węgle drzewne – nie nastał jeszcze czas żelaznych płyt z fajerkami – naczynie wstawiano bezpośrednio w żar. Nad takim paleniskiem bardzo często wznosił się kaptur podłączony do przewodu kominowego, choć nie było to regułą. Często całe pomieszczenie znajdowało się w tzw. szerokim kominie – jego ściany zwężały się ku górze, przyjmując postać butelkowego bądź piramidalnego komina.

Ponad paleniskiem zawieszono były haki z łańcuchami do zawieszania kotłów. Miały one możliwość regulowania wysokości naczynia ponad ogniem. Haków mogło być kilka. Znakomitą rekonstrukcję takiego urządzenia możemy obejrzeć na zamku w Malborku. Na hakach zawieszano najczęściej garnki żelazne – znacznie bardziej wytrzymałe i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, a przede wszystkim o znacznie lepszych proporcjach objętości do wagi. W ten sposób można było wygodnie gotować. Jeśli chodzi o inne popularne metody termicznej obróbki pożywienia, to stosunkowo często spotykać możemy wszelkiego rodzaju rożna. I nie były to tylko zwykłe pręty ustawione na podpórkach. W jednym z chętnie odwiedzanych francuskich zamków w dolinie Loary – w Chenonceau – znajdujemy urządzenie, które prawdopodobnie działało tu od średniowiecza. Jest to kuchenny kominek służący do pieczenia na rożnach. Umocowano w nim trzy rożny, jeden nad drugim. To pozwalało na regulację siły ognia. Dodatkowym udogodnieniem jest tu pomysłowy system przekładni, które pozwalają na to, aby każdy rożen obracał się w innym tempie. I to nie koniec udogodnień. Wszystkie trzy rożny były obracane mechanicznie – nie wymagały ciągłej pracy i uwagi człowieka. Na wspomnianych przekładniach zamocowany był łańcuch lub rzemień czy nawet sznur, na końcu którego zawieszony był ciężarek, a ten opuszczano poza mur do fosy. W ten sposób rożna obracały się bez konieczności ciągłej pracy człowieka. Urządzenia takie obserwować możemy również na średniowiecznych rycinach. Na jednej z nich przedstawiono jeszcze ciekawsze rozwiązanie. Na płycie paleniska zamontowano rożen, który jest obracany przy pomocy gorącego powietrza unoszącego się znad paleniska. Uderza ono bowiem w niewielki wiatraczek, składający się z trzech okrągłych miseczkowatych „skrzydeł”, umocowanych na pionowym pręcie. Na dole przekładnia z kółek zębatych zamienia ruch obrotowy z pionowego na poziomy, obracając tym samym rożen. Nawet jeśli nie budowano tego typu przemysłowych urządzeń mechanicznych, pomagano sobie stosując różnego rodzaju podpórki (często ceramiczne), które przy pomocy otworów lub wypustek, pozwalały na regulowanie wysokości rożna nad paleniskiem (Buśko, 2002). Dbano oczywiście i o to, aby nie zmarnował się cenny tłuszcz skapujący z pieczonych mięs. Na zachowanych ilustracjach widzimy specjalne płaskie naczynia na nóżkach – tzw. rynki/rynienki, które podstawiano pod rożny. Tego typu naczynia znamy również z wykopalisk.

Do „wymyślnych” urządzeń zaliczyć ponadto z pewnością wypada gofrownice, również pojawiające się w średniowieczu (Buško, 2002: 311). W zapiskach historycznych wspomniane były garnki do gotowania ryb. Zapewne było to związane z niezwykłą dbałością, jaką w średniowieczu przykładano do wyglądu potraw. Miały one wyglądać pięknie i zaskakująco. Jeśli chodzi o ryby, to nierzadko w kuchniach znajdowały się specjalne baseny z wodą, w których przetrzymywano ryby, aby były świeże.

Chyba nie wszyscy uzmysławiają sobie również, że kuchnia – rozumiana jako wnętrze – nie była zazwyczaj oddzielnym pomieszczeniem. Takie znamy jedynie z zamków i klasztorów – gdzie mieliśmy do czynienia z „żywieniem zbiorowym”. Najczęściej jednak było to miejsce, które raczej przypomina modne dziś „salono-kuchnie” czyli lokum, gdzie rodzina przebywała przez cały czas. Tam gotowano, jedzono i po prostu tam toczyło się codzienne życie. Oglądając średniowieczną ikonografię, łatwo możemy się przekonać, że nawet w takich pomieszczeniach dbano o estetyczne spożywanie posiłków. Bardzo często na przedstawieniach prezentowane są stoły przykryte obrusami. Równie często zobaczyć można różnego rodzaju *lavaba* – sprzęty służące do mycia rąk. Czasami to po prostu miska i dzbanek. Niekiedy są to urządzenia bardziej skomplikowane. Na przykład: nalewka/dzbanek wisi na haczyku nad czymś, co dziś określiłibyśmy mianem umywalki. Bywało, że miały one rzeczywiście odpływ, który odprowadzał zużytą wodę. Zawsze w takim miejscu widzimy wiszący ręcznik – w bogatszych domach bardzo często ozdobiony haftem.

We wspomnianym już na wstępie pokonferencyjnym tomie (*Historia naturalna...*, 2012) ukazał się tekst, w którym jedna z autorek analizuje zastawę stołową i sposoby nakrywania do posiłków przedstawione w późnośredniowiecznym malarstwie tablicowym (Jankiewicz-Brzostowska, 2012: 135–145). Ponieważ, jak starałam się wyjaśnić w innej swojej pracy, w większości domów kuchnia nie była wyodrębnionym pomieszczeniem, zapewne też sprzęty kuchenne i stołowe nie były restrykcyjnie wydzielane. Natomiast w przypadku przedstawień ikonograficznych pojawia się inny kłopot. Zachowane zabytki malarstwa są przede wszystkim dziełami o tematyce religijnej, a co za tym idzie, autorzy poruszają się w swego rodzaju sferze symbolicznej i przede wszystkim do niej dobierają konkretne przed-

miot, które ich zdaniem mogły brać udział w przedstawianych scenach religijnych.

Podsumowując powyższe uwagi, możemy chyba stwierdzić, że wizerunek średniowiecznej kuchni jest dość złożony. Na pewno nie odpowiada mitom, które wciąż są popularne i widzą w średniowieczu epokę „siermiężną”. Kuchnie biedoty niewiele zmieniły się przez następnych kilka wieków. Kuchnie elit społecznych również ewoluowały powoli, zawsze jednak pozostawały „wymyślne”.

Bibliografia

- Adamson W. (2004), *Food in Medieval Times*, Greenwood, London.
- Albala K. (2006), *Cooking in Europe, 1250–1650*, Greenwood, London.
- Barnycz-Gupieniec R. (1959), *Naczynia drewniane z Gdańska w X–XIII wieku*, Łódź.
- Beranová M. (2005), *Jídlo a pití a pití v pravěku a ve středověku*, Akademia, Praha.
- Bruce B. (2011), *Historia smaku. Jak warzywa i przyprawy budowały fortuny, wywoływały wojny i wpędzały ludzi w szaleństwo*, tłum. E. Kleszcz, Carta Blanca, Warszawa.
- Buśko C. (2002), *Archeolog w kuchni*, [w:] C. Buśko, J. Klápště, L. Leciejewicz (red.), *Civitas & Villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, Polska Akademia Nauk, Wrocław–Praga, s. 309–315.
- Dembińska M. (1963), *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Instytut Historii Kultury Materialnej PAN, Wrocław–Warszawa–Kraków.
- Dumanowski J. (2009), *Staropolskie książki kucharskie*, „Mówią Wieki”, nr 12, s. 36–40.
- Dumanowski J. (2012), „Smażenie różnych konfektów”. *Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] B. Możejko (red.), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wśród mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, s. 212–219.
- Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J. (2010), *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Silva Rerum, Warszawa.

