

Mariola Tymochowicz*

PRZEMIANY FUNKCJI WIEJSKIEJ KUCHNI OD KOŃCA XIX DO POCZĄTKU XXI WIEKU (NA MATERIALE Z TERENU LUBELSZCZYZNY)

(Transformation of the Function of Rural Kitchen from the Late XIX to Early XXI Century (on Material from the Lublin Region))

Streszczenie. Kuchnia na wsi na przestrzeni ponad 150 lat uległa zasadniczym zmianom. Odnoszą się one zarówno do przestrzeni, jak i funkcji, jakie pełniła dla domowników. W pierwszej części tekstu opisane zostały przeobrażenia, jakim poddane zostało wnętrze lubelskiej kuchni, która pierwotnie stanowiła tylko wydzieloną część w izbie w pobliżu pieca, a od lat 20. XX wieku stała się osobnym pomieszczeniem. W dalszej części opisane zostało, jak użytkowane było to pomieszczenie i jakie pełniło i nadal pełni funkcje dla osób z niej korzystających (kulinarną, gospodarczą, wypoczynkową, higieniczną, sakralizującą, obrzędową i integrującą). Pomimo zaistniałych zmian kuchnia pozostała najbardziej sprzyjającym miejscem w domu, gdzie realizowanych jest najwięcej zadań nieodzownych dla właściwego działania rodziny.

Słowa kluczowe: kuchnia wiejska, piec, budownictwo, Lubelszczyzna.

Summary. The kitchen for 150 years has fundamentally changed. It related both in space and its functions for the household. First part of the text included description of the transformation Lublin kitchen, which primary was

* Dr Mariola Tymochowicz (Orcid: 0000-0002-3808-2326), Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Wydział Humanistyczny, Instytut Kulturoznawstwa, Zakład Kultury Polskiej, pl. M. Curie-Skłodowskiej 4, 20-031 Lublin.

only a part of a room, near the stove and since the 1920s became a separate room. The following describes how this room was used and what were and still are its functions for users (culinary, economic, leisure, hygienic, sacral, ritual and integrative). In spite of these changes, the kitchen remained the most conducive place in the home, where most of the tasks indispensable for the proper functioning of the family are realized.

Key words: rural kitchen, stove, construction, Lublin Region.

Kuchnia wiejska była i jest pomieszczeniem integrującym życie rodzinne, w którym jeszcze pół wieku temu zaspakajane były nie tylko potrzeby biologiczne, ale też gospodarcze, wypoczynkowe, religijne, magiczne, higieniczne czy społeczne domowników. W ostatnich kilkudziesięciu latach przestrzeń ta uległa zasadniczym przeobrażeniom, a realizowane w niej zadania uległy zmianom. Usunięto z niej dawne wyposażenie oraz większość sprzętów i narzędzi używanych do przetwarzania, przechowywania, przygotowywania i konsumowania potraw. Zaistniałe przeorganizowania były następstwem ogólnych przemian cywilizacyjnych oraz rosnących potrzeb mieszkańców wsi.

W niniejszym opracowaniu zaprezentowany zostanie zmieniający się na przestrzeni ponad 150 lat model przestrzenny wiejskiej kuchni, a także funkcje, jakie tam realizowano. Podstawę materiałową stanowią źródła pochodzące z Lubelszczyzny¹, ponieważ jest to obszar mi najbliższy, gdzie od kilku lat prowadzę badania terenowe. Takie zawężenie wiąże się także z ogromem materiału, którego w tekście tym nie byłabym w stanie zaprezentować. Zebrany materiał pozwoli jednak przedstawić wnioski o zasięgu ogólnym, gdyż w wyposażeniu wnętrz stosowane układy były charakterystyczne dla całego kraju (Tylkowa, 1976:

¹ Region położony we wschodnio-południowej części kraju, między Wisłą a Bugiem, który charakteryzuje się stosunkowo długim trwaniem kultury tradycyjnej i zróżnicowaniem etnicznym (przebiegała tu polsko-ruska granica etnograficzna) i kulturowym (południowa część regionu przynależy do terytorium małopolskiego, północna do mazowieckiego, a wschodnia podlegała wpływom wołyńskim i podolskim). Zróżnicowanie etniczne znalazło między innymi swoje odbicie w budownictwie drewnianym i rozplanowaniu wnętrza chałupy.

332; Olędzki, 1965: 261). Różnice występowały w wyglądzie mebli, na przykład podhalańskie były zdobione techniką snycerską, a w Małopolsce czy na Śląsku malowano wzory roślinne. Sam proces przemian następował bardzo podobnie, tylko w zachodniej części kraju przyjął on szybsze tempo, tam też na wsi wcześniej pojawiło się budownictwo murowane. Współcześnie kuchnie urządzone są według nowych upodobań i potrzeb, odwołują się najczęściej do wzorów miejskich, trudno tym samym wskazać regionalne zróżnicowanie.

W opracowaniu wykorzystałam publikacje dotyczące architektury drewnianej Lubelszczyzny (Staszczak, 1964; Opołowicz, 1962; Górak, 1977, 1994), a także te o zasięgu ogólnokrajowym, omawiające wyposażenie wnętrz mieszkalnych na wsi (Tylkowa, 1976, Pokropek, 1988, Czerwiński, 2009). Cenny materiał stanowią także wywiady o wyposażeniu chałup z początku XX wieku pochodzące z lubelskich archiwów². Współczesne opisy wnętrz oparłam na własnych obserwacjach poczynionych podczas badań terenowych, bo to właśnie kuchnia bywała najczęstszym miejscem, gdzie byłam zapraszana w celu realizacji wywiadów z właścicielami domów, tym bardziej, że rozmawialiśmy o pożywieniu.

Na Lubelszczyźnie do czasów obecnych, ze względu na wykorzystany materiał budowlany, można wyróżnić dwa typy domów: drewniane chałupy, które powszechnie powstawały jeszcze w latach 60. XX wieku i murowane budynki. Te pierwsze budowano w różnych okresach (najstarsze udokumentowane pochodzą z XVII wieku, najwięcej opracowanych jest z przełomu XIX i XX oraz z pierwszej połowy XX wieku), i występowały w kilku odmianach. Ze względu na lokalizację wejścia wyróżnia się chałupy szerokofrontowe i wąskofrontowe, te ostatnie budowano tylko w zachodniej części Lubelszczyzny wzdłuż linii Wisły (Staszczak, 1963: 186). Chałupy szerokofrontowe występują w dwóch zasadniczych odmianach: „z wejściem umieszczonym asymetrycznie o planie poziomym bardziej zwartym oraz z wejściem umieszczonym mniej więcej w połowie ściany dłuższej o planie poziomym wydłużonym” (Staszczak, 1963: 186). We wszystkich typach budynków,

² Archiwum Muzeum Wsi Lubelskiej (AMWL) i Archiwum Zakładu Kultury Polskiej Instytutu Kulturoznawstwa Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie (AZKP UMCS).

