

Anna MARCINIAK-KAJZER\*

## JAK WYGLĄDAŁY PÓŻNOŚREDNIOWIECZNE KUCHNIE?

Słowo kuchnia ma w potocznym rozumieniu co najmniej kilka znaczeń<sup>1</sup>. Najczęściej kojarzy nam się jako zbiór przepisów związanych z określonym regionem geograficznym czy miejscem. Wpływ na to ma zapewne popularność różnego rodzaju „narodowych” restauracji (włoskie, chińskie, hiszpańskie czy hinduskie). Mówimy też o kuchniach domowych, staropolskich, a ostatnio o tak modnej kuchni *fusion*. Inne znaczenie tego słowa to urządzenie do gotowania – kuchnia gazowa, elektryczna czy, jeszcze do niedawna, węglowa. Kuchnia to również pomieszczenie, w którym przygotowujemy posiłki.

W większości języków europejskich słowo kuchnia brzmi podobnie (wyjątkiem są tu języki bałtyjskie). U jego początków znajdziemy najprawdopodobniej niemiecki źródłosłów *küch*, oznaczający gotowanie. W wielu językach, choć już nie tak powszechnie, nazwa pomieszczenia do przyrządzania posiłków i nazwa urządzenia do gotowania mają ten sam źródłosłów. Wypada więc zastanowić się, dlaczego tak niewiele określeń dotyczy tej ważnej sfery naszego życia.

Sięgnijmy więc do późnośredniowiecznych zapisów. Źródła historyczne zawierające przekazy pozwalające na odtworzenie wyglądu kuchni jako pomieszczenia są nieliczne i pojawiają się dosyć późno. Dodatkowo, dotkliwym brakiem dla źródeł pisanych będzie to, co nazywamy pułapką oczywistości<sup>2</sup> – czyli, że nie znajdziemy tam wzmianek o rzeczach dla ówczesnych ludzi tak oczywistych, że niewartych zapisania. Dla terenu Polski te pierwsze opisy pojawiają się w zasadzie dopiero w wieku XIV i w swej wymowie są zdecydowanie lakoniczne. Dowiadujemy się z nich, że na zamkach czy w klasztorach funkcjonowały odrębne pomieszczenia, czy wręcz oddzielne budynki kuchenne. Niestety, przeważnie brak jest dokładniejszego opisu zabudowań

---

\* Dr hab. Anna Marciniak-Kajzer, prof. UŁ – kierownik Katedry Bronioznawstwa i Kultury Materialnej Średniowiecza w Instytucie Archeologii na Wydziale Filozoficzno-Historycznym Uniwersytetu Łódzkiego; e-mail: lkajzer@uni.lodz.pl.

<sup>1</sup> Por. *Słownik języka polskiego*, I, red. H. Szkiłdź – S. Bik – C. Szkiłdź, Warszawa 1978, 1078, gdzie wymienione są cztery znaczenia, w tym jedno przestarzałe.

<sup>2</sup> To niezwykle trafne sformułowanie wprowadził do nauki A. Pośpiech (*Pułapka oczywistości. Pośmiertne spisy ruchomości szlachty wielkopolskiej z XVII wieku*, Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej, LXIV, Warszawa 1992, 117nn).

i ich wyposażenia. Wynika z nich jednak, że same kuchnie nie były jedynymi pomieszczeniami związanymi z przygotowywaniem posiłków. W XV w. nawet w zespołach zabudowań dworów rycerskich osobno wymieniane są piekarnie oraz serniki, browary i słodownie. Pierwsze lokowano oddzielnie najprawdopodobniej ze względu na zagrożenie pożarowe, a drugie, być może ze względu na uciążliwe zapachy, które powstawały w procesie warzenia piwa i dojrzewania czy suszenia serów.

