

Szewczyk, Jarosław

Piece w wiejskich domach na Białostocczyźnie

"Biuletyn Konserwatorski Województwa
Podlaskiego", 14, 2008, s. 174-[225]

Zdigitalizowano w ramach projektu pn. Budowa platformy "Podlaskie Czasopisma Regionalne", dofinansowanego z programu „Społeczna odpowiedzialność nauki” Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (umowa SONB/SP/465121/2020).



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego



Udostępniono do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

JAROSŁAW SZEWCZYK¹
Białystok

Piece w wiejskich domach na Białostocczyźnie

Urządzenia ogniowe, takie jak piece, ogrzewacze, kapy, leżaki kominowe i kominy, należały do najważniejszych elementów w dawnej wiejskiej chałupie. Usytuowanie pieca i komina wpływało na rozplanowanie mieszkania, a w pewnej mierze na konstrukcję domu. Z piecem (i ewentualnie kominem) niemal zawsze wiązano określone zwyczaje i przesady. Dlatego piec, będąc wytworem ludowej kultury materialnej, ściśle wiązał się ze sferą kultury duchowej: był zawsze obecny w ludowych wierzeniach, bajkach, wierszach, przyśpiewkach, przysłowiach i zagadkach. Na nim sypiano, wokół niego siadano lub sadzano gościa, w nim płonął ogień, koło niego krzątała się gospodyni i jej córki.

Piec (lub ognisko) był zawsze obecny w kulturze ludowej. Ale na pewnych obszarach odgrywał rolę szczególną, wręcz wyjątkową. Tak było na Podlasiu, gdzie powstały niezwykle skomplikowane i rozbudowane urządzenia ogniowe o wyjątkowej efektywności grzewczej. Ich specyfikę dostrzegli architekci i etnografowie. Ignacy Tłoczek wielokrotnie zauważał ich *wyjątkowe zalety ekonomiczne², nie zrównane zalety użytkowe³* i nazywał *osobliwością nie spotykaną nigdzie indziej na świecie⁴*. Marian Pokropek i Tomasz Strączek pisali, że *system ogniowy (...) typowy zresztą dla całego pogranicza mazowiecko-podlaskiego, był niezwykle rozbudowany, ale o wyjątkowych zaletach ekonomicznych z racji prostoty obsługi i dużej pojemności cieplnej⁵*. O podlaskim piecu pisano też, iż *może służyć jako wzór do naśladowania z racji swych zalet ekonomicznych i funkcjonalnych⁶, jego konstrukcja (...) nie ma sobie równych⁷, największą jego zaletą jest duża sprawność energetyczna i wielostronność funkcji spełnianych przy minimalnym zużyciu paliwa i nakładu pracy obsługi⁸*.

Zofia Cybulko widzi w nim *jeden z najdoskonalszych typów urządzeń grzewczych, obsługujących trzy a nawet cztery przyległe pomieszczenia⁹*. Podlaskie piece stały się tematem przysłów, a ich wyjątkowość ilustrują słowa włożone przez Henryka Sienkiewicza w usta Zagłoby: *czy to myślisz, że w razie wojny z Turczyinem będę się już za podlaski piec chował i na pieczywo spoglądał, żeby się zaś nie przepaliło?*¹⁰

W przypadku Podlasia bez znajomości specyfiki podlaskich urządzeń ogniowych trudno by badać budownictwo ludowe, gdyż było ono determinowane m.in. układami i konstrukcją pieców oraz kominów. Zauważają to zresztą znawcy przedmiotu, między nimi I. Tłoczek opiera własną typologię podlaskich budynków mieszkalnych na usytuowaniu traktów oraz izb względem pieca¹¹.

Pomimo swej specyfiki, mimo znaczenia w kształtowaniu się podlaskiej kultury ludowej materialnej i duchowej oraz mimo zalet użytkowych, podlaskie piece nigdy nie doczekały się badań. Wprawdzie kilka opracowań poświęcono problematyce urządzeń ogniowych w polskim budownictwie ludowym¹², niemniej nie wyczerpano tematu, a ponadto owe prace nie uwzględniały specyfiki pieców na Podlasiu. Niniejszy artykuł jest bodajże pierwszą próbą usystematyzowania wiedzy na temat owej, mówiąc słowami I. Tłoczka, „osobliwości nie spotykanej nigdzie indziej na świecie”.

RUSKIE PIECE NA OBSZARZE WSCHODNIEGO PODLASIA

Rozbudowane *piece podlaskie*¹³ były najdoskonalszym ogniem w rozwoju urządzeń grzewczych. Na zachodnich peryferiach Białostocczyzny już u schyłku XIX wieku piece miały skomplikowaną konstrukcję i rozbudowane kształty, ale doskonalono je jeszcze do lat pięćdziesiątych XX wieku. Natomiast wcześniej poprzedzały je inne rodzaje urządzeń ogniowych. Bardzo charakterystycznym dla wschodniego Podlasia typem były masywne, ciężkie (ważące ponad tonę) piece chlebowe, piekarskie, dawniej powszechne na ogromnych obszarach – nie tylko w całej Polsce¹⁴, lecz na Białorusi, Polesiu i Ukrainie, a nawet w Rosji¹⁵. Ongiś stawiano je przeważnie bez kominów (prawdopodobnie do początku XIX wieku). Jedną z najbardziej charakterystycznych i szeroko rozpowszechnionych odmian pieców piekarskich jest tzw. *piec ruski*¹⁶.