powstałych w XIX wieku, były trzy pomieszczenia: sień, izba, komora. Chałupy wielonętne, w których już bywała wyodrębniona kuchnia (nazywana też izdebką), powszechnie zaczęto stawiać w trzeciej i czwartej dekadzie minionego stulecia, najczęściej we wsiach położonych bliżej miast (wzorowano się wtedy na budownictwie mieszczańskim). W tym też okresie jednotraktowe budynki rozbudowywano lub w istniejących pomieszczeniach wydzielano dodatkowe. Ze względu na podział izby pierwotnej lub przez zamianę komory na izbę mieszkalną, główna izba z piecem przeznaczana była na kuchnię albo na izbę, w której mieszkać mogła jedna z rodzin. Proces ten na Lubelszczyźnie szybciej następował w północnej części regionu, w południowej, jeszcze w pierwszej połowie XX wieku, przeważały domy jednoizbowe (Staszczak, 1963: 153). „Kuchnię zaczęto nazywać izbę lub nowe pomieszczenie wydzielone z sieni (z drugiej strony komina) lub dobudowane do izby, w której stawiano nowy piec. W ten sposób słowo kuchnia coraz częściej zaczyna być synonimem pomieszczenia, w którym taka kuchnia-piec występuje” (Pokropek, 2010: 78).

Istotne przemiany modernizacyjne wnętrza budynków mieszkalnych ludności wiejskiej na terenie całego kraju dokonały się – jak oceniają specjaliści – „po zakończeniu II wojny światowej, co łączyło się z nowymi możliwościami pracy, zwiększoną ilością kontaktów pozalokalnych i podnoszeniem standardów życiowych i wprowadzaniem miejskiego stylu życia” (Tylkowa, 1976: 345). Na Lubelszczyźnie powstawało wówczas więcej domów murowanych, które miały już osobne pomieszczenie kuchenne i bardzo zróżnicowany układ wnętrz. Najczęściej posiadały dwie lub nawet trzy kondygnacje, często wydzielona była również kuchnia letnia tzw. gospodarcza.

Ta krótka charakterystyka form budownictwa na omawianym terenie pozwala na wyodrębnienie etapów przeobrażeń, jakie zaszły w pomieszczeniach mieszkalnych i określenie czasu wykształcenia się kuchni jako osobnego wnętrza:

- 1) XIX wiek do lat 20. XX wieku – jest to tylko przestrzeń wydzielona w izbie;
- 2) od lat 30. XX wieku – osobne jedno pomieszczenie;
- 3) od lat 80. XX wieku dwa pomieszczenia kuchenne: robocze, tzw. kuchnia letnia (w budynku mieszkalnym lub w zabudowaniach gospodarczych) i typowe w domu.

W każdej z tych form wnętrza kuchennego rozmieszczenie mebli i liczba sprzętów była nieco odmienna, zmieniały się również realizowane w niej funkcje.

W chałupach jednoizbowych życie rodziny zamykało się w granicach jednego pomieszczenia, którego kubatura wynosiła od 20–30 m³ do 30–60 m³ (Staszczak, 1963: 160). To jedno wnętrze mieszkalne nazywane było *chałupą* (na południu regionu), *chatą*, *izbą* (głównie w północnej części), *izdebką*, *zdebką*, *mieszkaniem* (w części środkowej), *domem*, *pokojem* czy *kuchnią* (nowsze określenia) (Staszczak, 1961: 306–307). Stanowiło ono miejsce pracy gospodyni, częściowo gospodarza, przebywania starych rodziców oraz uczącej się młodzieży.

Tu sporządzano i spożywano posiłki codzienne, odświętne, obrzędowe, tu wypoczywano i spano, tutaj odbywały się uroczystości rodzinne, tu obchodzono święta doroczne, przejmowano gości, tutaj także spełniano wiele czynności gospodarczych, jak np. przygotowanie karmy dla zwierząt, przędzenie, tkanie, skubanie pierza, tu dokonywano reperacji, a nawet sporządzano proste narzędzia i sprzęty gospodarcze oraz domowego użytku i wiele innych (Pokropek, 1988: 44).

Przestrzeń, z której korzystało tyle osób i tyle czynności było w nich wykonywanych, wymagała dobrego rozplanowania, dlatego też sprzęty miały stałe miejsce, były rozmieszczone pod ścianami, środek był wolny, co ułatwiało poruszanie i przebywanie domowników. W rozplanowaniu kuchni charakterystyczne było ustawienie stołu³ i pieca, które porządkowały całą przestrzeń, dzieląc ją na sakralną w obrębie stołu, gdyż był on traktowany jako domowy ołtarz i świecę przy piecu. Były to sprzęty, bez których użytkowanie domu nie byłoby możliwe. Przy piecu znajdowała część gospodarcza (kuchenna), gdzie wykonywano wszystkie czynności codzienne, a wokół stołu mieściła się część wypoczynkowo-religijno-odświętna, gdzie stały także ławy lub krzesła, skrzynia i łóżka. W tej części odpoczywano, przyjmowano gości, świętowano i modlono się.

³ W układzie diagonalnym stół stał w rogu izby po przekątnej urządzeń ognio-
wych, w układzie równoległym przesunięty został pod okno w ścianie szczytowej.

Najwięcej miejsca w kuchni zajmował piec, który był stałym elementem wyposażenia. Sytuowany był w izbie po prawej lub, rzadziej, lewej stronie od wejścia i pierwotnie zajmował prawie czwartą część pomieszczenia.

Jeszcze na początku XIX wieku do gotowania służył tzw. prypik lub komin tj. trzon z kamieni, na którym płonęło otwarte palenisko. Dym słał się po izbie skąd uchodził przez otwór wycięty w powale. Gotowano w glinianych garnkach przystawianych wprost do ognia. W końcu XIX wieku tak wyposażone chałupy należały już w Lubelskiem do faktów jednostkowych, które przetrwały wśród biedniejszych lub tam, gdzie układ stosunków rodzinnych nie pozwalał osiągnąć lepszych warunków mieszkalnych (Staszczak, 1961: 330).

W tego typu piecach występowały wnęki zwane *grubą*, *grubką*, *podkuczą*, *podpiecem*, *pikołkiem*, służące jako miejsce dla kurcząt, kwok na jajach lub jako podręczny skład drewna opałowego i ziemniaków (Staszczak, 1963: 174). Pod koniec XIX wieku nad trzonem pieca była dobudowana kapa do odprowadzania dymu i wprowadzony był system kominowy. W tym okresie zaczęto stosować kuchnie tzw. angielskie, z blachą i wyciąganymi fajerkami.

