W dawnej kuchni

W DAWNEJ KUCHNI

"...Nie ufaj ludziom, którzy małą jedzą:
w ogólności są to zazdrośni, albo złośliwcy.
Wstrzemięźliwość jest cnotą nietowarzyską..."

Anonimowy aforyzm z pocz. XIX wieku

MUZEUM MIASTA GDYNI

2000

Scenariusz wystawy i tekst; Janina Łabanowska, Jacek Ostapkowicz
Komisarz wystawy; Jacek Ostapkowicz
Aranżacja wystawy; Hanna Błaszkowska-Gregor
Projekt graficzny katalogu i plakatu; Hanna Błaszkowska-Gregor
Skład i łamanie komputerowe, skanowanie i obróbka zdjęć; Wojciech Czerniewski
Zdjęcia; Alfons Klejna
Wydawca katalogu; Muzeum Miasta Gdyni
Druk; "InfoDruk" Gdynia

Fotografie w katalogu przedstawiają obiekty ze zbiorów Muzeum Miasta Gdyni.
Dodatkowe informacje o wystawie dostępne w Internecie: www.trójmiasto.pl.

Kuchnia aż do połowy lat pięćdziesiątych naszego wieku stanowiła jedno z podstawowych pomieszczeń w budynkach mieszkalnych wiejskich i miejskich. W niej bowiem koncentrowało się życie rodzinne. Jej funkcje były wielorakie. Tu przygotowywano posiłki, jedzono, spędzano czas wolny. Kuchnia była też warsztatem pracy, sypialnią, spiżarnią, tutaj kąpano się i prano. To wszystko spowodowało, że w dawnych wiejskich chatach była ona często, obok sieni, jedynym pomieszczeniem.

W dworach pozycja kuchni była nieco inna niż na wsi, choć funkcję pełniła tę samą. W II połowie XIX wieku Leon Potocki pisał, że jeszcze przed trzydziestu laty najważniejszym zajęciem obywatelskiego życia było jedzenie. By sprostać tym potrzebom, kuchnia dworska musiała być bardzo obszerna z ogniem na kominie buzującym od świtu do nocy. Z uwagi na rozchodzące się, nie zawsze przyjemne zapachy, kuchnie mieściły się w osobnych budynkach niedaleko dworu. Taka lokalizacja utrudniała jednak noszenie potraw z kuchni do dworu, szczególnie w dni mroźne i deszczowe. Stąd też z czasem budynek kuchenny najpierw łączono z domem oszkloną galerią lub tunelem, później zaś kuchnie zaczęto lokować w suterenach dworu bądź jego bocznych skrzydłach.

Dzbanek gliniany

Centralnym punktem każdej kuchni i wiejskiej, i dworskiej było palenisko. Aż do połowy XIX wieku posługiwano się tzw. paleniskiem otwartym na płycie glinianej rozpalano kilka ognisk, na których gotowano posiłki. Dym wychodził drzwiami

Dzbanek fajansowy

(chaty kurne), bądź odprowadzany był do sieni specjalnymi przewodami, a stąd dalej na strych (chaty dymne).

Do pieczenia mięs używano specjalnych palenisk posiadających rożen. W połowie XIX wieku zaczęły się pojawiać kuchnie angielskie z zamkniętymi paleniskami początkowo murowane, potem kaflowe, a jeszcze później weszły w użycie kuchnie metalowe tzw. westfalki.

Z chwilą pojawienia się bardziej nowoczesnych kuchni, z użycia zaczęły wychodzić garnki gliniane, które pękały w wysokiej temperaturze. Ustąpiły one miejsca bardziej trwałym naczyniom żeliwnym, miedzianym, również mosiężnym, a później emaliowanym.

