

УДК 747.643:643.3

Ю.В. Струтинська

ІНТЕР'ЄР КУХНІ У МІСЬКОМУ ЖИТЛІ

За останні два століття кухонне середовище пройшло величезний шлях від підвального до високотехнологічного приміщення в оселі, що також мало свою історію.

У Стародавній Греції житлові будинки були утріумного типу архітектури, що забезпечувало вентиляцію та освітлення; саме такі місця ставали кухнею. Більш заможні греки могли собі дозволити окремі приміщення під кухню, а також численні підсобні для зберігання продуктів та посуду. В Римській імперії, до прикладу, поширення набули, так звані «громадські кухні», що зводилися для бідного населення й містили великі мобільні бронзові плити, що слугували для підігріву та приготування їжі [12; 96].

У IX-XI століттях кухня не залежала від архітектурних досягнень людства, оскільки відкритий вогонь посеред кімнати залишався одним із найкращих засобів підігріву й приготування їжі. Європейські середньовічні кухні були темними та кіптявими і знаходились між камінною залогою і входом (у вітальні) і мали назву «дим кунє» [12; 123].

Починаючи з кінця доби Середньовіччя у Європі, кухні втрачали свою функцію обігрівача будинку й все більше переміщувалися з гостинної або вітальні в окремі кімнати [11; 125]. Наприклад, на теренах сучасної України, поняття «кухня» взагалі не існувало, оскільки хата не поділялася на кімнати; їжу готували у печі, на ній же сушили коріння, ягоди, гриби; вона була центром оселі, інколи спальним місцем, а її тепло використовували для опалення житла [2; 72-75].

Пізніше оселі заможних європейців піддавалися зонуванню й таким чином з'явилися місця для прийому їжі – їдальні, а їжа традиційно готувала у печі чи на газових примусах, винайдених у XIX столітті. Популярними були й дерев'яні плити (введені в ужиток Петром I. Одна з таких плит, виконана на голландський манер, була в його літньому палаці у Петербурзі. Ці плити використовували до 1930-х років, до початку будівництва так званих сталінських будинків неокласицистичного стилю на в СРСР [1; 3-5].

У період індустріалізації технологічний процес приготування їжі та обігріву оселі зазнав суттєвих змін, трансформувавши й середовище кухні. У масове користування у США, до прикладу, увійшли металеві печі (піч Франкліна (1740 р.), Румфорда (1800 р.), англійського винахідника Б. Томпсона), що були більш енергозберігаючими, проте габаритними, й тому розміщувалися лише у просторах приміщеннях. 1825 року запатентована перша газова плита [12; 256].

У XVIII ст. сім'ї європейської буржуазії та дворянства вважали, що аромати кухні та й сам процес приготування їжі, не відповідає їх високому соціальному рівню, внаслідок чого кухня переміщувалась до підвалу. З історичних хронік відомо, що на таких кухнях годували кучерів та лакеїв, харчувалася прислуга, виконувалася різноманітна хатня робота (шиття, прасування, консервування). Про цей період англійський вчений, критик та поет епохи Просвітництва, Самюель Джонсон, скаржився: «На моїй кухні царює анархія!» [5; 234].

Історики та культурологи стверджують, що ізоляція кухні від житлового приміщення відбулася внаслідок підвищення соціального статусу й зростання вимог до функціональності та гігієни й таким чином у домашньому господарстві середнього та заможного прошарку населення вважалося, що приготування їжі є грубою роботою, а домогосподарки пишалися тим, що їм не доводилося відвідувати «брудні» кухні.

У 1892 році столяр Ф. Погенполь заснував однойменну німецьку меблеву компанію «Погенполь» («Poggenpohl Möbelwerke»), що особливу увагу приділяла виробництву меблів. Досяг Погенполь успіху завдяки введенню поняття ергономіки: висоти стільниці та загалом висоти кухонної робочої поверхні й завдяки проекту вбудованих шафок і кухні під назвою

«Ера просторих шафок» («Era of the Commodious Cupboard») зробив чималий внесок у розвиток прототипу сучасної кухні [12; 234].

