

Aldona i Aleksander Andrzejewscy

Uniwersytet Łódzki

Instytut Archeologii

Między etnografią a archeologią doświadczalną, czyli o smaku świątecznych szynek

Jednym z głównych problemów bytowych człowieka było przechowywanie żywności. Największy problem stanowiło łatwo ulegające zepsuciu mięso. Sytuacja znacznie się zmieniła od momentu kiedy nasz praprzodek zaczął używać ognia, jako źródła ciepła i światła oraz ochrony przed różnego rodzaju drapieżnikami. Kolejnym zastosowaniem ognia było użycie go do obróbki pożywienia. Aby mięso się nie zepsuło, ludzie je suszyli lub wędzili. Tę ostatnią metodę odkryły prawdopodobnie koczownicze plemiona, jako najpraktyczniejszą do utrwalania żywności oraz jednocześnie podnoszącą jej walory smakowe i zapachowe. Metoda ta oczywiście ulegała ciągłemu rozwojowi. Wykorzystywano właściwości konserwujące popiołu, a przede wszystkim soli, którą nacierano mięso na sucho lub moczone je w solance.

Fascynując się w trakcie studiów etnografią¹, a zarazem archeologią doświadczalną², dzisiaj bardzo popularną dzięki m.in.: rezerwatom archeologicznym³, a która właśnie wtedy wchodziła „w modę” zawsze ciekawiły nas, mieszkańców z urodzenia, możliwości powrotu do starych przepisów i sposobów przetwarzania żywności. Jednocześnie oboje pochodzimy z rodzin, w których kobiety przygotowywały niezliczone ilości kompotów, dżemów, galaretek i marynat. Na takie działania mało kto ma obecnie czas, ale co równie ważne, nie zawsze dysponujemy odpowiednim miejscem do przechowywania takich zapasów. W dobie pogoni za nowoczesnością i maksymalizacją zysków produkcji współczesne społeczeństwo skazane jest na wysoko przetworzone, gotowe wyroby spożywcze, w tym także wędliniarskie. Nowoczesne sposoby produkcji, polegają na dokładaniu wielu dodatków zwiększających prawie dwukrotnie masę gotowego wyrobu, zamiast zaś tradycyjnego wędzenia moczy się wędliny w syntetycznym ekstrakcie o smaku dymu.

Mając dość tej formy cywilizacji, postanowiliśmy wrócić do korzeni i zacząć się produkcją żywności. Sami produkujemy sery, przetwory owocowe

¹ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian, t. I, Kultura materialna*, Wydawnictwo Książka i Wiedza, Warszawa 1967.

² J. Coles, *Archeologia doświadczalna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1977.

³ T. Malinowski, *Eksperymenty archeologiczne w Polsce*, „Archeologia Polski” 1990, z. 2, s. 215–238; *Archeologia doświadczalna w Grodzisku Żmijowiska. Eksperymenty 2008–2012*, red. Paweł Lis, Kazimierz nad Wisłą 2014.

i warzywne. Wiele radości przynosi nam produkcja wina i nalewek, które właściwie można zrobić ze wszystkiego. W niniejszym artykule chcielibyśmy jednak pokazać proces przygotowywania świątecznych szynek wędzonych.

Wędzenie to metoda konserwacji żywności (mięsa i przetworów mięsnych, ryb, serów, słoju itp.) za pomocą dymu. W wyniku tego procesu produkty żywnościowe uzyskują specyficzny zapach, smak i zabarwienie powierzchni. Dym jest wytwarzany przez powolne spalanie drewna drzew liściastych. Jego intensywniejsze działanie na powierzchni produktu, jako wynik osadzania się związków chemicznych, w głębi masy jest nieco słabsze. Chociaż od wielu już lat uważa się, że związki chemiczne powstałe w tym procesie nie są korzystne dla układu trawiennego człowieka, to przyznać trzeba, że doznania smakowe pozwalają na chwilę zapomnienia o medycznych zaleceniach. Zarazem jednak pojawia się refleksja, czy „sztucznie wędzone” wyroby nie są bardziej niebezpieczne, ale o tym lepiej nie wspominać wobec różnorodnych „poprawnych” europejskich regulacji.