- Gloger Z. (1907), *Budownictwo drzewne i wyroby z drzewa w dawnej Polsce*, t. II, Wł. Łazarski, Warszawa.
- Grabska M. (1979), *Przedmioty drewniane*, [w:] A. Cofta-Broniewska (red.), *Zaplecze gospodarcze konwentu oo. Franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, Poznań, s. 117–144.
- Husson R., Galmiche P. (2015), *Kuchnia średniowiecza, 125 przepisów*, tłum. K. Marczevska, Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
- Jankiewicz-Brzostowska M. (2012), *Zastawa stołowa i sposoby nakrywania do posiłków w świetle późnośredniowiecznych zabytków malarstwa tablicowego*, [w:] B. Możejko (red.), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, s. 135–145.
- Lis H., Lis P. (2009), *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Wydawnictwo Egis, Warszawa.
- Maier R. (2005), *Liber de Coquina: Das Buch der guten Küche*, Friedrich Verlagsmedien, Frankfurt.
- Marciniak-Kajzer A. (2011), *Średniowieczny dwór rycerski w Polsce. Wizerunek archeologiczny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
- Marciniak-Kajzer A. (2013), *Jak wyglądały późnośredniowieczne kuchnie?* „Vox Patrum”, t. 59, s. 449–161.
- Możejko B. (red.), (2012), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Gdańsk.
- Rutkowska-Płachcińska A. (1978), *Pożywienie, napoje*, [w:] A. Rutkowska-Płachcińska (red.), *Historia kultury materialnej*, t. 2, *Od XIII do XV wieku*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław, s. 247–279.
- Schianca E. (2011), *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Leo Ol-schi Editore, Firenze.
- Schianca E. (ed.), (1998), *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, Condeco, Milano.
- SHGKr. III/2 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (1997), cz. 3, z. 2, red. F. Sikora, Secesja, Kraków.
- SHGKr. III/3 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (2000), cz. 3, z. 3, red. F. Sikora, Secesja, Kraków.

- SHGKr. III/4 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (2003), cz. 3, z. 4, red. F. Sikora, Societas Vistulana, Kraków.
- SHGP IV/3 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa poznańskiego w średniowieczu*) (2005), cz. 3, z. 4, red. T. Jurek, Wydawnictwo PTPN, Poznań.
- Sulkowska-Tuszyńska K. (1992), *Późnośredniowieczne i nowożytne naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia”, t. 20, s. 63–111.
- Toussaint-Samat M. (2002), *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B. Matusiak, M. Ochab, W.A.B, Warszawa.

Zofia Rzeźnicka*

ANTYCZNA PRZESTRZEŃ KUCHENNA W ŚWIETLE LITERATURY GASTRONOMICZNEJ I MEDYCZNEJ

(The Ancient Kitchen Space in the Light of Medical and Gastronomic Literature)

Streszczenie. Celem niniejszego artykułu jest zrekonstruowanie antycznej przestrzeni kuchennej na podstawie receptur zawartych w łacińskiej książce kucharskiej *De re coquinaria* (IV wiek naszej ery), traktacie *De agricultura* Katona (III/II wiek przed naszą erą) oraz greckich pismach medycznych autorstwa Galena (II/III wiek naszej ery) i Orybazjusza (IV wiek naszej ery). Zawarte w nich dane stanowią punkt wyjścia do rozważań na temat egzemplifikacji podstawowych sprzętów kuchennych, ich praktycznego wykorzystania, a także zilustrowania typowych dla tej epoki metod obróbki termicznej pokarmów.

Słowa kluczowe: historia pożywienia, historia przyborów kuchennych, antyczna kuchnia, antyczna sztuka kulinarna, historia technologii kulinarnej.

Summary. The aim of the present article is to reconstruct the ancient kitchen space according to the recipes given in the Latin cookbook known as *De re coquinaria* (4th century A.D.), the agricultural work *De agricultura* by Cato the Elder (3rd/2nd century B.C.) and Greek medical treatises by Galen (2nd/3rd century A.D.) and Oribasius (4th century A.D.). On their basis the author

* Dr Zofia Rzeźnicka (Orcid: 0000-0001-8566-4946), Uniwersytet Łódzki, Centrum Badań nad Historią i Kulturą Basenu Morza Śródziemnego i Europy Południowo-Wschodniej im. prof. Waldemara Cerana (Ceraneum), ul. Matejki 32/38, 90-237 Łódź.

describes the most important kitchen utensils and the way they were used. Moreover, she characterises the most common thermal treatments utilized in culinary art of that time.

Key words: food history, history of kitchen utensils, ancient kitchen, ancient culinary art, history of culinary technology.

Choć grecka i łacińska literatura piękna obfituje w opisy wystawnych uczt oraz wymyślnych potraw, które na nich serwowano, to na próżno szukać w niej opisu miejsca, w którym smakołyki te powstawały. Nieco danych na ten temat zawdzięczamy twórcom komedii, eksponującym w swoich utworach postać mistrza patelni, który przy okazji obszernych monologów wprowadza czasem czytelnika w tajniki starożytnej *ars coquinaria*. Passusy te niemal zawsze ograniczają się jednak wyłącznie do obszernych katalogów, w których nazwy produktów spożywczych przeplatają się z terminami odnoszącymi się do przyrządów kuchennych, bez bliższej charakterystyki tych ostatnich (np. Atenajos, 1887–1890: IV, 169 b–f [68, 1–48]). Więcej o ich zastosowaniu dowiadujemy się natomiast z fachowej literatury gastronomicznej, fragmentów pism agrotechnicznych, a także traktatów medycznych. Celem niniejszego artykułu jest próba zrekonstruowania typowej dla grecko-rzymskiego antyku przestrzeni kuchennej w oparciu o wspomniane korpusy źródeł. Trzon pracy stanowią wybrane receptury z *De agricultura* Katona (III/II wiek przed naszą erą) oraz przepisy spisane w datowanej na IV wiek naszej ery łacińskiej książce kucharskiej *De re coquinaria*, której autorstwo tradycja przypisuje słynnemu rzymskiemu smakoszowi, Apicjuszowi. Równie ważnym elementem rozważań są pisma dwójki wybitnych greckich lekarzy, Galena (II/III wiek naszej ery) i Orybazjusza (IV wiek naszej ery), które, oprócz opisu poszczególnych technologii kulinarnych, wzbogacają ten obraz o dane na temat ich wpływu na przyswajalność produktów spożywczych przez ludzki organizm.

Na przykład w *De alimentorum facultatibus* odnajdujemy fragment, w którym Galen wspomina swoją wędrówkę przez podmiejskie okolice (prawdopodobnie Pergamonu) w towarzystwie kilku przyjaciół. Utrudzeni długim spacerem i wygłodniali młodzieńcy natknęli się na grupę wieśniaków, którzy, chcąc ugościć przybyszów, poczęstowali ich posiłkiem z gotowanej pszenicy (*pyroi hefthoi* [πυροὶ ἐφθοί]). Jak podaje

autor, potrawę przyrządzono gotując w garnuszku ziarna zboża z odrobiną soli (Galen, 1823: 498, 14 – 499, 3). Na podstawie tekstu możemy wnosić, że zdarzenie to miało miejsce na polu, podczas wypoczynku żniwiarzy. Opisana sytuacja doskonale odzwierciedla realia, w jakich starożytni Grecy często przygotowywali pokarmy. Jak bowiem dowodzą badania, Hellenowie do IV wieku przed naszą erą nie wygospodarowali w swoich domach osobnego pomieszczenia kuchennego, swoje posiłki przyrządzali natomiast w dowolnej części domostwa bądź na otwartej przestrzeni (Cahill, 2002: 162). Swobodę w wyborze lokalizacji zapewniało im korzystanie z przenośnych sprzętów kuchennych, które, w zależności od potrzeb, rozkładali w stosownym do okoliczności miejscu (Alcock, 2006: 109). Powyższa historia, choć rozegrała się w II wieku naszej ery, dowodzi, że w specyficznych warunkach prac polowych zwyczaj ten był nadal praktykowany. To z kolei prowadzi do wniosku, że dla Greków w dalszym ciągu ważniejsze od oddzielnego pomieszczenia kuchennego było posiadanie odpowiednich przyrządów umożliwiających odpowiednie sprawienie produktów i ich obróbkę termiczną. We wspomnianej opowieści prawdopodobnie był to załedwie ruszt lub trójnóg, pod którym rozpalano ogień, garnek (*chýtra* [χύτρα]) i szpatułka służąca do mieszania i nakładania potrawy. Samo danie również nie było wyszukane. Jego bazę stanowiły bowiem ziarna rosnącego dookoła zboża, zdatna do picia woda (przyniesiona zapewne z pobliskiego strumienia) i nieco soli (najpewniej pozyskanej z odparowanej wody morskiej). Takie pożywienie, ze względu na swoją pożywność, stanowiło ważny element diety wiejskiej ludności, często zastępując chleb. Relacja Galena dowodzi, że było ono zupełnie nieznanne mieszkańcom miasta, którzy nieprzyzwyczajeni do konsumpcji tego typu pokarmów cierpieli później na dolegliwości żołądkowe.