Помітний внесок у розвиток кухонного простору у міському житті, здійснив також Френк Ллойд Райт – американський архітектор, що пов'язував кухню з символом дому – вогнище з кухнею та продемонстрував у своїх роботах змінений підхід до поняття «кухня», спростувавши думку про те, що це не лише корисне приміщення, а й важлива частина життя кожної людини; кухня як відображення філософії людини. Райт наголошував: «Оформіть Вашу кухню так, щоб на ній було приємно перебувати; акуратно розставте потрібні Вам предмети і ваша життєва філософія відіб'ється в цих речах Вашою честю або Вашим соромом...» [4; 124].

У XIX ст. європейське «кухонне» середовище людей середнього достатку переміщується на нижній поверх житлового будинку, і на ньому загалом зберігається відносний порядок. З тих пір облаштування кухонного середовища в практичному та психологічному центрі житлового будинку стає одним із найважливіших моментів нової соціальної історії.

У XX столітті було помітно, що люди люблять облицьовувати кухні білою керамічною плиткою, на тлі якої чітко виділялися водопровідні труби чи металевий посуд, тим самим створюючи інтер'єр начебто підводного корабля. Такі речі були характерними Скандинавії та країнам Прибалтики у період панування югендстилю.

Нові технологічні рішення щодо облаштування міського побуту визначили найвиразніші трансформації житлового середовища у XX столітті; за словами дослідника міського побуту М.Борисенка, ці зміни відбулися внаслідок: «зменшення домашньої праці, механізації багатьох побутових процесів завдяки використанню електрики, широкому розповсюдженню комунальних послуг» [1; 2-3]. До прикладу: на меблевій виставці 1906 р. (Нью-Йорк) відвідувачі побачили багато приладів для полегшення домашньої праці, меблі та техніку для кухні, сантехнічне обладнання. Все це стало причиною поширення в США ідей всемогутності «електричного слуги» та подальшої фемінізації суспільства, оскільки жінка частково була звільнена від хатньої праці.

Відштовхуючись від цього спостереження, засновник «Баухаузу» Вальтер Гропіус зазначав «...людина прагне споживати їжу зі штучних компонентів, в організованому технологічним оточенням інтер'єрі, що імітує завод» [4; 96]. Саме так американці винайшли кухні раціонального типу з обтічними модерністичними формами.

Загалом учні школи «Баухаусу» на чолі із засновником Гропіусом завдяки функціональним та раціональним рішенням щодо конструкції та пластики внутрішнього простору кухні, пропагували естетику функціоналізму, що згодом переросла у раціоналізм, що, у свою чергу, спровокувало виникнення нової «мови» дизайну – строгої з каркасами та металевими конструкціями, площинами чіткої геометрії в ритмі нового часу [3; 211]. Загалом діяльність представників школи «Баухаус» можна вважати засновниками стилю «функціоналізм» та «мінімалізм».

Кухонне середовище старого зразка було не лише далеким від поняття затишку, а й зручності; ергономіка фактично відсутня. До прикладу, в Україні: піч в одному кутку, стіл в іншому, мисник із кухонним «начинням» – у третьому, мийна – в четвертому. Таким чином у процесі приготування їжі жінки метушились по чималому приміщенні, практично «намотуючи» багато кілометрів протягом дня.

В основі поняття «зберегти час на кухні» лежить звичайний обивательський підхід. Американський реставратор із Нью-Йорку Брайан Мак Неллі називав кухню «місцем занурення в інтимний акт» [4; 89], а якщо це ресторан, то в громадському оточенні.

Перші кроки в оптимізації кухонного простору зробили в середині XIX ст. американки К. Бічер та її сестра, письменниця Г. Бічер-Стоу. Свої ідеї Катаріна описала в книзі про правила домоведення (1843 р.); де розмістила зображення плану ідеальної «моделі кухні»: маленького компактного приміщення з рядами висячих шафок, де все під руками і

саме тому на кухні легко поратися самотужки. Усі продукти та кухонне начиння повинні бути розкладеними на полицях й шухлядах, а робочий простір – вільним від сторонніх предметів. Кожна посудина призначалася для певного типу продуктів та оснащена написом – «цукор», «мука», «сіль» тощо.