Elementem zasadniczym i związanym z paleniskiem do gotowania był piec piekarski. Znajdował się on wzdłuż ściany działowej, między izbą a sienią, na krótszej osi domu. Służył zasadniczo do wypiekania pieczywa, ale we wschodniej części regionu jeszcze w okresie I wojny światowej gotowano w nim przez przystawianie garnków do ognia lub wsuwanie ich w głąb pieca przy pomocy *wilek z wuzikiem* tzn. widełek zaostrzonych w kółka (Staszczak, 1963: 176). Przy tego typu zabudowie pieca powstawał zapiecek, stanowiący miejsce do spania dla dzieci, starców, a niekiedy całej rodziny. Prostopadle do paleniska lub równolegle do pieca piekarskiego mógł być rozmieszczony piec ogrzewczy, stanowiący nowszy element w chałupach jednoizbowych. W pierwszej wersji ogrzewany był on przez rozpalamie ognia od sieni. Na początku XX wieku stawiano także paleniska w sieni jako tzw. kuchnię letnią. Było to jednak zjawisko sporadycznie występujące na omawianym terenie. W budynkach wieloizbowych piec ogrzewczy wyodrębniony był od paleniska i sytuowany między ścianą dzielącą dwa pomiesz-

nia mieszkalne, zwano go ściankową, *gałanką*. W niektórych wsiach na wschodzie, gdzie wcześniej gotowano w piecach piekarskich, do tego samego celu używano pieca ogrzewczego, a garnki odstawiano na wyspę przed piecem zwaną *prypiczukiem*, *prypikiem* (Staszczak, 1963: 177). Palenisko do gotowania i piec chlebowy bywały w tym okresie przenoszone do alkierza, aby główna izba mogła pełnić funkcje reprezentacyjne. W chałupach powstałych w drugiej połowie XX wieku dążono do zmniejszenia powierzchni urządzeń ogniowych – likwidowano więc zapiecek, ale pozostawiano piec chlebowy. Piec budowany był wówczas z cegły i obłożony kaflami, które w ostatnich latach dla odnowienia są malowane farbą olejną, najczęściej w różnych odcieniach brązu lub bieli.

Wszelkie prace przy piecu wykonywały kobiety, którym już właściwie od starożytności przypisywano rolę opiekunek ogniska domowego. Nie tylko zajmowały się gotowaniem czy wypiekiem chleba, ale musiały troszczyć się, aby palenisko nie wygasło, co wymagało sporego trudu.

Porządna gospodyni starannie go na noc zachowuje i węgle rozżarzone obsypuje popiołem, ażeby przez noc nie wygasł, i żeby go nazajutrz rano miała w pogotowiu do rozniecenia. Nim krzesać ogień zaczynają, żegnają się wprzód; skoro rozdmuchają iskrę między węglami i skoro już szczypkę, czyli łuczywo zapalą, żegnają się także, jak gdyby dla pobłogosławienia daru nieba, który utrzymuje życie tylu ludzi i zwierząt (Gluziński, 1856: 504).

O wielkim szacunku do ognia świadczą także inne przekazy z drugiej połowy XIX wieku, z których dowiadujemy się na przykład, że włościanie z Jagodnego wyobrażali sobie go jako istotę żywą, która „za karę, że ją oblewano nieczystą wodą, spaliła grzesznikowi chałupę” (Biegeleisen, 1928: 405). Obowiązywał również powszechny zakaz plucia na ogień, wrzucania doń śmieci, a winni znieważania ognia karani byli bólem głowy albo wysypką na twarzy (Biegeleisen, 1928: 409). „Ogień wraz ze swoim ogniskiem, a w następstwie piec jako dalsze rozwinięcie ogniska, doznawały czci sakralnej” (Biegeleisen, 1928: 402). Zyskiwał ją, gdyż zapewniał domownikom ciepło i możliwość spożywania gorących potraw, ale też dlatego, że był jednym z najgroźniejszych

żywiółów, który mógł, przez niewłaściwe postępowanie z nim, strawić całe gospodarstwo. Zachowywano przed nim respekt, pamiętano, że „gdy paląc się ogień na kominie, zahuczy, należy go przeżegnać, by złe, które się w nim odzywa, odpędziło” (Kolberg, 1964: 75).

Kiedy ogień zgasł, jeszcze na początku XX wieku, gospodyni szła po żar z garnkiem do sąsiadów. Jednak nie we wszystkie dni można było wydawać ogień, na przykład „gdy się krowa ocielila, aby krowa mleka nie straciła albo żeby z nią jakie nie wydarzyło się nieszczęście; tem gorzej jeszcze kiedy w tym domu, w którym ktoś z sąsiadów ognia pożąda, znajduje się kobieta w połogu” (Gluziński, 1856: 504). Ognia nie dawano także w wigilię Bożego Narodzenia czy w dni, podczas których obchodzono uroczystości rodzinne, czyli w momentach inicjujących nowe sekwencje zdarzeń, których zakłócenie mogło spowodzić nieszczęście na domostwo. Wystrzegano się użyczenia ognia, kiedy wyjeżdżał gospodarz, aby szczęście nie opuściło domu i nie przeszło na obdarzonego (Gołębiowski, 1830: 126). Istniało powszechne przekonanie, iż grzechem było dziękowanie za pożyczony ogień (Ciszewski, 1903: 193). Były też dwa dni w roku, kiedy ogień mógł być wygaszany, aby można było przynieść „nowy”, posiadający szczególną moc apotropeiczną. Mogło się to odbywać w Wielką Sobotę, gdy rozpalano ognisko pod kościołem, który był dodatkowo konsekrowany lub w wigilię świętego Jana z ognisk sobótkowych. Pamiętać też należało, aby – dal zapewnienia szczęścia – przy przeprowadzce do nowego domu zabierać ze sobą żar ze starego pieca (Biegeleisen, 1928: 407).

W pobliżu pieca mieszkały, według wierzeń ludowych, duchy domowe, na Lubelszczyźnie zwane Sporyszami (Biegeleisen, 1929a: 515), a także węże (Moszyński, 1934: 567), które miały zapewnić domownikom dobrobyt. W opuszczonych chałupach przy piecu chroniły się diabły (Gluziński, 1856: 463). Wierzono także, że z dymem unoszącym się znad ognia uchodziły dusze zmarłych, które mogą tą samą drogą wracać do żywych, a ogień pełniący funkcję ołtarza, pośredniczył między żywymi a duchami przodków (Kowalski, 2007: 375). Powracające dusze zasiadały

za stołem, grzały się przy kominie i obchodziły wszystkie kąty. Dlatego w dzień zaduszny nie pieką chleba, bo „można by w piecu niechcący umęczyć jaką nieszczęsną duszyczkę”. Kto by w ten dzień chleb piekł,

temu by owe duchy „za karę całą chałupę spaliły”, a gdy komu w zaduszkę „wypadła z pieca głównia, będzie ona syczeć, kwiczeć, niby dręczona dusza, dlatego należy ją natychmiast zgasić, pokropiwszy święconą wodą” (Biegeleisen, 1930: 293).

Piec stawał się miejscem przebywania przybyszy z zaświatów, ale też tylko w jego pobliżu wolno było zasiadać na ławie ludziom wędrownym, kwalifikowanym do grona „obcych” czy gościom odwiedzającym domostwo. Zaproszenie ich do stołu stawało się równoznaczne z przyjęciem do grona „swoich”.