Z literatury medycznej dowiadujemy się też, że podobne problemy mogły być wywołane przez konsumpcję mleka, a informacja ta sugeruje, iż ówczesne społeczeństwo mogło cierpieć na nietolerancję laktozy (por. np. Leonardi, Gerbault, Thomas, Burger, 2012: 88–97; Morris, 2014: 205–222 [zwł. 215]; Rzeźnicka, Kokoszko, 2016: 86–87). Trzeba także pamiętać o tym, że w ciepłym klimacie śródziemnomorskim wspomniany napój szybko ulegał zepsuciu, co starano się zahamować poprzez jego gotowanie (Rzeźnicka, Kokoszko, 2016: 82, 121). Z fragmentu jednego z przepisów na *sui generis* zacierki na mleku, czyli tak

zwane *pultes tractogalactae*, zachowanego w łacińskiej książce kucharskiej, wynika, że w tym celu można było zastosować metodę analogiczną do tej opisanej powyżej, to znaczy umieścić nowe naczynie z mlekiem (i niewielką ilością wody) na niedużym ogniu (Apicjusz, 2012: V, 1, 3). Dokładniejsza analiza tego passusu pozwala lepiej zrozumieć stosowaną przy gotowaniu mleka technologię kulinarną, a ta z kolei umożliwia wyciągnięcie kilku podstawowych wniosków dotyczących cech typowych dla używanych w antyku naczyń. Przede wszystkim zauważmy, że autor receptury zaznacza, iż potrawę należy przygotować w nowym garnku. Na podstawie tej wzmianki możemy zakładać, że w większości wnętrze tego rodzaju naczyń nie było pokryte glazurą, wobec czego gotujące się w nich mleko (mimo dodatku wody, która miała je rozrzedzić) przywierało do dna i ścianek. Powstały w ten sposób osad nie tylko musiał być trudny do doczyszczenia, ale też pozostawiał po sobie charakterystyczny, nieprzyjemny zapach, wobec czego naczynie nie nadawało się już do ponownego użycia. Biorąc pod uwagę fakt, iż przyrządzanie dania wymagającego gotowania mleka zawsze wymagało sięgnięcia po nowy garnek, możemy pokusić się o stwierdzenie, że skoro za każdym razem naczynia zastępowano kolejnymi, nie mogły być one zbyt drogie. Prawdopodobnie więc wyrabiano je z możliwie najtańszego surowca, jakim była glina. Problemy związane z gotowaniem mleka musiały być na tyle powszechne, że z czasem starożytni wypracowali oryginalną metodę jego podgrzewania. Chociaż o jej szczegółach dowiadujemy się ze źródeł medycznych, to zapewne miała ona swoje początki w praktyce gastronomicznej, a dzięki swojej skuteczności została adoptowana przez środowisko lekarskie. Technika ta polegała na umieszczaniu w napoju rozgrzanych do wysokiej temperatury otoczków (Galen, 1827: 267, 3–6; Pliniusz, 1963: XXVIII, 33, 124) albo żelaznych cylindrów (Galen, 1827: 267, 6–9). W ten sposób unikano stawiania naczynia bezpośrednio na palenisku, zapewniając jednocześnie mleku bezpośredni kontakt ze źródłem ciepła, dzięki czemu płyn nie przypalał się w takim stopniu jak podczas tradycyjnego gotowania, gdyż temperatura stopniowo ogrzewała najpierw napój, a dopiero potem naczynie.

Warto przez chwilę zastanowić się też, dlaczego przedstawiona powyżej technologia wymagała użycia wygładzonych przez wodę kamieni bądź metalowych dysków. Tego rodzaju wyrównane, płaskie i nie-

zbyt grube kamyki lub kawałki metalu szybko, ale też równomiernie absorbowały i oddawały ciepło. Nie wiemy wprawdzie, w jaki dokładnie sposób radzono sobie z transportowaniem do naczynia gorących kamyków. Możemy jednak przypuszczać, że robiono to pojedynczo, za pomocą szczypców lub też wszystkie otoczaki wrzucano do metalowego koszyka i w nim najpierw umieszczano je w żarze, a następnie zanurzano w napoju. Mimo braku dokładnych danych opisujących tę metodę, wydaje się, że jej zastosowanie mogło niekiedy sprawiać trudności lub być nieefektywne i może z tego powodu pojawił się pomysł wykorzystywania żelaznych cylindrów, przez których środek przechodził metalowy pręt (Galen, 1827: 267, 2 – 267, 13). Dzięki temu można je było bez trudu podgrzewać w ogniu (izolując uchwyt szmatką), później umieścić w naczyniu i wyłowić po zagotowaniu mleka.

Na podstawie przeanalizowanych źródeł możemy wywnioskować, że powyższa metoda stosowana była wyłącznie do podgrzewania wzmiankowanego napoju. Inne płyny gotowano już na palenisku. Początkowo, tak jak i inne sprzęty kuchenne, było ono dostosowane do częstego przenoszenia. Jeśli korzystano z niego we wnętrzu domu, sytuowano je na podłodze, natomiast na otwartej przestrzeni stawiano je na ziemi, a to wymuszało na osobie obsługującej palenisko przyjęcie odpowiedniej postawy ciała, co *de facto* uniemożliwiało korzystanie z niego w pozycji stojącej (Alcock, 2006: 109). Z czasem niektórzy posiadacze willi zaczęli wyodrębniać w nich osobne lokum ze stałym paleniskiem, które są identyfikowane przez współczesnych badaczy jako załączek pomieszczeń kuchennych. Najwięcej tego rodzaju urządzeń zachowało się w domach rozlokowanych w północnej części Grecji, na przykład w Kassiopi (Κασσιόπη) na Korfu, czy położonym na Półwyspie Chalcydyckim Olincie (Ὀλυνθος) (Foxhall, 2007: 235). W tym ostatnim, w niemal połowie zachowanych willi archeolodzy wyodrębnili nawet kilka pomieszczeń, które nazwano kompleksami kuchennymi (Cahill, 2002: 80–81, 89–90, 102, 106, 111, 115–116, 119–120, 126–127, 138–140, 153–155). Zazwyczaj składały się one z jednego, większego pomieszczenia (gdzie mogło mieścić się kamienne palenisko), do którego przylegały jeszcze dwa (lub jedno) mniejsze, odgródzone niekiedy od głównego rzędem filarów. Jedno z nich zwykle było wybrukowane kamiennymi płytami i miało osobne wyjście na dziedziniec, z kolei w drugim na ogół znajdowała się wanna, toteż

archeolodzy utożsamiają je z łaźnią (Cahill, 2002: 80). Dla niniejszych rozważań ważne jest, że dane archeologiczne pozwalają wskazać kilka charakterystycznych cech, typowych dla tamtejszych kompleksów kuchennych, dających ogólne wyobrażenie o ich wyglądzie. Z dostępnego materiału wynika, że podłogę izby nazywanej kuchnią stanowił zawsze grunt pozbawiony dodatkowej nawierzchni, a w większości przypadków jej ściany nie były ani otynkowane, ani zdobione. Innym specyficznym elementem wystroju był wspomniany już szereg filarów oddzielający główne pomieszczenie kuchenne od pozostałych, którego głównym zadaniem było zapewne podtrzymanie ściany znajdującej się piętro wyżej komnaty (Cahill, 2002: 154).

Współczesne badania dowodzą jednak, iż chociaż w części kompleksów odnaleziono wiele świadectw wskazujących na odbywającą się w nich obróbkę żywności (np. popiół, szczątki zwierząt, naczynia), to przygotowywanie posiłków nie było wcale ich głównym przeznaczeniem. Pomieszczenia te mogły służyć też jako miejsce przechowywania sprzętów kuchennych, czy spiżarnia. Co więcej, Nicholas Cahill uważa, że podstawową funkcją mieszczącego się w nich stałego paleniska nie była wcale termiczna obróbka pokarmów, wykorzystywano je natomiast zimą do ogrzewania znajdujących się w pobliżu pomieszczeń, będących głównym miejscem większości codziennych prac domowych, w tym także przygotowywania posiłków (Cahill, 2002: 155–156, 160).