Ważnym elementem wyposażenia kuchni był stół. Na nim przygotowywano posiłki, przy nim jedzono. W zależności od wielkości rodziny stoły miały różne rozmiary. Aby zwiększyć ich powierzchnię często instalowano dodatkowe blaty. W zasadzie aż do połowy XIX wieku palenisko, stół, zydle i ławy służące w dzień do siedzenia, w nocy zaś do spania, stanowiły jedyne wyposażenie pomieszczenia kuchennego. Kredensy, pomocniki i szafy jako elementy umeblowania pojawiły się pod koniec XIX wieku. Przechowywano w nich, poza naczyniami stołowymi, różnego rodzaju rondelki, misy, kociołki, saganki, wanienki

Miska i mlecznik fajansowy

do ryb, butle, słoje, liczne sita, przetaki, warząchwie. Tu znajdowały swoje miejsce naczynia do przygotowywania deserów, maszynki do lodów, wafelnice, formy do ciast, kremów, galaretek, pojemniki na przyprawy, puszki na kawę i herbatę czy butelki na alkohole, chociaż te ostatnie często były trzymane w specjalnych szafkach zamykanych na klucz zwanych "apteczkami". Na początku XIX wieku funkcjonowały, szczególnie we dworach, dwa rodzaje "apteczek": pierwsza zawierająca zioła i preparaty lecznicze przeciwko różnym przypadłościom ludzi i zwierząt oraz druga, "apteczka przyjemna", w której przechowywano alkohole. Ponadto w każdej kuchni bądź sieni swoje miejsce musiały też znaleźć przybory do pieczenia chleba, beczki do kiszenia kapusty i ogórków, żarna, stępy, masielnice, beczki do wody, cebrzyki do zmywania naczyń, skopki do mleka, prasy do odciskania serów i wiele innych przedmiotów domowego użytku, które decydowały o samowystarczalności gospodarstwa domowego.

Maszynka do mielenia mięsa

Innym elementem wyposażenia kuchni były piece do pieczenia chleba i ciast, choć najczęściej były one lokalizowane poza budynkiem, na granicy gospodarstw, by z jednego pieca mogło korzystać kilka rodzin. Piec przed użyciem był silnie nagrzewany, następnie wygaszany i czyszczony z popiołu. Surowe produkty wkładano wówczas, gdy piec posiadał odpowiednią temperaturę. Utrafienie w moment odpowiedniego nagrzania pieca wymagało dużego doświadczenia. Temperaturę "próbowano" wkładając do pieca arkusz papieru: jeśli zbrunatniał, znaczyło to, że piec jest za gorący, jeśli tylko pożółkł i zwinął się, był to znak, że piec jest "przyzwoicie ciepły". Ciasto chlebowe przygotowywano w specjalnych drewnianych dzieżach mających kształt koryta. Dzieża taka nigdy nie była

Młynek do kawy

myta, tylko dokładnie wyskrobywana, bowiem w takiej dzieży ciasto podobno lepiej się zakwaszało i lepiej rosło. Chleb pieczono na liściach dębowych, kapuścianych, buraczanych lub też liściach chrzanu.

Samowystarczalność gospodarstwa w zakresie produkcji żywności nie ograniczała się jedynie do zapewnienia sobie podstawy wyżywienia, jaką był chleb. We własnym zakresie wyrabiano również masło, sery i różnego rodzaju wędliny.

Poważnym problemem ówczesnego gospodarstwa domowego było przechowywanie surowców i półproduktów potrzebnych do przyrządzania potraw, a także gotowych już wyrobów. Ponieważ zapasy przygotowywano głównie latem i jesienią, trzeba było zabezpieczyć je na długie miesiące. Starano się więc przedłużyć okres przydatności do spożycia poprzez peklowanie, wędzenie, solenie czy suszenie. Wędzono, solono i suszono nie tylko mięso, ale również ryby i sery. Stosowano ponadto kiszenie warzyw (kapusty, ogórków, buraków), z owoców natomiast przygotowywano kompoty, soki, konfitury i powidła. Przetwory te miały jednak krótki okres trwałości z uwagi na technikę ich wytwarzania i brak odpowiednich sposobów przechowywania. Przewrót w przetwórstwie nastąpił w I połowie XIX wieku, kiedy to Francuz N. F. Appert wynalazł długotrwały sposób konserwowania żywności w słojach szklanych zalepianych pęcherzem

Maszynka do robienia lodów

zwierzęcym lub korkowanych i lakowanych. Naczynia z zawartością poddawano długiemu gotowaniu. Początkowo używano do tego celu butelek o szerokich szyjkach, później słoików.