Piec dzięki swojej wertykalnej budowie, w połączeniu z kominem, stawał się łącznikiem trzech światów: ziemskiego – na ziemi, boskiego – w górze i diabelskiego – w dole. Umożliwiał komunikację człowieka z *sacrum*, z Bogiem, ale także z demonami, które miały władzę nad ogniem. Piec zyskiwał tym samym pośrednie znaczenie, z jednej strony przez ogień utożsamiany był ze świętością, ale też przynależał do sfery *profanum* przez obecność w jego pobliżu istot demonicznych czy poprzez fakt, że służył on głównie do codziennych praktyk kulinarnych i ogrzewczych.

Na ścianach w bezpośrednim sąsiedztwie trzonu kuchennego porozwieszane były różne sprzęty potrzebne gospodyni podczas gotowania: cedzaki, czerpaki, warząchy, mąteunki, deski do krojenia czy pojemnik na sól (Czerwiński, 2009: 55). Przy piecu, najczęściej na stałe montowano ławy, które służyły do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem jedzenia. Tam też najczęściej ustawiano naczynia kuchenne, których nie zostawiano na trzonie kuchennym. Początkowo były to tylko garnki gliniane, pod koniec XIX wieku, kiedy powszechne były kuchnie angielskie, używano żeliwnych saganów i tygielków na trzech nogach produkcji fabrycznej, które lepiej się sprawdzały w tego typu piecach. Od początku XX wieku stopniowo zaczęto używać naczyń emaliowanych w tym – jako pierwszych – czajników, które przekazywano najczęściej w darze pannie młodej.

W pobliżu pieca lub stołu umieszczany był taboret (stołek) – nieco niższy od stołu i z mniejszym blatem, służący do spożywania codziennych posiłków, wokół którego siadali na stołkach lub pniaczkach podobnej wysokości dorośli, a dzieci z reguły stały. Wszyscy jedli z jednej miski, każdy miał tylko swoją łyżkę. Ten sposób jedzenia był praktykowany w niektórych rodzinach na Lubelszczyźnie jeszcze w latach

70. XX wieku (J. K., l. 56, zam. Motycz (Błazek), nagr. M. Tymochowicz, 2017, AZKP UMCS). Tak niskie ustawienie na taborecie miski, pozwalało wygodnie korzystać z niej każdemu. „Talerzy zaczęto używać po I wojnie światowej, a także widelcy i noży” (St. Ś., l. 58, zam. Tarnogród, zebrała J. Petera, 1977, AMWL 486).

Po drugiej stronie od wejścia była ława, na której ustawiano naczynia, wiadra z wodą albo szafkę z otwartymi półkami. Służyła ona do przechowywania naczyń kuchennych. Nad nią lub obok na ścianie wzdłużnej wisiała półka podwójna lub potrójna, na której znajdowały się talerze i kubki fajansowe (Petera, 2001: 29). Na terenie powiatu biłgorajskiego i janowskiego występowały tzw. półki z ogonem (znane były też w Łowickiem, na Podlasiu, w północnej części Rzeszowszczyzny i na ziemi radomskiej), w których górna półka była znacznie dłuższa (Wrębiak, 1972: 287) i sięgała nad drzwi wejściowe. „Funkcje półek pełniły także tzw. tragarze, biegnące pod belkami powały” (Wrębiak, 1990: 44). W okresie międzywojennym w domach bogatych gospodarzy ustawiany był w tym miejscu kredens dwudzielny – w dolnej część zamykał się na podwójne lub pojedyncze drzwiczki, a górna stanowiła otwarte półki, niekiedy z osłoniętymi pełnymi lub oszklonymi drzwiczkami. Bywały one zdobione profilowaniem na gzymsach, ramach drzwiczek i listwach biegnących pod podstawą dolnej szafki (Wrębiak, 1972: 291). Kiedy w latach 70. minionego stulecia zaczęto stosować meble kuchenne produkcji fabrycznej, kredensy przenoszono do komory lub do sieni. Bywają jeszcze stosowane w chałupach jednonetrznych zamieszkałych przez starsze osoby, które nie wprowadzały zmian w swoich domach.

Kiedy kuchnia zaczęła stanowić osobne pomieszczenie w domach powstałych w połowie XX wieku, oprócz wspomnianych powyżej sprzętów znajdował się jeszcze stół – pod ścianą przy oknie i obok niego, wzdłuż dłuższej ściany, stało łóżko lub ława z oparciem, która mogła służyć do spania. Stół był pierwszym meblem, który zmienił swoje położenie i dostosowany został do nowych funkcji. „Nastąpił podział na stoły odświętne i codzienne, na stoły codzienne i kuchenne” (Pokropek, 2010: 87). Stół sytuowany w kuchni stracił status ołtarza domowego, wykonywano przy nim coraz więcej czynności kulinarnych, spożywano codzienne posiłki, tam też dzieci odrabiały lekcje. Zaścieniony bywał ceratą, a zamiast krucyfiks stawiano na nim cukierniczkę,

solniczkę czy pieprzniczkę, czasami flakon z kwiatami. Zasiadano przy nim na krzesłach, ale stołki i taboret nie zniknęły, nadal były w kuchni wykorzystywane do siedzenia podczas wykonywania różnych prac codziennych i do odpoczynku. Z nowych elementów wyposażenia należy wymienić umywalkę, kuchenkę gazową, która bywa zamiennie używana z piecem, lodówkę i inne współcześnie używane sprzęty kuchenne (czajnik elektryczny, robot kuchenny czy radio).

Ponieważ przestrzeń kuchenna w chałupach wiejskich była niewielka, sprzęty używane do przygotowania posiłków i artykuły spożywcze znajdowały się także w sieni, komorze i na strychu. Każde z tych pomieszczeń różniło się panującymi w nich warunkami. W sieni, która była najbliżej izby, trzymano sprzęty i produkty najczęściej używane. Wzdłuż ścian stały ławy, na których umieszczono garnki, dzbanki, wiadra z wodą. Pod spodem trzymano kosze na warzywa, nad nimi na ścianach wisiały różne typy sit i przetaków, nosidla do przenoszenia wiader z wodą. Bliżej drzwi wejściowych do domu stały żarna i stępy ręczne (z powszechnego użycia wyszły po II wojnie światowej). Przy kominie lub za drzwiami schowane były sprzęty potrzebne do wypieku chleba: łopata, *kociuba*, *pomiotła*. W komorze, która była chłodnym nieogrzewanym pomieszczeniem, gdzie przez małe okienko docierało mało światła, trzymano na ławkach produkty spożywcze: chleb, mięso w faskach, słoninę w worku, masło, mleko, ser, w workach lnianych mąkę, kaszę w wydzielonych sąsiadkach oraz sprzęty, takie jak prasę do sera, maselnicę, szatkownicę do kapusty, dzieżę, niecki, faski, beczki na kiszoną kapustę i ogórki. Na strychu, gdzie było sucho i przewiewnie, przechowywano zboże w *kazubkach* lub słomianych beczkach, fasolę, groch, kaszę, mąkę w mniejszych słomianych beczkach lub w lnianych workach, a w koszach owoce (z wywiadów, AMWL, 486). W przerabianych domach, jeśli komora została zachowana, pełni ona głównie funkcje spiżarni, w której trzymane są produkty spożywcze i przetwory, czasami zamrażarka. Strych rzadko bywa współcześnie wykorzystywany do magazynowania artykułów spożywczych.