Na Podlasiu można było spotkać piece ruskie u schyłku lat sześćdziesiątych XX wieku. Jeszcze wcześniej, w XIX wieku w północno-wschodniej części Podlasia występowały piece bez kominów, prawdopodobnie równoległe z urządzeniami kominowymi¹⁷. Na podstawie badań przeprowadzonych na Białostocczyźnie w 1958 roku przez Sekcję Badań Sztuki Ludowej Instytutu Sztuki PAN w Krakowie, powstało kilka opracowań dotyczących budownictwa wiejskiego wschodniego Podlasia. W jednym z nich, opublikowanym w 1961 roku, Jerzy Czajkowski podawał: *nie zachował się na omawianym terenie ani jeden piec kurny. Łatwo jednak można je sobie wyobrazić, gdy się obejrzy szereg istniejących i zachowanych do dziś pieców budowanych przed 70, 80 laty. Poza istnieniem kapelusza (...), czyli kapy, którą dym odprowadzany jest do komina, nie różnią się one znacznie od kurnych pieców z terenu Karpat czy Pogórza. Wykonane z bitej gliny na ramie z bierwion, posiadają nalepę, olbrzymi piec chlebowy, na którym się sypia i szeroki przypiecek. Nalepa jest zazwyczaj nisko osadzona. Bywały nalepy oparte na czterech drewnianych nogach*¹⁸. Owa wzmianka wskazuje na powszechność najdawniejszych *kurnych pieców ruskich* na znacznym obszarze, daleko wykraczającym poza Podlasie, skoro *piece ruskie* na Podlasiu niewiele różniły się np. od *pieców ruskich* z obszaru Karpat. Zatem *piec ruski*, w przeciwieństwie do późniejszych pieców nazywanych przez I. Tłoczka *podlaskimi*, nie był wytworem lokalnym, charakterystycznym jedynie dla Białostocczyzny. Dość skromne, fragmentaryczne opisy najstarszych pieców występujących na wschodnich peryferiach regionu są w zasadzie całkowicie zgodne z bardziej obszernymi opisami (a także zdjęciami) takich samych pieców np. na Polesiu. Dlatego w niniejszej rozprawie pisząc o *piecach ruskich* korzystam m. in. z materiałów bibliograficznych oraz ikonograficznych z obszarów sąsiednich, takich jak Suwalszczyzna, Grodzieńszczyzna i Polesie.

1. Usytuowanie. *Piec ruski* stawiano przeważnie od strony północnej. Stał zawsze w kącie po przeciwnej stronie niż tzw. *pokuć*, tj. odświeżny kąt, w którym stawiano stół i gdzie wieszano ikony. Białoruski uczone Aleksander Łokotko twierdzi, że owa *narożna lokalizacja pieca*, znana jako *typ białorusko-ukraiński*, powszechnie występowała na ogromnym obszarze od Morza Czarnego do Bałtyku i była charakterystycznym elementem wewnątrz mieszkalnych wszystkich wschodnich Słowian¹⁹.

Piec ruski wznoszono przy ścianie, w której znajdowały się drzwi z sieni do izby. Przestrzeń między tymi drzwiami a piecem nazywano w okolicach Białoska Podlaskiego *babim kątem* (*babín kutok* albo *mycielnik*); było to miejsce na wiadra z wodą i podręczne naczynia. Natomiast wnęka między piecem a sąsiednią (północną) ścianą zajmowała platformę z desek służącą do spania.

Władimir Tracewskij podaje, że na Białorusi piece zawsze zwracano otworem (gardłem) w stronę okna²⁰, co wynikało z potrzeby dobrego oświetlenia przestrzeni przed piecem, gdzie wykonywano większość prac domowych. Wydaje się, że ongiś podobnie sytuowano piece na Białostocczyźnie. Ludowy kronikarz pochodzący ze wsi Knorozy, Nestor Perewoj wspomina też o innym, rzadszym typie wnętrza, w którym piec stawiano między drzwiami a oknem (a zatem nie naprzeciw okien)²¹. Taki układ również sprzyjał dobremu oświetleniu miejsca przy piecu, gdzie krzątała się gospodyni.

Piec ruski zajmował co najmniej piątą część, a często nawet jedną czwartą pomieszczenia²². Mógł być jeszcze większy. Na pobliskim Polesiu, gdzie chaty bywały niewielkie (bo często wyplatane z chrustu i gliny), piece zajmowały nawet trzecią część powierzchni izby²³. Są także wzmianki o równie dużych piecach we wsi Trześcianka w gminie Narew, a zatem na obszarze będącym przedmiotem rozważań niniejszej pracy²⁴. Ciekawe, że w gminie Narew, gdzie bywały ongiś największe *piece ruskie*, także współczesne piece kaflowe są najbardziej rozbudowane.

2. Podstawa. *Piec ruski* wznoszono na drewnianej platformie z belek, pokrytej grubą warstwą gliny. Platforma, której górna powierzchnia znajdowała się na wysokości trzeciej belki zrębu, mogła leżeć wprost na gruncie lub – częściej – spoczywać na czterech drewnianych palach wbitych lub wkopanych w grunt²⁵. Zazwyczaj na tej samej platformie znajdował się później *prypiecek*. M. Pokropek opisuje tego typu konstrukcję we wsiach w gminach Sidra i Nowy Dwór: *w czasie etnograficznych badań terenowych w 1962 r. natrafiono tam na palenisko otwarte, umieszczone na tzw. prypiecku przy czeluści, czyli przy otworze do pieca piekarskiego. Prypiecek skonstruowany był z 4 słupków – stolbów wbitych w polepę podłogi, na których leżały zakrzywione drągi zwane sankami. Na owych drągach w poprzek nich leżały deski, a dopiero na nich gruba warstwa gliny będąca właściwą polepą paleniska* (M. Pokropek, op.cit. 1974, s. 167).

