



fot. ARCHIWUM AUTORKI

Zapach dymu zazwyczaj dawał się we znaki mieszkańcom tego domu przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Stare drągi w wędzarni na strychu, aż ugiwały się pod ciężarem szynek, boczków i kiełbas, smakowity zapach wciskał się w każdy zakamarek domu, a pokój na poddaszu był nim przesiąknięty jeszcze długo po świętach. Dzieci w tajemnicy przed rodzicami wślizgiwały się przez małe drzwiczki i skubały ciepłe jeszcze wędliny.

■ KATARZYNA LEWAŃSKA-TUKAJ

WĘDZARNIE I SPIŻARKI

Zapomniane zakamarki

Tak właśnie bywało w starym domu, jeśli na strychu stała wędzarnia przykominowa i w niej dojrzewało mięsivo z okazji wielkich uroczystości rodzinnych i świąt. Konstrukcja takich wędzarni nie była trudna, wystarczyło zrobić ujście do komina, dokładnie wymurować małe pomieszczenie i zaopatrzyć w szczelne drzwiczki. Za palenisko służył stary sagan, który stał na kilku ceglach albo większych kamieniach. Pod polepą wędzarni znajdowały się po prawej i po lewej stronie wgłębienia w ścia-

nie, które pozwalały na umieszczenie w nich drągów z mięsiwem przygotowanym do wędzenia. Najpierw trzeba było wędzarnię dobrze nagrzać. Rozpalało się suchymi trzaskami brzozywymi i powoli dorzucało okorowane polana innych, liściastych drzew, najczęściej buka, grabu, dębu lub wiązu. Kiedy wędzarnia była już nagrzana, a na dnie paleniska pozostał tylko żar, trzeba było mocno zacisnąć powieki, wziąć głęboki oddech i dzielnie wkroczyć do akcji, żeby po omacku zawieść drągi z mięsem. Nie daj Boże

otworzyć oczy – dym szczypał, a w środku i tak nie było nic widać. Trzeba się było szybko z tym uporać, a potem do kotła wrzucić kilka szczap owocowego drewna i szczelnie zamknąć drzwi, żeby samemu nie zostać uwędzonym i by jak najmniej drogiego dymu wydostało się na zewnątrz. Dwie – trzy godziny wędzenia wystarczyły, żeby szynki i boczki nabrały odpowiedniego smaku i koloru, mogły wisieć w kominie dłużej, jeśli na dworze było chłodno. Nie wolno tylko było ich przesuszyć i w odpo-

wiednim momencie trzeba było je przenieść w odpowiednie miejsce. Dzisiaj nie ma potrzeby urządzania wędzarni wewnątrz domów, bo „wyprowadziły się” do ogrodów i zmieniły w dzieła małej architektury. Mają paleniska do grilla, nisze do pieczenia chleba i komory do wędzenia wędlin i ryb. Są budowane z piaskowca, kamienia polnego albo blachy ocynkowanej, ale ich urok ma się nijak, do uroku starych, przykominowych wędzarenek, które nasi dziadkowie i babie stawiali na strychach lub w piwnicach. Wędzarnie wewnątrz domów nie mają dziś racji bytu, niech więc zostaną w lamusie pamięci, a my przenieśmy uwędzone już kiełbasy i mięsivo do spiżarki.

Porządny dom nie mógł dawniej właściwie funkcjonować bez spiżarki.

Pani domu trzymała w niej przetwory, sery, bochny chleba, który piekło się raz na tydzień. W kącie stały worki z mąką, makiem i fasolą, obok beczki z ogórkami i kiszoną kapustą, a z belek pod sufitem zwieszały się pęki ziół, wianuszki grzybów i czosnku, pęta kiełbas i grube szynki. Na wyższych półkach królowały słoiki z powidłami, dżemami i innymi smakołykami, tam też chowano przed dziećmi kandyzowane owoce i świąteczne pierniki, które były pieczone odpowiednio wcześniej, żeby mogły dojrzeć. Na niższych piętrach leżały jabłka, orzechy, stały kamionkowe i szklane pojemniki z przyprawami i różnego rodzaju dodatkami. Były to spore pomieszczenia, ponieważ mieściły zapasy na srogie zimy dla całej, nieraz wielopokoleniowej rodziny. Często zagnieżdżały się tam myszy i niszcząc sporo produktów, potrafiły napsuć krwi gospodyni. Oczywiście, poproszenie o pomoc kota miało się z celem, ze względu na ryzyko pożarcia przez niego słoniny albo wylizania z garnka śmietany.