Jeśli chodzi o estetykę pomieszczenia kuchennego, to zaczęto przywiązywać do niej większą wagę, kiedy wprowadzony został system kominowy, czyli w drugiej połowie XIX wieku, co sprawiło, że dym ulatniający się z paleniska nie okadzał już ścian i innych sprzętów. Ściany izby były wówczas malowane wapnem, przynajmniej raz

w roku, a piec „po wygaszeniu ognia każda gospodyni codziennie zabieli (mazaty) musi marglem (hlýna-biła, zaś szara glina zowie się sywaja hlýna) obficie na polach (tarnowskich i t. d.) się znajdującym, inaczej byłaby ganioną za nieporządek” (Kolberg, 1964: 73). Dodatkowo ozdabiano półki wiszące i te w kredensie serwetkami zrobionymi z papieru. W drugiej połowie XX wieku wiele kobiet zawieszało specjalnie przygotowaną zasłonkę na okapie, co pozwalało na zasłonięcie trzonu kuchennego i ukrycie znajdujących się tam naczyń. Na ścianie na wprost wejścia wisiały obrazy z wizerunkami świętych (do dzisiaj w drewnianych domach są one w kuchni), na bocznych zawieszano też kalendarz, zdjęcia rodzinne, zegar, lustro. W oknach umieszczano firanki, pierwotnie z papieru, a w ostatnich latach w specjalnych wzorach pasujących do kuchni. Na parapetach ustawione były doniczki z kwiatami ozdobnymi, a współcześnie także z ziołami wykorzystywanymi przy gotowaniu. Wprowadzano coraz więcej detali dekoracyjnych o typowo kuchennym przeznaczeniu. W przeszłości, ale także obecnie, poprzez dodatkowe wyposażenie kuchni gospodarze mają możliwość podkreślenia swojej zamożności i pozycji społecznej. Najczęściej wprowadzane są różne nowinki techniczne, modne w danym okresie sprzęty czy meble, których nabycie nie dla wszystkich było i jest dostępne.

Kuchnia wiejska stanowiła ważne miejsce, które służyło nie tylko przygotowywaniu posiłków, ale między innymi stanowiła przedłużenie czy uzupełnienie części gospodarczej zagrody, „odbywało się w niej bowiem wiele zajęć produkcyjnych, a zwłaszcza prac przetwórczych” (Markowska, 1964: 72). W pobliżu pieca przygotowywano jedzenie dla inwentarza żywego, trzymano we wnęce ptactwo domowe. W zimie przy piecu, gdzie ogień stanowił dodatkowe oświetlenie, wykonywano różne prace związane z produkcją naczyń plecionych, przędzeniem, naprawą zepsutych przedmiotów. Niektórzy rzemieślnicy, np. łyżkarze, na piecu suszyli łyżki w czasie procesu ich wykonywania. Tam też suszono wełnę. Realizowane były również zabiegi związane z higieną osobistą, gdyż osobnego pomieszczenia na tego typu czynności nie było. Kuchnia była i jest miejscem, gdzie dzieci odrabiają lekcje, gdzie kobiety wykonują różne codzienne domowe obowiązki, jak szycie, cerowanie, prasowanie itp. Współcześnie dla umilenia sobie pracy słucha się w tym pomieszczeniu radia, a niekiedy ogląda telewizję.

Kuchnia służyła także do odpoczynku. Na ławach przy piecu przysiadano, aby się ogrzać, wypocząć, a jak było dużo osób w rodzinie, to na noc dosuwano do niej drugą ławę i tam też spano. „Na tej ławie również siadali przypadkowi goście odwiedzający chałupę. Tu też, zwłaszcza we wschodniej i północno-wschodnich regionach, siadali swatowie podczas pierwszej swojej wizyty w domu panny młodej” (Szewczyk-Wierzbička, 1990: 44). Zaproszenie do stołu było jednoznaczne z przejściem proponowanych przez swata warunków i tym samym zgodą na wydanie córki kawalerowi, którego swat reprezentował.

Do spania wykorzystywano przede wszystkim zapieček, gdzie chętnie nocowali starsi członkowie rodziny lub dzieci, dla których miejsce to stanowiło „sypialnię i bawialnię” (Kolberg, 1962: 56). Bywało, że z zapiecka korzystał *piecuszek*, zwany też *piecnochem* – „sierota nie mający stałego zamieszkania, więc po cudzych piecach przez zimę boki odlegając; kto mu da wtenczas szczerzy przytułek, może go sobie zobowiązać, że mu w lecie bydło lub owce pasać będzie. Kto przechowa piecuszka, ma na lato pastuszka” (Kolberg, 1962: 170–171). Miejsce to od lat 60. XX wieku pełniło funkcję spiżarni, gdzie przechowywano produkty spożywcze (Staszczak, 1963: 177). W drewnianych domach, w których kuchnia stanowiła osobne pomieszczenie, bywały także łóżka, co zazwyczaj wiązało się z ograniczoną liczbą miejsc do spania w pozostałych pomieszczeniach.

W kuchni realizowane były niektóre praktyki religijne i obrzędowe. Przed rozpaleniem ognia w piecu czy podejmowaniem poszczególnych prac związanych z wypiekiem chleba wykonywano znak krzyża. Przed każdym posiłkiem i po jego zakończeniu również czyniono ten gest lub odmawiano modlitwę. Obecnie nie zapomina o nim starsze pokolenie, dla którego jest to czynność wpojona przez rodziców. Dawniej w izbie wiejskiej przy piecu podczas obrzędu weselnego kilkakrotnie realizowane były sekwencje rytualne. Pierwszy raz młoda chowała się za piecem, kiedy przybywał swat, tam czekała na rozstrzygnięcie ustaleń podejmowanych między stronami.

Dziewka wtedy, którą tu Marysią nazwiemy, udaje załknioną i z wrzaskiem za piec się chowa, gdy uśmiechająca się swacha wyśpiewuje:

„A gdy Swacha przyjdzie,
ja za piecem siędę
niby płakać zacząć,
w rzeczy rada będę” (Kolberg, 1962: 139).