Od czasów epoki hellenistycznej tego rodzaju pomieszczenia powoli traciły swój uniwersalny charakter, by z czasem przekształcić się w wyspecjalizowaną przestrzeń przystosowaną głównie do praktyk gastronomicznych (Dalby, 2003: 188). Proces ten możemy zaobserwować na przykładzie Rzymu, gdzie prawdziwy rozwój sztuki kulinarnej nastąpił dopiero w III wieku przed naszą erą, wraz z nasileniem kontaktów ze Wschodem, które przyczyniło się do stopniowego upowszechniania się nieznanych dotąd artykułów spożywczych oraz podniesienia się stopy życiowej większości obywateli. Czynniki te sprzyjały wydawaniu coraz to bardziej wystawnych uczt (Winniczuk, 2006: 317), a przez to niejako stały się bodźcem do stworzenia odpowiednich warunków do ich przygotowywania. Nie oznacza to jednak, że tego rodzaju przestrzeń była idealnie dostosowana do pracy kucharki (Grant, 1986: 134), dla których kluczową kwestią było ułożenie jej w miejscu zapewniającym dobre oświetlenie, gdzie panujące przecią-

gi ułatwiałyby ulatnianie się dymu (Atenajos 1887–1890: IX, 378 d–e [22, 41–46]). Jednak wobec braku wcześniejszej tradycji wydzielania pomieszczeń przeznaczonych wyłącznie do celów gastronomicznych, zazwyczaj lokowano je w tej części domu, gdzie znajdowano nieco wolnego miejsca bądź w specjalnie przystosowanych przybudówkach. Dobrą egzemplifikację obu rozwiązań architektonicznych z terenów Italii stanowią pomieszczenia kuchenne ze zniszczonych przez wybuch Wezuwiusza (79 rok naszej ery) Pompejów i Herkulanum. Wydaje się, że najczęściej znajdowały się one w otwartych pomieszczeniach usytuowanych na wewnętrznym dziedzińcu willi. Zapewne w dużej mierze o takiej lokalizacji decydowały względy praktyczne, gdyż niezadaszona przestrzeń sprzyjała stosowaniu technologii kulinarnych z użyciem otwartego płomienia, który w zamkniętym obiekcie powodowałby zadymienie całej kuchni oraz przylegających do niej pomieszczeń (Grocock, Grainger, 2006: 73). Tego rodzaju konstrukcje należało jednak zabezpieczyć przed deszczem, toteż niekiedy palenisko osłaniano prowizorycznym daszkiem. Z problemem tym nie musieli borykać się właściciele kuchni mieszczących się wewnątrz domu. Chociaż te, ze względu na brak przewodu kominowego, były narażone na nieustanne zakopcenie, ponieważ jedyną drogą wentylacji było okno bądź umieszczony w dachu świetlik (Grant, 1986: 134; Faas, 2005: 130). Żadna z tych metod nie była jednak efektywna w takich budynkach jak Dom Wettiuszów w Pompejach, gdzie niedużych rozmiarów kuchnia była otoczona prywatnymi pomieszczeniami. Dlatego uważa się, że służyła ona jedynie do podgrzewania pokarmów, które wcześniej przygotowano w innej części domu (Grocock, Grainger, 2006: 73). Tamtejsza kuchnia była zaopatrzona w palenisko w formie platformy umieszczonej na kamiennym podwyższeniu, dzięki czemu kucharz mógł przygotowywać na nim posiłki w pozycji stojącej (Alcock, 2006: 109). Jako że kuchnia mieściła się w domu, prawdopodobnie do obróbki termicznej wykorzystywano w niej węgiel drzewny. Nie wytwarzał on bowiem dużej ilości dymu, który przedostawałby się do przylegających komnat (Grocock, Grainger, 2006: 73), a jednocześnie tłący się delikatnie żar pozwalał na odgrzanie potraw bez ryzyka ich przypalenia.

Tego rodzaju źródło ciepła nie było jednak wystarczające do przygotowania dań, których obróbka termiczna wymagała zastosowania intensywnego płomienia. Na przykład do zagotowania dużej ilości wody

niezbędny był już ogień uzyskany z drewna, który mógł w stosunkowo krótkim czasie zagrzać taką ilość płynu. Opał ten był wykorzystywany chociażby podczas gotowania mięsa prosiąt czy większego drobiu. Wyobrażenie o zastosowaniu tej technologii daje między innymi przepis na danie z żurawia (lub kaczkę), pochodzący ze zbioru *De re coquinaria* (Apicjusz, 2012: VI, 2, 1). Jego treść warta jest również przytoczenia ze względu na fakt, iż, oprócz czysto technologicznych danych, dostarcza także informacji na temat wykorzystywanych w kuchni przypraw i innych produktów spożywczych. Zgodnie ze wskazówkami, umytego i sparzonego ptaka należało obgotować w wodzie doprawionej solą i koprem ogrodowym, po czym dusić go w mieszaninie oliwy, sosu rybnego z dodatkiem lebiodka i kolendry. Pod koniec tego procesu do garnka dodawano trochę moszczu winnego (*defritum*), który miał nadać mięsu odpowiednią barwę. Następnie polewano je ciepłą, zagęszczoną skrobią, sosem przygotowanym z rozdrobnionego w mździerzu pieprzu, lubczyku, kminu rzymskiego, kolendry, asafetydy, korzenia zapalniczki, ruty, gotowanego moszczu winnego (*caroenum*), miodu, sosu własnego (zaczerniętego z naczynia, w którym dusił się ptak) oraz octu.

Powyższy przepis, mimo że z racji egzotycznego surowca, jakim było mięso żurawia, należy do kategorii *haute cuisine*, zawiera dane pozwalające, przynajmniej częściowo, odtworzyć zasób powszechnie używanych produktów spożywczych, będących zazwyczaj na podreęczu kucharza. Spośród przypraw z pewnością były to koper, lebiodka, kolendra, lubczyk, kmin rzymski i ruta. W kuchni nie mogło również zabraknąć oliwy, sosu rybnego (który zazwyczaj zastępował starożytnym sól), moszczu winnego, zbożowej skrobi, miodu i octu winnego. Natomiast importowanymi z dalekich krain delikatesami, na które mogli pozwolić sobie już nieliczni, były pieprz, asafetyda i korzeń zapalniczki cuchnącej. Wszystkie te artykuły (z wyjątkiem lokalnych przypraw, które zapewne pozyskiwano bezpośrednio z ogrodu) były prawdopodobnie przechowywane w pojemnikach (słoje, misy, miseczki etc.) o różnej wielkości i kształcie, zamykanych pokrywką, chroniącą pożywienie przed insektami (por. Alcock, 2006: 110).

Z kolei rozpatrując kwestie czysto technologiczne związane z przytoczoną recepturą, możemy przypuszczać, że innym ważnym, choć niewzmiankowanym w przepisie elementem wyposażenia kuchni było na-

rzędzie ułatwiające wydobycie z kotła ugotowanego mięsa. W tym celu posługiwano się przystosowanymi do tego hakami (Alcock, 2006: 111) lub też surowiec od razu wkładano do garnka w specjalnym koszyku (*sportella*), który wyciągano z wody, gdy pokarm był już gotowy (Apicjusz, 2012: VIII, 7, 4). Nadto warto zauważyć, że w ramach analizowanego przepisu autor poleca zastosować dwa typy obróbki termicznej, do których wykorzystywano różne rodzaje opału. Może to oznaczać, że, jeśli pozwalała na to wielkość paleniska, utrzymywano na nim ogień o różnym stopniu intensywności. Zatem podgotowawszy ptaka najpierw na dużym płomieniu, prawdopodobnie później przekładano go do innego garnka, który tym razem umieszczano na rozżarzonych węglach drzewnych. Zabieg ten sprawiał, że wywar, w którym znajdowało się mięso, był na początku szybko doprowadzany do temperatury wrzenia, a po jej osiągnięciu samo mięso stopniowo zyskiwało na miękkości dzięki stabilnemu ciepłu pochodzącemu z węgla drzewnego, które nadto nie narażało potrawy na przypalenie. To ostatnie paliwo z powodzeniem wykorzystywano również przy gotowaniu bądź podgrzewaniu mniejszych ilości płynów. Analiza materiału źródłowego dowodzi, że ten rodzaj opału doskonale sprawdzał się przy wytrącaniu skrzepu mlecznego stanowiącego surowiec do wytwarzania serów. W zachowanych tekstach czytamy o dwóch tego typu technologiach. Z zapisków Galena wynika, że aby otrzymać wspomniany produkt, wystarczyło umieścić garnek z mlekiem na rozżarzonych węglach, aby pod wpływem temperatury nastąpiło samoczynne oddzielenie serwatki od gęstego elementu napoju. Powstały w ten sposób surowiec po grecku nazywano *pyriáte* (πυρίατη) bądź *pyriēfthon* (πυρίεφθον) (Galen, 1823: 694, 14–17). Z kolei w *Historia naturalis* Pliniusza odnajdujemy wskazówki dotyczące przyrządzania mleka określanego przymiotnikiem *schiston*, czyli „oddzielony” (Pliniusz, 1963: XXVIII, 33, 126). W tym celu należało gotować mleko z dodatkiem wina słodzonego miodem (*mulsum*) w nowym glinianym naczyniu, mieszając od czasu do czasu świeżo zerwaną figową gałązką. Gdy płyn zaczynał kipieć, żeby uniknąć jego przegotowania, zanurzano w nim srebrny kubek pełen zimnej wody. Następnie garnek zdejmowano z ognia i po ostygnięciu skrzep mleczny oddzielano od serwatki. W tym przypadku o ścięciu mleka nie decydowała wyłącznie temperatura, proces ten intensyfikowało bowiem zarówno wino, jak i sok figowy wydzielany przez użytą do mieszania gałązkę.