Wynalezienie lodówki, rozwinięcie sieci sklepów i dostępność wszelkich produktów, ograniczyło rolę spiżarki, ale nie zlikwidowało jej całkowicie. Owszem, z czasem zaczęto budować je mniejsze, ale przecież nadal spełniały swoje zadania. Dziś powracają jako spichlerze zdrowej żywności, którą nie zawsze zdobędziemy w sklepach. Jeżeli chcemy właściwie przechować przez



fot. ARCHIWUM AUTORKEI

Do starych spiżarni zazwyczaj prowadziły drzwi mniejsze niż do innych pomieszczeń, żeby ograniczyć wymianę ciepła. Drzwi nie miały klamki, tylko skobel, który zazwyczaj ciężko się otwierał. Pewnie dlatego, żeby utrudnić dostęp potencjalnym wyjadaczom łakoci. Niestety, era lodówek zapoczątkowała zmianę przeznaczenia tych pomieszczeń; mniejsze pełnią dziś rolę składzików lub schowków na szczotki, a większe zostały zaadaptowane na... łazienki.

ARCHITEKT RADZI:

Spiżarnię najlepiej zaprojektować na ścianie północnej, bo tam zawsze jest najchłodniej, szczególnie latem. Drzwi do spiżarki powinny mieć dobrą izolację, wtedy nie tylko nie dopuści ona do ogrzania spiżarki od strony wnętrza domu, ale także nie pozwoli, by chłód z niej przeniknął do kuchni. Warto też pomyśleć o przyciemnionej szybie – przy tak niewielkim okienku jej koszt nie będzie wielki. Okienko warto zabezpieczyć siatką przeciwko owadom i innym „nieproszonym” gościom kuszonym podczas wietrzeń aromatami spiżarni.

Trzeba pamiętać o zaprojektowaniu w górnej części spiżarni poprzecznych drągów. Nawet jeśli nie będziemy na nich przechowywać świeżo uwędzonych wędlin, to przydadzą się do przechowywania pęków ziół.



fot. SMOKER

Amatorzy wędzarni nie są skazani na konieczność ich budowania w domu czy na zewnątrz – zamiast wersji stacjonarnej mogą zaopatrzyć się w wędzarnię (nawet razem z grillem) na kółkach

zimę owoce z własnego sadu, słoiki z przetworami, suszone grzyby, czy kasze i fasole z upraw ekologicznych, to owszem, możemy wszystko znieść do piwnicy, ale to jednak nie jest to samo. Ryzyko wilgoci, konieczność schodzenia po schodach, utrudniona kontrola nad stanem produktów – wszystko wskazuje na to, że spiżarnia powinna znajdować się na tym samym poziomie co kuchnia. Wszystko, czego może potrzebować gospodyni, powinno przecież być pod ręką.

Współczesna spiżarka to niewielkie pomieszczenie, zazwyczaj 1,5 x 2 m, „wbudowane” w kuchnię, ale z własnym, niewielkim okienkiem wychodzącym na najmniej nasłonecznioną stronę domu. Powinna mieć grube ściany, najlepiej izolowaną termicznie, żeby ciepło w wnętrzu domu nie miało tam dostępu. Jeżeli kuchnia znajduje się niedaleko drzwi głównych, to wejście do spiżarki można zaprojektować od strony korytarza, ale noszenie produktów przez korytarz, to strata czasu.

