

KUCHNIA

Do urządzania kuchni przystąpiliśmy wiosną 2014 roku. Palenisko połączone z piecem chlebowym, okapem i zapiekiem zaprojektował (con amore) mój mąż Andrzej, a zbudowali Andrzej i Ryszard Chrabąszczowie.



Gdy już piec stał, uświadomiliśmy sobie w szczegółach, jak wiele przedmiotów powinno się znaleźć w tym niedużym wnętrzu, by zbliżyć je jak najbardziej do wyobrażenia, co w owym miejscu było przed laty. Musieliśmy zdobyć miedziane, żeliwne i mosiężne garnki, rondle, rynki, dzbany, czajniki, brytfanny, naczynia z fajansu (zwanego w czasach rodziców Żeromskiego farfurą), z gliny, kamionki, wyroby z drewna: skopki, niecki, warzechy, mąteвки i szufelki, masielnicę (zwaną

też maśnicą), młynki i moździerz, żelazka, tkaniny i wiele innych. A przede wszystkim meble.

Zaczął się od przywiezienia z Bliżyna od Krystyny i Kazimierza Skowronów stareńkiego prowincjonalnego kredensiku kuchennego. Ofiarodawcy dołożyli jeszcze żeliwną dziewiętnastowieczną okazałą brytfannę (nazywaną gęślarką), takż moździerz i kilka innych przedmiotów. Wiekową trzykondygnacyjną półkę-nastawkę (po konserwacji) подарował Tomasz Lato.

Ja wyszukałam i kupiłam u antykwariuszy dwie podworskie półki wiszące, zamówiłam wykonanie przez nieocenionego Romana Kołomańskiego dwu długich półek ściennych z powtarzalnym, tzw. fałbankowym wzorem. Nabyłam też masywny prostokątny dziewiętnastowieczny stół i dwa prowincjonalnej roboty krzesła oraz niski, do przysiadania np. przy obieraniu ziemniaków, stołek gospodarski, wykonany według starego wzoru przez Zbigniewa Szustaka. Do tego dodałam sporo różnych potrzebnych w kuchni dawnych przedmiotów.

Średniej wielkości wiejski kufer wyprawowy otrzymaliśmy nieco później od Sławomira Micka. Popracował przy jego renowacji Sławomir Jaguś – „złota rączka” na Żeromsczyźnie. Na takim własnym kuferku – mniemam – odpoczywała, okrywając się zapaską czy wełnianą chustą, kucharka Żeromskich – Małgorzata. Trzymała w nim pewnie cały swój i synka Antka („mlecznego brata” Stefana) skromny dobytek.

A później zaczęło się ustawianie, układanie, zawieszanie darowanych utensyliów kuchennych. Jest ich ponad 150 – i wszystkie ważne, choć na niektóre zwiedzający spoglądają z większym niż na inne zaciekawieniem. Ot, choćby na miedziane i mosiężne rondle i patelnie, żeliwną wagę domową ze słynnej warszawskiej firmy Sperlinga, żelazka na węgle i na duszę, oryginalne tasaki, lampy



naftowe, moździerz żeliwne - bliżyńskie i mosiężny - krakowski, które w tamtych czasach – jak czytam w literaturze: „były niemal klejnotami rodzinnymi”. Należało o nie dbać, utrzymywać w błyszczącej czystości.

Muszę tu napisać, że kuchnie w drobnoszlacheckich dworach zajmowały zwykle większy – niż to jest u nas – metraż, czasem nawet pół domu z różnymi przegrodami i przesłonami. Były nie tylko miejscem gotowania posiłków, ale też spiżarniami – apteczkami, kącikiem mycia się domowników, spania części służby, niekiedy ciepłym i bezpiecznym locum wylęgu drobiu – jeśli w kurniku panował ziąb lub zakradał się doń nocą lis czy kuna. Urządzając naszą kuchnię skoncentrowaliśmy się głównie na funkcji związanej z przygotowaniem jedzenia.

Ekspонатów – jak wspomniałam wcześniej – zgromadziliśmy sporo. Spora jest też lista ofiarodawców, którym za najskromniejszy nawet dar dziękuję. A byli to (poza wcześniej wymienionymi): Dorota Michta z rodziną, Krystyna Skowronek z dalekiego Biecza, Marianna, Agnieszka i Wiesław Kotowie ze Staszowa, Mirosława Majewska, Jadwiga Polańska, Anna Studzińska, Joanna Jakuszevska, Gabriela Gucma z Końskich, Milena i Michał Moskalowie, Alicja Rozborska, Małgorzata Lis, Milena Staszewska, Cecylia Mazurowa, Elżbieta Barcz, Helena Jędrzejczyk, Anna i Jerzy Zapałowie, Marianna i Kazimierz Micorek, Danuta Obara, Anna Tomeczko z Krakowa, Janina Spałwan, Magdalena Smożewska-Wójcikiewicz oraz nieodżałowani: Jan Chmielewski, Irena Stolarczyk i Jan Stawowczyk.

Stylizowane górne oświetlenie kuchni zawdzięczamy starszym instruktorom Kieleckiej Chorągwi ZHP im. Stefana Żeromskiego, znanym mi z bardzo wielu pozytywnych działań na rzecz patrona.

Szczapy drewna pod piecem, płócienne woreczki z kaszami, grochem, makiem na półce, wianuszki suszonych grzybów i czosnku powieszone obok, bukiet i bochny chleba na stole oraz inne elementy aranżacji czynią to wnętrze dworku żywym, bardzo podobającym się licznym gościom z kraju i zagranicy, a telewizja raz po raz prezentuje ciekocką kuchnię w okolicznościowych świątecznych programach, mówiących „jak to drzewiej bywało”.

kustosz Kazimiera Zapałowa