W przypadku dworów, jako pomieszczenie kuchenne interpretować można miejsca opisane jako *stuba nigra* – czarna izba lub, w innych językach słowiańskich – dymna izba. I tak, w pochodzącym z 1469 r. opisie dworu w miejscowości Chełm (dziś w obrębie Krakowa) znajdujemy zapis, z którego wynika, że funkcjonowały tam wówczas dwa domy: jeden z białą izbą z komorami, łaźnią, słodownią i stajnią; drugi z czarną izbą, komorami stajniami i innymi przynależnościami<sup>3</sup>. Lektura źródeł pisanych przekonuje, że jeszcze w XVI w. w dworach brak jest osobnego pomieszczenia nazywanego kuchnią. Czasami taką funkcję spełniała sień. Działo się tak jeszcze i w wieku XVII, o czym przekonuje choćby lektura *Inwentarzy dóbr ziemskich województwa krakowskiego 1576-1700*<sup>4</sup>. W opisie dworu w miejscowości Lipie, pochodzącym z 1585 r., w ogóle trudno zidentyfikować pomieszczenie „kuchenne”. Różnego rodzaju pojemniki na zboże wspomniane są w kilku pomieszczeniach, urządzenia ogniowe wymienione są zaledwie w „izbie białej wielgiej” i są to „piec bardzo niedobry” i „komin mały do świecenia”<sup>5</sup>. Jedyne pomieszczenie, które ze względu na opisane przedmioty kojarzyć nam się może z kuchnią to „komora z tejże sieni”, gdzie wymieniono „pótek dwa dla naczynia”<sup>6</sup>. Niewiele więcej danych odnotowano w 1624 r. dla dworu w Szczygłowie. Znajdowała się tam sień, a w niej „ognisko, nad nim komin lepiony wywiedziony nad dach”<sup>7</sup>. Nie są to opisy wybrane tendencyjnie. Tak zapewne wyglądała większość „kuchennych” pomieszczeń w szlacheckich dworach. Niestety źródeł pisanych dla średniowiecza mamy niezmiernie mało, stąd w znacznej mierze skazani jesteśmy na retrospekcję.

<sup>3</sup> Por. *Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*, cz. I, z. 2, red. J. Wiśniewski, oprac. J. Laberschek – Z. Leszczyńska-Skrętowa – F. Sikora – J. Wiśniewski, Wrocław 1985, 337.

<sup>4</sup> *Inwentarze dóbr ziemskich województwa krakowskiego 1576-1700. Wybór z ksiąg relacji grodu krakowskiego*, oprac. A. Kamiński – A. Kiełbicka – S. Pańków, Warszawa 1956.

<sup>5</sup> O wielorakich zastosowaniach kominka pisała M. Dąbrowska, *Kominek – luksus czy konieczność?*, w: *Nędza czy dostatek na ziemiach polskich od średniowiecza po wiek XX*, red. J. Sztetyło, Warszawa 1992, s. 177-181; też, *Oświetlenie i ogrzewanie średniowiecznych wnętrz zamkowych*, w: *Materiały z VII sesji naukowej Uniwersyteckiego Centrum Archeologii Średniowiecza i Nowożytności „Wyposażenie wnętrz w średniowieczu”*, Toruń, 21-22 listopada 2002 roku, *Archaeologia Historica Polona* 14, red. J. Olczak, Toruń 2004, 173-188.

<sup>6</sup> *Inwentarze dóbr ziemskich województwa krakowskiego*, s. 35-37.

<sup>7</sup> Tamże, s. 40.

Prawie zupełnie brak jest pisanych przekazów dotyczących kamienic mieszczańskich. Jak się wydaje i tu rolę kuchni mogła pełnić sień. Dla tego zagadnienia istotne są analogie z terenów niemieckich, które omawia w Jerzy Piekalski<sup>8</sup>.

Najczęściej pojawiającym się określeniem oznaczającym urządzenie ogniowe w pomieszczeniu, które ze względu na inne wymienione przedmioty możemy uznać za kuchnię, jest słowo komin. Nie wiemy jednak co się pod nim kryło – kominek (we współczesnym rozumieniu tego słowa), palenisko, czy może urządzenie odprowadzające dym. Nieco miejsca tym problemom poświęcili architekci i archeolodzy – badacze miast średniowiecznych. Zagadnienie to syntetycznie omawiają w swoich pracach między innymi Jerzy Piekalski i Małgorzata Chorowska<sup>9</sup>. W przypadku konkretnych, badanych wykopaliskowo obiektów, dysponujemy nieco większą ilością danych, nie pozwalają one jednak na pewne interpretacje, ze względu na fragmentaryczność odkryć. Jak słusznie zauważył J. Piekalski, ewolucyjny rozwój urządzeń ogniowych i odprowadzających dym powoduje, że nie zawsze jest możliwe odróżnienie otwartego paleniska od innych urządzeń – paleniska z okapem, pieca lub kominka<sup>10</sup>.

