

WEKTOR
do przeszłości

# PIEC CHLEBOWY NA PODLASIU I TRADYCYJNE POTRAWY

Stowarzyszenie
Dziedzictwo
Podlasia

To, że piec na Podlasiu nie był tylko typowym urządzeniem grzewczym, ale swego rodzaju systemem pełniącym różnorakie funkcje świadczyć mogą słowa wypowiedziane przez Zagłobę w Panu Wołodyjowskim: czy to myślisz, że w razie wojny z Turczynem będę się już za podlaski piec chował i na pieczywo spoglądał, żeby się zaś nie przepaliło? Ale nie tylko Henryk Sienkiewicz zauważył wyjątkowość podlaskiego pieca. O jego funkcjach, technologii budowy i rozmieszczeniu pisało wielu autorów, zarówno etnografów (Toczek, Pokropek), konserwatorów zabytków (Cybulko), historyków i architektów. Od kilkunastu lat badaniem i opisywaniem tradycyjnych systemów grzewczych zajmuje się prof. Jarosław Szewczyk z Politechniki Białostockiej. Jak twierdzi, podlaskie piece to wytwór kultury materialnej godny dalszych badań, a rozwój form tychże pieców uznaje - za zjawisko unikalne w skali światowej (zgodnie ze słowami Ignacego Tłoczka), wręcz za fenomen na polu rozwoju ludowej kultury Białostocczyzny.

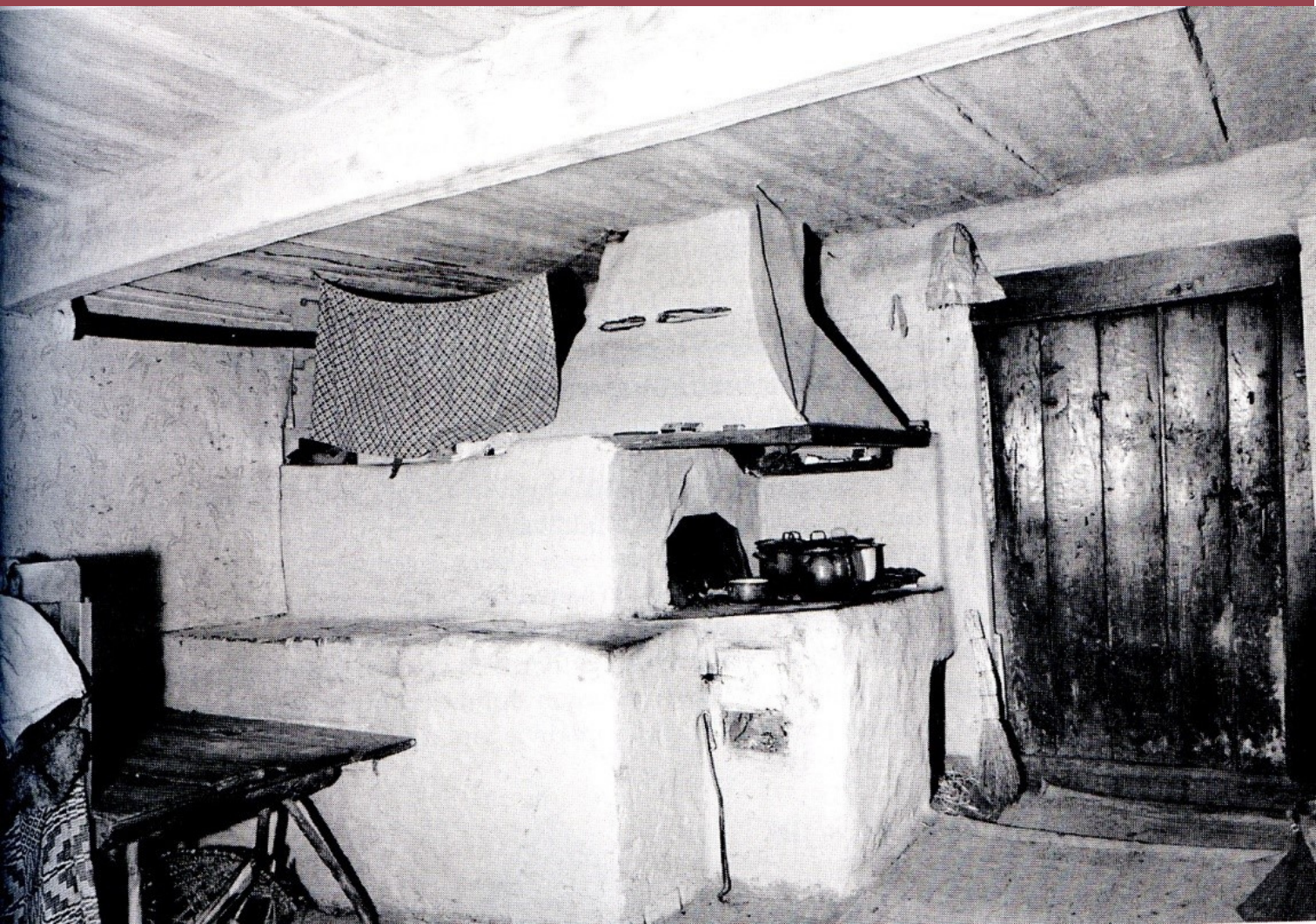
**Ze względu na charakter i zasięg terytorialny realizowanego projektu w naszej publikacji prezentujemy głównie rozwiązania jakie funkcjonowały lub funkcjonują na wschodnim Podlasiu, czyli zajmiemy się piecami tzw. ruskimi lub ich modyfikacjami powstałymi w procesie ewolucji technologicznej. Jeszcze ściślej interesuje nas głównie piec chlebowy, na bazie którego, w jeszcze nie tak odległych czasach, przygotowywano wszystkie ciepłe posiłki w wiejskich, podlaskich rodzinach.**