Pod platformą znajdowała się zatem pusta przestrzeń. Owo miejsce zwane *podpiekiem* (*podpieczje*) służyło za magazyn ziemniaków i warzyw lub przechowywano tam garnki – czasami w tym celu kopano pod piecem pokaźną jamę²⁶. Ponadto zimą i wiosną trzymano tam kurczęta, a gdy piec był bardzo duży, wówczas (zwłaszcza w silne mrozy) chowano pod nim króliki i inne drobne zwierzęta (czasami nawet prosiaki)²⁷; wówczas to miejsce nazywano *kuczą*²⁸. Aleksander Łokotko²⁹ i Sergiusz Siergaczow³⁰ podają, że na obszarze Białorusi (zwłaszcza na Grodzieńszczyźnie przyległej do terenu Białostocczyzny) w zrębie platformy wycinano ozdobić otwory wentylacyjne (tzw. *cacka*, skąd pochodzi znane na Białorusi określenie

piec z cackami). Właśnie te otwory umożliwiały trzymanie pod piecem zapasów żywności albo drobnych zwierząt domowych. Nie wiemy, czy owe *cacka* występowały także na Białostocczyźnie, ale samo słowo zachowało się do dziś w lokalnej gwarze (*cacka, cacki*) a także w języku polskim (*cacko, cackać się*).

3. Konstrukcja i wykonanie. We wsiach Białostocczyzny od dawna nie ma już najstarszych *pieców ruskich*, tj. masywnych, glinobitych pieców chlebowych z sypialnym zapiekiem, bo zostały wyparte przez piece ceglane. Wskutek tego zanikła ludowa wiedza o sposobach stawiania owych dawnych konstrukcji. Niemniej można odtworzyć szczegóły ich wykonania i konstrukcji na podstawie wspomnień utrwalonych we współczesnej literaturze pięknej, publicystycznej i popularnonaukowej³¹, a także na podstawie wzmianek w literaturze przedmiotu³² i w literaturze z XIX i początku XX wieku³³, w tym również w oparciu o szczegółowe opisy konstrukcji *pieców ruskich* na obszarze Polesia i Grodzieńszczyzny³⁴. Jak już wspominałem, *piece ruskie*, inaczej zw. *chlebowe, piekarskie*, w takim czy innym kształcie były ongiś powszechne na całym terytorium Polski, a także w krajach ościennych leżących na wschód.

Najstarsze *ruskie piece* ubijano w szalunkach z lekko wilgotnej masy gliniano-piaskowej. Masa musiała być niemal sucha, krusząca się – lecz nie tak sucha, aby całkowicie utraciła plastyczność. Przygotowywano ją wiosną lub wczesnym latem, jako że gliniane piece bito w najcieplejszej porze roku, przeważnie w środku lata. Sposób wykonania był następujący³⁵: na wspomnianej już drewnianej platformie pokrytej grubą glinianą polepą kładziono dużą kłodę (np. z pnia wierzby) o wymiarach odpowiadających przyszłej czeluści pieca. Jeśli brak było kłody o odpowiednich rozmiarach, wówczas starannie układano zwarty stos polan, posiadający analogiczne wymiary³⁶. Kłodę lub polana oblepiano gliną, po czym ustawiano dookoła drewniane szalunki z grubych, łupanych (tzw. *klutych*) desek. Szalunki wyznaczały zewnętrzny obrys przyszłego pieca. Mocowano je dołem do platformy, zewnętrznymi końcami do ścian, a w środku do drewnianego słupka zwanego *dziadkiem*, który wyznaczał lokalizację narożnika pieca od strony izby. Gdy były gotowe, przestrzeń między kłodą a szalunkami powoli zasypywano pokruszoną masą gliniano-piaskową (tę trzeba było odpowiednio wcześniej przygotować) i z całej siły ubijano cienkimi warstwami za pomocą długich, masywnych, drewnianych tłuczków o wąskim przekroju. Gdy ubijana masa zaczęła pokrywać cały drewniany wkład, kładziono nieco grubsze warstwy i ubijano lżejszymi tłuczkami (w przeciwnym razie wkład lub szalunki mogłyby ulec zniszczeniu). Gdy pracowała jedna, dwie albo trzy osoby, wówczas ubijanie całego pieca trwało nawet kilka tygodni³⁷. Starano się jednak *ubić* piec jak najszybciej – jeśli było to możliwe, zatrudniano więcej pracowników (na zasadach pomocy sąsiedzkiej, czyli tzw. *łłoki*) tak, aby piec można było wykonać w krótszym czasie. Często udawało się to zrobić w ciągu jednego dnia, ponieważ błyskawiczne ubicie gliny miało gwarantować trwałość i niezawodność pieca. Piec postawiony w krótkim czasie był najtrwalszy, bo nie pękał przy wypalaniu i długotrwałym użytkowaniu³⁸. Po *ubicu* pieca starannie wyrównywano i szlifowano poziome powierzchnie: zwłaszcza najwyższą, na której później sypiano, a także powierzchnię paleniska (tzw. *czareń*³⁹ albo *czeren*⁴⁰). Zdejmowano szalunki, dłutem i nożem (!) wycinano w ścianach pieca liczne nisze służące później do suszenia odzieży i przechowywania ciepłej strawy; następnie pozwalano konstruk-

cji przeschnąć, co mogło trwać kilka tygodni. Wycinano półkolisty otwór tam, gdzie miało się znajdować *gardło* (przedni otwór do komory pieca), po czym podpalano znajdującą się w środku kłodę albo stos drew⁴¹. Wypalony wkład odślaniał właściwą komorę piecową, zwaną *czeluścią*⁴². Tę wyrównywano; ostatecznie uzyskiwała owalny kształt z płaskim dnem i mocno uwypuklonym sklepieniem, zwanym *podniebieniem*, *podniebim*, *niebem* albo *sopuchem*⁴³. Przepalenie wkładu wzmacniało i ostatecznie osuszało gliniane ścianki, zaś wypalony wkład zamieniał się w popiół i odślaniał właściwą *czelust* pieca. Ta miała nieraz znaczne rozmiary i mieściła od 6 do 8 dużych bochenków chleba. W jej wnętrzu mogło się zmieścić małe dziecko⁴⁴, a nawet dorosły człowiek⁴⁵.

