

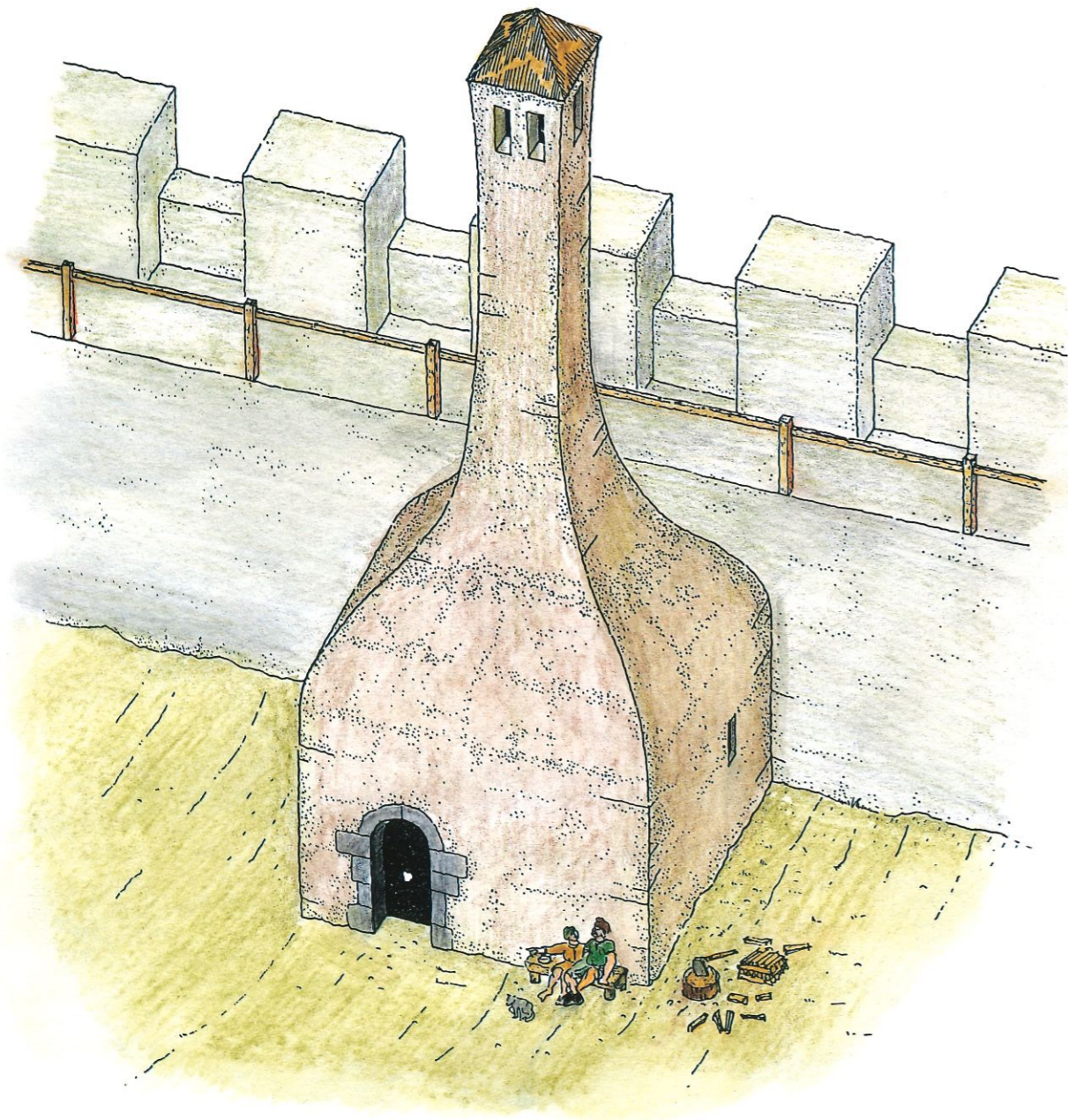
Slika na strani 73:  
Ognjišče na freski s prizorom  
Kristusovega rojstva Tomaža  
Beljaškega v Gerlamoosu na  
Koroškem