Podczas zaręczyn sytuacja się powtarzała, tylko tu często na siłę pannę wyciągano i do stołu sadzano (Kolberg, 1964: 193). „Dziewka, niby to przez skromność, kryje się wtedy za piec, gdyż innego schronienia w ciasnej izbie nie ma” (Kolberg, 1964: 293). Kolejny raz chowała się, kiedy młody przybywał po pannę w dniu ślubu, bywała tam ukrywana wraz z innymi druhnami i *korowajnicami*. Po kolei były one przyprowadzane przed pana młodego, który musiał zdecydować, która to jest jego wybranka. Tę właściwą doprowadzano na końcu (Kolberg, 1964: 250–251). Młoda szukała schronienia za piecem także przed rozplecinami (Biegeleisen, 1928: 87), a druwny – kiedy zbierano na czepiec – wywoływano stamtąd przyśpiewką:

Wszystkie druwny wlaży na piec,
bo się boją dać na czepiec.
Wszystkie druwny, złażta z pieca,
podarujta coś do czepca (Tymochowicz, 2011: 385).

Przy piecu odbywał się jeden z ważniejszych rytuałów związany z wypiekaniem korowaja, w którym brały udział *korowajnice*. Zadaniem ich było przygotować wypiek bez żadnych wad, bo od tego zależał los państwa młodych (zob. Tymochowicz, 2011: 408–409). Pod koniec wesela, podczas przenosin, następował moment pożegnania z piecem panny młodej. Jest on opisywany w pieśniach, które wówczas były wykonywane przez weselników:

Jakżez ja będę z wami siadała,
kiedym sie z piecami nie pożegnała.
Buńdzie zdrowi, moje piece,
com se przy was grzoła plece,
tera nie będę,
buńdzie zdrowi, moje piece,
com se przy was grzoła plece,
tera nie będę (Tymochowicz, 2011: 243).

Takie przywiązanie do pieca wiązało się z dużą ilością czasu, jaki dziewczęta przy nim spędzały, pomagając matce, ucząc się gotować, czy też przyswajając inne obowiązki, jakie do nich należały, jak chociażby lepienie i bielenie pieca (Biegeleisen, 1928: 98). Motyw pieca

w obrzędach weselnych ostatni raz pojawiał się, gdy młodzi wchodzili do domu, w którym mieli zamieszkać: „Młodzi wchodząc do chałupy, zastają piec zatkany dobrze, a koło niego dużo kobiet, które go zasłaniają, a to dla tego, żeby Młoda nie zajrzała w niego i nie mówiła: »Czy jest w pieczy jama? – czy sie schowa do roku tata i mama [t.j. czy umrą w tym roku]?«” (Kolberg, 1964: 236).

Podczas obrzędów narodzinowych przy piecu, w niektórych miejscowościach następował rytuał przyjęcia dziecka do rodziny:

Jednym z ciekawszych motywów podejmowanych w pieśniach chrzcinowych, jednocześnie centralnym etapem chrzcinowego przyjęcia było oficjalne uznawanie ojcostwa dziecka. Z tej okazji, śpiewano pieśń o incipicie „Poszła niewiasta z kurem do miasta” lub „Wszystkie konopie pod płotem stoją”, a gdy ją zaśpiewano, wówczas – jak opowiada Maria Podgórska z Zawieprzyc – „sie pisze uo tak, na piecu [imię i nazwisko] i pyta sie, gdzie to to ojciec, który sie znajduje tego dziecka”. I pyta sie, no, bo my nie wiemy, czy jest ojciec prawidłowy, ale jak mu zapiszem, to już się uojciec odzywa. To wtenczas dopiero ojciec podchodzi i mówi: „– Tak, to już jest jego nazwisko” (Niebrzegowska-Bartmińska, 2011: 12).

Trzon kuchenny bywał też schronieniem dla duszy, która opuściwszy ciało, mogła tam przebywać dla pokuty „przez rok i sześć niedziel” (Biegeleisen, 1930: 164). Przez kilka dni po zgonie pozostawiano przy rozpalonym piecu na ławie jedzenie dla duszy, aby się ogrzała i nasycała, gdyż wierzono, że przez pewien okres po śmierci ma ona takie same potrzeby jak za życia (Dworakowski, 1935: 166). Ze sprzętów kuchennych do praktyk apotropicznych wykorzystywano łopatę, *ko-ciubę* i *pomiotłę*, których używano przy pieczeniu chleba. Wynoszono te przedmioty „oświęcone styczością z ogniem przed dom dla zażegnania burzy, piorunów lub gradu” (Biegeleisen, 1928: 409). Dzieża była używana w obrzędzie weselnym i podczas Wigilii. W pierwszym przypadku sadzano na niej pannę młodą podczas oczepin, co miało sprawić, że moc płodności, którą ona w sobie zawiera, przejdzie na młodą mężatkę. Z tych samych powodów spożywano wieczerzę wigilijną na dzieży w południowo-wschodniej części Polski (w powiecie janowskim zwyczaj praktykowany do lat 70. XX wieku). Miało to gospodarzom zapewnić dostatek jedzenia (Adamowski, Tymochowicz, 2001: 38). Piec bywał wykorzystywany również do celów leczniczych,

w nim należało chorobę zapiec lub przypiec (Biegeleisen, 1929b: 18). Wkładano chorego do pieca: „Kogo ograzka trzęsie, lecz się w okolicach Krakowa leżeniem na skwarze słonecznym, bo »słońce zimno wyciąga«, w ziemi Lubelskiej włazi po trzykroć do ogrzanego pieca, gdzie przez 7 minut przebywa” (Biegeleisen, 1929b: 327). Na suchoty w Żabnie koło Lublina radzono, by po wyjęciu chleba z pieca „sadzać dziecko na łopacie w piec i wyjmować do trzech razy, gdy się spoci znać, że choroba wyjdzie” (Biegeleisen, 1929a: 354).

We współczesnych domach na wsi kuchnię urządza się zgodnie z miejskimi standardami. Wprowadzane są wszelkie udogodnienia usprawniające pracę, takie jak zmywarka do naczyń, mikrofalówka czy ekspres do kawy, a niekiedy też telewizor, ponieważ spędza się w tym wnętrzu dużo czasu. Pomieszczenie to miewa też tzw. wyspę z mebli na środku lub barek wychodzący do salonu. Jest utrzymane w czystości dzięki wprowadzeniu na podłogę i ścianach glazury. Duży stół jest umieszczany w osobnej części kuchni lub w pomieszczeniu obok, które stanowi jadalnię. Przy kuchni bywa jeszcze dodatkowe niewielkie pomieszczenie – spiżarnia, gdzie na specjalnie przygotowanych półkach gromadzone są produkty zakupione w sklepie i przetwory domowe. Zmiany wprowadzone w drugiej połowie XX wieku sprawiły, że ze współczesnej kuchni niektóre sprzęty bezpowrotnie zostały usunięte. Są wśród nich piec, taboret, ławy, a inne, takie jak stół, zatraciły swoje dawne znaczenie symboliczne. Realizuje się także tylko część z działań, jakie dawniej w tym miejscu wykonywano, co wiąże się z wprowadzeniem do przestrzeni domowej kolejnych pomieszczeń, które przejęły funkcje przypisywane kuchni.

