

Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie

Beata Pragert

Streszczenie

Powszechność występowania oficyn kuchennych przy XVIII-wiecznych pałacach lub pomieszczeń związanych z przygotowaniem posiłków sprawiała, że nie były one przedmiotem badań i tym samym niewiele o nich pisano. Być może wpływ na ten stan rzeczy miała pełniona przez nie funkcja zaplecza gospodarczego, którą uznawano za poznawczo mniej istotną. Niedostatek publikacji poświęconych temu tematowi był bardzo widoczny w trakcie prowadzonej pracy badawczej, stąd wynikały trudności w poszukiwaniu materiału porównawczego, wątpliwości interpretacyjne i definicyjne.

Praca doktorska *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie* jest próbą stworzenia pierwszej monografii tego typu obiektu i zarazem pierwszej monografii Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie. Jej celem było omówienie historii wilanowskiego zabytku w oparciu o nowe i niewykorzystane dotychczas w badaniach naukowych rozproszone materiały źródłowe, będące wynikiem wnikliwych kwerend archiwalnych (w szczególności w: Archiwum Głównym Akt Dawnych, Archiwum Akt Nowych, Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Wydziale Archiwum Biura Organizacji Urzędu m.st. Warszawy, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa, Muzeum Narodowym w Warszawie i Muzeum Pałacu w Wilanowie) oraz relacje osób pamiętających okres jego funkcjonowania w latach 30. i 40. XX w., w tym niepublikowane wspomnienia potomków rodziny Branickich – ostatnich właścicieli Pałacu w Wilanowie.

Nowo odkrytymi i nowo zbadanymi dokumentami źródłowymi dotyczącymi wilanowskiej Oficyny Kuchennej okazały się: Inwentarz z 1793 r., księgi gospodarcze, rachunki, zamówienia na rzecz dworu, spisy należności dla urzędników i służby z XVIII w., XIX w. i początków XX w., a także dokumenty pochodzące z lat 50. i 60. XX w.: projekty, kosztorysy, programy użytkowe, zdjęcia, korespondencja i protokoły ze spotkań pracowników wilanowskiego muzeum z przedstawicielami Kancelarii Rady Państwa, Urzędu Rady Ministrów, Ministerstwa Kultury i Sztuki, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Biura Ochrony Rządu – w sprawie powojennej odbudowy zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, w tym uchwała Prezydium Rządu PRL.

Charakter interdyscyplinarny pracy podkreślają podjęte zagadnienia z przeszłości i teraźniejszości, przedstawione w rozdziale pierwszym *Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna*. Omawia on zjawisko wpływu mody, polityki, obyczajów i trendów cywilizacyjnych i technologicznych na przestrzeni wieków (w tym epidemii COVID-19) na kuchnię i jej pozycję w domostwie, a także to, jak postrzegali ją teoretycy architektury europejskiej czasów nowożytnych: Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, Franciszek Rausch, Ksawery Giżycki, Łukasz Gołębiowski, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdzański, Jędrzej Kitowicz.

Osoba kucharza – i jego miejsce w strukturze funkcjonowania dworu arystokratycznego w XVII i XVIII w. – od którego wymagano wszechstronnego wykształcenia, talentu i umiejętności, były również przedmiotem pierwszego rozdziału pracy. O kucharzach pracujących w kuchni przy Pałacu w Wilanowie niewiele było dotychczas wiadomo. Zachowane rejestry wydatków wilanowskiej Oficyny Kuchennej z XIX w. i początków XX w. pozwoliły ustalić, że dla właścicieli Pałacu w Wilanowie pracowali kucharze: Hotubowski, Romański, Szczepan Goralski, Jabłoński, Alexandrowy, a także Grzegorz Sułajm i Marian Krajewski.

Rozdział drugi *Oficyna Kuchenna w Wilanowie* omawia fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII w., działalność fundatorską Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, realizacje architektoniczne Szymona Bogumiła Zuga dla Wilanowa, a także rolę i znaczenie Inwentarza z 1793 r. (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*) w rekonstrukcji układu i wyposażenia wnętrza wilanowskiej Oficyny Kuchennej. Ponadto w ramach tego rozdziału dokonano analizy stylistycznej i architektonicznej Oficyny Kuchennej oraz analizy przekształceń i zmian funkcji tego obiektu w XVIII, XIX i XX w. Przedmiotem tej części pracy był również przebieg procesu remontowego, konserwatorskiego i inwestycyjnego obiektu w latach 2017–2019, w tym badania architektoniczne, terenowe, laboratoryjne i archeologiczne (badania warstw malarskich, tynku, znalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł oraz odkrytych elementów architektonicznych).

Przedmiotem rozdziału drugiego pracy była również kwestia docelowego i wielowymiarowego wykorzystania tego obiektu zabytkowego, spełniającego nowe oczekiwania funkcjonalno-użytkowe Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i jego publiczności, a także rola prac konserwatorskich dla zachowania dziedzictwa, stanowiącego

zarazem podstawę do działań edukacyjnych i wynikających z tego korzyści społeczno-ekonomicznych – stąd odwołania w pracy do publikacji Jacka Purchli i Moniki Murzyn-Kupisz.

Szerokie ujęcie tematyki pracy ma również odzwierciedlenie w omówieniu wybranych, najbardziej charakterystycznych osiemnastowiecznych oficyn kuchennych i kuchni funkcjonujących przy obiektach rezydencjonalno-pałacowych, polskich i europejskich, zasadniczo spójnych czasowo i stylistycznie z Oficyną Kuchenną w Wilanowie, tj. w warszawskiej Królikarni, Kozłówce, Choroszczy, Lubostroni, Kustyniu, Śmielowie, Rogalinie, Białymstoku, Zamku w Łańcucie, przy Elizeum w parku Na Książęcem w Warszawie, a także w Zamku Królewskim w Madrycie oraz w Wersalu i Poczdamie. Tematyka ta została opisana w trzecim rozdziale pracy *Oficyny kuchenne, kuchnie, pomieszczenia kuchenne w pałacach i zamkach polskich i europejskich z XVIII w. (wybrane przykłady)*.

Treść pracy wzbogaca obszerny materiał ilustracyjny, będący przede wszystkim wynikiem kwerend w zbiorach Gabinetu Rycin i Rysunków Muzeum Narodowego w Warszawie, Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków. Część zdjęć i materiałów pochodzi z archiwów prywatnych.

Można żywić nadzieję, że podjęte w pracy doktorskiej rozważania na temat przemian funkcjonalnych i przestrzennych wilanowskiej Kuchni oraz elementów dziedzictwa kultury materialnej dotyczących kuchni, przygotowywania posiłków oraz oprawy i formy architektonicznej miejsca ich przygotowywania, choć po części uzupełniają stan wiedzy na temat polskiej kultury i sztuki XVIII w. oraz przyczynią się w jakimś stopniu do rozwoju tego nurtu badań historycznych. Bliższe poznanie procesu rewitalizacji i docelowych przekształceń funkcjonalnych, nawiązujących do pierwotnej roli tytułowego obiektu, poszerza też pole do dyskusji o nowoczesnych, adekwatnych do dzisiejszych potrzeb, atrakcyjnych formach działalności muzealnej, które czerpią inspiracje z odległej nawet przeszłości.