Konstrukcja wędzarni – prosta i niewymagająca skomplikowanych rozwiązań technicznych – w zasadzie nie zmieniała się od wieków. Urządzenie składa się z komory wędzarniczej, paleniska i kanału doprowadzającego dym z paleniska do komory. W dawnych domach wędzarnie budowano bezpośrednio w kominie pieca, który ogrzewał dom.

Nowoczesne wędzarnie charakteryzują się mnogością systemów – zależnie od technicznego poziomu produkcji i rodzaju wędzonych produktów. W wędzarniach przemysłowych systemu komorowego materiał rozmieszczony na ramach może być przesuwany okresowo lub może być w ciągłym ruchu. W wędzarniach tunelowych materiał może przesuwać się na wózkach, a wędzarni turbinowej odbywa się spiralną drogą w wieży wędzarniczej na tacach rozmieszczonych na taśmie. W tradycyjnych wędzarniach produkty są zawieszane w komorze wędzarniczej i okresowo obracane ręcznie⁴.

Nasza działalność, o kilkuletniej już tradycji, rozpoczyna się w połowie listopada. Pierwszym etapem jest zakup mięsa. Kupujemy je przeważnie od zaprzyjaźnionych rolników, przy czym najlepsze są świnie z Podlasia, hodowane jeszcze na naturalnych paszach. Nasze możliwości pozwalają na przerób trzech szynek wieprzowych (o łącznej wadze około 30 kg). Dzielimy je na mniejsze kawałki, tak aby każda gotowa szynka miała wagę od 1 do 3 kg. Tak podzielone mięso moczymy przez około 4 tygodnie w roztworze soli peklowej, przewracając je co 2–3 dni.

Zamarynowane mięso w przeddzień wędzenia wkładamy do siatek wędliniarskich, ponieważ jak dotąd nie udało nam się dostatecznie opanować umiejętności tradycyjnego sznurowania. Tak przygotowane surowe szynki suszymy w przewiewnym, zimnym miejscu przez całą noc.

Następnego dnia, wspólnie z przyjaciółmi, wędzimy szynki w gorącym dymie. Najpierw przygotowujemy wędzarnię. Kopiemy dołek o średnicy około

⁴ M.S. Kubiak. *Nowe techniki i technologie a tradycja w procesie wędzenia wyrobów mięsnych*, „Nauki Inżynierskie i Technologie” 2013, nr 1, s. 39–50.

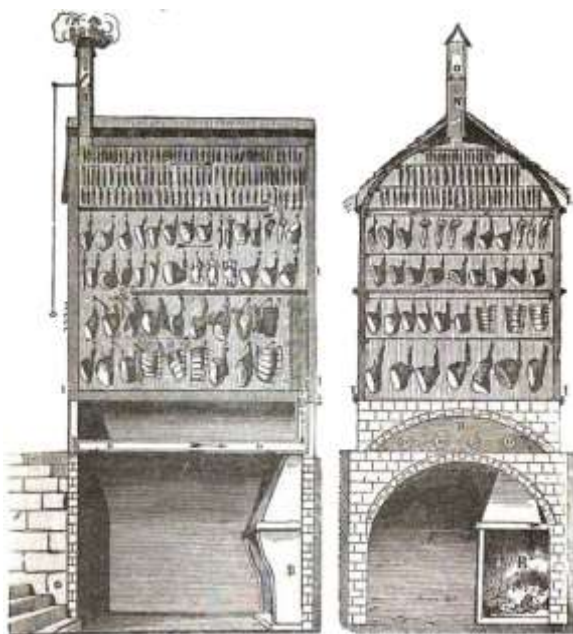
0,3 m i głębokości około 0,2 m. Potem sprawdzając skąd wieje wiatr, przygotowujemy kanał o długości około 1,5 m i szerokości około 0,3 m. Na dołek stawiamy beczkę stalową, zaś kanał przykrywamy blachą.