## Skromno ognjišče, čadasta kuhinja

Značilna srednjeveška  
grajska kuhinja.  
Izrisala Maja Črepinšek

Kuhinje sodijo med najbolj mikavne  
in hkrati zelo pomembne sestavine  
grajskih stavb, vendar so v strokovni  
literaturi presenetljivo mačehovsko

obravnavane, njihov opis se pogosto  
omejuje na nekaj najnujnejših oznak.  
Pa vendar ni pretirana ocena, da je  
imela tudi srednjeveška kuhinja, čeprav



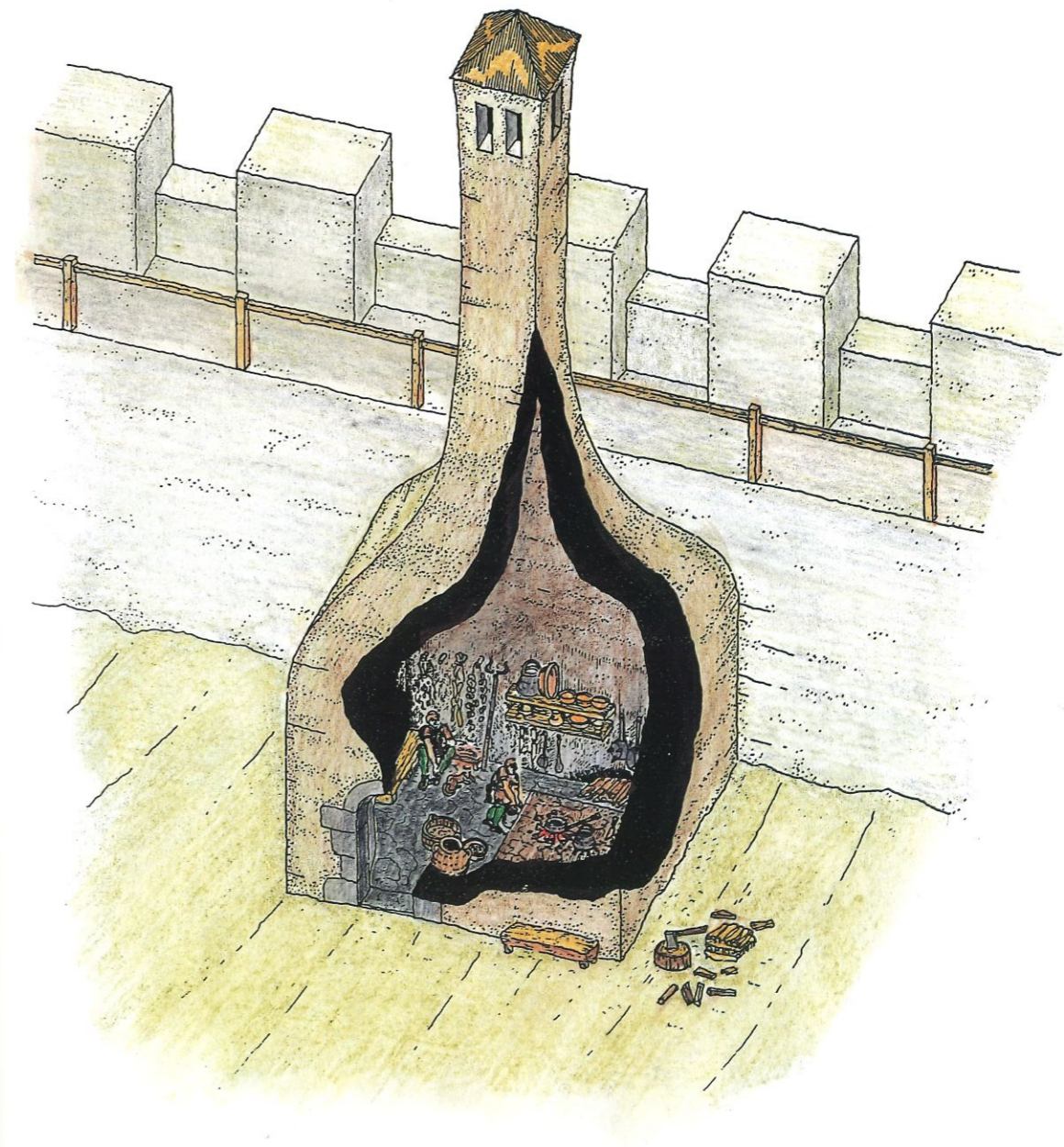
ni bila središče grajskega vsakdana, v  
življenju grajske gospode nadvse po-  
membno vlogo.