Gdy kończono ubijać palenisko pieca, przystępowano do wznoszenia części dymowej. Brakuje jednak wiarygodnych wzmianek w literaturze przedmiotu, które rzuciłyby światło na metody wykonywania tego etapu pracy w przypadku pieców piekarskich na Białostocczyźnie. Należy bowiem uwzględnić kilka dodatkowych czynników, takich jak regionalne zróżnicowanie konstrukcji kominowych występujących na badanym obszarze (szerokie kominy komorowe, kominy *glinobite*, kominy *sztagowe* – plecione, dawne piece bezkominowe – *kurne*). Poniżej podaję za Giennadijem Fiedotowem sposób wykonania komina *glinobitego*, powszechny na obszarze sąsiedniej Białorusi i prawdopodobnie znany także na terenie Puszczy Białowiejskiej⁴⁶. Otóż nad komorą pieca ustawiano gruby pionowy słup i szczelnie obudowywano go deskami. Całość otaczano szalunkami z desek, zaś przestrzeń między nimi stopniowo zasypywano gliną i ubijano. Po wykonaniu komina do wysokości sufitu zdejmowano szalunki, zaś słup wysuwano przez otwór w stropie. Pozostałe deski ulegały spaleniowi po pierwszym przepaleniu pieca. Przepalenie dodatkowo przesuszało i wypalało glinę, wzmacniając komin⁴⁷. Na końcu piec starannie czyszczono i bielono białym marglesem lub wapnem.

W najstarszych chatach, o ile część kominowa pieca w ogóle występowała, mogła sięgać stropu, lecz nie zawsze wznosiła się wyżej. Bywało, że ponad sufitem dym wydostawał się na strych, a następnie uchodził przez strzechę lub przez otwory w szczytach⁴⁸. Mógł się tam znajdować właściwy komin o innej konstrukcji, np. *sztagowy*, tj. pleciony z wikliny i polepiany gliną. Natomiast w nowszych domach kominy stawiano na stropie i wyprowadzano ponad dach. Takie osobliwości podlaskich systemów kominowych będą tematem odrębnego artykułu i nie omawiam ich tu dokładniej.

4. Kształt. Ukończony *ruski piec* stanowił masywną konstrukcję o wymiarach 1,5-2 m szerokości, 2-3 m długości i 1,2-1,6 m wysokości – nie licząc trzonu dymowego, który sięgał sufitu. Właściwym piecem była duża komora paleniskowa (*czelust*), otwarta *gardłem* w stronę południową (tj. w kierunku okien). Nad nią znajdowała się płaska platforma o powierzchni 1-1,5 x 2 m, gdzie sypiały dzieci i osoby starsze⁴⁹ (czasami zwana *zapieckiem*, *zapieczkiem* lub *zapikiem*, częściej jednak te terminy odnosiły się do drewnianej platformy między piecem a tylną ścianą, o czym jeszcze będzie mowa). Ponieważ piec był usytuowany narożnie, od strony wnętrza izby posiadał masywny trzon dymowy (powyżej powały przechodzący w komin) lub ewentualnie lekką kapę nadwieszoną nad *gardłem* *czelust*, która dodatkowo oddzielała *zapiecek* od izby.

Przed *czeluścią*, a zarazem pod kominem lub kapą, na wysokości 80-100 cm zawsze znajdowała się półotwarta przedkomora z płaską platformą (*polepą*) i wglę-

bieniem w środku. Miała szerokość ok. 1 m i nieco mniejszą głębokość. Od komory paleniskowej właściwego pieca chlebowego (*czeluści*) oddzielały ją żeliwne albo kowalskie stalowe drzwiczki lub po prostu kawałek blachy. W *czeluści* pieczono chleb i gotowano zasadnicze posiłki, zaś przed nią, na owej platformie czasami zwanej *prypieczkiem*⁵⁰ rozpalano ogień, gdy trzeba było coś szybko przyrządzić. Gotowano wówczas zawieszając garnki bezpośrednio nad ogniem⁵¹ na żeliwnym trójnogu (inaczej zw. *drajfus*, *drejfus*⁵² albo *trynożki*⁵³, na zachodzie regionu także: *piesek* lub *żelazko*⁵⁴). Natomiast wspomniane wgłębienie w polepie naprzeciw gardła pieca lub obok, służyło do przechowywania żarzących się węgla przykrytych warstwą popiołu, którymi następnego dnia można było ponownie rozpałić ogień⁵⁵.