Głównym założeniem projektu było zbudowanie pieca, który spełniałby następujące warunki:

- nawiązywałby do rozwiązań technologicznych i materiałowych obecnych w tradycyjnych piecach chlebowych budowanych na obszarze Północnego Podlasia,
- pełniłby trzy podstawowe funkcje związane z przygotowywaniem wyrobów i potraw tradycyjnej kuchni podlaskiej, czyli pieczenie w komorze piecowej, gotowanie na kuchennej płycie ogniowej i wędzenie,
- umożliwiałby prowadzenie efektywnej działalności edukacyjno-promocyjnej związanej z zachowaniem dziedzictwa kulinarnego opartego o piec opalany drewnem.

**W związku z powyższym projekt podzielony był na kilka etapów:**

1. Inwentaryzacja tradycyjnych pieców chlebowych w najbliższej okolicy od siedziby stowarzyszenia w Puchłach.
2. Przygotowanie na podstawie zinwentaryzowanych systemów piecowych optymalnego na potrzeby stowarzyszenia projektu pieca chlebowego.
3. Warsztaty budowy pieca chlebowego.
4. Warsztaty kulinarne tradycyjnych potraw na bazie pieca chlebowego.

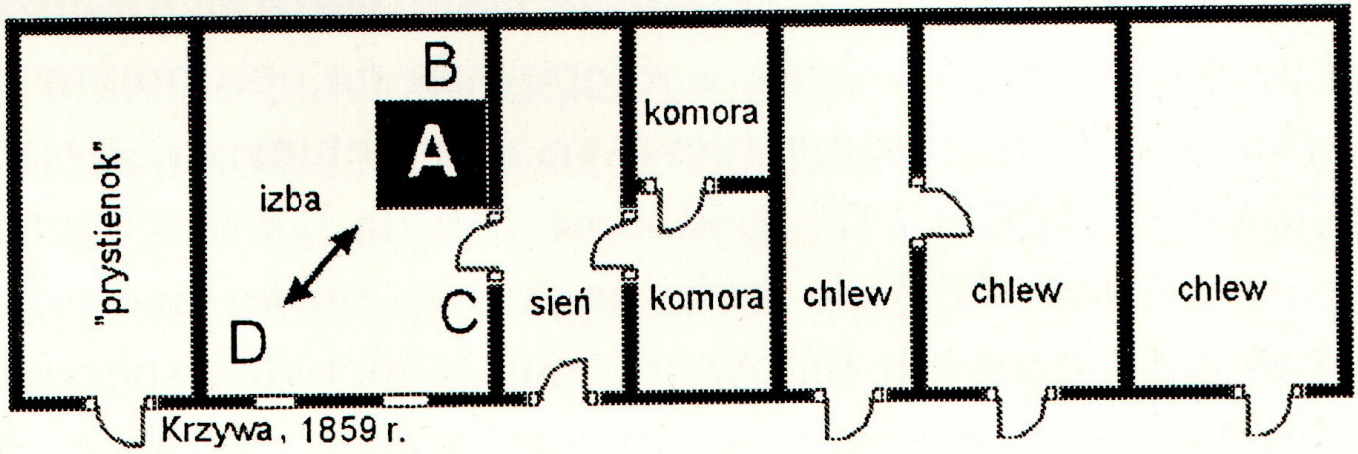


## Czym jest podlaski piec?

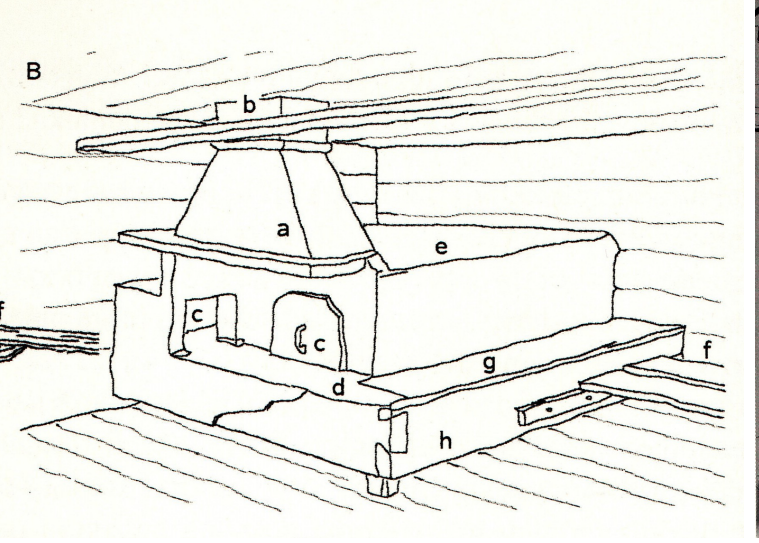