Avtentična srednjeveška kuhinja se ni  
ohranila na nobenem našem gradu, zato  
pripoved o njih lahko temelji le na ana-  
logijah in sočasnih likovnih pričevanjih.  
Tu so mišljene predvsem miniature v  
iluminiranih srednjeveških kodeksih,  
pa tudi poslikave srednjeveških cerkva  
in grajskih stavb, ki so zlasti od zgo-  
dnjega petnajstega stoletja dalje drago-

ceno pričevanje o takratnih življenjskih  
razmerah in navadah.

Posebej zgovorna je freska Tomaža  
Beljaškega v Gerlamoosu na Koroškem  
iz okoli leta 1480 s prizorom Kristuso-  
vega rojstva. Dogajanje je postavljeno  
v nevtralnno okolje nekje na prostem.  
Na levi strani slike je nizko ognjišče,  
zamejeno z okvirom iz zmozničenih  
tramov, na njegovem robu se ob živem  
ognju greje lončena posoda, na verigi  
pa je obešen kotlič. V prostoru je še

Notranjost srednjeveške  
grajske kuhinje.  
Izrisala Maja Črepinšek



nizka klop, na njej pa zibka, iz katere je služabnica pravkar vzdignila božje dete in ga izroča materi Mariji v ozadju. Na desni je Jožef s hrano za porodnico in z majoliko v desnici, na tleh ob klopi opazimo podolgovat škof s plenici in veliko lončeno posodo.

Podobno ognjišče s kotličem nad odprtim ognjem je na freski Adam in Eva pri dnevni opravi na ladijskem oboju podružnične cerkve Svete trojice v Hrastovljah iz leta 1490, delo mojstra Johanna iz Kastva, sicer pa so izjemno pričevalne tudi kakšno desetletje mlajše freske neznanega mojstra v cerkvi sv. Primoža in Felicijana nad Kamnikom, ki s ciklusom motivov iz Marijinega življenja na južni ladijski steni imenitno dokumentirajo bivalno kulturo višjega družbenega sloja v iztekajočem srednjem veku. Na severni ladijski steni je naslikan tudi Poklon svetih treh kraljev pred Marijo, ki se je namestila na udobnem zložljivem stolu, medtem ko je Jožef ponižno počepnil ob hišnem pragu in se posvetil pripravljanju drv.

V ozadju opazimo nenavadno kombinacijo nekakšnega bivalnega prostora in hlevčka z jaslami. Tam je tudi kaminsko ognjišče s stožčasto oblikovanim kaminskim plaščem – napo. Izpod nje visi na verigo pritrjen kotlič in zdi se, kot da smo se znašli na južnotirolskem gradu Reineck v Sarntalu, kjer je tak, še iz romanske dobe izvira joč kamin še vedno ohranjen.<sup>1</sup>

Z mirno vestjo lahko trdimo, da so na številnih naših ministerialskih grajskih stavbah in stolpastih dvorih, kjer so bili zelo omejeni s prostorom, za vse družinske člane in redke morebitne posle kuhali kar v dnevnem prostoru, v domačem kaminu. Ta največkrat ni bil nič drugega kot v kot prestavljeno ognjišče, izpopolnjeno s srednjeveško iznajdbo – napo, ki je odvajala dim skozi posebno tuljavo na prosto. Nekdaj čadasti skupni prostor, kakršne so bile še v 18. in delno tudi 19. stoletju v predalpskem prostoru dimnice, se je tako spremenil v prijazno izbo. V njej so za manjšo družino brez posebnih težav