Część platformy paleniskowej w narożu od strony izby służyła jeszcze innemu celowi – stawiano tam łuczywo, którym oświetlano izbę. Czasami tę rolę pełniła osobna wnęka z własną platformą paleniskową i własną kapą⁵⁶. Oczywiście zawsze znajdowała się w najbardziej wyeksponowanym miejscu pieca, tj. w narożu od strony wnętrza izby i zarazem od okien. W literaturze jest także kilka wzmianek o stosowaniu na Podlasiu *świecaków*, tj. płóciennych rękawów oblepionych gliną, zakończonych żeliwną kratą paleniskową, zawieszanych pod sufitem w celu oświetlenia wnętrza. Takie urządzenia były popularne na Ukrainie⁵⁷ i Białorusi⁵⁸, zwłaszcza na Polesiu⁵⁹, a także w wielu rejonach Polski. Być może takie *świecaki* na Białostocczyźnie miał na myśli anonimowy korespondent „Gazety Warszawskiej”, wzmiankujący w 1854 roku o wyposażeniu chłopskich izb w okolicach Narwi⁶⁰. Sto lat później, tj. w 1961, roku Maria Parnowska dostrzega *świecaki* we wsiach koło Bielska Podlaskiego⁶¹. Także A. Bartosz wspomniał o tzw. *zabatnikach* (być może *świecakach*) w chatach dzisiejszej Sokólszczyzny⁶², jednak te wzmianki są mało precyzyjne. Obecnie *świecaki* od dawna nie istnieją, nawet jeżeli kiedyś występowały.

Ponadto przed piecem oraz z boku, na wysokości drewnianej platformy, ze zrębu owej platformy wysuwano belki, na których mocowano grube łupane (*klute*) deski – jakby wąskie ławy obiegające piec z jednej lub dwóch stron – stanowiące *prypiecek* (*prypieczje*). Siadano tam w ciepłe rozgrzanego pieca, czasami kładziono naczynia, sprzęty domowe i ubrania. Podobna, lecz dość szeroka, solidna drewniana platforma z tyłu służyła do spania gospodarzom (tzw. *zapiecek*, *zakut* albo *poł* – między piecem a tylną ścianą lub po prostu wzdłuż tylnej, północnej ściany). Słano na niej sienniki z owsianą słomą albo stare kozuchy, na których sypiano i którymi przykrywano się nocą⁶³.

5. Zastosowanie. *Ruski piec* nie był jedynie urządzeniem ogrzewczym. Stanowił centrum domu, czasami nawet – zwłaszcza kiedy trzymano pod nim pomniejsze zwierzęta – był jakby centrum życia całego gospodarstwa. Przede wszystkim służył rodzinie do spania⁶⁴. Na nim w pierwszej kolejności mieli prawo sypiać dziadkowie⁶⁵, następnie dzieci, zwłaszcza zimą⁶⁶. Jak już wspomniano, oprócz miejsca sypialnego na piecu, gdzie mieściły się dwie, trzy albo cztery osoby, sypiano także na drewnianym *zapiecku* (*zapiczku*), tj. platformie z desek z tyłu za piecem, między nim a północną ścianą izby. Tam również mieściły się, w zależności od szerokości platformy, dwie lub trzy osoby. Wincenty Krzysztofik, E. Romanov oraz etnografowie białoruscy podają, że w wielu wsiach konstruowano jeszcze jedną, mniejszą drewnianą platformę sypialną (tzw. *podsufitkę*), zawieszaną obok pieca tuż pod sufitem⁶⁷. Była ona ulubionym miejscem sypialnym dzieci, które wdrapywały

się na nią po piecu. W takich przypadkach strefa pieca stanowiła miejsce sypialne dużej, dziesięcioosobowej rodziny: maksymalnie 4 osoby na piecu – zwykle dziadkowie i najmłodsze dzieci; 3 osoby na *zapiecku*, tj. gospodarze z jednym z dzieci, 2 osoby – podrastające dzieci – na *podsufitku*, zaś niemowlę, o ile było w rodzinie, umieszczano w kołysce zawieszanej u powały przy piecu od strony *zapiecka*, tam gdzie spała matka.

Kolejne zastosowanie pieca wiązało się z przygotowywaniem posiłków. Piec chlebowy umożliwiał kilka metod przyrządzenia ciepłej strawy. Zasadniczy posiłek, tj. obiad, na podlaskiej wsi gotowano rano, przed wyruszeniem do prac polowych. W tym celu rozpalano niezbyt silny ogień w komorze (*czeluści*) pieca, dokąd wstawiano za pomocą żelaznych widełek (kowskiej roboty) gliniane garnki, *siwaki*, *tachańki* i inne żaroodporne naczynia. Dania przyrządzano wówczas we właściwym piecu chlebowym, piekarniczym, natomiast gdy potrzebowano ciepłej strawy przez cały dzień, wówczas gliniane naczynia po prostu zostawiano we wnętrzu rozgrzanego pieca. W 1961 roku Jerzy Czajkowski pisał: *stare przyzwyczajenie gotowania na piecu chlebowym jest jeszcze dziś bardzo silne. Często, mając kuchnię, gotują w piecu chlebowym, zostawiając w nim strawę przez cały dzień. Powszechnie zetknąć się z tym można w Nowoberezowie*⁶⁸. Jeszcze w latach dziewięćdziesiątych XX w. Marian i Wojciech Pokropkowie donosili, że tak przygotowane posiłki wyróżniały się specyficznym smakiem, niemożliwym do uzyskania innymi metodami kucharskimi⁶⁹.