Загалом ідея Катаріни була поцуплена з пароплавного камбузу, оскільки міс Бічер любила пароплавні прогулянки річкою Міссісіпі. Тоді ж вона звернула увагу на раціональну організацію кухонного простору камбузу, що давала можливість кокам максимально ефективно витратити свої сили в процесі приготування їжі для моряків та пасажирів. Так чи інакше, концепція «ідеальної» типової кухні, де легко може впоратися одна людина, послужила поштовхом до подальшого вдосконалення кухонних меблів.

1869 року вийшла книга сестер Бічер «Будинок американської жінки» («The American woman's home»), в якій вони продовжили тему раціоналізації кухонного простору та зародження науки ергономіки [12; 245].

У 1913 році тему вдосконалення кухонного середовища підіймала також К. Фредерік у журналі «Жіночий домашній журнал» («Ladies Home Journal») у колонці, присвяченій раціоналізації домашнього господарства, де, окрім порад про методи швидкого очищення овочів, вона багато пише про кухонний інтер'єр та ергономіку.

До речі, вона провела цікаве дослідження у лабораторії на Лонг-Айленді – скільки кілометрів проходить за день господиня, пораючись на кухні? І вперше в історії кухонного середовища вона запропонувала зонування – розподілити кухню на функціональні зони: приготування – миття – зберігання, й таким чином, зекономити кількість рухів. У 1920 році Крістін Фредерік пише книгу «Інженерія домашнього господарства» («The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Managment»), що стала бестселером [12; 234].

Темою вдосконалення кухні почала перейматися й найвідоміша жінка Америки початку ХХ століття, талановитий інженер, автор численних патентів, індустріальний психолог – Ліліан Гілберт. Вона – винахідник і засновник науки ергономіки. Крім цього, вона була матір'ю 12-х дітей. Л. Гілберт зробила особливий внесок в історію розвитку кухонного середовища. Вона намагалася вирахувати оптимальне розміщення шаф та столів на кухні. Результат – зразкові «практичні кухні», створені за законами ергономіки; по-перше: всі необхідні меблі розташовані компактно і на однаковій висоті для організації більш раціоналізованої праці; по-друге: замість ніжок меблі стоять на загальному цоколі, що, на думку Ліліан, – стійко та гігієнічно; по-третє: колірне вирішення – бежево-сіра плитка та сині дерев'яні модулі, на думку Гілберт, – відлякували мух й по-четверте, за словами самої Ліліан, на такій кухні жінка може відчути себе інженером домашнього господарства, а не поваром [4; 127].

Усі вище напрацьовані ідеї 1926 року вилились у перший типовий проект функціонального кухонного простору, так званої «франкфуртської кухні» архітектора Маргарет Шуте-Ліхоцькі, що була під впливом школи «баухаус» та безпосередньо творчості В. Гропіуса завдяки чому вона створювала інтер'єри з простих прямих лаконічних ліній. Ця естетика та її раціоналізаторські ідеї цілком відповідали духу соціального утопізму, що панував у ті роки.

«Франкфуртська кухня» призначалася тільки для приготування їжі й розроблялася для будинків типової франкфуртської забудови, де кухні були маленькими (1,84 м x 3,44 м). Це не тільки дозволяло заощадити площу, а й вдало вписати у середовище житла та простір кухні всі необхідні меблі й обладнання: плиту, мийку, робочий стіл та шафи; вони поділялися на нижні, що стояли на загальному цоколі та верхні (навісні), всі на одній висоті й однакового розміру. Але така кухня завдяки своїй мініатюрності мінімізувала кількість кроків, які потрібно зробити господині в процесі приготування й таким чином жінка витратила менше часу на кухонну роботу і могла довше працювати на фабриці або в офісі [11; 65]. Кухонні модулі «франкфуртських кухонь» випускалися в різних варіантах за розмірами й оснащенням. Саме вони стала прототипом сучасних кухонних меблів: вбудована

побутова техніка, модульні системи меблів, загальні принципи функціональності і економічного використання простору у тісному міському житловому середовищі.