Wachtler, Grad Planina pri Sevnici, ok. 1800, gvaš, sepia. Na zunanjsčini prepoznamo pomol, za katerim se je skrivala srednjeveška grajska kuhinja. Ob vznožju pečine je vodnjak »na čapljo«. Graz, Steiermärkisches Landesarchiv, Ortsbildersammlung

poskrbeli za nezahtevno, v kotliču skuhanano hrano, s pomočjo rešetke, ražnja in podobnih pripomočkov pa je bilo tudi v kaminih mogoče marsikaj pripraviti.

Sledovi značilnega srednjeveškega kamina so pred leti prišli na dan ob prenovi gradu Jama pri Postojni. V kotu gosposke sobe, v drugem nadstropju palacija, so pod novjšim opečnim zidom odkrili čadasto konho, hrbtišče nekdanjega kamina, v katerem si je grajska družina v srednjem veku pripravljala tople obroke. Kamin so opustili šele v 16. stoletju. Takrat so tik njega prebili prehod na prosto in tam uredili samostojno kuhinjo, ki se je ohranila do danes.<sup>2</sup> Za posle in oborožence je bilo ognjišče, kjer so si pripravljali hrano, nameščeno globoko v jami nad gradom, v refugiju, ki je pozneje zaslovel kot Erazmov grad. Njegovi ostanki so še vedno vidni.

O ločeni pripravi hrane za gospodo in posle lahko govorimo na tisti stopnji grajskega razvoja, ko so bili za to že na



Tradicijo značilnih srednjeveških grajskih kuhinj prepoznavamo v tim. spahnjenicah, ki jih še vedno srečujemo na našem Krasu, v Brdih in Istri. Spahnjenica na naši sliki stoji v Kobdilju

voljo ločeni prostori. Ti so bili vsaj skrajaj res preprosti. Pričakovali bi, da bomo o njihovi nekdanji podobi izvedeli kaj več iz sicer redkih ohranjenih srednjeveških ali zgodnjerenesančnih inventarnih popisov, vendar se ti večidel omejujejo



Na Petersbergu nad Brežami na Koroškem je značilna srednjeveška grajska kuhinja še ohranjena

V kuhinji ali tik zraven so bile na srednjeveških gradovih police, tako kot tu na Trostburgu na Južnem Tirolskem, na katere so odlagali vse mogoče kuhinjske pripomočke in potrebščine



le na naštevanje kuhinjskega pribora in zlasti posodja. Tako iz inventarnega popisa na starem loškem gradu iz leta 1321 razberemo le to, da so bili v kuhinji, *in coquina*, trije celi in en polomljen kotlič, skledica, nova in stara rešetka, železen in kamnit možnar in dva sekača.<sup>3</sup>

Nič zgovornejši ni inventarni popis kuhinje na Vurberku iz leta 1525.<sup>4</sup> V kuhinji – *in der kuchl*, so popisovalci med drugim našli železni kozi za ognjišče, različne ponve in zajemalke, štiri sekače, deset velikih in malih kositrnih skled, kositrni pladenj in deset kositrnih krožnikov, ob tem pa še različne,

rešetke, trinožnike, možnarje, tolkače, skleda, pokrovke ipd.

Na žalost pa iz naših listin ne izveemo ničesar o ureditvi kakšne kuhinje, posebnostih ognjišča in morebitnem pohištvu, zato se kaže za primerjavo ozreti na sodoben opis katere od srednjeveških kuhinj na gradovih v naši soseščini, denimo na tirolskem Friedbergu pri Voldersu. *Pozidana je v ravnini tal ob vzhodni steni bergfrida in sodi v pozni srednji vek. V majhen, od čada počrtnjen prostor s tlemi, izsekanimi iz žive skale, vstopimo iz zadnjega kota grajskega dvorišča. V spodnjem delu obsežnega kamina, nameščenega v vogalu obokane kuhinje, je zidano ognjišče. Tu še spoznamo, kakšno starodavno veljavo je imel plamen ognjišča. V kuhinji kažejo zadnja leta staro železno kuhinjsko posodje, ki so ga našli kar tu na gradu. Med njim je precej danes že resnično redkih priprav: kresilo (*hel*), koze (*Feuerhunde*), ročno obračalo ali obračalo z urnim mehanizmom (*Bratenwender*) in priprava za pečenje z vetrnico, ki s*