Interesujące w tym względzie są badania średniowiecznych kamienic wrocławskich. Poszukiwania urządzeń ogniowych i przewodów dymnych, niestety, stosunkowo rzadko dają pozytywne wyniki. Kamienice, których średniowieczne relikty zwykle zachowane są jedynie w najniższych partiach, były wielokrotnie przebudowywane, co w większości przypadków doprowadziło do zniszczenia pierwotnego wyposażenia. Usunięto nawet tzw. elementy stałe – piece i kominy. Interpretująca wyniki badań architektonicznych we Wrocławiu M. Chorowska stwierdza, że kuchnie prawdopodobnie znajdowały się w oficynach, lub w niewielkich, wolno stojących budynkach na podwórzach. Do takiego stwierdzenia skłonił ją fakt odkrycia pozostałości urządzeń ogniowych w oficynach, przy jednoczesnym braku takowych w badanych najniższych kondygnacjach kamienic frontowych<sup>11</sup>. Taka interpretacja nasuwa jednak wiele wątpliwości. Brak przewodów dymowych i urządzeń ogniowych – w tym grzewczych – może być tylko ilustracją stanu zachowania relikwów, a nie sytuacji rzeczywistej. W naszym klimacie domy musiały być przecież ogrzewane. Większa ilość odkrytych urządzeń ogniowych w oficynach może wiązać się z tym, że zwykle mieszkała tam większa ilość rodzin, zwykle służba, a chyba jeszcze częściej były one wynajmowane i znajdowały się tam „czynszowe” gospodarstwa, których mieszkańcy musieli mieć paleniska, nie

<sup>8</sup> Por. J. Piekalski, *Wczesne domy mieszczan w Europie Środkowej. Geneza – funkcja – forma*, Wrocław 2004, 88-89.

<sup>9</sup> Por. uwagi tamże, s. 81, 139, 199 i 204; M. Chorowska, *Średniowieczna kamienica mieszczańska*, Wrocław 1994, 13.

<sup>10</sup> Por. Piekalski, *Wczesne domy mieszczan*, s. 81.

<sup>11</sup> Por. Chorowska, *Średniowieczna kamienica*, s. 48 i 65.

tylko do gotowania, ale do ogrzewania i oświetlenia swoich, czasami zaledwie jednoizbowych domostw.

Badania wykopaliskowe budynków frontowych, zarówno murowanych, jak i drewnianych, również nie doprowadziły do zidentyfikowania pomieszczeń „kuchennych”<sup>12</sup>. Cezary Buśko analizujący wyniki tych badań stwierdza, że odkryte w niektórych budynkach „urządzenia ogniowe w postaci otwartych palenisk, pieców kopułkowych czy też kominków, były raczej niezwiązane z przygotowaniem pokarmów, lecz pełniły funkcje urządzeń grzewczych”. Potwierdza jednocześnie, że „jak do tej pory w zbiorze przebadanych oficyn oraz budynków zatylnych brak obiektów, które by zostały uznane za kuchnie mieszczańskie”<sup>13</sup>. Przychyla się jednocześnie do poglądu, że kuchnie zapewne funkcjonowały jako osobne pomieszczenia na podwórzach<sup>14</sup>.

Fakt, że na wyższych kondygnacjach kamienic odnajdywano ślady po skutych kapach kominków, pozwolił M. Chorowskiej na stwierdzenie, że w kamienicach wrocławskich kominki stosowane były nieprzerwanie od XIII do XVI w. Tu paść musi pytanie – do czego były one używane – czy tylko do ogrzewania i oświetlania? C. Buśko sugeruje, że ze względu na niewielką funkcjonalność, kominki mogły spełniać jedynie rolę pomocniczą – służąc np. do podgrzewania przygotowanych wcześniej potraw. Przemawiać ma za tym fakt, że uwidocznione na przedstawieniach ikonograficznych kominki z podwieszonymi kociołkami, nie znajdują się w pomieszczeniach kuchennych, lecz zapewne w pokojach mieszkalnych<sup>15</sup>.

Jak mogliśmy się przekonać, zarówno źródła pisane jak i wyniki badań architektonicznych i archeologicznych nie dostarczają zbyt wielu danych do rekonstrukcji średniowiecznej kuchni jako pomieszczenia. Zdecydowanie lepiej wygląda sytuacja w przypadku przekazu ikonograficznego. Tu istotnym zadaniem dla badacza jest konieczność oddzielenia sfery symbolicznej, która w przypadku sztuki średniowiecza była niezwykle bogata, i wyszukanie przedstawiń przedstawiających codzienne życie. Liczącym się tu źródłem są zachowane trzy egzemplarze *Tacuinum Sanitatis* oraz wzorowane na nich ryciny<sup>16</sup>, a także różnego rodzaju *Regimina sanitatis* – proste utwory zawierające

<sup>12</sup> Por. K. Dymek, *Ze studiów nad ogrzewaniem średniowiecznej kamienicy mieszczańskiej na Śląsku*, w: *Kultura średniowiecznego Śląska i Czech. Miasto*, red. K. Wachowski, Wrocław 1995, 61-70; K. Jaworski, *Późnośredniowieczne budownictwo drewniane we Wrocławiu*, *Mediaevalia Archaeologica* 1, red. M. Ježek – J. Klápště, Praha 1999, 57-87; J. Piekalski, *Budownictwo z drewna w późnośredniowiecznym Wrocławiu*, *Materiały z I sesji naukowej Uniwersyteckiego Centrum Archeologii Średniowiecza i Nowożytności, Toruń, 21-22 listopada 1992 roku*, *Archaeologia Historica Polona* 1, red. J. Olczak, Toruń 1995, 107-125.