Kiedy jednak trzeba było przyrządzić szybki posiłek, np. jajecnicę, albo ugotować coś doraźnie, wówczas jedynie rozpalano niewielkie ognisko przed *czeluścią* pieca, na płaskiej polepie (lub we wgłębieniu tej polepy, tam gdzie przez całą dobę trzymano żarzące się węgielki) i nad tym ogniskiem zawieszano garnki na wspomnianym wcześniej trójnogu, *drejfusie*⁷⁰. Częściej czyniono tak latem, aby niepotrzebnie nie rozgrzewać masywnego pieca. Na otwartym ogniu na polepie gotowano także ze względów oszczędnościowych, gdyż można było w ten sposób ugotować obiad używając odpadków drzewnych, chrustu i igliwia zamiast zwykłego (droższego) drewna opałowego⁷¹. Natomiast pieczenie chleba i innych wypieków wymagało innej metody postępowania. Po pierwsze, ciasto chlebowe przed włożeniem do komory pieca, należało rozczynić i poczekać aż urośnie. Już na tym etapie przydawał się piec, na nim bowiem stawiano dzieżę, tak aby ciasto urosło w cieple – by później uzyskać dobry wypiek. Następnie piec piekarski należało rozpalic i mocno nagrzać, później wygarnąć węgle, oczyścić wnętrze *czeluści* i nadać mu pewną wilgotność poprzez pokropienie wodą (ewentualnie także ułożenie warstwy liści kapusty albo chrzanu). Dopiero wówczas można było włożyć przygotowane do wypieku ciasto, szczelnie zamknąć gardziel pieca i wyjąć gotowy wypiek po jakichś dwóch albo trzech godzinach. M. Pokropek i T. Strączek podają, że przeciętnej wielkości piec piekarski mieścił 6-8 dużych bochenków chleba⁷², można jednak przyjąć, że najstarsze piece na wschodzie regionu miały pojemność nawet 8-12 bochnów⁷³.

Piece piekarskie, a właściwie wnętrza ich szerokich kominów, umożliwiały także wędzenie słoniny i wędlin. Nie wiemy, jak wędzono je w najdawniejszych chatach kurnych, jednak zachowały się informacje o sporadycznie występujących tradycjach przechowywania kawałków słoniny na strychu tuż pod strzechą. Było tam bowiem nieco chłodniej, a gromadzący się dym z kurnego pieca konserwował słoninę.

Powyższe funkcje pełnione przez *ruski piec* były tak istotne, że usuwały w cień funkcję grzewczą, tylko pozornie najważniejszą. Jednak warto pamiętać, że w podlaskim klimacie izbę grzano przez 200 dni w roku, natomiast gotowano i sypiano na piecu przez cały rok. Niemniej właśnie funkcja grzewcza wyróżniała *ruskie piece* spośród innych urządzeń ogniowych (dopiero pod koniec XIX i na początku XX wieku lepsze od *ruskich pieców* okazały się wieloczołowe piece ceglane). Zalety grzewcze *ruskich pieców* były pochodną kilku czynników. Po pierwsze, *ruskie piece* miały fenomenalną wydajność cieplną, po drugie, były bardzo masywne, przez co akumulowały ciepło po rozpaleniu, a następnie powoli oddawały je otoczeniu, przez co utrzymywały w miarę jednakową temperaturę w izbie przez całą dobę. Po trzecie, mogły być opalane właściwie każdym dostępnym rodzajem paliwa, nie tylko drewnem, lecz także chrustem, słomą, igliwem albo torfem. Po czwarte, ich konstrukcja pozwalała na łatwe i szybkie rozpalenie ognia za pomocą węgielków magazynowanych we wgłębieniu polepy. Po piąte, po prawidłowym skonstruowaniu przez biegłych zdunów były stosunkowo trwałe a przy tym łatwe w naprawie.

Niemniej, przy powyższych zaletach, *ruski piec* pełnił także inne ważne funkcje, prócz sypialnej, kuchennej i grzewczej. Istotne były funkcje składowe, gdyż piec pełen był schowków i kryjówek. Przy kapie (lub na niej, albo na ścianie przy piecu) wieszano suszone zioła, grzyby i jabłka oraz plecione wianki czosnku i cebuli⁷⁴. W licznych wnękach w samym piecu przechowywano różne zapasy żywności, suszono chleb, groch, bób, fasolę lub trzymano w naczyniach posiłki aby pozostawały ciepłe. Jak już wcześniej wspomniałem, większe zapasy warzyw często trzymano w *podpiecku* lub pod platformą sypialną (pod *zapieckiem*), często w odpowiednio wygrzebanej ziemnej jamie. Z przestrzenią wokół pieca związane były także długie drewniane deski, jakby półki zawieszone tuż pod sufitem, na których stawiano lub zawieszano rozmaite domowe narzędzia, ubrania i przybory⁷⁵.

Funkcje gospodarcze, związane z funkcjonowaniem gospodarstwa rolnego, także były po części wypełniane przez *ruski piec*, w którym przyrządzano karmę dla prosiąt, trzymano niewielkie zwierzęta i ptactwo domowe, suszono len, konopie oraz tytoń. Suszono także odzież i mokre obuwie. W skrajnych przypadkach piec jednocześnie pełnił rolę inkubatora dla kurcząt, kurnika, klatki na króliki, suszarni i kuchni gospodarczej⁷⁶.

Również funkcje lecznicze nie były bez znaczenia, bo nawet najstarsi domownicy, dziadkowie, którym zwyczajowo należało się miejsce na piecu jako najcieplejsze i najbardziej zaciszne miejsce w izbie – czasowo odstępowali je ciężarnym kobietom lub gorączkującym członkom rodziny. Na piecu zresztą suszono zioła i przechowywano je w pęczkach lub wiankach.

Warto także wspomnieć o tym, że piec pełnił funkcje obrzędowe. Podobnie jak to było na innych obszarach, zarówno etnicznie polskich jak też ruskich, wokół pieca i komina koncentrowały się liczne obrzędy, przesady i wierzenia⁷⁷. Przy piecu odprawiano gusła, tam sadzano pomniejszych gości, a swat posadzony pod piecem wiedział o fiasku swych starań, jak o tym pisze Wojciech Załęski: *Jeśli przyjmowano swatów i posadzono ich za stołem na pokuciu, oznaczało to przychyłność gospodarzy. Bo jeśli posadzeni zostali pod piecem, wtedy wypadało pogadać o czymkolwiek i wracać do domu*⁷⁸. T. Strączek i M. Pokropek piszą o zwyczaju spalania w ogniu kuchennym resztek jedzenia ze stołu Wielkanocnego oraz o corocznym obrzędowym święceniu ognia⁷⁹. Na

obszarach etnicznie białorusko-ukraińskich niektórym elementom dawnych *pieców ruskich*, takim jak tzw. *dziadek* (drewniany słupek narożny), przypisywano rozbudowane znaczenia symboliczne⁸⁰ (zob. też przypis 101).