Teraz przychodzi czas na podpalenie drewna zgromadzonego na początku kanału – na zewnątrz beczki. Rodzaj użytego drewna ma wpływ na kolor i smak produktu końcowego. My używamy drewna drzew owocowych: śliwy, gruszy i wiśni. Staramy się kontrolować płomień, polewając go wodą, aby uzyskać jak najwięcej dymu. Po nagrzeniu się beczki zawieszamy na prętach wewnątrz niej przygotowane uprzednio szynki. Na tym etapie okazuje się jak może być przydatne pozostawienie skóry na mięsie, które dzięki niej nie przerywa się i nie spada z haków. Jest to istotne, gdyż mięso kilkukrotnie przekładamy, aby dym dobrze dotarł do wszystkich kawałków. Ponadto pozostawiona skóra wraz z warstwą tłuszczu zapobiega nadmiernemu wysuszeniu wyrobów. Górny otwór beczki podczas wędzenia przykrywamy płachtą, tak jednak żeby dym miał swobodny przepływ. My używamy płachty, która służy nam tylko do wędzenia i przez kilka lat nabrała specyficznego zapachu oraz pokryła się swoją apreturą.

Proces wędzenia trwa w zależności od wielkości przygotowanych szynek i od ich ilości od 4 do 5 godzin. Pod koniec procesu do ognia wkładamy nieco gałązek i jagód jałowca, aby szynkom nadać specyficzny zapach i smak.

Ostatnim etapem jest studzenie uwędzonych wyrobów, najpierw na świeżym powietrzu, a następnie w przewiewnym pomieszczeniu.

Kiedy już raz posmakowaliśmy własnej wędliny z tak prostej wędzarni stwierdziliśmy, że szynki ze sklepu już nigdy nie będą nas interesowały. Utwierdziliśmy się też w przekonaniu, że prymitywne metody przygotowywania żywności mogą śmiało konkurować z wyszukаныmi, nowoczesnymi technologiami. Mając już kilkuletnie doświadczenie, także teraz z innej perspektywy patrzymy na niewielkie „obiekty” archeologiczne, których funkcji nie zawsze możemy jednoznacznie określić. Kilkuletnie wędzenie w tym samym miejscu, praktycznie nie pozostawiło w ziemi żadnych śladów. Po wyrównaniu podłoża, ułożeniu wcześniej usuniętej darni, nie można poznać, gdzie odbywał się cały proces.



Ryc. 1. Wędzarnia, autor nieznany – Alexandre Bixio, Charles Bailly et Malpeyre (Dir.),
 Maison rustique du XIXe siècle, T. III, Librairie agricole de la Maison rustique, Paris, 1849,
 480 p., p.115., domena publiczna,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9718158> (dostęp: 15.07.2016)



Ryc. 2. Szynki przygotowane do wędzenia
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 3. Wnętrze „komory wędzarniczej”
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 4. Zestaw wędzarniczy gotowy do pracy
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 5. Rozpoczynamy wędzenie
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 6. Szynki w trakcie wędzenia
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 7. Gotowe szynki „odpoczywają” na powietrzu
(fot. A. Andrzejewski)



Ryc. 8. Widok wędzarni po zakończonej pracy
(fot. A. Andrzejewski)

Between ethnography and archeology: experimental, or flavored Christmas hams

One of the main problems of living human was food storage. The biggest problem was with perishable meat. So, in order to keep meat in good condition, people dried or smoked it. Smoking is a method of preserving food: meat, meat products, fish, cheese, malt, etc. by smoke. As a result of this process foods acquire a specific aroma, taste and color of the surface. The construction of the smokehouse was developed in the Middle Ages, and since then, in principle, it has not changed. The device consists of a smoking chamber, furnaces and runner smoke from the furnace to the smoking chamber. Sometimes, in the old homes, smokehouses were built directly into the chimney stove that heated the house. Then there was a description of the process of preparing homemade smoked hams. These activities included the preparation of a couple of hams. The first stage is salting. Then smoking takes place in a specially prepared smokehouse by means of smoke of plum and cherry wood.