Do niedawna na wschodnim Podlasiu, a jeszcze wcześniej w całym regionie dominowały masywne, ciężkie piece piekarskie, nazywane często piecami ruskimi. Jak pisze Szewczyk piece te osiągały duże rozmiary i służyły do niemal wszystkiego: do ogrzewania, oświetlania, gotowania, pieczenia, sypiania, wychowu drobiu i wszelkiej drobnej zwierzyny, do trzymania warzyw, suszenia wszystkiego, co można suszyć (owoców, grzybów, ziół, ubrań, butów, lnu, konopi, przesuszania ziarna), do leczenia i czarów, do prania, a nawet – prawdopodobnie – do kąpieli parowych oraz jako osnowa opowiadań, przesądów i zwyczajów. Zresztą nie było chyba dziedziny wiejskiego życia, w której zbędny byłby ów ruski piec, włącznie z chowaniem rodzinnych kosztowności, stawianiem baniek i straszeniem dzieci.

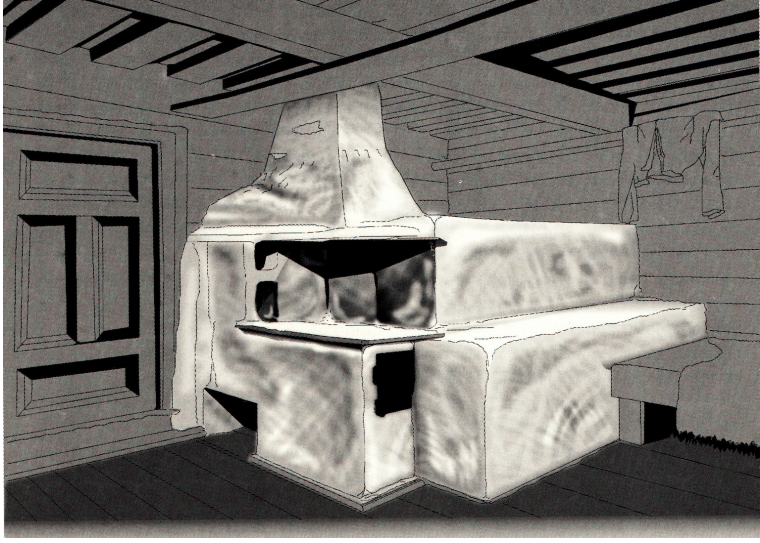
Ruski piec stawiano przeważnie od strony północnej, bezokiennej, przy ścianie dzielącej izbę od sieni. Stał zawsze w kącie po przeciwnej stronie niż tak zwane pokucie, to jest odświętny kąt, w którym znajdował się stół i gdzie wieszano ikony.

Piec ruski zajmował co najmniej piątą, a często nawet jedną czwartą pomieszczenia i był integralną częścią domów w zagrodach wydłużonych typu bielsko-hajnowskiego, charakterystycznych dla regionu do czasów pierwszej wojny światowej.




Umiejscowienie pieca w tzw. zagrodzie wydłużonej typu bielsko-hajnowskiego (Krzywa, 1859 r.), za J. Szewczykiem.