Ponadto wieczorami i w długie zimowe noce, piec a właściwie jego najbardziej wysunięta ku izbie część oświetlała wnętrze chłopskiej chaty. Służyły ku temu długie sosnowe *łuczywka*, mające postać cienkich listewek, darte z dolnych części (przy korzeniach) nieżywicowanych sosnowych pni. *Łuczywka* zatykano w stojaki lub obejmę w narożnej części polepy, na piecu od strony okna. Właściwie wszyscy badacze wspominający o tym urządzeniu, oddzielają jego funkcję od funkcji pełnionych przez pozostałe elementy pieca⁸¹, za wyjątkiem Jerzego Czajkowskiego, który podaje interesującą informację: w *Grabowcu, Plutyczach i Hołodach, w starych domach oprócz głównego pieca była często w rogu przy drzwiach nalepa z kapą, zwana **światnikiem** (Hołody) i służąca do oświetlania izby płonącym na niej łuczywem oraz do małego gotowania czy odgrzewania uprzednio ugotowanego pożywienia. Dym ze **światnika** odprowadzany był kapą do sieni, skąd swobodnie przedostawał się na strych (brak powały w sieni). **Światnik** nie miał połączenia z kominem⁸². Innymi słowy, osobne nalepy z kapami przynajmniej w kilku wsiach w okolicach Bielska Podlaskiego wyróżniały się dwiema charakterystycznymi cechami: służyły jednocześnie do oświetlania izby i gotowania posiłków, oraz były relikdami pieców *kurnych*, jako że nie miały połączenia z kominami, nawet jeśli te istniały i odprowadzały dym z pieców chlebowych. Ich nazwa – *światnik* – poprzez podobieństwo do *świecaka* wskazuje na możliwe związki genetyczne owej części pieca z wspomnianym wcześniej urządzeniem, ze *światnikiem* służącym wyłącznie do oświetlania izby i całkowicie odrębnym od właściwego pieca. Dlatego Jerzy Czajkowski wręcz wywodzi ów element pieca, *światnik*, od wspomnianego wcześniej *świecaka*.⁸³*

Podsumowując, *ruski piec* stanowił dość złożoną konstrukcję o rozczłonkowanej formie, pod względem użytkowania powiązaną z innymi elementami wyposażenia izby. Służył wielu celom, bywał wykorzystywany na wiele sposobów⁸⁴. Właśnie jako skomplikowane, wielofunkcyjne urządzenie zaistniał w literaturze polskiej, a także białoruskiej, ukraińskiej i rosyjskiej. Jako przykład można tu zacytować słowa Emmy Jeleńskiej (powtórzone przez Zygmunta Glogera): *Zaraz przy drzwiach, po lewej stronie prawie czwartą część izby zajmuje piec olbrzymi, ciężki, z mnóstwem skrytek i kryjówek; jest tam i **podpieczje** gdzie kury siedzą i **prypieczek**, na którym można usiąść lub nawet leżeć wygodnie; jest mała jamka przeznaczona na zagrzebywanie węgla żarzących się pod popiołem, aby ognia za każdym razem nie rozpalać, jest wreszcie szeroka przestrzeń, mocno ogrzewana, na której przez cały dzień zimowy siedzą dzieci a w nocy śpią najstarsi z rodziny. Do pieca kładą olbrzymie sztuki drzewa, a gdy się wypalą, zatrzymują ciepło zasuwając żelazną blachą otwór komina⁸⁵. Ta i inne wzmianki świadczą o doniosłej roli pieca jako wielofunkcyjnego urządzenia organizującego, a nawet determinującego kształt życia domowego w wiejskiej izbie.*

EWOLUCJA PIECÓW

Opisany powyżej typ pieców we wsiach środkowej i zachodniej Białostoczczyzny zaczął zanikać u schyłku XVIII wieku, zaś we wschodnim pasie województwa w końcu XIX w., choć pojedyncze piece przetrwały kolejne półwiecze. Powodem

zaniku *pieców ruskich* były m.in. przemiany w rozplanowaniu budynków mieszkalnych. Większe znane nam zmiany w konstrukcji pieców dokonywały się zasadniczo już w okresie powułaszczeniowym. Przede wszystkim polegały na modyfikacjach istniejących pieców glinianych, do których u schyłku XIX wieku zaczęto dorabiać żeliwne płyty (zwane *angielkami*, *żelazami* lub *maszynami*⁸⁶). W wielu okolicach ów proces popularyzacji płyt z fajerkami⁸⁷ miał miejsce dopiero w okresie międzywojennym, a nawet trwał do czasów okupacji hitlerowskiej, kiedy to w istniejących starych piecach *montowano ostatnie płyty*⁸⁸. Natomiast w XX wieku nowe piece stawiano od razu z żeliwną płytą kuchenną⁸⁹. Niemniej, nawet do lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia w niektórych wsiach – w najstarszych domach – sporadycznie zachowały się piece z półotwartym ogniskiem na nalepie. Jeszcze w 1961 roku Jerzy Czajkowski pisał: *Piece z kuchnią posiadającą blachy są nabytkiem stosunkowo późnym. Po I wojnie światowej były jeszcze rzadkością. Stare przyzwyczajenie gotowania na piecu chlebowym jest jeszcze dziś bardzo silne. Często, mając kuchnię, gotują w piecu chlebowym, zostawiając w nim strawę przez cały dzień. Powszechnie zetknąć się z tym można w Nowoberezowie*⁹⁰.