<sup>13</sup> C. Buśko, *Archeolog w kuchni*, w: *Civitas et villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, Wrocław – Praha 2002, 309.

<sup>14</sup> Por. tamże, s. 309-310.

<sup>15</sup> Por. tamże, s. 310.

<sup>16</sup> *Tacuinum Sanitatis* to średniowieczne traktaty o zdrowym trybie życia i prawidłowym od-

wykład higieny życia i diety – a co za tym idzie – omawiające sposoby przygotowywania posiłków. Niezwykle pożyteczne są również ilustracje w świeckich utworach narracyjnych – jak na przykład w kolejnych wydaniach *Dekameronu* Boccaccia<sup>17</sup>. Ilustracje, na których pokazano pomieszczenia gdzie są przyrządzane posiłki, są stosunkowo liczne. Jednak i taki przekaz ma swoje ograniczenia. Przede wszystkim przedstawienia w zdecydowanej większości dotyczą wnętrz. Nie wiemy czy jest to jedynie izba czy też oddzielny budynek. Czasami trudno jest domyślić się, jakiej grupie społecznej należy przyporządkować zobrazowane pomieszczenie. Tutaj, w kwestii identyfikacji, mogą być pomocne elementy stroju, ale analiza taka nie jest wystarczająca – ilustracja może bowiem ukazywać właścicieli lub służbę. Nie zawsze więc możemy stwierdzić czy oglądamy pomieszczenie w domu mieszczańskim, szlacheckim dworze czy może zamkowe lub klasztorne.

Przyjrzyjmy się jednak, w jaki sposób w przekazach ikonograficznych uwidoczniło miejsce, w którym przyrządzano posiłki, a które obecnie nazywamy kuchnią.

Wyróżnić możemy dwa dominujące typy przedstawień. Bardzo często na ilustracji widzimy urządzenie, które dziś nazywamy kominkiem. Zwykle jest ono pokaźnych rozmiarów. Ogień rozpalony jest na poziomie posadzki – zwykle miejsce to nie jest niczym ograniczone od strony pomieszczenia. Najczęstszym wyposażeniem jest zawieszony na haku kocioł. Równie często zobaczyć można stojący nad paleniskiem niski rożen lub ruszt, pod którym ustawione jest naczynie służące do zbierania skapującego tłuszczu. Przy kotle stoi, a w przypadku rożna zazwyczaj klęczący, kobieta, często osłaniająca twarz od ognia (ryc. 1).

Gotowanie (lub pieczenie) było więc czynnością wielce uciążliwą. Palenisko na poziomie podłogi wymuszało niewygodną pozycję, a otwarty ogień dawał wysoką temperaturę. Okapy przedstawiane na ilustracjach znajdują się wysoko, i nawet jeśli były podłączone do przewodów kominowych, co nie w każdym przypadku jest oczywiste, to zapewne nie zbierały całego dymu, czyniąc pracę jeszcze mniej przyjemną.

Na uwagę zasługują również inne elementy wyposażenia przedstawianych pomieszczeń. Bardzo często w tle widzimy stół, ale nie jest to stół kuchenny! Zwykle nakryty obrusem i zastawiony tak zwanymi naczyniami „indywidualnymi”. W archeologicznej nomenklaturze oznacza to naczynia, z których korzystała jedna osoba: kubki, szklanice, talerze, małe dzbanuszki, itp. Zwykle

---

żywianiu z końca XIV w., spisane w Lombardii na wzór prac arabskich. Zachowały się do dzisiaj w Bibliothèque Nationale w Paryżu, Biblioteca Casanatensis w Rzymie i w Wiedniu. Zachowały się również pojedyncze ilustracje z innych egzemplarzy dzieła. Pierwszy drukowany egzemplarz dzieła datuje się na rok 1531.

<sup>17</sup> Mogę jedynie odesłać czytelnika do obejrzenia tych ilustracji, choćby w Internecie. Kłopoty z pozyskaniem praw autorskich nie pozwalają na zamieszczenie większej ilości interesujących nas ilustracji.

przy stole siedzi mężczyzna, choć czasami są to dwie, trzy osoby. Zaobserwować można również bawiące się dzieci. W niektórych przypadkach w tle widać ozdobione ściany.