W obu przytoczonych powyżej tekstach jest mowa o gotowaniu na węglach drzewnych, które polegało na umieszczeniu garnka bezpośrednio na żarze, bądź ustawieniu go na trójnogu lub ruszcie (*craticula*), pod którym tlił się węgiel. *Craticula* była również wykorzystywana do podpiekania, czy, jak byśmy dziś powiedzieli, grillowania. Na podstawie danych źródłowych możemy stwierdzić, że w ten sposób podpiekano porcje sera (Marcjalis, 1920: XI, 52, 10; por. Rzeźnicka, Kokoszko, 2016: 94), osuszano z nadmiaru soku upieczone wcześniej kawałki mięsa (Apicjusz, 2012: VII, 4, 2) lub grillowano podroby (np. Apicjusz, 2012: VII, 8, 1). W zbiorze *De re coquinaria* odnajdujemy na przykład recepturę na grillowaną wątróbkę (*ficatum*), zgodnie z którą najpierw ponacinany trzcinowym nożem surowiec marynowano w sosie rybnym z dodatkiem pieprzu, lubczyku i jagód lauru, a następnie zawijano w otrzewną i kładziono na ruszt (Apicjusz, 2012: VII, 3, 2). Przepis ten uwidacznia, w jak niewielkim stopniu uległa modyfikacji sztuka *barbecue*. Współcześni miłośnicy grillowania przed położeniem mięsa na ruszt również nadają mu odpowiedni smak ulubioną marynatą, dodatkowo nacinają je, aby mieszanka przypraw przedostała się w jego głąb. Zarówno dziś, jak i przed wiekami dbano także o to, aby podczas obróbki termicznej produkt zanadto nie wysechł, dlatego też starożytni owijali go w zwierzęcą błonę, podczas gdy my używamy w tym celu folii aluminiowej.

Chociaż zdawałoby się, że opisana powyżej technologia kulinarna należy do najprostszych, to dawni mieszkańcy basenu Morza Śródziemnego potrafili przyrządzać posiłki, używając jedynie zgromadzonego w palenisku gorącego popiołu, bez potrzeby posługiwania się dodatkowym sprzętem. Ze źródeł medycznych dowiadujemy się na przykład, że w ten sposób pieczono jajka (Galen, 1823: 705, 15 – 707, 16 [jajka pieczone w popiele – 706, 12–13]) oraz podpłomyki zwane po grecku *enkryfiai* (ἐγκρυφίαι). Lekarze zaznaczali jednak, że zarówno te pierwsze jak i drugie, zapewne z powodu nierównomiernego wypieczenia, nie stanowiły w pełni wartościowego pokarmu (Galen, 1823: 489, 16 – 490, 3 [podpłomyki jako najgorszy gatunek pieczywa]; Orybazjusz, 1928–1933: III, 18, 1, 1 – 13, 1 [pieczone jajka jako ciężkostrawne pożywienie – III, 18, 9, 5 – 10, 1]; Orybazjusz, 1964: IV, 17, 1, 1 – 12, 1 [pieczone jajka jako ciężkostrawne pożywienie – IV, 17, 7, 5]). Nie oznacza to jednak, że rozgrzany popiół w ogóle nie nadawał

się do obróbki termicznej pożywienia. Wręcz przeciwnie, jak dowodzi analiza zgromadzonego materiału, był on, wraz z żarzącymi się węglami, wykorzystywany do przygotowywania najlepszej jakości chlebów określanych przez Hellenów terminem *kribanítai* (κρίβανίται). Swoją nazwę wzięły one od przenośnego piekarnika, w którym były wypiekane. Była to zazwyczaj gliniana pokrywa w kształcie spłaszczonej u góry kopuły znana w Grecji jako *kríbanos* (κρίβανος)/*klíbanos* (κλίβανος), a w Rzymie jako *clibanus* (Dalby, 2003: 101) lub *testum* (Cubberley, 1999: 55–58). O przyrządzaniu chleba w tego rodzaju urządzeniu wspomina na przykład Katon w przepisie na *panis depsticius* (Katon, 1895: 74). Urządzenie rozgrzewano, wieszając je nad rozpalonym węglem drzewnym lub umieszczając bezpośrednio w żarze. Ta druga metoda była prawdopodobnie mniej skuteczna, ponieważ pokrywa ograniczała dostęp tlenu, co skutkowało zmniejszeniem intensywności ciepła i w konsekwencji utrudniała jej równomierne nagrzanie. Problem ten starano się rozwiązać, umieszczając na szczycie urządzenia pojedynczy otwór lub dziurki pokrywające jego boczne ściany, przez które przedostawało się powietrze. Gdy *testum* osiągnęło wystarczająco wysoką temperaturę, na oczyszczoną z popiołu i węgla gorącą płytę paleniska kładziono mający się upiec bochenek (Grainger, 2000: 174; por. Sparkes, 1962: 128). Niekiedy, żeby zapobiec przypaleniu ciasta i (być może) nadać mu wyjątkowy aromat, wykładano je na ułożone na palenisku liście (Katon, 1895: 75). Następnie całość nakrywano pokrywą, której brzegi i wierzch okładano żarem, co chroniło urządzenie przed utratą ciepła. Dodatkowo zatykano widniejący na górze pokrywy otwór, a znajdujące się na ścianach bocznych dziurki prawdopodobnie zaklejano ciastem (Grainger, 2000: 174). Zgodnie z obserwacjami Sally Grainger, która wielokrotnie praktykowała tego rodzaju obróbkę termiczną, opisana technologia pozwala osiągnąć efekt, jaki uzyskujemy poprzez pieczenie we współczesnych piekarnikach. Stopniowe podgrzewanie umieszczonego pod pokrywą produktu odbywało się bowiem dzięki zgromadzonemu pod nią gorącemu powietrzu, a nie bezpośredniemu kontaktowi z rozgrzanym urządzeniem. Zdaniem uczzonej *testum* najlepiej sprawdza się podczas wypieku chleba, gdyż zebrane pod nim wilgotne powietrze zapewnia optymalne warunki do wyrastania pieczywa (Grainger, 2000: 174). Jednocześnie, dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła chleb był odpowiednio wypieczony

z każdej strony i nie ulegał przypaleniu, a w konsekwencji nie powodował problemów trawiennych. Nic więc dziwnego, że Galen za najlepszy rodzaj chleba uznał ten upieczony w opisany powyżej sposób (Galen, 1823: 484, 6–8). Nadto z pisma Katona wynika, że tego rodzaju obróbka termiczna stosowana była także podczas przygotowywania słodkich wypieków, takich jak serowo-miodowe placki (Katon, 1895: 76, 1–4).