Dzbanek do kawy platerowany

Przetwory i półprodukty przechowywano w pomieszczeniach znajdujących się nieopodal kuchni. W dworach i chałupach wiejskich pomieszczenia te były całkowicie lub częściowo wkopane w ziemię. Wiosną często zwożono do nich lód, by utrzymać odpowiednio niską temperaturę. Część produktów przechowywano w spiżarniach. Były to zazwyczaj dość duże pomieszczenia, często bez okna, nieogrzewane, nieraz z kamienną posadzką. Pod ścianami stały szafy i półki, w sufit wbite były haki i drągi, na których zawieszano wędzone mięsiwo, połcie słoniny, pęta kiełbasy czy suszone grzyby. W dużych skrzyniach podzielonych na przegrody przechowywano kasze, mąkę, groch i fasolę.

Rewolucja w kuchni w zakresie wyposażenia i przetwórstwa nastąpiła w II połowie XIX wieku. W tym właśnie okresie powstawały pierwsze elektrownie, gazownie, upowszechniała się kanalizacja, najpierw w domach bogatych, później mniej zamożnych. Prąd, gaz i bieżąca woda stanowiły ogromne ułatwienie pracy w kuchni. Wówczas pojawiła się także maszynka do mielenia mięsa, przyrząd do drylowania wiśni, szatkownica do jarzyn, maszynka do parzenia kawy, aparat do domowego wyrobu napoi gazowanych, słoiki tzw. "weki" oraz wiele innych przedmiotów ułatwiających przygotowanie i przechowywanie produktów. Na początku XX wieku wynaleziono kolejne urządzenia bardzo cenione do dzisiaj przez gospodynie domowe, a mianowicie pralkę elektryczną i lodówkę. Dzięki nim prace kuchenne stały się mniej czasochłonne i pracochłonne. Do Polski wszystkie te nowinki docierały ze znacznym opóźnieniem. Większość

Waza porcelanowa do zupy

z nich upowszechniła się u nas dopiero w okresie międzywojennym, a nawet po II wojnie światowej. Jeszcze w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych zdarzało się na niektórych terenach Polski spotkać kuchnie jak gdyby "żywcem" przeniesione w nasz czas z XIX wieku.

Podobnie jak dzisiaj, trudno było obejść się w dawnej kuchni bez przepisów kulinarnych. Pierwsze książki kucharskie zaczęły pojawiać się już pod koniec XVIII wieku. Były one bardzo nieprecyzyjne, brak w nich było między innymi ilości produktów potrzebnych do przygotowania potrawy, czasu przygotowania czy pieczenia poszczególnych potraw. Można przypuszczać, że dość długo potrawy przygotowywano " na oko". Przepisy ujęte w pierwszych książkach kucharskich mogły więc służyć tylko jako pewnego rodzaju wskazówka czy pomysł dla osoby, która już umiała gotować. Doskonałym przykładem tego może być przepis z końca XVIII wieku na potrawę w dobrej jusze albo po królewsku: "Weź jarząbka albo kuropatwę, ptaszki albo gołąbki, kapłuna albo cielęcinę, albo co chcesz, wymócz, spuść w garniec, zasól, odwarz, odbierz, nacedź znowu tym rosołem i pietruszki włóż, a gdy dowiera wlej gąszczu, octu, słodkości, szafranu, pieprzu, cynamonu, rodzynek obojga, limonii, przywarz a dalej na misę". Dla współczesnych przepis ten może wydać się bardzo skomplikowany, wręcz nieczytelny, ale wówczas z pewnością przyrządzano według niego wyśmienite danie. Zwłaszcza, że zawodowi kucharze mieli własne sekrety, niekoniecznie ujawnione w treści przepisów.

Obok książek kucharskich drukowanych bardzo popularne były też kajety, zawierające sekrety kuchenne przekazywane z pokolenia na

pokolenie. Takie kajety wręczała pannie młodej matka wraz z błogosławieństwem. Przekazywanie córkom przepisów kulinarnych było traktowane nie tylko jako udostępnianie wiedzy przydatnej przyszłym gospodyniom, ale również przekazywaniem tradycji i pamięci o dawnej kulturze i obyczajach. W wieku XIX coraz częściej młode gospodynie obok kajetów otrzymywały książki drukowane.

Stopniowo zaczęło pojawiać się coraz więcej publikacji zawierających zarówno przepisy kulinarne, jak też informacje o racjonalnym, zdrowym i higienicznym żywieniu. Ukazywały się ogólne książki kucharskie prezentujące tradycyjne potrawy kuchni polskiej, a także takie, które proponowały wybrane przepisy np. na potrawy jarskie czy dietetyczne, bądź też jadłospisy sprzyjające oszczędnemu gospodarowaniu domowym budżetem. Sporo miejsca poświęcano też metodom konserwacji oraz przechowywania zapasów i przetworów, panowało bowiem przekonanie o wyższości domowych wytworów nad "fabrycznymi". Z czasem sięgnięto również do przepisów kulinarnych innych narodów.