Не менш відомим у США початку ХХ століття був кухонний гарнітур «х'юсі» («Hoosier» або «Hoosier Kitchen Cabinets») – один із видів гірок, які набули популярності в перші десятиліття ХХ століття у країнах Америки. Вони виготовлялися на фабриці «The Hoosier Manufacturing Co» Нью-Касл, штат Індіана [13; 23-25].

Господині початку ХХ століття працювали на великих відкритих кухонних столах, на мийній площі та зоні приготування їжі, але місця для зберігання необхідних кухонних речей було мало; «Х'юсі» були обладнані численними ящиками, шафками та устаткуваннями, які оберігали жінку від необхідності «подорожувати» по кухні або оселі для того, щоб зібрати всі елементи, потрібні їй для приготування страв: «Ви скажете, що це найкраща інвестиція, яку ви коли-небудь робили, коли Ви побачите скільки кроків вона збереже! Ця шафа має незаперечні переваги для домогосподарок, змушених витратити надто багато часу на кухні і для домогосподарок, які вважали, що мати слуг – проблема надто дорога. Ця шафа у вашій кухні буде централізувати всю вашу роботу: вона вміщує все необхідне в межах досяжності вашої руки, тим самим усуне непотрібні кроки та втрачені рухи» [13; 67].

Минуло не багато часу і у 1930-х роках запропонована ідея кухонних модулів остаточно витіснила окремо стоячі шафи та гірки. Каталоги меблевих підприємств наповнювалися великою кількістю різноманітних варіацій кухонних гарнітурів: де, як правило, всі шафи накривалися єдиною стільницею, деревиною або були облицьовані керамічною плиткою.

З появою нових матеріалів у 1950-х роках кухні стають кольоровими. На зміну дереву приходять пластик, нержавіюча сталь, анодований алюміній, різноманітні імітації природних фактур тощо. Не відстають і побутові устаткування – з утилітарних предметів вони є окрасою кухні. До 60-х років ХХ століття захоплення кухонними побутовими приладами є масовим: «чим більше, тим престижніше».

На початок 30-х років ХХ століття в СРСР, припадає пік урбанізації. Її стимулює молодь, робітники та селяни, що проживали у гуртожитках та бараках, де кухні не було, тому вони харчувалися переважно у громадських їдальнях [9; 543].

В СРСР, з початком масового будівництва, спостерігалася тенденція до зменшення розмірів кухонного простору. Якщо у довоєнних «сталінках» такі приміщення було досить просторими, то до 1950-х років їх площа поступово скоротилася, до 7-8 кв. м.; а у так званих «хрущовках» взагалі лише до 5-6 кв. м., вже починаючи з 1970-х років, у часи правління Л. Брежнєва, розмір кухні збільшувався спочатку до 7, а потім до 8-9 кв. м.

Не менш цікавими з огляду планування є кухні у «комуналках», що з'явилися внаслідок постанов Уряду: «приміщення були щільно обставлені столами та тумбами, а за місце на єдиній плиті між сусідами велися справжні війни. Обідати та вечеряти тут було ніде й тому люди забирали їжу по своїх кімнатах» [6; 106-108]. Проте з середини 1950-х років політичне керівництво СРСР розпочало нову житлову політику, спрямовану на масове будівництво окремих квартир, оскільки життя у комуні, замість сприяння інтелектуальному та культурному росту особистості – комунара, внаслідок боротьби за виживання, а не за комфорт хатнього побуту, призводило «до падіння загальної культури, де життя сіре до неможливості. Культура спадає, рівень життя, навіть побутового, падає все нижче» [1; 2-3].

У 1969 році загальноєвропейський комітет вводить єдині стандарти для кухонних модулів – ширини, висоти, глибини. Відтепер виробники розпочали експерименти з матеріалами та облицьованням, не зачіпаючи розмірів шаф.