Natomiast niektóre domostwa o przestronnych pomieszczeniach kuchennych były wyposażone w piec stacjonarny. Tego rodzaju urządzenie po grecku zwane było *ipnós* (ἰπνός), a po łacinie *furnus* (Dalby, 2003: 101). Miało ono kształt kopuły lub sześcianu z (zamykanym drzwiczkami) otworem w jednej z bocznych ścian, przez który wkładano przeznaczone do wypieku pożywienie. Komorę pieca rozgrzewano, rozpalając w niej drewno lub węgiel drzewny, które usuwano, gdy uzyskała ona wystarczająco wysoką temperaturę. Wówczas, za pomocą przyrządu przypominającego współczesną łopatę piekarniczą, wkładano produkty spożywcze i, aby nie narażać pieca na zbyt szybkie wystudzenie, zamykano drzwiczki (Faas, 2005: 132; por. Curtis, 2001: 366–368; Thurmond, 2006: 68–71). Tego rodzaju urządzenia, w przeciwieństwie do *testum*, mogły jednorazowo pomieścić większe ilości pożywienia. Dodatkowo stwarzały możliwość jednoczesnego wypiekania pokarmów wymagających różnego natężenia ciepła, co najlepiej widać na przykładzie chleba, który w zależności od wielkości i rodzaju umieszczano w bardziej lub mniej rozgrzanych miejscach komory. W najcieplejszym kładziono większe bochenki, natomiast cieńsze lub bez dodatku zakwasu umieszczano tam, gdzie temperatura nie była nazbyt wysoka (Faas, 2005: 132; Thurmond, 2006: 69). W tego typu urządzeniach pieczono też mięso. Były to zarówno duże sztuki, które nie mieściły się w przenośnym piekarniku, jak prosięta (Apicjusz, 2012: VIII, 7, 1; VIII, 7, 5) bądź dziki (Apicjusz, 2012: VIII, 1, 1; VIII, 1, 3), ale również mniejsze zwierzęta, jak chociażby koźlęta, jagnięta (Apicjusz, 2012: VIII, 6, 8; VIII, 6, 9; VIII, 6, 10), czy zające (Apicjusz, 2012: VIII, 8, 3; VIII, 8, 12). Jednak jedna z receptur na danie z zającą sugeruje, że przy przyrządzaniu w *furnus* niedużych porcji mięsa istniało ryzyko jego nadmiernego wysuszenia. Autor przepisu poleca bowiem zamarynowanego i wypełnionego farszem zającą przed włożeniem do pieca zawinąć w wieprzową otrzewną, która miała chronić surowiec przed utratą soczystości (Apicjusz, 2012: VIII, 8, 3).

Zaprezentowane dotychczas informacje pozwalają wyciągnąć kilka wniosków natury ogólnej dotyczących podstawowych różnic związanych z użytkowaniem obu opisanych urządzeń. Na ich podstawie możemy wnosić, że praktyczniejszy w zastosowaniu, i być może częściej wykorzystywany, był przenośny piekarnik. Korzystanie z niego nie wymagało bowiem wydzielenia specjalnej przestrzeni, ponieważ, ze względu na swoją konstrukcję, z powodzeniem mógł być on używany tak w dowolnym pomieszczeniu, jak i na otwartej przestrzeni. Jego dodatkową zaletą była ekonomiczna i łatwa obsługa, a dzięki stosunkowo niedużej powierzchni grzewczej jego rozgrzanie, jak również sam proces obróbki termicznej, nie zajmowały zbyt wiele czasu. Utrzymanie wysokiej temperatury urządzenia również nie stwarzało problemu, gdyż wymagało jedynie obłożenia pokrywy pochodzącym z paleniska żarem. Co więcej, technologia *sub testu* pozwalała otrzymać soczystą, a przy tym dokładnie wypieczoną potrawę. Natomiast obsługa z *furnus* była już nieco bardziej skomplikowanym przedsięwzięciem. Jego nagrzewanie trwało dłużej oraz wymagało większej ilości paliwa. Nadto duża powierzchnia grzewcza utrudniała rozgrzanie całej komory pieca do tego samego stopnia, co z jednej strony mogło skutkować nierównomiernym wypieczeniem pokarmów, z drugiej zaś stwarzało możliwość jednoczesnego pieczenia kilku potraw, z których każda wymagała innego natężenia ciepła. Poza tym rozmiary urządzenia pozwalały przygotowywać w nim dania z myślą o większej liczbie osób (domowników lub gości). Na podstawie wspomnianego przepisu na zająca, możemy wnioskować, że w tego rodzaju urządzeniu mniejsze porcje mięsa mogły zbyt szybko stracić soczystość, toteż niekiedy izolowano je poprzez zawinięcie w otrzewną lub papirus (Apicjusz, 2012: VIII, 7, 1; VIII, 7, 5).

Po zapoznaniu się z najważniejszymi sprzętami grzewczymi warto poświęcić nieco uwagi kilku podstawowym naczyniom kuchennym. Z dotychczasowych rozważań wiemy już, że różnych rozmiarów gliniane lub metalowe garnki i kociołki służyły przede wszystkim do gotowania. Jednak z traktatu Katona możemy wywnioskować, że wykorzystywano je również do smażenia na głębokim tłuszczu. W taki sposób przygotowywano na przykład *globi*, czyli wyrobione z mąki i sera kuleczki, które po uformowaniu wrzucano do miedzianego naczynia z roztopionym smalcem. Aby równomiernie się zrumieniły, obracano je od czasu do czasu przy pomocy dwóch patyczków, a następnie zanurzano w miodzie

i posypywano makiem (Katon, 1895: 79). Z masy sporządzonej z tych samych składników przygotowywano też deser nazywany *encytum*, tym razem jednak ciasto (którego konsystencja musiała być dość luźna) wlewano na gorący tłuszcz (nadając mu kształt powrozu) przez specjalne naczynie z umieszczonym w dnie otworem, które mogło mieć formę lejka. Jeszcze ciepłe ciastka polewano miodem i serwowano z jego dodatkową porcją lub winem słodzonym miodem (*mulsum*) (Katon, 1895: 80).

W źródłach zachowały się także przekazy o smażeniu pokarmów na patelni. Ustawiano ją bezpośrednio na żarze bądź w pewnej odległości od niego, wykorzystując trójnogi lub ruszty. Rzymianie na określenie tego naczynia używali terminu *sartago* lub *patera*, oznaczającego patelnię o półokrągłym kształcie (Alcock, 2006: 111). Z kolei Grecy nazywali je *tágenon* (τάγηνον), od czego urobili termin *tagenistá* (ταγηνιστά), oznaczającego przygotowywane na niej pokarmy, na przykład jajka (Galen, 1823: 705, 15 – 707, 16 [jajka smażone na patelni – 706, 13–14]). Na patelni smażyło się także naleśniki. W tym celu z rozrobionej w wodzie pszennej mąki (*áleuron* [ἄλευρον]) doprawionej morską solą lub miodem przyrządzano dość rzadkie ciasto, które wylewano na patelnię z rozgrzaną oliwą z oliwek. Placki smażyło się, przekręcając je od czasu do czasu, do momentu całkowitego ścięcia masy, a gdy były gotowe, wrzucano je do gorącego miodu, by całkowicie nim nasiąkły. Dodatkowo zwracano uwagę, aby podczas smażenia naleśników wykorzystywać drewno, które podczas spalania nie wydziela zbyt wiele dymu, który zapewne negatywnie wpływał na ich smak (Galen, 1823: 490, 9 – 491, 7).

Możliwe, że *sui generis* wariantem głębszej patelni było naczynie znane jako *patina*, które dało nazwę przygotowywanych w nim potraw. W zbiorze *De re coquinaria* odnajdujemy kilkadziesiąt receptur na tego rodzaju dania, co może wskazywać, że swego czasu cieszyły się one dużą popularnością. Mimo iż różniły się od siebie ingrediencjami, to na podstawie zachowanego materiału źródłowego możemy odtworzyć generalną technikę ich przygotowywania. Zazwyczaj głównymi składnikami były (oddzielnie lub w różnych kombinacjach; całe lub rozarte w moździerzu) ryby (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 11–12; IV, 2, 20), mięso (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 14), warzywa (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 3; IV, 2, 5–6; IV, 2, 10) czy owoce (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 34; IV, 2, 35; IV, 2, 37), które najczęściej polewano aromatycznym sosem, zagęszczano jajami lub skrobą (por. Apicjusz, 2012: IV, 2, 19; IV, 2, 21; IV, 2, 30) i podgrzewano