Podsumowując te informacje można stwierdzić, że opisywane wnętrza nie są kuchniami *sensu stricte*. Są to pomieszczenia, które określić można jako wielofunkcyjne – izby, w których przebywają domownicy, i w których spożywają posiłki. W większości przypadków są to zapewne wnętrza mieszczańskie, a przedstawione osoby to gospodarze. Zgodnie z sugestią C. Buški, można byłoby przyjąć założenie, że omawiane sceny przedstawiają jedynie podgrzewanie pokarmów. Przeczy temu jednak kilka faktów. Zwykle zawieszane nad ogniem kotły są znacznych rozmiarów. Utrzymujące je urządzenie to nie zwykły łańcuch z haczykiem, ale znacznie bardziej skomplikowany mechanizm, pozwalający na zawieszenie garnka na różnych wysokościach, a co za tym idzie, na regulowanie temperatury. Jego cena, jako wyrobu specjalistycznego, i dodatkowo wykonanego z drogiego żelaza, zapewne była znaczna. Taka inwestycja nie byłaby konieczna, gdyby kominek służył jedynie krótkotrwałemu podgrzaniu jedzenia – można to było zrobić „przystawiając” garnek do ognia. Ilustracje, na których przedstawiono mięso na rożnie, również przemawiają za tym, że następowała tu pełna obróbka cieplna. Gdyby chciano jedynie podgrzać pieczyście, nie byłoby potrzeby trzymania go na rożnie. Trzeba również zwrócić uwagę na sceny, gdzie przedstawiono też inne prace kuchenne. I tak, jedna z rycin z pochodzącego z końca XIV w. traktatu *Tacuinum Sanitatis* została podpisana – „gotowanie flaków”<sup>18</sup>. Widzimy tu dwie kobiety, z których jedna oczyszcza flaki, a druga gotuje je w kotle zawieszonym na żelaznym haku nad paleniskiem kominka (ryc. 2).

Kolejny, bardzo popularny typ przedstawień ukazuje nam pomieszczenia, które już z całym przekonaniem nazwać możemy kuchnią. Ogień rozpalony jest na trzonie, ponad którym, podobnie jak poprzednio, widnieje okap. Okapy te są w dalszym ciągu niewiele wysunięte przed ścianę, zapewne więc nie usuwały całego dymu. Przy palenisku przedstawiono zwykle więcej niż jedną osobę. Stożące na trzonie naczynia są zwykle dużych rozmiarów. Na ogół jest ich kilka, a najczęściej widzimy dodatkowo obracane na rożnie pieczyście. Wyposażenie tych wnętrz jest całkowicie odmienne od tego, które omówiliśmy poprzednio. Na ścianach widzimy półki ze stojącymi talerzami i wiszące rondle. Wśród tych przedstawień uwagę przyciągają niezwykle skomplikowane urządzenia ułatwiające obróbkę cieplną pokarmów. Są to opisane już masywne haki do zawieszania kotłów – wysokość ich umieszczenia nad ogniem, czyli intensywność ogrzewania, mogła być regulowana. Podobne udogodnienia obserwujemy również w przypadku rożnów. Podpórki ceramiczne czy żelazne<sup>19</sup> pozwalają na umieszczenie ich na pożądanej wysokości. Urządzenia tego

<sup>18</sup> Por. nota 13.

<sup>19</sup> W przypadku przedstawień ikonograficznych, trudno jest w sposób pewny określić ro-

typu odkrywane są również przez archeologów<sup>20</sup>. Największe wrażenie robią jednak urządzenia mechaniczne wprowadzające różną w ruch obrotowy, bez potrzeby ciągłego obracania ich przez człowieka. Zwykle wykorzystywano w tym wypadku rolkę lub rolki różnej średnicy, na które nawijano łańcuchy, na końcu których znajdował się ciężarek. Zastosowanie odpowiednich przekładni pozwalało wprowadzić w ruch różną, a nawet spowodować, że każdy z nich obracał się w innym tempie. Zachowane urządzenie tego typu oglądać można w zamku Chenonceau pod Paryżem, gdzie ciężarek przeciwwagi opuszczany był do zamkowej fosy (ryc. 3).

Jak już wspomniałam, dwa omówione powyżej typy pomieszczeń, w których przygotowywano pożywienie, zdecydowanie dominują w średniowiecznej i wczesnorennesansowej ikonografii. Niestety, jeśli chodzi o zachowane relikty, w zasadzie brak wśród nich kuchni mieszczańskich czy dworskich, a proponowane rekonstrukcje wzbudzają wiele wątpliwości. Gorzej lub lepiej zachowane (czy może zrekonstruowane) kominki czy paleniska, podobne do przedstawianych na ilustracjach, możemy natomiast obserwować w zamkach i w klasztorach. Stosunkowo często w tamtejszych kuchniach przetrwały olbrzymich rozmiarów „kominki”, które zapewne służyły do przygotowywania posiłków, choć współczesnych dziwi fakt, że ogień płonął na poziomie posadzki. O tym, że tak ukształtowane palenisko pojawiło się później również w chałupach chłopskich, świadczy natomiast fakt, że podobne (oczywiście odpowiednio mniejsze i do tego znacznie późniejsze) urządzenie oglądać możemy w np. kujawskiej chacie w skansenie w Kłóbce. Jest ono jednak już nieco zmodyfikowane i posiada niski trzon (ryc. 4).