Notranjost grajske kuhinje na gradu Reifenstein na Južnem Tirolskem

pomočjo naraščajoče toplote z ognjišča obrača ražnja.<sup>5</sup>

Z vsemi značilnostmi srednjeveških kuhinj se ponaša tudi tista na gradu Reifenstein pri Sterzingu, ki so ga pozidali že okoli leta 1100, vendar je ohranjena kuhinja nekaj mlajša: *V veliko, od saj počrnelo kuhinjo vstopamo danes s stopnišča na severni strani zasnove. Prizidek za ognjišče in dimno tuljavo izvira sicer, kot kažejo nepravilne, z drobirjem izravnane lege lomljenca iz poznejšega časa, vendar še vedno razodeva svoj prvotni značaj. Precej nagnjena tla so delno iz raščene skale in delno popločena, na sredi in na najbolj obremenjenih mestih so prekrita z deskami. V severovzhodnem vogalu, ki so ga zunaj pozneje zavarovali z opornikom, je ohranjena vzdignjena izlunivica. ... V južni steni je pod ozko stensko omarico široka odstavna klop, ki zakriva nizko skalo. V bližnjem kotu, kjer je skala višja, je do polovične višine segajoča predelna stena, kjer so nekdaj držale stopnice do prvotnega vhoda. Na težkih stropnih tramovih so obešeni drogovi za dimljenje mesa. ... Nad kuhinjo je prav tako prostorna jedilna shramba. Njena tla so iz estriha, strop iz plohov je oprt na nosilne tra-*

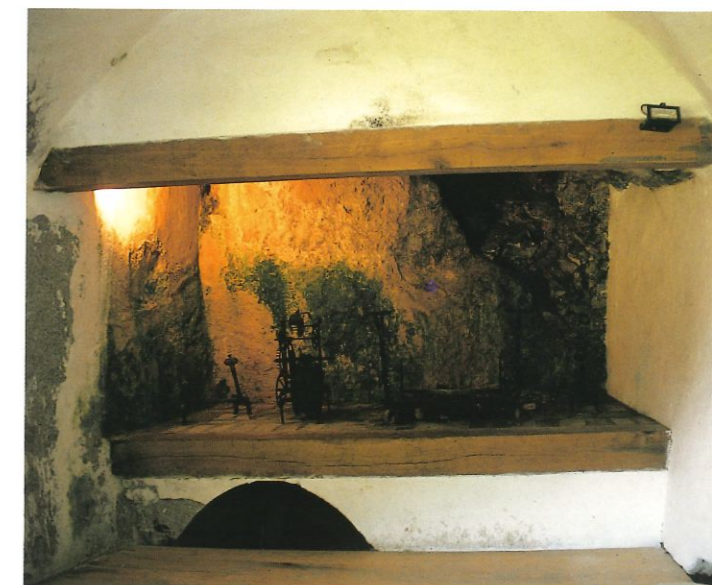


Ostanki ognjišča v romanskem jedru gradu Kamen na Gorenjskem

*move, tu pa je vgrajen tudi »Drendl«, vrtljiv lesen steber s tremi križnimi oporami. Na njem počivajo druga nad drugo okrogle plošče, ki varujejo zalogo hrane pred mišmi. Poleg stoji približno tri metre dolga skrinja, lesene kljuge in obroči, spodaj pa se nakazujejo še druge možnosti shranjevanja.<sup>6</sup>*

Za primerjavo si potlej lahko ogledamo še na istih principih zasnovano kmečko kuhinjo v tolminski muzejski zbirki, ki se razen po velikosti v ničemer ne razlikuje od srednjeveških grajskih

Leta 1991 so na gradu Jama pri Postojni našli zazidane ostanke nekdanjega kamina (levo). Tudi renesančni kamin v pozneje prizidanem delu temelji še na tradiciji srednjeveških ognjišč (desno)



kuhinj. Spodaj ima široko ognjišče z vdolbinami za kurjavo, grelna površina je prekrita s kamnitimi ploščami ali z estrihom, na robu nape ali nekje blizu so police s kuhinjskim posodjem, sicer pa je oprema skromna – priročna skrinja in odlagalna niša, morda celo kakšna omarica ali sklednik in odlagalna klop.