Одним європейським гігантом у виготовленні кухонних гарнітурів був і залишається меблевий гігант «Сі Матік» («Sie Matic»).

60-ті роки ХХ століття – це час, коли господиня починає все менше стояти біля плити. По-перше, сталося це завдяки появі одноразового посуду та напівфабрикатів, які можливо зберігати у потужних морозильних камерах. По-друге, в країнах Америки та Європи почали

використовувати посудомийні машини; виникло чимало електропобутових приладів: тостер, блендер, кухонний комбайн, міксер, мікрохвильова піч тощо. Крім того, даний період ознаменувався появою електричних водонагрівачів та мийок із нержавіючої сталі. А вже наприкінці 60-х років запатентований штучний камінь «коріан» («corian» – довговічний матеріал, що не поглинав забруднень), з якого пізніше почали виготовляти безшовні стільниці, робочі поверхні та литі мийки.

Відомий британський архітектор та дизайнер арабського походження Заха Хадід розробила футуристичний проект кухні під назвою «Z. Island by DuPont Corian», де використовувався вищезгаданий матеріал, й таким чином вона перетворила кухню в мультимедійний центр з акустичною системою та рідкокристалічними екранами; кухня була виконана моноблоком з повністю інтерактивною стіною для зберігання [11; 125].

У радянські часи на території СРСР розпочалося масове використання електроприладів та корпусних меблів, й таким чином невід'ємним елементом радянської кухні стала електрична плита інколи навіть із духовкою, що, зазвичай, стояла поруч із вікном. Модульні меблі «совкового» періоду були нічим іншим, як набором закритих навісних шаф та тумб; обов'язковою була раковина. Але основним елементом радянської кухні був кухонний стіл прямокутної форми, оточений кількома табуретами [10; 1].

Удосконалення кухонних витяжок у 1980-х роках дозволяє не відділяти кухню в закриті приміщення. В ужиток в Європі входять кухні-студії, запропоновані ще дизайнером Ле Корбюзьє на початку ХХ століття, столові, об'єднані з кухнею і гостинною (перехідний та суміжний простір) [7; 123-125]. Тепер і на багато років вперед кухня – не лише приміщення, але і об'єкт престижу, а згодом і дизайну. Але все більш поширеними у міському житті залишаються традиційні окремі їдальні, популярні й сьогодні. За словами ірландського шеф-повара, автора численних кулінарних книг та засновника кулінарної школи («Ballymaloe Cookery School», Ірландія) Дарини Аллен: «Я завжди мріяла про те, щоб у моєму домі була кімната для сніданків – точно така, як у будинках моїх батьків та дідуся з бабусею. З великими вікнами... тут я люблю сидіти вечорами з бокалом вина та милуватися заходом. А ще я обожаю криті веранди, такі зводять у Швеції» [4; 148-150].

Кухні в 1970-80-ті роки – це період народження «кухні-острова». Стало популярним розташовувати плиту та мийку не біля стіни, а в центрі – так з'явився кухонний «острів», запатентований фабрикою «Бультхауп» («Bulthaup»), заснованою в 1949 році Мартіном Бультхаупом. Завдяки системам вентиляції та потужній витяжці в квартирах-студіях кухня «острів» перестала бути відокремленим середовищем.

Із кінця 80-х років ХХ століття кухонне середовище мало такий вигляд, як сучасний прототип. Тоді ж у виробництві кухонних меблів класу «економ» почали використовувати недорогі матеріали; наприклад, ламіноване ДСП (дерев'яно-стружкова плита) та шпоновані фасади. З'явилися набірні меблі, які пізніше еволюціонували у модульні конструкції.

Кухня кінця ХХ – початку ХХІ століття – переважно мінімалізм та функціоналізм [3; 223-225]. Популярний у 90-ті роки мінімалізм (в його основі поєднання простоти та функціональності) відбився і в оформленні кухонного середовища. Всі приладдя і техніка «заховалися» за розсувними дверцятами та панелями, а форма меблів стала лаконічною.