Zwiedzając liczne obiekty zabytkowe zaobserwować możemy jeszcze jeden typ urządzenia, którego nie znajdujemy w ikonografii, być może ze względu na kłopoty z perspektywicznym ich odwzorowaniem. Mam tu na myśli tak zwany szeroki komin.

Ponieważ gotowano na otwartym ogniu (czy to na posadzce, czy na trzonie) i dymu nie odprowadzano bezpośrednio do przewodów kominowych, jak będzie to miało miejsce w momencie zastosowania żelaznej płyty przykrywającej palenisko, zadymienie pomieszczenia musiało być znaczne. Nawet najdalej wysunięty ze ściany „kominkowy” okap niewiele mógł tutaj pomóc i dym zapewne unosił się w górnej części izby. Znaczną poprawę tej sytuacji uzyskać można było poprzez podwyższenie pomieszczenia. Jednak dopiero zastosowanie tzw. szerokiego komina pozwalało na pozbycie się większości dymu. Powstał on w ten sposób, że ponad paleniskiem (a właściwie nad większą częścią izby) najczęściej na czterech słupach budowano ukośne ściany, zbiegające się ostrosłupowo, czy „butelkowo”, ku górze. Konstrukcja ta koń-

---

dziej surowca z jakiego wykonano dany przedmiot. Jest to znaczne utrudnienie w przypadku prac rekonstrukcyjnych.

<sup>20</sup> Por. Buśko, *Archeolog w kuchni*, s. 309-315.

czyła się ponad dachem budynku. Czasami całe pomieszczenie miało pochylone ściany, które w centralnej części przechodziły w zwężający się komin – znajdowało się więc ono jakby wewnątrz komina. Być może to właśnie takie urządzenie spowodowało, że nie wykształciły się odrębne nazwy dla określenia urządzenia ogniowego i pomieszczenia – przecież kuchnia/palenisko była w zasadzie tym samym, co kuchnia/pomieszczenie. Takie kuchnie we wnętrzu szerokiego komina zachowały się stosunkowo licznie w średniowiecznych zamkach i klasztorach – możemy oglądać je chociażby w Malborku. Ich popularność trwała zadziwiająco długo. Pomimo wynalezienia pieca kuchennego z paleniskiem pod płytą, z popielnikiem i przewodem odprowadzającym dym znad paleniska, kuchnie we wnętrzu szerokich kominów budowano w chałupach wiejskich jeszcze w początkach XX w. Można je oglądać choćby w starych zabudowaniach na Warmii<sup>21</sup>. Niestety brak jest badań, które pozwoliłyby na datowanie początków tak formowanych konstrukcji dymnych.

Zagadnienie ewolucji urządzeń odprowadzających dym nie cieszy się w literaturze naukowej specjalnym zainteresowaniem. Całościowo tą problematyką, jednak w odniesieniu do chałup chłopskich, zajął się Krzysztof Kwaśniewski w swojej pracy *Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym*<sup>22</sup>. W tej interesującej pracy autor zwraca uwagę na jeszcze inny sposób odprowadzania dymu. Mam tu na myśli komin sztagowy (ryc. 5). Jest to lekka konstrukcja w kształcie ostrosłupa na planie kwadratu lub prostokąta. Najczęściej wykonana z drewna, które potem, w celu zabezpieczenia przed ogniem, oblepiano warstwą gliny. Taki wysoki komin ustawiano ponad paleniskiem tak, aby zbierał dym i iskry, i wyprowadzał je, początkowo jedynie ponad powałę, a następnie ponad dach chałupy. Jak się wydaje, jest to ta sama idea, którą realizował „szeroki (murowany) komin” (ryc. 6). Drewniana konstrukcja sprawiała, że było to urządzenie nietrwałe, łatwe do demontażu i niepozostawiające czytelnych śladów. Dla archeologa właściwie niemożliwe do pewnej identyfikacji w wyniku interpretacji warstw kulturowych.

Powyżej przedstawiłam przegląd, jak mi się wydaje wszystkich, lub przynajmniej znacznej większości urządzeń „kuchennych”, jaki odnajdujemy w ikonografii oraz możemy zaobserwować w obiektach zabytkowych lub w rekonstrukcjach archeologicznych. I tu powinien pojawić się zarzut o nieuwzględnienie w tych rozważaniach pieców kopułowych<sup>23</sup>. Spieszę wyjaśnić, że uczyniłam to świadomie. Prowadzone przez mnie badania, skłaniają do stwierdzenia, że piec kopułowy nie był piecem kuchennym. Na podstawie

<sup>21</sup> Por. J. Wysocki, *Zróznicowanie regionalne budownictwa wiejskiego Warmii i Mazur*, Olsztyn 2010.

