

KUCHNIA ZAMKOWA

Zamek w Lidzbarku Warmińskim, Oddział Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie

Koncepcja, scenariusz: Małgorzata Jackiewicz-Garniec, Andrzej Rzempołuch

Projekt adaptacji pomieszczenia dawnej kuchni: Jacek Strużyński

Obiekty do gablot, materiały do prezentacji multimedialnych:

Dział Sztuki Dawnej i Rzemiosła Artystycznego Muzeum Warmii i Mazur, Dominika Kałabun, Anna Malinowska, Dział Archeologii, Jarosław Sobieraj, Kacper Martyka

OPIS

W zamku w Lidzbarku Warmińskim zachowana jest oryginalna, gotycka przestrzeń kuchni zamkowej o interesującej architekturze i historii. To duże, sześcioprzęsłowe pomieszczenie zajmujące większą część przyziemia skrzydła zachodniego. Kuchnia zamkowa jest przykryta sklepieniem krzyżowo-żebrowym wspartym na trzech granitowych filarach. Każdy filar jest inny, filar od strony południowej zwieńczony jest ozdobnym, profilowanym kapitelem z wapienia gotlandzkiego, jedynym tego typu na zamku. Filar środkowy, kolumnowy, wieńczy kostkowy kapitel granitowy. Filar skrajny od zachodu też granitowy, ale ciosany w ośmiokąt, kapitel kostkowy.

Według W. Wólkowskiego, do pożaru wieżb dachowych w 1442 roku, w pomieszczeniu tym funkcjonowała szkoła dla chłopców pruskich, a po pożarze, z racji rosnących potrzeb biskupiego dworu, w jej miejscu urządzono kuchnię zamkową. Do tego czasu kuchnia była w skrzydle północnym, w którym po pożarze urządzono browar.

Kuchnia zamkowa funkcjonowała w przyziemiu zachodnim od połowy XV wieku, do końca czasu biskupów, tj. końca XVIII wieku, a także w czasie sierocińca na zamku, w latach 1859 – 1932. Po 1945 roku, zanim na zamku zostało powołane muzeum funkcjonowała tu kawiarnia i miejsce koncertów, spotkań. Po powołaniu Muzeum Warmińskiego, Oddziału Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie, w 1963 roku, w dawnej kuchni urządzono magazyn mebli, który przeniesiono do Olsztyna w roku 2014.

Obecnie dawna zamkowa kuchnia to nieudostępniane, pilnie wymagające remontu i konserwacji pomieszczenie, które z racji oryginalnej, gotyckiej substancji zabytkowej, interesującego wystroju, dawnej funkcji powinno być udostępnione do zwiedzania i użyteczności muzealnej.

W powstałym projekcie rewaloryzacji kuchni zamkowej, ma ona pełnić funkcje konferencyjne oraz wystawiennicze. Najważniejszą rolą adaptacji będzie uwydatnienie dawnego przeznaczenia tego pomieszczenia. Nie zachowała się żadna ikonografia dotycząca paleniska, pieca. Wiemy tylko, w którym miejscu się znajdowało się palenisko, okap kuchenny, komin, oraz winda do transportu potraw do pomieszczenia powyżej – jadalni biskupów (Małego Refektarza), wiemy też, że funkcjonowały tu piece chlebowe./MJG

Andrzej Rzempoluch:

Kuchnia na zamku w Lidzbarku musiała wyżywić na co dzień (teoretycznie) około stu ludzi, którzy tworzyli zamkową społeczność, pracowali i mieszkali w samej rezydencji lub przy niej. Dlatego teoretycznie, że pewna grupa urzędników wraz z pachołkami mogła często wykonywać swe funkcje w terenie, poza siedzibą biskupów. Jadano dwa razy dziennie (wczesny obiad i wczesna kolacja); mowa o posiłkach zapewnianych załodze i pozostałemu personelowi z racji świadczonej pracy. Zarządzał kuchnią *magister coquine* (mistrz kuchni, nadkuchmistrz), wymieniony w ordynacji zamku lidzbarskiego na dziewiątym miejscu, za marszałkiem dworu. Ilu było kuchcików i pomocników do wykonywania prostych czynności, nie wiemy. Prawdopodobnie pewne zadania wypełniali ludzie odpowiedzialni za podstawowe prace dla obsługi dworu, jak transport i utrzymanie czystości.

Nie jest tak, aby kuchnia jako pomieszczenie „nie miała własnej historii”, ale przemiany budowlane w tym wypadku nie stanowią zagadnienia ekspozycyjnego. Bierzemy pod uwagę ciągłość jej funkcjonowania, ale patrzymy przede wszystkim na adekwatność urządzeń tudzież używanych sprzętów do obrazowanej epoki. Kuchnia na „zwykłym” zamku gotyckim – a tym bardziej dodatkowo regotyzowanym – winna odpowiadać realiom średniowiecza, które mogły utrzymywać się przez dwa następne stulecia. Istotę sprawy stanowiło funkcjonowanie obszernego okapu, zbierającego spaliny i dym, pod którym – nie wiemy od kiedy – znajdował się stosunkowo niski murowany trzon kuchenny (pierwociny pieca), początkowo w całości ceramiczny, w miejsce którego – i znowu pytanie kiedy? – wprowadzono płaski piec przykryty

metalową płytą, umożliwiającą bezpośrednie stawianie naczyń. Przy posługiwaniu się ogniem otwartym stawiano naczynia na żelaznych podpórkach.