Kuchnia do dziś pozostała miejscem szczególnym w wielu domach. Dla każdego, kto choć trochę pragnie podtrzymać tradycje rodzinnego życia, jest królestwem sztuki gotowania i wspólnej, jakże przyjemnej biesiady. A odwołanie do dawnej kuchni, nie tyle do jej wiernych dziejów, lecz raczej do jej uroku i klimatu , może pozwoli nam inaczej spojrzeć na to powszednie, a jednocześnie niezwykłe miejsce, mające swoją własną historię.

Bańka na naftę

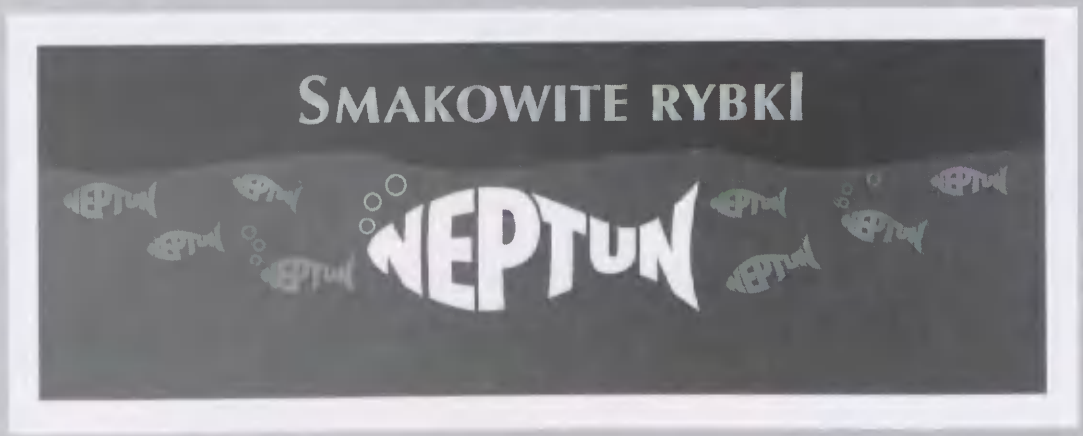
WYBRANA LITERATURA

Baranowski B., *Polska karczma, restauracja, kawiarnia,* Wrocław 1979.
Bockenheim K., *Przy polskim stole*, Wrocław 1999.
Ćwierczakiewiczowa L., *Jedyne praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast,* Warszawa 1984. (reprint 1885)
Darkiewicz J. *Spiżarnia wiejska obywatelska...*, Wilno 1838.
Gumowska I., *Dookoła stołu*, Warszawa 1976.
Herbaczyński W., *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, Warszawa 1983.
Kawecka E., *W salonie i kuchni*, Warszawa 1984.
Lemnis M., Vitry H., *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1979.
Migułowie M. i W., *Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów,* Warszawa 1964.
Norkowska M., *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska*, Warszawa 1902.
Przepisy spiżarniane, nakładem Biblioteki Kórnickiej 1914.
Radziejewska W., Kapuścińska M., *Praktyczne uwagi i wskazówki dla przetwórstwa domowego,* Warszawa (brak roku wydania).
Skarbiec dla rodzin w mieście i na wsi, Wydawnictwo "Biesiady Literackiej", Warszawa 1888.
Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego, Warszawa 1989
Zawadzka W., *Kucharka litewska,* Olsztyn 1985 (reprint 1854).

Korkociąg

SPONSORZY

OKOCIM
NAJLEPSZE Z NAJLEPSZEGO
1845


SMAKOWITE RYBKI
NEPTUN

SPONSORZY

106,7 fm RADIO ESKA NORD 96,4 fm

WYROBY PIEKARSKIE
1990
ROK ZAŁOŻENIA
Zbigniew Irtych

Pieczywo pszenne, mieszane,
żytnie i razowe.
Wszystkie wyroby
nie zawierają uszlachetniaczy
i konserwantów

MUZEUM MARYNARKI GDYNIA