

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. Naracje 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 wydobyć 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 „wyposażył” 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 mieszkanki 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 wejść 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 nauką budowniczą 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 dawniej 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 manieri, 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 wnętr. 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.