Zamek lidzbarski w żadnym wypadku – co należy stale podkreślać – nie był i nie jest „zwyczajny”. Ten wątek przenoszę do części dotyczącej koncepcji wystawy. Trzeba także zwrócić uwagę na specyficzne formy architektury. W stosunku do konstrukcji lochsztedzko-malborskiej (kuchnia na Zamku Wysokim), a zwłaszcza malborskiej z końca XIV w. (kuchnia w pałacu wielkich mistrzów) – gdzie boczne obmurowanie okapu tworzy czapę okrywającą palenisko – okap w Lidzbarku jest usytuowany wysoko i mało widoczny; oddzielają go jedynie gurty sklepienne. Wynika to z takiej, a nie innej konstrukcji sklepienia. Ta okoliczność ma wpływ na przestrzenną aranżację wystawy./AR

PROJEKT „Kuchnia w lidzbarskim zamku”

Powstały na zlecenie MWiM w Olsztynie projekt autorstwa Jacka Strużyńskiego zakłada połączenie funkcji wystawienniczej i konferencyjnej.

Andrzej Rzempełuch: Powstały projekt umożliwia odbywanie w pomieszczeniu kuchni spotkań publicznych (minikonferencji, seminariów, wykładów, szkoleń etc.) z użyciem sprzętu audiowizualnego. Funkcję sali konferencyjnej ma pełnić w praktyce część (nawa) wschodnia, czyli ta, w obrębie której znajduje się okap po głównym zamkowym kominie. Projekt ustala ukierunkowanie północne (w stronę komina), we wnęce na zamknięciu pomieszczenia jest przewidziane usytuowanie monitora 84 cal. Foteli ma być 47, w 10 rzędach (5x5, 4x4, 1x6). W części zachodniej, włączonej do ciągu komunikacyjnego (od pn. przejście do pomieszczenia dawnej spiżarni, od pd. – do sanitariatu), projektant zaproponował ustawienie 7 gablot, w rytmie 1–2–1–2–1; pojedyncze gabloty mają się znajdować na osiach wnek okiennych./AR

Mając na uwadze okres funkcjonowania kuchni zamkowej (epoka średniowieczna, nowożytna, wiek XIX) oraz brak ikonografii (nie wiemy jak wyglądał piec), wyobrażenie o tym, jak wyglądała, możemy jedynie opierać na analizie porównawczej. W odróżnieniu od kuchni inscenizowanych w przestrzeniach muzealnych (Malbork, Dom Uphagena, Dom Kopernika w Toruniu), w lidzbarskim zamku komin został wtórnie przesklepiony, zwiedzający zatem nie będzie miał możliwości zobaczenia wielkości czarnego komina. Jest to możliwe dopiero na piętrze, przy kredensie.

We wnęce na ścianie północnej, w narożu wschodnim, umieszczony zostanie monitor (84 cale), z racji występowania filara i wgłębienia ściany w tym miejscu, nie będzie widoczny w całości pomieszczenia.

Na monitorze udostępniane będą w systemie zapętlonym prezentacje – filmy, ok 15-minutowe:

1. Kuchnia zamkowa w czasach średniowiecza

2. Kuchnia zamkowa w epoce nowożytnej

Usytuowanie w miejscu dawnego paleniska (pod okapem) stanowiska multimedialnego da możliwość poza podstawowymi prezentacjami, tworzenie dodatkowych filmików edukacyjnych, popularyzatorskich, dotyczących funkcjonowania zamkowej kuchni na przestrzeni dziejów, używanych sprzętów, przygotowywania potraw, wiedzy o przepisach kulinarnych znanych ze źródeł, etc.

Tak pomyślana funkcja stanowiska multimedialnego umożliwi też wygodną zamianę do prezentacji w przypadku szkoleń, edukacji, konferencji, wykładów, etc.

W projekcie usytuowano także siedem gablot o podstawie 100x70 cm wzdłuż ściany zachodniej kuchni między oknami, w nich umieszczone zostaną oryginalne obiekty w układzie chronologicznym i funkcjonalnym z odpowiednimi opisami umieszczonymi w głębi gablot lub nad gablotami.

Monitor projektowany w narożu pd.-zach. będzie dodatkowo służył podczas lekcji i warsztatów muzealnych; będzie na nim prezentowany materiał uzupełniający główne projekcje.

Do przygotowania prezentacji/filmów będzie udostępniony materiał – wybór muzealiów przeznaczonych do gablot, przygotowany przez Dział Sztuki Dawnej i Rzemiosła Artystycznego MWiM pod kier. Andrzeja Rzempołucha oraz Jarosława Sobieraja i Kacpra Martykę z Działu Archeologii MWiM. Dodatkowo wymienieni muzealnicy pozyskają przekazy ikonograficzne.

Taka adaptacja kuchni zamkowej daje możliwość – co równie ważne – wykorzystywania pomieszczenia do konferencji, odczytów, spotkań zamkowych w pomieszczeniu z dostępnością

dla osób niepełnosprawnych ruchowo i wyłączenie z tych funkcji pomieszczeń muzealnych pierwszego piętra.

Projekt aranżacji i adaptacji KUCHNI ZAMKOWEJ wg scenariusza powyżej powinien zawierać:

- Identyfikację wizualną całości
- Plansze informacyjne dotyczące historii pomieszczenia i funkcjonujących tu na przestrzeni dziejów kuchni
- Projekty gablot dopasowane do miejsca przeznaczenia (patrz rysunek) oraz do wybranych obiektów
- Przygotowanie filmów/prezentacji na główny monitor wystawy
- Wybór i wycenę sprzętu multimedialnego: dwa monitory (84 cale i 46 cale), dwa rzutniki, nagłośnienie stałe pomieszczenia, krzesła/siedziska dla widowni, możliwość rozpylania zapachów (zioła, przyprawy)
- Udostępnienie dla osób niepełnosprawnych ruchowo.