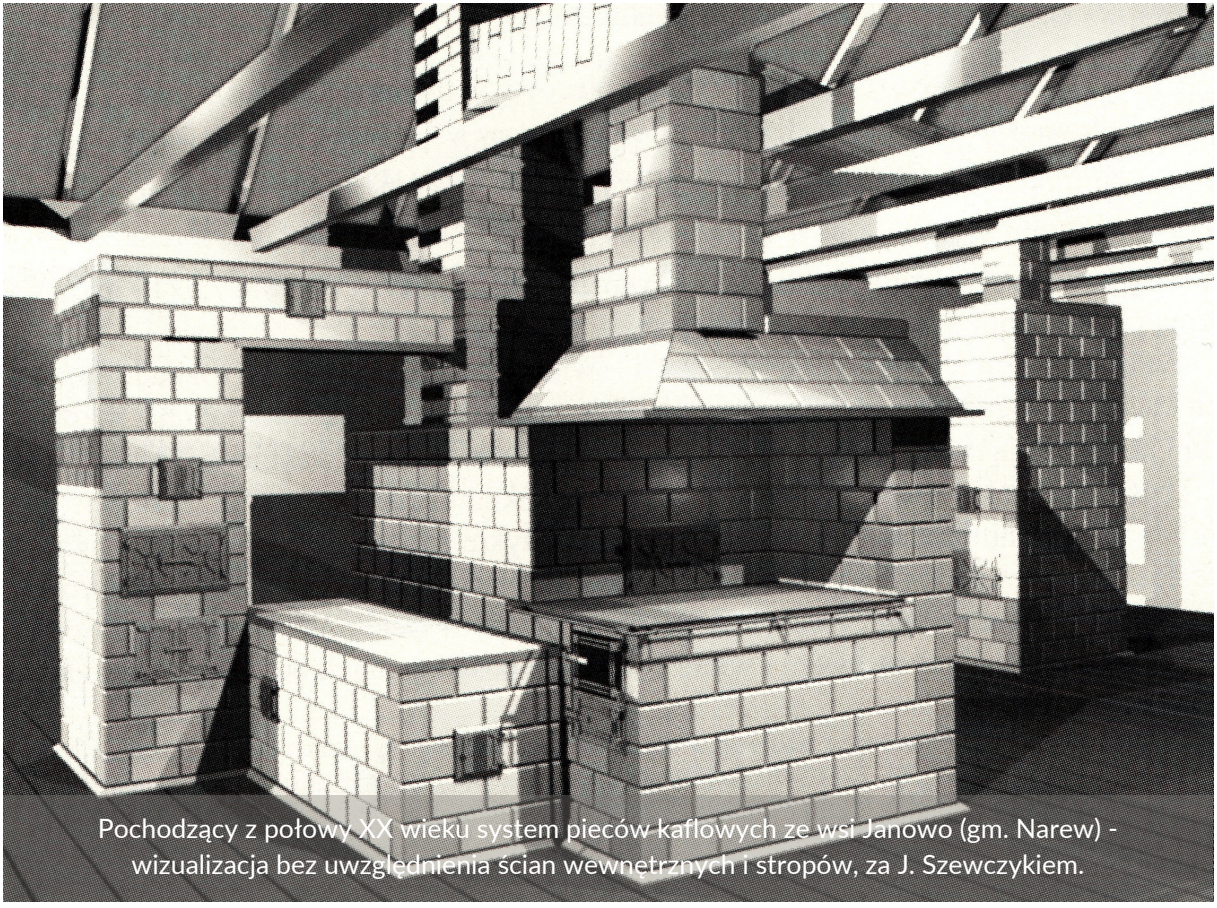



Piec ruski (nieistniejący) ze wsi Nowoberezowo (gm. Hajnówka) oraz jego udoskonalona wersja z Trześcianki (gm. Narew), za J. Szewczykiem.

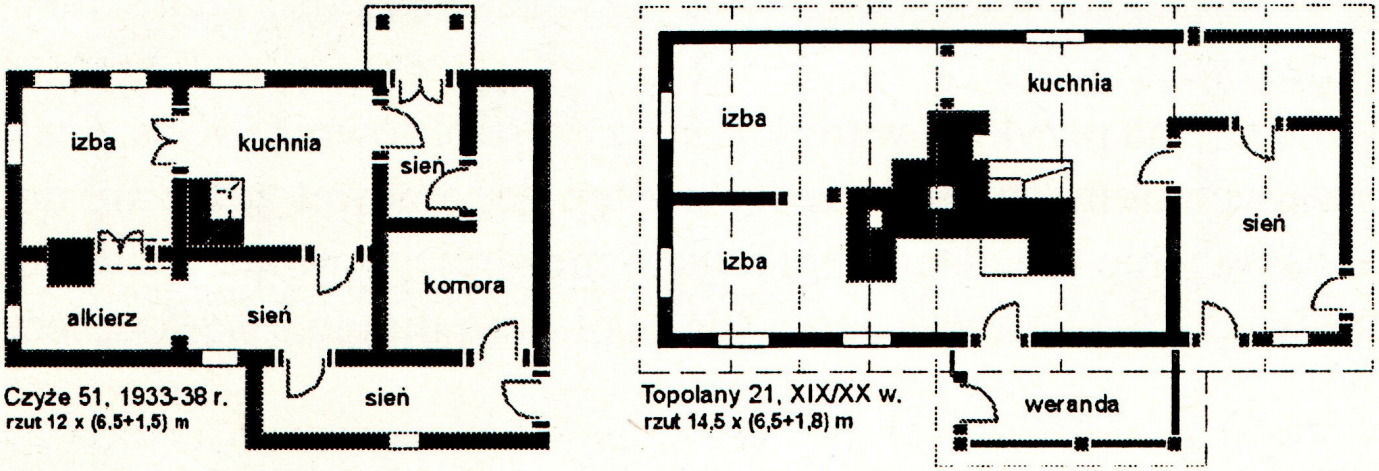
**Piec ruski wznoszono na drewnianej platformie z belek, pokrytej grubą warstwą gliny. Na platformie wznoszono właściwy piec chlebowy, przed którym znajdował się tak zwany przypiecek (prypiyczok), to jest nalepa wysunięta przed ujście (gardło) pieca.**