<sup>22</sup> K. Kwaśniewski, *Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym. Studium na podstawie materiałów etnograficznych z drugiej połowy XIX oraz XX wieku*, Biblioteka Etnografii Polskiej 7, Wrocław 1963.

<sup>23</sup> Najwcześniejsze ich okazy na terenie Polski omawia M. Parczewski, *Najstarsza faza kultury wczesnosłowiańskiej w Polsce*, Kraków 1998, 59-60.



wszystkich omówionych typów przekazów historycznych mogą z dużą dozą prawdopodobieństwa stwierdzić, że w średniowieczu i wczesnych czasach nowożytnych pełnił on jedynie funkcję pieca piekarskiego, jednak rozwinięcie tego tematu przekracza ramy niniejszego artykułu.

Powróćmy jednak do próby odtworzenia wyglądu średniowiecznej kuchni. W świetle przedstawionych powyżej rozważań stwierdzić należy, że w domostwach, w których zamieszkiwała rodzina lub rodzina z niewielką ilością służby, pomieszczenie kuchenne sensu stricte właściwie nie istniało. W kamienicach mieszczańskich i w dworach rycerskich taką funkcję spełniała zapewne sień. Chałupy chłopskie w większości były jednoizbowe.

Liczne ilustracje przedstawiają przygotowywanie posiłków przed domem, co zapewne było łatwiejsze w cieplejszych rejonach, niż w Polsce. Trzeba jednak pamiętać, że przy słabym doświetleniu wnętrza, spowodowanym zarówno małymi otworami okiennymi, jak i wysokimi kosztami oświetlenia kagankami (nie wspominając nawet o bardzo drogich świecach), które dodatkowo powodowało zagrożenie pożarowe (łuczyna), życie toczyło się często na podwórzach. Tam też zapewne przebiegało wstępne przygotowanie surowców spożywczych.

Zupełnie inaczej wyglądała sytuacja w miejscach, gdzie zamieszkiwała duża ilość osób, które należało nakarmić. Do takich zaliczyć trzeba przede wszystkim zamki i klasztory oraz bogatsze dwory. Wówczas kuchnia była miejscem pracy – „warsztatem” dla wyspecjalizowanych osób – „zakładem zbiorowego żywienia”. W takim wypadku pojawiają się olbrzymie „kominki” lub pomieszczenia w „szerokich kominach”. Te drugie wydają się być późniejsze, ale – jak już wspominałam – brak jest tu odpowiednich badań. Najczęściej taka „przemysłowa” kuchnia składała się z większej ilości pomieszczeń. Często też znajdowała się w oddzielnym budynku, który wówczas mógł przyjmować specyficzną formę o wysokim, zwężającym się dachu, mieszczącym „szeroki komin”.

Informacja o braku wydzielonej kuchni nawet w bogatych domach mieszczańskich czy rycerskich dworach przyjmowana jest zazwyczaj z niedowierzaniem. Jednak badacze „życia codziennego” czy „prywatnego”, wyrosli na postulatach szkoły *Annales*, w swoich studiach od dawna wskazywali na późne wykształcenie się w naszej „barbarzyńskiej” części Europy, podziału funkcjonalnego pomieszczeń. O ile na terenie Italii dokonało się to w wieku XIII i początkach XIV<sup>24</sup>, to w Europie Centralnej o tym zjawisku możemy mówić począwszy od końca wieku XIV. Podsumowując powyższe uwagi, chcę jeszcze wyrazić nadzieję, że rosnące zainteresowanie dawną kuchnią wpłynie na zintensyfikowanie badań i za kilka lat odpowiedź na pytanie: Jak wyglądała średniowieczna kuchnia?, zyska pełniejszą odpowiedź.

---

<sup>24</sup> Por. *Historia życia prywatnego*, t. 2: *Od Europy feudalnej do renesansu*, red. G. Duby, tłum. W. Bieńkowska – W. Gilewski – K. Skawina, Wrocław 1998; P. Ariès, *Historia dzieciństwa. Dziecko i rodzina w dawnych czasach*, tłum. M. Ochab, Gdańsk 1995, s. 19-21.