Na romanskem gradu Podsreda privablja obiskovalce poskus rekonstrukcije stare grajske kuhinje z odprtim ognjiščem in odlagalnimi policami



Zanimiva je samostojna kuhinja na gradu Petersberg nad Brežami na Koroškem. Stavba je pozidana na kvadratni talni ploški, ki se proti svojemu vrhu

zlagoma oži in se naposled konča v navaden dimnik. Ves zgornji del stavbenega plašča je imel potemtakem vlogo kaminske nape nad ognjiščem sredi kuhinjskega prostora, ki je bilo dostopno z vseh strani.

Ostanke najstarejše grajske kuhinje na naših tleh prepoznavamo v bergfridu že v prvi polovici 12. stoletja pozidanega gradu Šalek pri Velenju. Urejena je bila v njegovem morda že od kraja obokanem pritličju, dostopnem neposredno iz palacija (današnjega notranjega dvorišča). V južnem vogalu vzhodne stene je v poltretji meter debelem zidu izbita obokana niša, ki zadaj prehaja v k zunanji steni prizidani dimnik. Ta je nekdanj segal do vrha nekoč petnadstropnega stolpa, ni pa še ugotovljeno, ali se je uporabljal tudi kot dimna tuljava za morebitne kamine v zgornjih nadstropjih. Dno ognjiščne niše je bilo dvignjeno od tal in sprva dostopno samo po posebnem lesenem podestu, sedanjí bližnji dostop na plano, ki je v razvalini še viden, pa so očitno prebili šele pozneje. Ognjišče zaradi svojih skromnih dimenzij kaže na sprva skromno gospodinjstvo, vendar so ga zaradi neprimernosti verjetno že zgodaj opustili.<sup>7</sup>

Zelo skromna je bila tudi srednjeveška kuhinja gradu Planina pri Sevnici. Uredili so jo kar na podestu stopnišča, ki je povezovalo pritličje gotskega palacija iz 14. stoletja z njegovim nadstropjem. Za kaj se je pravzaprav ta odročni prostor uporabljal, bi zlahka spregledali, če nas na njegov prvotni namen ne bi opozoril pred nekaj desetletji še ohranjeni pomol v njegovi južni zunanji steni. Oprt je bil na kamnitne konzole, osvetljevalo ga je skromno okence, zgoraj je prehajal v dimnik. Na starih vedutah ga razločno prepoznavamo, vendar pa zdaj na njegovem mestu že dolgo zeva široka odprtina, medtem ko so nastavki odbitih konzol, ki so opirale pomol, še vedno vidni. Sicer pa tradicija

skromnih kaminskih kuhinj s srednjim vekom še ni odmrila. Tu in tam jih še najdemo na odročnih, dandanes tudi že porušeni dvorcih, kakršna sta bila Smuk pri Semiču ali Turn pri Dragatušu v Beli krajini, nakazuje pa jo tudi pomol na zunanji steni prenovljenega, v jedru še srednjeveškega gradiča Strmol pri Rogatcu.