**Pod platformą znajdowała się pusta przestrzeń zwana podpieckiem (puodpiycze) służąca za magazyn ziemniaków i warzyw lub przechowywania garnków. Z czasem piece glinobite zostały zastąpione przez piece ceglane o innej konstrukcji i rozplanowaniu.**

Piece gliniane i gliniano-ceglane zostały wyparte przez piece z okładziną kaflową. Na podlaskiej wsi zaczęły pojawiać się już w okresie międzywojennym, a nawet pod koniec XIX wieku, jednak rozkwit systemów pieców kaflowych datuje się na lata po drugiej wojnie światowej. Wielu etnografów podkreśla, że rozbudowane, wieloczłonowe podlaskie piece kaflowe są szczytowym osiągnięciem podlaskiego rzemiosła zduńskiego. Uważa się je za unikaty na skalę światową. Piece kaflowe na Podlasiu stały się zjawiskiem niezwykłym, niepowtarzalnym i fascynującym w sferze kultury materialnej, będąc niejako syntezą zduńskich umiejętności, wiedzy, przyzwyczajeń i pomysłowości. Podlaskie piece kaflowe nie mają sobie równych, jeśli chodzi o wielkość, masywność (a więc akumulacyjność cieplną), złożoność, pomysłowość konstrukcyjną i specyficzną estetykę.



Pochodzący z połowy XX wieku system pieców kaflowych ze wsi Janowo (gm. Narew) - wizualizacja bez uwzględnienia ścian wewnętrznych i stropów, za J. Szewczykiem.




Przykłady rozkładu pomieszczeń wokół pieca w tradycyjnym podlaskim domu w Czyżach (gm. Czyże) i Topolanach (gm. Michałowo), za J. Szewczykiem.

**Piece w chłopskich domach na Białostocczyźnie nie tylko organizowały wnętrze domu, stanowiły miejsce pracy gospodyni i pełniły różne funkcje utylitarne. Jako elementy grzejne zostały również włączone do reprezentacyjnych przestrzeni odświętnych pokojów.**

**Rozwój konstrukcji i form pieców przez dziesięciolecia, a być może przez wieki, wpływał na ewolucję lokalnej kultury, na sposób życia i pracy w gospodarstwie. Podlaskie piece zaistniały nawet w polskich przysłowiach i literaturze pięknej.**

# INWENTARYZACJA TRADYCYJNYCH PIECÓW CHLEBOWYCH

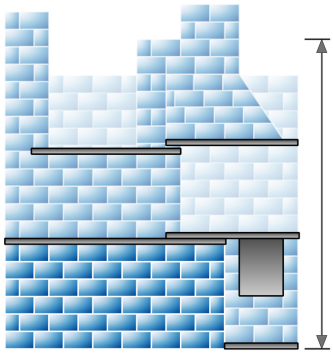
Celem inwentaryzacji było udokumentowanie detali konstrukcyjnych i technologii budowy pieców kanałowych w konstrukcji ceglanej i kaflowej i zaprojektowanie na tej podstawie pieca chlebowego optymalnego do prowadzenia działań edukacyjnych Stowarzyszenia Dziedzictwo Podlasia.

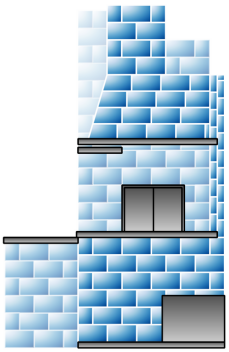
Terenowa inwentaryzacja tradycyjnych podlaskich pieców chlebowych przeprowadzona została w najbliższej okolicy siedziby Stowarzyszenia Dziedzictwo Podlasia, to jest na obszarze miejscowości Ciełuszki, Puchły, Soce i Trześcianka).

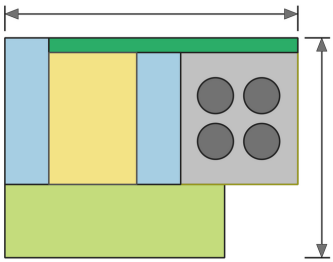
W trakcie prac terenowych okazało się, że z krajobrazu podlaskich domów wiejskich zniknęły tradycyjne piece chlebowe o konstrukcji typowo glinianej lub gliniano-ceglanej. Ich miejsce sukcesywnie wyparły piece kaflowe. W związku z tym w inwentaryzacji uwzględniono najpopularniejsze rozwiązania kaflowe występujące w okolicy.