Pierwotnie sposób użytkowania kuchni był znacznie szerszy, gdyż było to jedno wspólne wnętrze, w którym realizowano większość prac domowych. Przede wszystkim w pomieszczeniu tym przygotowywano i spożywano posiłki codzienne, co nadal się czyni. Tu też jadały osoby, które zatrudniano w gospodarstwie do prac sezonowych czy fachowców do budowy domów czy remontów, jeśli nie przeznaczono dla nich innego miejsca. Przy kuchennym stole gości się także najbliższych znajomych, sąsiadów, osoby zaliczane do grona przyjaciół domu. Jest to zatem miejsce, które pełni funkcje konsumpcyjne, ale też służy nieformalnym spotkaniom, ze względu na panującą tam sprzyjającą atmosferę.

Zmiany zaistniałe we wnętrzu kuchni, w wyniku ogólnego rozwoju technologicznego, pośrednio przyczyniły się do zmian w wiejskim menu. Gospodynie, mając dostęp do różnych książek i czasopism kucharских, a teraz także do stron kulinarnych w internecie, mogą zakupić różne składniki, coraz rzadziej sięgają po przepisy swoich babek, a na pewno rezygnują z tych najprostszych trzy-, czteroskładnikowych potraw lub tych zaliczanych do głodowych, przygotowywanych na przednówku. Tradycyjne przepisy bywają wskrzeszane jedynie na potrzeby konkursów kulinarnych.

Zebrany materiał pozwolił wyodrębnić na przestrzeni 150 lat trzy zasadnicze modele kuchni wiejskiej:

- 1) wydzielona przestrzeń kuchenna, skupiona przy piecu w jednoizbowym wnętrzu;
- 2) osobne pomieszczenie (niekiedy powstałe w wyniku modernizacji dawnego układu) z piecem i miejscem do spania;
- 3) współczesne wnętrza wzorowane na ogólnych trendach.

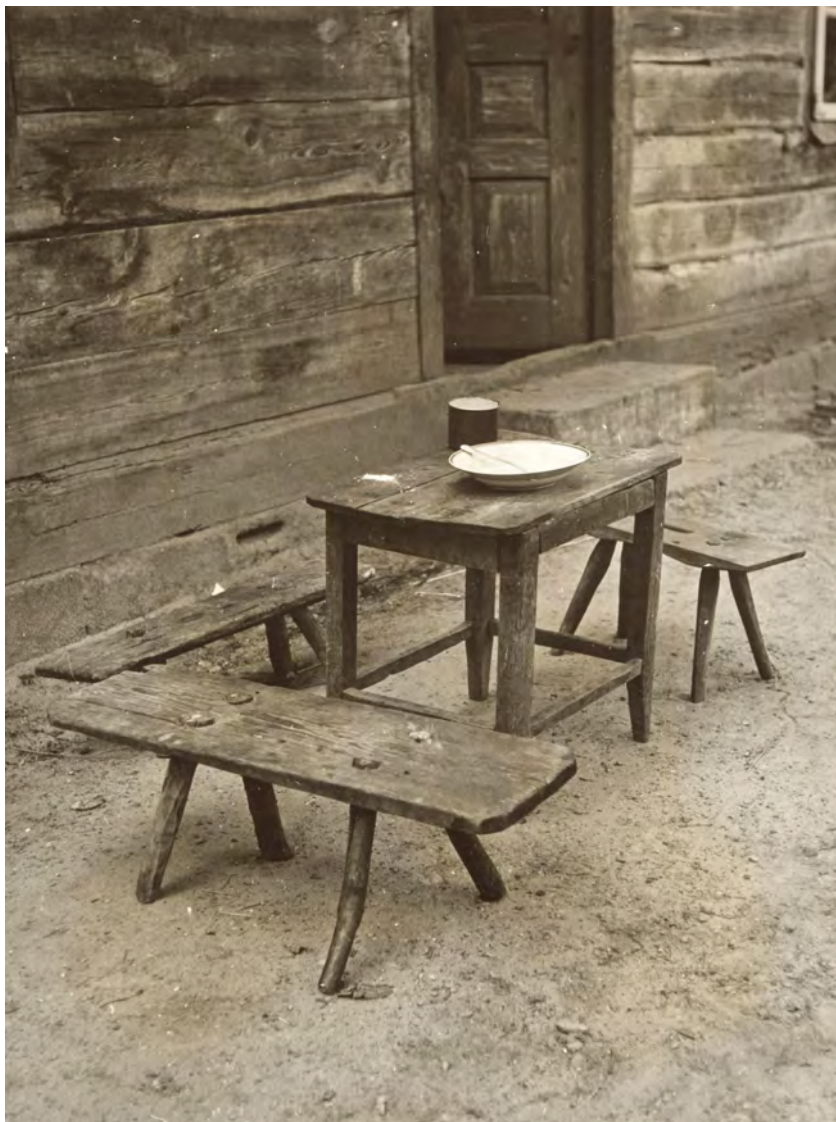
Pierwszy model sporadycznie jeszcze występuje, a drugi i trzeci dominują. Zmiany w sposobie rozplanowania kuchni są efektem ogólnych przemian cywilizacyjnych oraz rosnących potrzeb mieszkańców wsi, którzy chcą poprawić standard swojego życia. Sposoby użytkowania tego pomieszczenia także uległy przemianom, szczególnie intensywnie w ostatnich kilkudziesięciu latach. Dawna wielofunkcyjność jednoizbowego pomieszczenia rozdzielona została na inne przestrzenie. W kuchni z pierwszego i drugiego okresu na co dzień wykonywano wiele prac związanych z działalnością w gospodarstwie, higieną osobistą i oczywiście przygotowaniem posiłków opartych na samowystarczalności chłopów. W trzecim modelu kuchnia służy głównie do przygotowywania jedzenia (z produktów w dużym stopniu zakupionych), jego magazynowania i konsumpcji codziennej, ale też do nieformalnych spotkań przy kuchennym stole. Elementem łączącym wszystkie modele będzie szczególnie aktywność w nich kobiet, którym tę sferę się przypisuje. One wykonują tam najwięcej prac, projektują i organizują przestrzeń. Na wsi często współdziałają w kuchni kobiety nawet z trzech pokoleń, wymieniając się swoimi doświadczeniami. Niewielu mężczyzn za to wykazuje zainteresowania kulinarnymi i miejsce to wykorzystują głównie do celów konsumpcyjnych.

Kuchnia wiejska jest zatem przestrzenią, która na co dzień zdominowana jest przez kobiety, ale jest też miejscem, w którym inni domownicy chętnie spędzają czas. To także pomieszczenie, do którego pierwsze kroki kierują osoby zaznajomione z rodziną, w nadziei, że zawsze tam kogoś zastaną i załatwią sprawę, w jakiej przyszli. A kiedy chcą porozmawiać, dyskretnie być ugoszczonym, również z tego miejsca najczęściej i najchętniej korzystają. Potwierdza to przekonanie, że kuchnia jest najbardziej przyjaznym miejscem w domu, stanowiącym jego serce, gdzie realizuje się najwięcej zadań.