Кухня сьогодні – свято компактності та мінімалізації, зокрема, і в плані оснащення.

Розвиток сучасної кухонної інфраструктури спрямований в бік багатофункціонального розуміння простору і, за словами архітектора та дизайнера кухонного середовища Джонні Грея, «Велика кухня – осередок кожної великої сім'ї», складає суть кожного будинку, його серце, життєвий центр.

У статті англійського спеціаліста в галузі дизайну Стефана Бейлі, опублікованій в газеті «Independent» («Незалежність»), йдеться про поняття кухні як показника культури у сучасному суспільстві: «Кухня... стала лабораторією смаків, місцем, де кожний експериментує зі стилем, проявляючи свою спокосу в цій справі...» [13; 35].

Список використаної літератури

1. **Борисенко М.** Приватний та публічний простір житлового середовища в процесі модернізації побуту городян України в другій пол. XIX-XX ст. [Електронний ресурс] / М. Борисенко. – Режим доступу: <http://archive.nbu.gov.ua>.
2. **Горленко В.** Традиційні заняття та промисли українців / В. Горленко // Народна творчість та етнографія. – 2007. – № 3-4. – С. 70–81.
3. **Даниленко В.** Дизайн: термінологічний аспект / В. Даниленко. – К. : Українська академія мистецтв : дослідницькі та науково-методичні праці. 2005. – Вип. 12. – С. 221–226.
4. **Грей Дж.** Дизайн кухні / Дж. Грей. – М. : Арт-Родник, 2005. – 192 с. : ил.
5. **Люптон Э.** Ванная комната, кухня, и эстетика отходов / Э. Люптон, Д. Миллер. – Princeton Architectural Press, 1996. – 254 с.
6. **Макарчук С.** Этно-социальное развитие и национальное отношение на западно-украинских землях в период империализма / С. Макарчук. – Л. : Сокол, 1983. – 256 с.
7. **Ренато Де Фуско.** Ле-Корбузье – дизайнер. Мебель 1929; [пер. с итал. И. А. Пантыкина, з англ. И. А. Ильф] / Де Фуско Ренато. – М. : Сов. художник, 1986. – 202 с.
8. **Руубер Г.** О закономерностях художественного и визуального восприятия / Г. Руубер. – Т. : Вангус, 1985. – 344 с.
9. **Сергійчук В.** Радянізація Прикарпаття. Український здвиг: Прикарпаття 1939-1955 рр. / В. Сергійчук. – К. : Українська видавнича спілка, 2005. – 840 с.
10. **Советские коммунальные квартиры.** Ностальгия по прошлому и детству [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.20th.Su>
11. **Снодграсс М.** Энциклопедия истории кухни / М. Снодграсс. – Фицрой : Дирборн издателей, 2004. – 357 с. : ил.
12. **Харрисон М.** Кухня в истории / М. Харрисон. – Osprey, 1972. – 345 с.
13. **Hiller Nancy R.** The Hoosier cabinets in the kitchens history / Nansy R. Hiller. – Indiana University. – 160 p.

Резюме

Розглядається проблема становлення та розвитку інтер'єру кухні у міському житлі, враховуючи територіальні і часові відмінності.

Ключові слова: кухня, інтер'єр, простір, середовище, культура, міське житло.

Summary

Strutinska Y. An interior of a kitchen in urban housing

The article talks about the formation and development of a kitchen in the city including housing, so territorial and temporal cancel. Focuses on the fact that the kitchen space with nondescript outbuildings for servants and cooks, over the centuries, and scientific and technological revolution, the end of XX – beginning of XXI century, became the center of the whole house.

Key words: kitchen, interior, design, space, environment, culture, city abode.

Аннотация

Анализируются вопросы становления и развития интерьера кухни в городском жилье, учитывая территориальные и временные особенности.

Ключевые слова: кухня, интерьер, пространство, среда, культура, городское жилье.

Надійшла до редакції 29.09.2013 р.