# Piec nr 1 – Soce

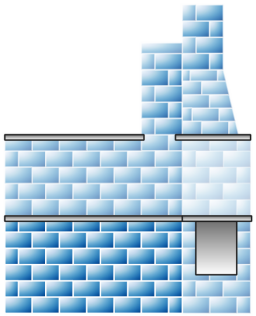


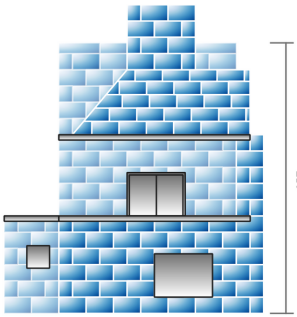


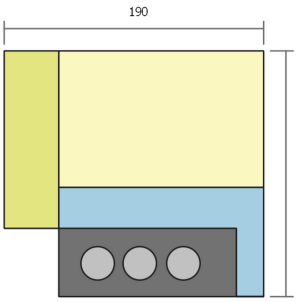




# Piec nr 2 – Ciełuszki



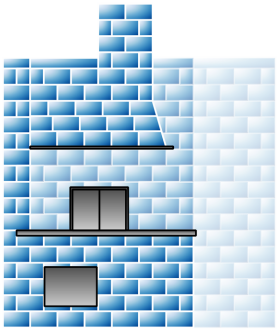


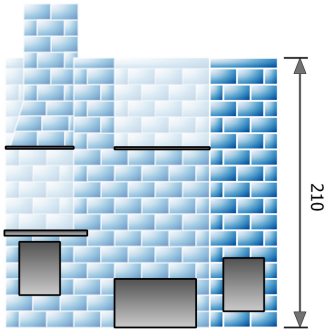



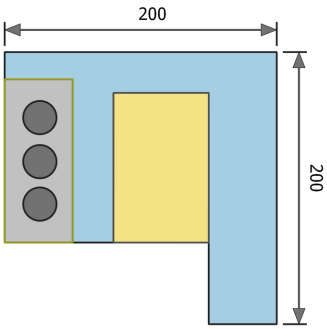



# Piec nr 3 – Puchły

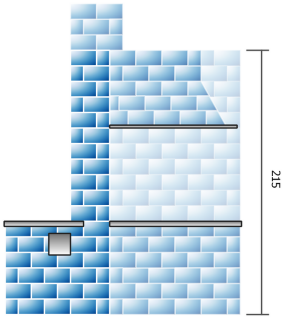


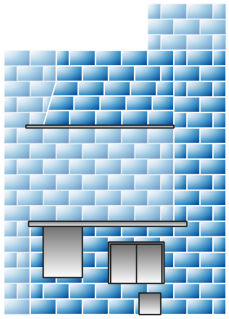


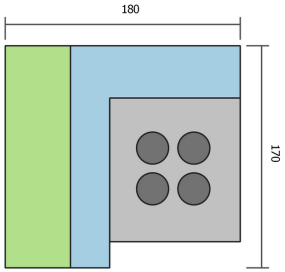


# Piec nr 4 – Trześcianka





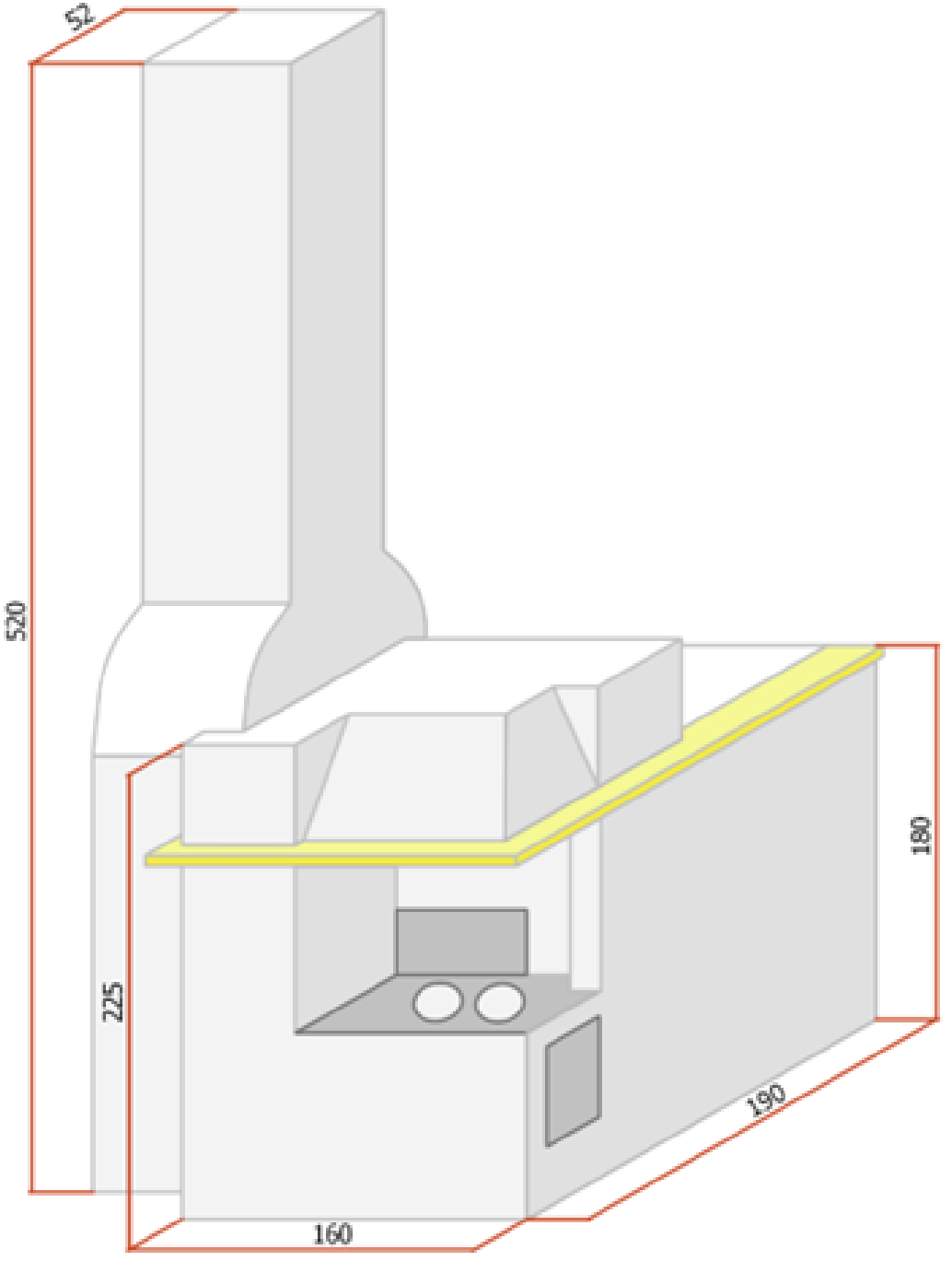



# Projekt tradycyjnego pieca chlebowego

**Na bazie powyższych rozwiązań technologicznych powstał projekt techniczny uwzględniający następujące warunki wyjściowe:**

- głównym elementem systemu piecowego powinna być komora chlebowa, optymalna do prowadzenia otwartych warsztatów kulinarnych,
- piec posadowiony będzie w obiekcie (zadaszona, ale nie zabudowana wiata) po części otwartym na wpływy atmosferyczne (temperatura, wilgotność powietrza), a jego użytkowanie koncentrować się będzie głównie w okresie wiosna-lato-jesień,
- elementem systemu piecowego, poza komorą chlebową powinna być również płyta kuchenna na co najmniej dwie fajerki oraz komora wędzarnicza,
- gabaryty systemu piecowego powinny nawiązywać do wymiarów pieców najczęściej spotykanych w okolicznych domach.

