

# Chleb z niejednego pieca

Tegoroczne Europejskie Dni Dziedzictwa przebiegały pod hasłem „Tajemnice codzienności” i miały zachęcać do odkrywania dziedzictwa niematerialnego (tradycje, obrzędy, opowieści...). My jednak – zgodnie z charakterem naszego cyklu – zajmujemy się czymś materialnym, a jednocześnie bardzo codziennym. Chrześcijanie modlą się: *panem nostrum quotidianum da nobis hodie* (chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj; *quotidianus* – powszedni – dosłownie znaczy „codzienny”). Będzie zatem o zabytkowych urządzeniach do produkcji chleba.

**C**hleb<sup>1</sup> towarzyszy człowiekowi od tysięcy lat. Zasada jego produkcji jest ciągle taka sama. Zmieniały się tylko technologie. Sporządza się ciasto z mąki, wody i soli, a w celu jego spulchnienia dodaje się zakwas (sporządzony z resztek ciasta z poprzedniego dnia) lub roztwór drożdżowy zwany podmłoda<sup>2</sup>. Po wyrośnięciu ciasto dzieli się na kęsy, formuje w bochenki i piecze. Wraz z rozwojem techniki powstawały coraz nowocześniejsze urządzenia piekarnicze, a te

dr Aleksander Stukowski

stały współpracownik redakcji



stare możemy dzisiaj spotkać w muzeach i skansenach. W Polsce jest kilka muzeów piekarstwa. Najbardziej znane jest w Radzionkowie koło Bytomia, są też muzea w Warszawie, Pleszewie, Bogdańcu

i w Ustce. Eksponaty z tego ostatniego (wszystkie pochodzą z okresu międzywojennego) widzimy na niektórych fotografiach ilustrujących ten artykuł.

## By dobrze wyrosło...

Aby ciasto należycie wyrosło, musi mieć odpowiednią temperaturę (około 30°C). Mąka z magazynu była z reguły zimna, należało więc dobrać temperaturę wody. Służył do tego „ciepłomierz piekarski” (fot. 1 – muzeum w Ustce). Był to kalkulator złożony ze współśrodkowych obrotowych tarcz z naniesionymi skalami. Po wybraniu wartości temperatury mąki i temperatury panującej w pomieszczeniu piekarni, kalkulator wskazywał wymaganą temperaturę wody.

Niegdyś wyrabiano ciasto ręcznie, później proces ten zmechanizowano, wprowadzając miesiarki. Jest to maszyna wyposażona w miesidło – ramię wykonujące dość złożony ruch – i rolkę napędzającą obrotową dzieżę. Dzieża nie jest integralną częścią miesiarki – piekarnia dysponuje z reguły kilkoma dzieżami, kolejno dostawianymi do urządzenia (fot. 2 – miesiarka firmy Nauhaus & Soltow – muzeum w Ustce). Gotowe ciasto dzielono na kęsy o jednakowej masie (fot. 3 – waga do ciasta – muzeum w Ustce; na pierwszym planie – znakownica do bułek kajzerek). Dzielenie na kęsy ciasta do produkcji bułek dość wcześnie zmechanizowano (fot. 4 – dzielarka – muzeum w Ustce). Stare wyschnięte pieczywo pszenne przerabiano na bułkę tartą (fot. 5 – młynki do bułki – muzeum w Ustce).