Fot. 1. Półka kuchenna, Wola Bobrowa, pow. Łuków

Fot. Z. Urbanowicz, 1961 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 2. Taboret przed domem, Gołąberek

Fot. J. Świdorski, 1962 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 3. Półka z ogonem, Bukowa, pow. Biłgoraj

Fot. J. Świdorski, 1958 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



Fot. 4. Piec z ławą, Kluczkowice, pow. Opole Lubelskie

Fot. J. Urbanowicz, 1960 r., Arch. Muzeum Lubelskiego



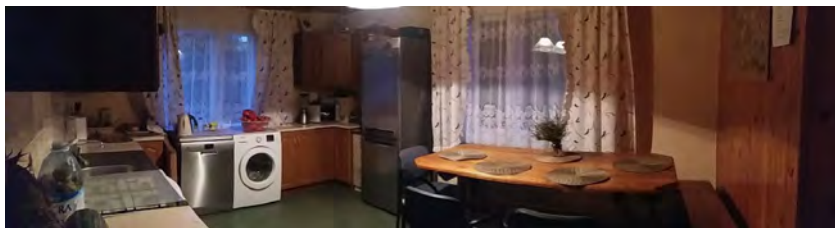
Fot. 5. Piec z zasłonką, Wojcieszków, pow. Łuków

Fot. M. Tymochowicz



Fot. 6. Piec, Petryłów, pow. Włodawa

Fot. M. Tymochowicz



Fot. 7. Współczesna kuchnia, Krzczonów, pow. Lublin

Fot. M. Badach



Fot. 8. Współczesna kuchnia, Karpiówka, pow. Kraśnik

Fot. M. Badach

Bibliografia

- Adamowski J., Tymochowicz M. (2001), *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru woj. lubelskiego (próba słownika)*, [w:] A. Gauda (red.), *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura ludowa*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział w Lublinie, Lublin, s. 35–62.
- Biegeleisen H. (1928), *Wesele*, Instytut Stauropigjański, Lwów.
- Biegeleisen H. (1929a), *U kolebki, przed ołtarzem, nad mogiłą*, Instytut Stauropigjański, Lwów.
- Biegeleisen H. (1929b), *Lecznictwo ludu polskiego*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków.
- Biegeleisen H. (1930), *Śmierć w obrzędach, zwyczajach i wierzeniach ludu polskiego*, Dom Książki Polskiej, Lwów.
- Czerwiński T. (2009), *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Sport i Turystyka Muza S. A., Warszawa.
- Dworakowski S. (1935), *Zwyczaje rodzinne w powiecie wysokomazowieckim*, Towarzystwo Naukowe Warszawskie, Warszawa.
- Gluziński J. (1856), *Włościanie polscy uważani pod względem charakteru, zwyczajów, obrzędów i przesądów z dołączeniem przysłów powszechnie używanych (Włościanie z okolic Zamościa i Hrubieszowa)*, „Archiwum Domo-we”, s. 393–560.
- Gołębiowski Ł. (1830), *Lud polski, jego zwyczaje i zabobony*, Drukarnia A. Gałęzowskiego i Spółki, Warszawa.
- Górak J. (1977), *Budownictwo drewniane Lubelszczyzny. Stan badań, bibliografia, inwentaryzacje*, Wydawnictwo Lubelskie, Lublin.
- Górak J. (1994), *Regionalne formy architektury drewnianej Lubelszczyzny na tle zagadnień osadniczych*, Państwowa Służba Ochrony Zabytków, Zamość.
- Kolberg O. (1962), *Dzieła wszystkie*, t. 16, *Lubelskie*, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Wrocław–Poznań.
- Kolberg O. (1964), *Dzieła wszystkie*, t. 33, *Chełmskie*, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Wrocław–Poznań.
- Kowalski P. (2007), *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Markowska D. (1964), *Rodzina w środowisku wiejskim. Studium wsi podkarskiej*, Wydawnictwo, Wrocław–Warszawa–Kraków.
- Moszyński K. (1934), *Kultura ludowa Słowian*, t. 2, cz. 1, Polska Akademia Umiejętności, Kraków.
- Niebrzegowska-Bartmińska S. (2011), *Chrzczyny*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 3, *Lubelskie*, cz. 2, *Obrzędy rodzinne, Polihymnia*, Lublin, s. 7–14.

- Olędzki J. (1965), *Przemiany funkcji mieszkania w życiu ludności Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od połowy XIX do połowy XX w.*, [w:] A. Kutrzeba-Pojnarowa (red.), *Kurpie. Puszcza Zielona*, t. 3, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 225–264.
- Optołowicz J. (1962), *Budownictwo wiejskie w pow. lubelskim*, „Studia i Materiały Lubelskie. Seria Etnografia”, nr 1, s. 77–105.
- Petera-Górak J. (2001), *Urządzenie wnętrza izby*, [w:] A. Gauda (red.), *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura Ludowa*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział w Lublinie, Lublin, s. 29–34.
- Pokropek M. (1988), *Wnętrze*, [w:] E. Fryś-Pietraszkowa, A. Kuczyńska-Iracka, M. Pokropek (red.), *Sztuka ludowa w Polsce*, Wydawnictwo Arkady, Warszawa, s. 44–72.
- Pokropek M. (2010), *Ludowe tradycje Suwalszczyzny*, Regionalny Ośrodek Kultury i Sztuki, Suwałki.
- Staszczak Z. (1961), *Rozplanowanie wnętrza chałupy chłopskiej na obszarze woj. lubelskiego w XIX i w XX wieku*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 18, cz. 1, s. 303–359.
- Staszczak Z. (1963), *Budownictwo chłopskie w województwie lubelskim (XIX i XX wieku)*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 24, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław.
- Szewczyk-Wierzbicka H. (1990), *Semantyka stołu w przestrzeni izby weselnej*. „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, nr 4, s. 39–46.
- Tylkowa D. (1976), *Wyposażenie mieszkań*, [w:] M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka (red.), *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, Wydawnictwo, Wrocław–Warszawa–Gdańsk, s. 329–352.
- Tymochowicz M. (2011), *Scenariusz wesela chełmskiego*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 3, Lubelskie, cz. 2, *Obrzędy rodzinne*, Polihymnia, Lublin, s. 403–419.
- Wrębiak C. (1972), *Meble ludowe w zbiorach Muzeum Okręgowego w Lublinie*, „Studia i Materiały Lubelskie”, t. 6, s. 280–292.
- Wrębiak C. (1990), *Urządzenie wnętrza*, [w:] A. Mironiuk, J. Petera, C. Wrębiak (red.), *Kultura ludowa południowego Podlasia*, Muzeum Okręgowe w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 44–47.