**Ze względu na powyższe warunki zdecydowano się na piec ceglany, ale z uwzględnieniem rozwiązań obecnych w nowszych piecach kaflowych. Przeciwskazaniem do zastosowania kafli jest ich niska odporność na zmienne warunki pogodowe (możliwość pękania w okresie zimowym na skutek chłonięcia wilgoci i zamarzania).**


52
520
225
160
190
180

# Warsztaty budowy pieca chlebowego

Proces budowy pieca składał się z kilku zasadniczych etapów. Pierwszym z nich było przygotowanie niezbędnych materiałów i osprzętu, drugim wykonanie betonowej konstrukcji nośnej, trzecim budowa pieca wraz z kominem i wreszcie czwartym tynkowanie gliną ścian zewnętrznych.

Ze względu na kilkutonową wagę całej konstrukcji ważnym było zbudowanie solidnej podstawy. W tym celu powstała prostokątna płyta betonowa o grubości 30 cm posadowiona na 8 betonowych słupach o wysokości 100 cm i średnicy 20 cm. Dodatkowo płyta została zazbrojona stalowymi prętami o średnicy 12 mm.
Po odczekaniu miesiąca rozpoczęliśmy układanie pierwszej warstwy, dokładnie wymierzając zarys podstawy pieca z jego wszystkimi elementami wzorując się na przygotowanym projekcie.

Do budowy użyto pełnej czerwonej cegły oraz gotowej, przemielonej gliny, którą trzeba było jednak schudzić, czyli dodać odpowiednią ilość piasku. Zastosowaliśmy proporcje, jedna część gliny – pięć części piasku. Jedynie w komorze spalania pod płytą kuchenną zastosowano cegłę szamotową.