Kot smo videli, so bile grajske kuhinje, kolikor na manjših grajskih stavbah

sprva o njih sploh lahko govorimo, vsaj od kraja skromne, saj so njihovo vlogo v večini primerov opravljali večji ali manjši kamini v osrednjih bivalnih prostorih, katerih kurišča so bila kar na estrihu na tleh. Če je prvotno k steni prislonjeni kamin pozneje nadomestila poglobljena niša, je nastal nov prostor, ki se je prej ali slej oddvojil – korak do samostojne kuhinje je bil storjen. Daljni odmev takšnih kuhinj so ognjišča, ki jih na Krasu, v Brdih in Istri označujejo za



Kuharja spremljata Pohod sv. treh kraljev na freskah v cerkvah sv. Helene v Gradišču pri Divači in sv. Primoža in Felicijana nad Kamnikom

Kuhar v »Hišni knjigi« iz leta 1475. Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2°, f. 95r

spahnjenice. V Spodnjem Kobdilju v bližini Štanjela so se sredi vasi ohranile kar tri, ki s svojo prvobitnostjo še vedno pritegnejo našo pozornost.

Poleg kuhinj so imeli na gradovih še druge, oskrbi s hrano namenjene prostore, tudi za peko kruha. V kaminih ali na ognjiščih ga je bilo težko peči, zato so si že zgodaj omislili posebne, če le mogoče na prostem stoječe krušne peči. Danes jih poznamo le še po starih upodobitvah, zlasti tistih v slovitom srednjeveškem priročniku iz 14. stoletja o zdravilnih lastnostih različnih sadežev in zeli *Tacuinum Sanitatis*, kjer sličice ilustrirajo poglavje o dobrih in slabih lastnostih kruha. Opredelitve v njem so vsaj za današnje predstave precej nenavadne. Tako npr. beremo, da ima *beli kruh iz pšenične moke* prednost, če je dobro pečen in limonovorumen, da je koristen, ker telo masti in škodljiv, ker povzroča zaprtje. Medtem ko ima *temen kruh* prednost, če vsebuje malo otrobov in če, preden ga pojemo, eno noč počiva. Koristen je, ker umirja trebuh, škodljiv pa, ker povzroča srbež in garje.<sup>8</sup>

Kot zanimivost dodajmo še, da so v srednjem veku tudi za krušne peči, podobno kot za stranišča in svinjake, veljali posebni pravni predpisi. Vsaj tri korake so morale biti odmaknjene od ograje, lastniki pa so morali posebej poskrbeti za varnost pred požari, ki bi jih na sosedovem dvorišču lahko zanetile iskre – določilo, ki na odročnih gradovih najbrž ni imelo posebne teže.<sup>9</sup>

Srednjeveški viri omenjajo celo krušne peči na kolesih, ki jih je gospoda na svojih dolgih popotovanjih odpeljala s seboj. Leta 1415 so imeli takšno na cerkvenem koncilu v Konstanci, ki sta se ga poleg domačih in tujih vitezov udeležila tudi celjska grofa Herman II. in Friderik II., o njej pa je kronist Ulrich von Richental zapisal: (Tu so bili) *tudi peki. Imeli so okrogle peči, ki so jih pripeljali na vozovih, v njih so pripravljali paštete in pekli kruh ...*<sup>10</sup>

Prav tako pomembno vlogo kot krušne peči so imeli prostori, namenjeni dimljenju ali vojenju domačega in divjačinskega mesa. Hladilnikov in

V kodeksu *Tacuinum Sanitatis* je tudi miniatura, kjer ob domačem kaminu pripravljajo drobovino. ÖNB, Bildarchiv, Dunaj/Wien, Cod. Ser. Nov. 2644, fol. 80r

V pariški verziji kodeksa *Tacuinum Sanitatis* gospodinja pripravlja beli sir. BnF, Pariz, Manuscriles occidentaux, Ms. lat. 9333, fol. 60



zamrzovalnih skrinj takrat še niso poznali, zato je bilo prekajeno meso edino zagotovilo, da bodo gosposki obroki tudi v dolgih zimskih mesecih pestri in izdatni.