na niedużym ogniu (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 17; IV, 2, 28) bądź w gorącym popiele (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 4; IV, 2, 9; IV, 2, 33; IV, 2, 36). Żadna z zachowanych receptur nie dostarcza nam jednak informacji mówiących o wyglądzie interesującego nas naczynia. Być może właśnie dlatego współcześni uczeni mają na ten temat różne opinie. Zdaniem Joan P. Alcock *patina* to nic innego jak głęboka patelnia (Alcock, 2006: 111), z kolei Patrick Faas definiuje ją lakonicznie jako naczynie o okrągłym lub owalnym kształcie (Faas, 2005: 134). Najwięcej uwagi temu zagadnieniu poświęca Sally Grainger, która charakteryzuje *patina* jako płytkie, okrągłe ceramiczne naczynie o niedużej podstawie, służące zarówno do przygotowywania, jak i serwowania przyrządzonych w niej dań. Na podstawie znalezisk archeologicznych dowodzi ona, że znano rozmaite rodzaje *patina*, które różniły się między sobą średnicą i głębokością. Te głębsze miały zwężające się ku dołowi ścianki, przez co ich podstawa była do tego stopnia zredukowana, że nie sposób było ustawić je na płaskiej powierzchni. Kształt ten miał natomiast ułatwić umieszczenie naczynia w grubej warstwie rozżarzonych węgla, które ogrzewały oraz podtrzymywały je od spodu (Grainger, 2007: 76). Jak sugerują niektóre z receptur, tego rodzaju *patina* mogła być zamykana od góry pokrywką, na którą nakładano warstwę gorącego popiołu (Apicjusz, 2012: IV, 2, 33; IV, 2, 36). Z kolei płaska *patina*, o szerokim, stabilnym dnie mogła być ustawiana nad źródłem ciepła na trójnogu (Grainger, 2007: 77; por. Grocock, Grainger, 2006: 79). W niektórych przepisach zawartych w *De re coquinaria* czytamy także o naczyniu zwanym *patella* (np. Apicjusz, 2012: IV, 2, 14–15), które Joan P. Alcock identyfikuje jako okrągłą, płytką patelnię. Natomiast Sally Grainger tłumaczy ten termin jako zdrobnienie słowa *patina*. Jej zdaniem zazwyczaj odnosi się on do tej samej kategorii głębszych metalowych garnków, wykonanych przede wszystkim z brązu (Grainger, 2007: 76). Tego rodzaju naczynia musiały być droższe od glinianych, ale za to odznaczały się większą trwałością. Trzeba jednak pamiętać, że używanie naczyń z metalu nie zawsze było wskazane. Świadczą o tym chociażby wspomniane już fragmenty źródeł mówiące o technologii gotowania mleka, w których autorzy zaznaczają, aby do tego rodzaju obróbki termicznej wykorzystywać garnki gliniane. Dodatkowo warto dodać, że do produkcji bądź pokrywania niektórych naczyń wykorzystywano ołów, którego toksyczne właściwości miały negatywny wpływ na zdrowie korzystających z nich osób (Alcock, 2006: 111).

Materiał, z którego wykonane były poszczególne akcesoria kuchenne, warunkował ich cenę, a więc także dostępność. Oznaczałoby to, że liczba oraz jakość sprzętów kuchennych były przede wszystkim uzależnione od potrzeb oraz zamożności właściciela domu. Wydaje się jednak, że nawet prowizoryczne kuchnie były zaopatrzone w takie przybory jak noże, chochle, tasaki, tarki (Alcock, 2006: 111; Faas, 2006: 132) czy sitka (Apicjusz, 2012: V, 2, 5). Na liście tej nie może też zabraknąć moździerza (gr. *θηεῖα* [*thyeía*]; łac. *mortarium*), który był jednym z ważniejszych przyrządów używanych w antycznej gastronomii (Faas, 2006: 134). Zazwyczaj było to ceramiczne (Villing, Pemberton, 2010: 555, 558), niezbyt głębokie naczynie, w którym, przy pomocy tłuczka (Villing, Pemberton, 2010: 557), rozdrabniano twardsze przyprawy (np. Apicjusz, 2012: II, 1, 5), rozcierano kawałki mięsa (np. Apicjusz, 2012: II, 1, 3), warzywa (np. Apicjusz, 2012: V, 2, 5) lub ser (*Moretum*, 90–116; np. por. Villing, Pemberton, 2010: 604–606, 614–617, 625; Rzeźnicka, Kokoszko, 2016: 162). Oprócz tego w moździerzach powszechnie przyrządzano sosy, łącząc ze sobą suche i płynne ingrediencje (np. Apicjusz, 2012: III, 4, 1). Część z nich miała nawet lejkowaty dzióbek, który ułatwiał opróżnienie naczynia z tego rodzaju płynnego dodatku (Alcock, 2006: 110; Villing, Pemberton, 2010: 559). Nadto na podstawie traktatu Katona możemy stwierdzić, że misy niektórych moździerzy były na tyle duże i głębokie, że można w nich było z powodzeniem wyrabiać ciasto (Katon, 1895: 74, 75).

Zaprezentowane w niniejszej pracy rozważania dowodzą, że dla starożytnych Greków i Rzymian kuchnia nigdy nie stała się jednym ze strategicznych miejsc domu. Dla większości mieszkańców basenu Morza Śródziemnego ważniejsze od wyodrębnienia osobnego pomieszczenia przeznaczonego do przygotowywania posiłków było bowiem posiadanie praktycznych przyrządów kuchennych, które, w zależności od potrzeb, mogły być używane w dowolnej części domostwa lub poza nim. Szczątkowe dane ze źródeł pisanych na temat wyglądu ówczesnych kuchni rekompensuje nam jednak fachowa literatura gastronomiczna, której istotne uzupełnienie stanowią traktaty zakresu medycyny i agromonii. Przede wszystkim dostarczają nam one niezbędnych informacji na temat praktycznego zastosowania poszczególnych przyrządów kuchennych, co stanowi nieocenioną pomoc w interpretacji znalezisk archeologicznych, a to w konsekwencji pozwala już na oddanie kom-

pletnego obrazu tego rodzaju przestrzeni. Dodatkowo, na podstawie analizowanych w niniejszej pracy źródeł możemy zrekonstruować katalog produktów spożywczych, wchodzących w skład diety mieszkańców interesującego nas obszaru, które dopełniają nasze wyobrażenie na temat pokarmów, w jakie była zaopatrzona kuchnia epoki antyku.

Bibliografia

Źródła

- Anonim (1927), *Moretum*, [w:] R. Ellis (ed.), *Appendix Vergiliana sive carmina minora Vergilio adtributa*, Oxonii, London.
- Apicjusz (2012), *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyżomirski, Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń.
- Atenajos (1887–1890), *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, vol. 1–3, G. Kaibel (ed.), Teubner, Lipsiae–Berolini.
- Galen (1823), *Galen de alimentorum facultatibus libri III*, [w:] C. G. Kühn (ed.), *Claudii Galeni opera omnia*, vol. 6, Cnobloch, Lipsiae.
- Galen (1827), *Galen de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, [w:] C. G. Kühn (ed.), *Claudii Galeni opera omnia*, vol. 12, Cnobloch, Lipsiae.
- Katon (1895), *M. Porci Catonis de agri cultura*, H. Keil (ed.), Teubner, Lipsiae.
- Marcjalis (1920), *Epigrams with an English translation in two volumes*, vol. 2, transl. W. C. A. Ker. W. Heinemann, G. P. Putnam's Sons, London–New York.
- Orybazjusz (1928–1933), *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, vol. 1–4, I. Reader (ed.), Teubner, Lipsiae–Berolini.
- Orybazjusz (1964), *Oribasii Synopsis ad Eustathium filium*, [w:] I. Reader (ed.), *Oribasii Synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, vol. 6.3, Teubner, Leipzig.

Opracowania

- Alcock J. P. (2006), *Food in the Ancient World*, Greenwood Press, Westport–London.
- Cahill N. (2002), *Household and City Organisation at Olynthus*, Yale University Press, New Haven–London.
- Cubberley A. (1999), *Bread – Baking in Ancient Italy. Clibanus and sub testu in the Roman World: Further Thoughts*, [w:] J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter Press, Exeter, s. 55–68.