Wszystkie elementy wyposażenia pochodziły z odzysku, z rozebranych pieców z okolicy.

W celu izolacji cieplnej kilkunastocentymetrową warstwę pod płytą paleniskową komory pieca piekarskiego wypełniono tłuczniem szklanym. Dopiero na nią poszła warstwa wyrównawcza z piasku, na którym ułożono płytę paleniskową z cegły.

Całość konstrukcji została otynkowana gliną z podkładem z tkaniny jutowej, celem zachowania lepszej przyczepności.

**Przygotowywanie gliny i piasku do jej schudzania.**





**Wymierzanie zarysu pieca na betonowej podstawie.**



**Pierwsze warstwy położone, budowa sklepienia podpiecka.**



**Chowamy kapsułę pamięci w zakamarkach pieca.**



**Gotowe sklepienia podpiecków.**



**Podstawa komina i wędzarni jednocześnie.**



**Układanie warstwy tłucznia szklanego pod płytę paleniskową komory piekarniczej.**



**Układanie płyty paleniska komory piekarniczej.**



**Osprzęt z odzysku wraz z komorą paleniskową z szamotu pod płytę kuchenną.**



**Próba ciągu.**



**Montaż deski okapowej i budowa kanału dymnego nad komorą piekarniczą.**



**Ujście kanałów dymnych do komina z systemem szybrów.**



**Przygotowanie do tynkowania.**



# Tynkowanie.



**Budowa komina i wykończenie obudowy okapu.**



**Zwieńczenie.**



**Piec w całej okazałości wraz z elementami konstrukcji wiaty.**



# Pierwszy wypiek..





# WARSZTATY KULINARNE TRADYCYJNYCH POTRAW NA BAZIE PIECA CHLEBOWEGO

**Tradycyjne dania z pieca chlebowego.**

Płonący w piecu ogień, a potem żar dawał ogromną, dzisiaj już niedostrzeganą wartość – umożliwiał przyrządzenie ciepłego posiłku. Główny posiłek w ciągu dnia – obiad, przygotowywano rano. Jedzenie wstawiano do pieca przed wyjściem do prac polowych i zostawiano na kilka godzin.

Do przyrządzenia potraw wykorzystywano naczynia gliniane lub żeliwne. Dopiero z czasem do użycia weszły metalowe garnki i blaszki. Przygotowywane posiłki były proste, pożywne i oparte na lokalnie dostępnych produktach. Podstawą wielu z nich były ziemniaki.

Czy zatem w dzisiejszych czasach jesteśmy skazani na zapomnienie dawnych tradycji? Otóż nie!
Realizowany przez nas projekt pozwala na doświadczenie niepowtarzalnych smaków tradycyjnych potraw z pieca chlebowego?

A więc po zbudowaniu pieca chlebowego przyszedł czas na przygotowanie dawnych potraw.
W oparciu o wcześniej zebraną kolekcję przepisów przeprowadzone zostały warsztaty kulinarne.
Wśród przygotowywanych potraw znalazły się tradycyjne dania, takie jak: towkanicia, hołubcie, pryśniaki, kiełbasa, chleb.


FESTIWAL
KUCHNI TRADYCYJNEJ
WEKTOR
Za przeszłość


Rozwój tradycyjnej kultury
jako czynnika wzrostu
potencjału turystycznego.
PUCHY
KLESZCZELE





**Miniksiążka kucharska "Podlaskie potrawy z pieca chlebowego"**

Jednym z efektów naszych działań jest również książka kucharska, w której znajdziecie aż 17 przepisów na tradycyjne dania podlaskie.

Książkę można pobrać ze strony internetowej Stowarzyszenia Dziedzictwo Podlasia, pod niniejszym linkiem: http://podlasie.org/2022/12/29/miniksiazka-kucharska/.

**SMACZNEGO!**







# PODLASKIE POTRAWY Z PIECA CHLEBOWEGO

## ПІДЛЯСЬКІ СТРАВИ З ХЛІБНОЇ ПЕЧІ

## ПАДЛЯШСКІЯ СТРАВЫ З ХЛЕБНАЙ ПЕЧЫ

STOWARZYSZENIE DZIEDZICTWO PODLASIA

Projekt graficzny: Ewa Stepaniuk
Tekst: Mirosław Stepaniuk, Ewa Stepaniuk
Fotografie: Ewa Stepaniuk, Mirosław Stepaniuk
Ilustracje: za Jarosławem Szewczykiem
Koordynator projektu: Ewa Stepaniuk

**Partnerzy:**

MOKSIR

PL-BY-UA 2014-2020

Funded by the European Union

Podlaskie

Publikacja jest częścią międzynarodowego projektu pn. „Wektor do przeszłości. Rozwój tradycyjnej kultury jako czynnika wzrostu potencjału turystycznego” realizowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2014-2020.

Zadanie publiczne jest współfinansowane ze środków Województwa Podlaskiego.