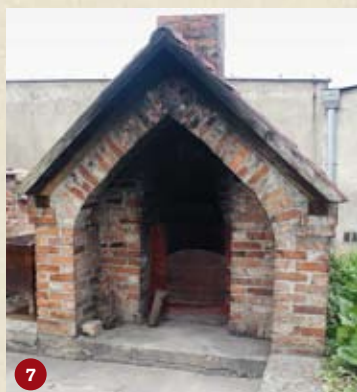
## ...i upiekło się

Najważniejszym urządzeniem piekarskim jest piec. Dawne piece do pieczenia chleba w domu (jeszcze gdzieś można je na wsi spotkać) miały tylko jedną komorę, będącą jednocześnie paleniskiem i komorą wypiekową. Rozpalano w niej ogień, a gdy piec dobrze się nagrzał, wygarniano cały żar, wymiatano popiół i na to miejsce wkładano („zasadzano”) chleb do pieczenia. Taki piec, służący jednocześnie do spania, można obejrzeć np. w Domu Sybiraka<sup>3</sup> w Centrum Edukacji i Promocji Regionu w Szymbarku na Kaszubach (fot. 6). Stawiano też piece chlebowe na zewnątrz budynków – jako wolno stojące. Taki piec widzimy na fot. 7 – znajduje się w Muzeum Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego w Szreniawie i nie jest tylko martwym eksponatem. Muzeum urządza od czasu do czasu pokazy wypieku chleba. Piec pochodzi z początku XX w. i pierwotnie



1





znajdował się we wsi Albertowsko, pow. Grodzisk Wlkp.

Najbardziej znany tradycyjny piec użytkowany w piekarniach to ceramiczny piec Perkinsa. Wynaleziony w XIX w., jest produkowany i stosowany – po licznych modyfikacjach – do dnia dzisiejszego. Zbudowany z szamotowej cegły piec składa się z paleniska i dwu (niekiedy trzech, a współczesne piece nawet z pięciu) komór wypiekowych. W piecu znajduje się szereg grubościennych stalowych rurek, wypełnionych wodą i obustronnie zamkniętych. Jedne końce rurek są ogrzewane w palenisku, drugie znajdują się w komorze wypiekowej. Może to wydawać się dziwne, ale każda rurka jest klasycznym kotłem parowym, w którym podgrzewana woda przechodzi w stan pary pod wysokim ciśnieniem, para oddaje ciepło otoczeniu, skrapla się i proces zaczyna się od nowa.

Tradycyjny piec Perkinsa miał palenisko na paliwo stałe, znajdujące się w sąsiednim pomieszczeniu. W pomieszczeniu piekarni widoczny był tylko front pieca. Fot. 8 przedstawia taki piec, zbudowany w latach międzywojennych, działający do dzisiaj w rzemieślniczej piekarni w Luboniu koło Poznania. Palenisko węglowe zastąpiono w nim palnikiem gazowym. Piec ma dwie komory – górną obsługuje się z poziomu posadzki, dolną – z kanału zwanego dołkiem przedpiecowym.

Z obsługą pieca wiązą się określone zagrożenia. Ma – co oczywiste – elementy gorące. Jest – o czym wspomniano powyżej – urządzeniem ciśnieniowym. Oczywiście zagrożenie stwarza dołek przedpiecowy i jeśli nie jest akurat używany, powinien być przykryty (ciekawe, kto tego przestrzega?). Kolejne zagrożenie pojawiło się kilkanaście lat temu, gdy

piece zaczęto modernizować, zastępując paleniska węglowe palnikami gazowymi. Często dokonywano tego w sposób niefachowy, w szczególności instalowano niewłaściwe czujniki zaniku płomienia i sterowniki, co stwarzało realne zagrożenie wybuchem. Ostatnio – na szczęście – modernizuje się piece w sposób cywilizowany.

Na koniec przedstawiamy zmilitaryzowaną wersję pieca piekarskiego – fot. 9. Jest to opalany olejem napędowym, pochodzący z lat 60. XX w. polowy piec piekarski, wzór OPP. ■

<sup>1</sup> Słowo „chleb” brzmi podobnie we wszystkich językach słowiańskich – chléb, chlieb, chlib... Natomiast samo jego pochodzenie jest niejasne. Jedni językoznawcy wywodzą je ze starogermańskiego, inni z sanskrytu.

<sup>2</sup> Staropolska nazwa drożdży – młodzi – zachowała się do dzisiaj w gwarze wielkopolskiej.

<sup>3</sup> Autentyczna 240-letnia chata zesłańca przeniesiona do Szymbarku z okolic Irkucka.