Na manjših gradovih so meso dimili, kot pri nas do nedavnega na podeželju, v črnih kuhinjah, na večjih gradovih pa so imeli za to na voljo posebne prostore, dimnice oz. vojivnice. To so bili manjši prostori s samostojnim kuriščem, nad katerim so bili v stene vpeti drogovi. Nanje so obešali meso, dim pa se je nato po ozki dimni tuljavi – dimniku, vil navzgor. Imeniten primer lahko vidimo na Petersbergu nad Brežami, kjer je prislonjena ob steno

nekdanjega romanskega palacija, v našem gradivu pa se je spodnji del podobne, le nekoliko mlajše, v zahodno steno gotskega palacija vpete vojivnice ohranil na starem celjskem gradu. Tako na Petersbergu kot v Celju sta bili vojivnici neposredno dostopni z notranjega grajskega dvorišča, sicer pa so zlasti pozneje meso kar pogosto vojili na grajskih podstrešjih. Takšno, že novoveško vojivnico, še vedno najdemo na podstrešju gradu Mokrice.

Drug, v zvezi s prehrano na gradovih prav tako pomemben prostor so bile ledenice. Te so bile, če le mogoče, urejene v neposredni bližini grajskih



V dunajskem kodeksu *Tacuinum Sanitatis* s konca 14. stoletja je tudi list z oznako Trij – testenine. Iz ilustracije spoznamo, kako so v srednjem veku pripravljali špagete. ÖNB, Bildarchiv, Dunaj/Wien, Cod. Ser. Nov. 2644, fol. 45v



Prizidek h kuhinji za peko kruha na prostem v Istri. Foto Tanja Hohnjec

postojank, na Krasu zlasti v naravnih kraških jamah. V njih so hranili od drugod pripeljane klade ledu in tako zagotavljali ustrezne razmere za shranje-

vanje nekaterih pokvarljivih živil. Če naravnih jam ni bilo, so v pobočje bližnjega hriba ali naravnost v zemljo izgrebli globoke jame, ki so prevzele vlogo naravne ledenice. Takšne poznamo v bližini Malega gradu pri Planini in z gradu Planina pri Sevnici, zatrdno pa so jih imeli tudi drugje, le da je spomin nanje sčasoma zbledel. Pogosteje so se ohranile pri novoveških grajskih stavbah, tako denimo ob dvorcu Jelše pri Šmarju, kjer je ledenica zdaj zasuta, ali na Brdu pri Kranju, kjer so jo po zadnji vojni spremenili v vinoteko, nad njo pa uredili vrtni paviljon. Z ledenimi kladami so pri nas grajske oskrbovali domačini iz Lokavca nad Ajdovščino. Izsekovali so jih v zgodnji pomladi v jamah na Trnovski planoti in jih potlej na posebej prirejenih vozeh razvažali naokrog. Živ spomin na to še danes ohranja »lokavška furenga«, vsakoletna turistična prireditev v tem delu Primorske.

<sup>1</sup> Oswald Trapp, Tiroler Burgenbuch. Band 5. Das Sarntal, p. 29;  
<sup>2</sup> Ivan Stopar, Predjamski grad. Postojnska jama 2001, p. 57;  
<sup>3</sup> Isti, Grajske stavbe v osrednji Sloveniji. I. Gorenjska. Tretja knjiga. Med Polhovim Gradcem in Smlednikom. Ljubljana 1998, p. 130;  
<sup>4</sup> Joh. Loserth, Das Archiv des Hauses Stubenberg p. 54;  
<sup>5</sup> Oswald Trapp, Tiroler Burgenbuch. VI. Band. Mittleres Inntal. Bozen, Innsbruck, Wien 1982, p. 283;

<sup>6</sup> O. Trapp, o. c. III. Band. Das Wipptal. Bozen, Innsbruck, Wien 1974, p. 156;  
<sup>7</sup> Že Otto Piper se je, ko je pred stoletjem obiskal razvalino, spraševal, ali naj ga upravičeno označi za ostanek nekdanje grajske kuhinje. Otto Piper, Österreichische Burgen. IV. Teil. Wien 1905;  
<sup>8</sup> Tacuinum Sanitatis. Das Buch der Gesundheit. München 1976, p. 103, št. 32 in 33;  
<sup>9</sup> Eike von Repgow, Sachsenspiegel. Landrecht II, šte. 51;  
<sup>10</sup> Ulrich Riechental, Chronik des Constanzer Concils, p. 38 in 39.