RADY WĘDZARZA:

Jeśli marzycie Państwo o wędzarni w ogródku, to nie radzę budować jej samemu. Wbrew pozorom to nie jest wcale proste przedsięwzięcie. Wystarczy źle poprowadzić przewód kominowy i dym, zamiast w komorze wędzarniczej, znajdzie się na zewnątrz. Zimą należy rozgrzewać wędzarnię bardzo powoli. Uzyskanie wysokiej temperatury w zbyt krótkim czasie może wiązać się z popękaniem jej ścianek, a później z kruszeniem. Zbyt silnego ognia nie wolno przysysać wodą! Lepiej przysypać mokrymi trocinami albo w ostateczności piaskiem. Do wędzenia używajmy tylko drewna drzew liściastych – najlepiej owocowych, ale może też być buk, dąb lub olcha. Drewno drzew iglastych daje na powierzchni wędzonego mięsa posmak goryczki.



foto. ARCHIWUM AUTORKI

Na świątecznym stole nic nie prezentuje się tak wspaniale, jak własnoręcznie przygotowana szynka. W żadnym sklepie nie dostaniemy tak wspaniale uwędzonej i przyprawionej wędliny, a żurek na wędzonce własnego wyrobu ma niezapomniany smak...

Mniejsze drzwi, ale znajdujące się od strony kuchni, powinny ograniczać wymianę powietrza i niepotrzebne przegrzewanie spiżarki – dobrze byłoby, żeby również były zaizolowane. Okienko, w zależności od pory roku i zapotrzebowania, można uchylać albo zamykać zupełnie. Trzeba uważać, żeby w pobliżu naszej spiżarki nie przebiegały żadne elementy systemu grzewczego typu: ciągi powietrzne kominów z centralnym rozprosz-

niem, rury ciepłownicze, ani przewody kominowe, ponieważ będą one podwyższać temperaturę wewnątrz pomieszczenia, a na tym nam najmniej zależy. Latem, mimo że mury nagrzewają się od słońca, zamknięte okienko, lokalizacja spiżarki np. od północnej strony i dodatkowa izolacja całego pomieszczenia, skutecznie pozwolą na utrzymanie w nim odpowiedniej temperatury. Nie zaleca się ustawiania w spiżarkach chłodziarek ani zamrażarek, ponieważ konstrukcja układu chłodzenia opiera się na wymianie temperatury: z wewnątrz urządzenia ciepło jest odprowadzane do pomieszczenia, w którym ono stoi, więc nie chcąc zrobić sobie spiżarkę z kaloryferem.

Zapomniane zakamarki... Ileż to wspomnień wiąże się z nimi? Ile zabaw w chowanego kończyło się w spiżarce? A ile razy umazana sadzą buzia zdradziła małego amatora świeżo wędzonej kiełbasy? Czy potrafimy w nowych domach przywołać tamtą, przedświąteczną atmosferę sprzed lat? Czy jeszcze kiedyś zapach własnoręcznie zapeklowanej i uwędzonej w przydomowej wędzarni szynki rozejdzie się po naszej własnej spiżarni pełnej zapasów zrobionych jeszcze jesienią przez zapobiegliwą gospodynię? Może w dobie hipermarketów warto dziś zatrzymać się na chwilę i spróbować chociaż we wspomnieniach przywołać obraz czeluści starej wędzarni u dziadka na strychu albo babcinej spiżarki, pełnej słodkich konfitur, które tak wspaniale wyjadało się palcem...



foto. JARDO

RADY GOSPODYNI:

Regały, z twardego drewna żeby wytrzymały ciężar słoików z przetworami, najlepiej zamówić u stolarza. Są specjalne impregnaty do drewna, które są bezpieczne w styczności z produktami spożywczymi, nie powinno się malować półek preparatami kolorystycznymi, nie przeznaczonymi do kontaktu z artykułami spożywczymi. Jeśli dom nie jest podpiwniczony to pod najniższymi półkami można zrobić pojemniki na płody rolne – można w nich na przykład trzymać przysypane piaskiem warzywa i zagrzebane w sianie, zimowe jabłka. Przechowują się znakomicie.



foto. POL-SKONE

Nic z romantyzmu, ale dużo praktyczności – wspólna wędzarnia ogrodowa, w której można przygotować tak samo smaczne wędliny, jak za dawnych, dobrych czasów. Specjalna komora wędzarnicza, palenisko, kanały dymne, tylko urok już nie ten...

Ale jak się okazuje, takie urządzenia są ostatnio w modzie. Zapytany o popyt wykonawca takich budowli powiedział, że nie nadąza z realizacją zamówień nie przerywając pracy nawet zimą. Taka wędzarnia kosztuje ok. 7000-8000 tys. zł albo i więcej – to zależy od użytych do murowania materiałów



foto. ARCHIWUM AUTORKI