- Curtis R. I. (2001), *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden–Boston–Köln.
- Dalby A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London–New York.
- Faas P. (2005), *Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome*, transl. S. Whiteside, The University of Chicago Press, Chicago.
- Foxhall L. (2007), *House Clearance: Unpacking the „Kitchen” in Classical Greece*, „British School at Athens Studies”, vol. 15, s. 233–242.
- Grainger S. (2000), *Cato’s Roman Cheesecakes: the Baking Techniques*, [w:] H. Walker (ed.), *Milk: Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, Prospect Books, Totnes, s. 168–177.
- Grainger S. (2007), *The Patina in Apicius*, [w:] R. Hosking (ed.), *Eggs in Cookery. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2006*, Prospect Books, Totnes, s. 76–84.
- Grant M. (1986), *Miasta Wezuwiusza: Pompeje i Herkulanum*, tłum. H. Ro-wińska, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Grocock Ch., Grainger S. (2006), *Introduction*, [w:] Ch. Grocock, S. Grainger (eds.), *Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text Apicius*, Prospect Books, Blackaw-ton–Totnes, s. 13–123.
- Leonardi M., Gerbault P., Thomas M. G., Burger J. (2012), *The Evolution of Lactase Persistence in Europe. A Synthesis of Archaeological and Genetic Evi-dence*, „International Dairy Journal”, vol. 22, s. 88–97.
- Morris S. P. (2014), *Diary Queen: Churns and Milk Products in the Aegean Bronze Age*, „Opuscula. Annual of the Swedish Institutes at Athens and Rome”, vol. 7, s. 205–222.
- Rzeźnicka Z., Kokoszko M. (2016), *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, część III, *Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej (I–VII w.)*, Wydaw-nictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
- Sparkes B. A. (1962), *The Greek Kitchen*. „The Journal of Hellenic Studies”, vol. 82, s. 121–137.
- Thurmond D. L. (2006), *A Handbook of Food Processing in Classical Rome. For her Bounty no Winter*, Brill, Leiden–Boston.
- Villing A., Pemberton E. G. (2010), *Mortaria from ancient Corinth: form and function*. „Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens”, vol. 79, no 4, s. 555–638.
- Winniczuk L. (2006), *Ludzie, zwyczaje i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Polskie Wydawnictwo Naukowe, Warszawa.

NOTY O AUTORACH

Dr hab. Tadeusz Czekalski. Historyk, którego zainteresowania badawcze dotyczą historii Bałkanów w XIX–XX wieku oraz europejskiej kultury kulinarnej w XIX–XX wieku.

Mgr Anna Dąbrowicz. Kustosz w Dziale Kontekstów Kulturowych Włókiennictwa w Centralnym Muzeum Włókiennictwa w Łodzi, muzealnik, artysta plastyk, pedagog, przewodnik miejski i terenowy PTTK. Autorka licznych projektów edukacyjnych realizowanych w CMWŁ, w tym projektu partycypacyjnego *Nasza Szafa*; autorka wystaw w Skansenie Łódzkiej Architektury Drewnianej m.in. *W kuchni Pani Goldbergowej* i *Rzemiosła dawnej Łodzi – pracownia haftu maszynowego* oraz współautorka międzynarodowego wortalu *Jewish Life in Interwar Łódź / Życie Żydów w międzywojennej Łodzi*.

Dr hab. Grażyna Ewa Karpieńska, prof. UŁ. Etnolożka i antropolożka kultury, profesor w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej UŁ. Zajmuje się problematyką miejską, studiami nad przestrzenią, codziennością, przeszłością w krajobrazie miasta i wsi. Autorka m.in. książki *Miejsce wyodrębnione ze świata. Przykład łódzkich kamienic czynszowych* (Łódź 2000), redaktorka naczelnia „Łódzkich Studiów Etnograficznych” – czasopisma Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego.

Mgr Paulina Kowalczyk. Doktorantka w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Łódzkiego, absolwentka Wydziału Studiów Międzynarodowych i Politologicznych UŁ (orientalistyka, 2013 r.) i Wydziału Filozoficzno-Historycznego UŁ (etnologia, 2013 r.); współautorka (z S. Latochą) książki *Znikające sklepy. Kultura handlu na ulicy Wschodniej w Łodzi*; obecnie prowadzi badania dotyczące antropologii turystyki.

Dr Aleksandra Krupa-Ławrynowicz. Etnograf, antropolog kultury. W swej praktyce badawczej zajmuje się kulturą współczesną oraz dziedzictwem kulturowym zapisanym w krajobrazie i pamięci. Terenem jej badań jest przede wszystkim miasto i miasteczko. Bierze również udział w projektach badawczych poświęconych rekonstruowaniu historii lokalnych. Bliska jest jej perspektywa antropologii zmysłów, w ramach której opisuje preferencje i praktyki jedzeniowe Polaków oraz analizuje kulturowe znaczenia i funkcje dźwięków. Sprzyja działaniom interdyscyplinarnym i humanistyce stosowanej; prowadzi warsztaty edukacyjne, realizuje projekty animacyjne.

Dr hab. Inga B. Kuźma, prof. UŁ. Kierowniczka Pracowni Antropologii Praktycznej (w IEiAK UŁ) i członkini Rady Naukowej Centrum Innowacji Społecznych (CEIN) na Uniwersytecie Łódzkim (od 2017 r. koordynuje jego prace). Zajmuje się kwestiami wykluczenia i włączenia społecznego, w tym kobiet, herstory w polityce miejskiej i edukacji nieformalnej. Działa w KDO ds. polityki lokalowej w Łodzi przy UMŁ, koordynuje działalność Łódzkiego Partnerstwa Pomocy w sytuacji Wykluczenia i Bezdomności przy CEIN UŁ; członkini łódzkiego międzyuczelnianego intersekcyjnego Interdyscyplinarnego Seminarium Gender; ekspertka w Housing Rights Cluster przy FEANTSA. Uczestniczka międzynarodowych programów badawczo-społecznych nt. praw kobiet, migracji, nierówności i włączenia społecznego (w ramach programów Erasmus+ i Europe for Citizens). Autorka m.in. *Domy bezdomnych. Badania sytuacji kryzysowych* (2015), *Współczesna religijność kobiet. Antropologia doświadczenia* (2008). Redaktorka *Tematów trudnych. Sytuacji badawczych* (2013). Współredaktorka dwóch tomów publikowanych w serii Wydawnictwa UŁ „Oblicza Feminizmu”: *Kobiety niepokorne. Reformatorki – buntowniczkі – rewolucjonistki* (cz. 1; 2016) oraz *Kobiety niepokorne. Reformatorki – buntowniczkі – rewolucjonistki. Herstorie* (cz. 2; 2016).

Dr Sebastian Latocha. Antropolog kultury, laureat Nagrody Naukowej Fundacji Uniwersytetu Łódzkiego (2017); współautor książki pt. *Znikające sklepy. Kultura handlu na ulicy Wschodniej w Łodzi* (2017); prowadzi etnograficzne badania dotyczące potocznej wiedzy o zdrowiu i chorobie, etnomedycyny, antropologii współczesności i mikrohistorii.

Dr hab. Anna Marcinak-Kajzer, prof. UŁ. Archeolog mediewista, pracująca w Uniwersytecie Łódzkim. Główne zainteresowania badawcze koncentrują się wokół budownictwa obronnego i szeroko rozumianej kultury materialnej średniowiecza.

Dr Katarzyna Orszulak-Dudkowska. Etnolog i antropolog kultury, podstawowe obszary zainteresowań badawczych to kultura materialna i zjawiska designu, kultura codzienności i folklor współczesny.

Dr Zofia Rzeźnicka. Historyczka, jej zainteresowania naukowe oscylują wokół historii pożywienia oraz dziejów medycyny epoki antyku i wczesnego Bizancjum.

Dr Mariola Tymochowicz. Kulturoznawca, etnolog; jej zainteresowania naukowe i prowadzone badania koncentrują się wokół: tradycyjnego pożywienia wiejskiego, obrzędowości, architektury wsi i strojów ludowych na obszarze Lubelszczyzny i Polski.

Książka dotyczy kuchni jako przestrzeni życiowej – prywatnej, domowej, półpublicznej – kojarzonej z wieloma kulturowymi i społecznymi znaczeniami ukazanymi na wybranych przykładach. Autorzy tekstów omawiają zarówno współczesne sposoby korzystania z pomieszczeń kuchennych, ich aranżacje i wyposażenie, specyfikę projektów kuchni z perspektywy wypracowanych wzorów kulturowo-społecznych, sposoby organizacji posiłków w placówkach zbiorowego żywienia i instytucjach pomocowych, jak i funkcjonowanie przestrzeni kuchennych w tradycyjnej kulturze chłopskiej, robotniczym środowisku miasta oraz w okresie średniowiecza i starożytności.

Publikacja jest kierowana do badaczy kultury i życia społecznego, zainteresowanych przestrzenią kuchni i związanymi z nią praktykami, nie tylko kulinarnymi. Może stanowić także źródło wiedzy i inspiracji dla osób zajmujących się analizą strategii zamieszkiwania, osadzonych w różnych kontekstach historycznych oraz projektowaniem przestrzeni i całej palety przedmiotów użytkowanych na potrzeby kuchenne.

 **WYDAWNICTWO
UNIwersYTETU
ŁÓDZKIEGO**

 wydawnictwo.uni.lodz.pl
 ksiegarnia@uni.lodz.pl
 (42) 665 58 63

Książka dostępna również
jako e-book

ISBN 978-83-8142-377-9



9 788381 423779