## WHAT DID THE LATE MEDIEVAL KITCHEN LOOK LIKE?

(Summary)

The Polish word „kuchnia” (*kitchen, cooker, cuisine, cooking* in English) has at least a few colloquial meanings. Most frequently it is associated with a collection of recipes. Another meaning of the word is a device for cooking, e.g. a gas or an electric cooker or until recently a coal-burning stove. It is also a room, where food is prepared. The word sounds similar in most of the European languages. It might have originated from the German etymon „küch” which means *cooking*. In many languages the room for food preparation and device for cooking have the same source word. Therefore it is worth considering why there are so few expressions with reference to this important sphere of our life. Historical sources containing information that would render it possible to reconstruct kitchens are scarce and relatively late. It may be suspected that for contemporary people an issue of such a self-evident nature was not worth noting.

The paper treats both on written and iconographic sources. On their basis it can be assumed that kitchen as a room functioned only in large castles and monasteries, where meals were prepared for a large number of people. In other residences or even at knights’ manor houses or wealthy bourgeois houses, food was cooked in living (day) rooms, whereas initial preparation might have taken place in front of the building.

The development of constructions used for cooking is another issue discussed in this paper. Iconographic sources reveal that meals were most often cooked in open hearths that were initially built on the ground level and subsequently they were placed higher. Another essential concern was smoke removal from above the hearth. Based on iconography it can be claimed that most frequently there was a hood protruding from a wall, the purpose of which was mainly protection against sparks. Not always do we know whether this hood was connected with chimney ducts. Today such a construction is called a fire place and it is used mainly for heating.

It seems that placing a hearth in the so-called „wide chimney” was an essential stage in the development of a kitchen as a separate room. As a consequence the entire room „in the chimney” became a kitchen and this may give an answer to the question why there is a lack of extensive vocabulary with reference to the kitchen.

Another problem mentioned in the paper are difficulties that archeologists face when they attempt to reconstruct equipment used for cooking on the basis of archeological records obtained during excavations.

**Słowa kluczowe:** średniowieczny dom, kuchnia, piec, palenisko.

**Key words:** medieval house, kitchen, stove, hearth.

ANEKS



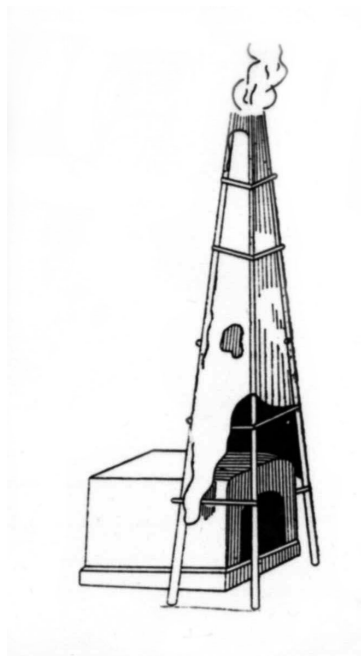
Ryc. 1. Pieczenie na rożnie – *Dekameron*, Flandria 1432 r.



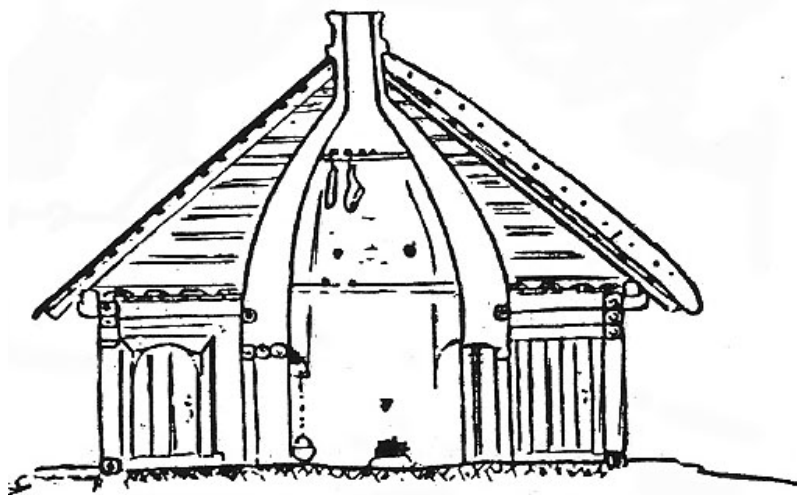
Ryc. 2. Gotowanie Flaków – *Tacuinum Sanitatis*, Italia XIV w.



Ryc. 3. Kominek kuchenny w zamku Chenonceau (fot. A. Marciniak-Kajzer).



Ryc. 4. Kominek kuchenny w chałupie kujawskiej, Skansen w Kłubce (Odział Muzeum Ziemi Kujawskie i Dobrzyńskiej we Włocławku) (fot. J. Orlikowska).



Ryc. 5. Komin sztagowy wg K. Kwaśniewskiego (*Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym*, s. 109).



Ryc. 6. Kuchnia w tzw. szerokim kominie wg K. Kwaśniewskiego (*Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym*, s. 157).