Wprowadzenie komina i płyt spowodowało dalsze zmiany całego systemu ogniowo-dymowego. Otóż w pierwotnych *ruskich piecach* dym wydobywał się przez zawieszoną u powały lub stojącą na piecu *kapę* na strych albo – w późniejszych czasach, już w XIX wieku – do komina. Natomiast po wprowadzeniu płyt kuchennych, zwłaszcza w nowo budowanych piecach, dym był kierowany do specjalnych kanałów, którymi dopiero przedostawał się do właściwego komina. Później kanały te zaczęto rozbudowywać tak, aby ciepłem zakumulowanym w dymie ogrzewały izbę. Konsekwencją tego procesu okazało się powstanie specjalnych elementów pieca, służących wyłącznie funkcjom grzewczym. Były to tzw. *ogrzewacze*, zbudowane w kształcie słupków piecowych (tzw. *grubki*) albo ścianek grzejnych (*ścianówki*). Z czasem z pierwotnej zwartej bryły *russkiego pieca* wyodrębniły się nie tylko *ogrzewacze*, lecz także inne elementy uzyskujące coraz większą autonomiczność, takie jak: trzon kuchenny z blatem i fajerkami, piec chlebowy, okap, część kominowa i wspomniana już część *ogrzewcza*⁹¹. Być może te elementy nie rozwinęłyby się tak mocno, gdyby piece nadal stawiano z gliny, ale u schyłku XIX wieku, a zwłaszcza później – w latach międzywojennych – pieców nie bito już z gliny lecz murowano z cegieł. Ceglane konstrukcje piecowe mogły być bardziej rozbudowane i finezyjne, nie wymagały bowiem szalunków.

W tym miejscu warto wskazać na jeszcze jeden czynnik, mianowicie umiejętności zduńskie. Otóż dawniej gliniane piece ruskie były stawiane przez domorosłych zduńów, którzy mogli niejako przy okazji imać się innych fachów związanych z budownictwem i ludowym rzemiosłem. Leszek Nos pisze, że przed I wojną światową w gminie Michałowo *prawie w każdej wsi była osoba, która potrafiła postawić piec*⁹². Prostsze piece stawiali nawet sami gospodarze, wykorzystując także pomoc sąsiedzką – *tlokę*; zresztą każdy umiał w razie potrzeby naprawić swój piec. Natomiast w pełni profesjonalne warsztaty zduńskie znajdowały się w miasteczkach i świadczyły usługi raczej dla miast i przedmieść⁹³ niż chłopskich wsi (np. w gminie Michałowo było 5 takich warsztatów).

Ta sytuacja uległa jednak całkowitej zmianie, gdy pojawiły się piece ceglane. Były bardziej rozbudowane, ze skomplikowaną siecią kanałów dymowych, złożo-

ne z kilku części, z kuchnią nakrytą żeliwną płytą. Taki piec musiał być stawiany przez doświadczonego zduna. Wraz z rosnącym zapotrzebowaniem rosła też liczba wykwalifikowanych zdunów – np. we wspomnianej gminie Michałowo w 1938 roku było już 17 warsztatów zdunskich⁹⁴. Rosła też konkurencja między rzemieślnikami zdunskimi. Skutkiem owej konkurencji i rosnącej specjalizacji wiejskich rzemieślników były coraz bardziej skomplikowane, rozbudowane, wręcz finezyjne piece. Na zachodzie regionu (zwłaszcza między Ciechanowcem a Łapami) piece i kominy z cegły upowszechniły się już w XIX wieku. Stawiali je wykwalifikowani murarze⁹⁵. Dzięki owej profesjonalnej sile roboczej ewolucja pieców przebiegała znacznie szybciej i właśnie tam spotykano najbardziej rozbudowane, skomplikowane systemy piecowo-kominowe, wzmiankowane przez I. Tłoczka, M. Pokropka i innych badaczy.

Pojawienie się płyt kuchennych nakrytych wyciągiem okapowym (*kapa, bandura*), zmiany konstrukcji kanałów dymowych i komina, rosnące rozczłonkowanie i powstanie nowych elementów pieca spowodowały także zmiany w usytuowaniu pieca względem izby.

Po pierwsze, piec przestał być zwrócony *gardłem* w stronę najbliższych okien, a coraz częściej bywał usytuowany w stronę przeciwną do wyjścia, tj. w kierunku ściany szczytowej. W miarę rosnącego rozczłonkowania bryły pieca zaczynają powstawać układy o mieszanym usytuowaniu: *gardło* pieca chlebowego pozostaje zwrócone w stronę okna, zaś płyta kuchenna i drzwiczki pieca kuchennego – w stronę ściany szczytowej; bywają też piece o innym układzie⁹⁶.

Po drugie, zmieniała się lokalizacja pieca, z przyściennnej (lub przyściennie-na-roznej) na centralną. Było to po części spowodowane upowszechnieniem się na wsi domów dwu- i trzyizbowych, zwłaszcza dwutraktowych⁹⁷. Znacznie wcześniej niż na wschodzie rozwinęły się one na zachodnim Podlasiu i najprawdopodobniej właśnie tam należałoby szukać początków dużych, rozbudowanych, wieloczęłonowych pieców podlaskich, usytuowanych w środku domu i ogrzewających jednocześnie trzy lub cztery pomieszczenia⁹⁸. W drugiej połowie XIX i na początku XX stulecia takie piece, których elementy (zwłaszcza ogrzewacze ściennie, tzw. *ścianówki*) dzieliły dom na poszczególne pomieszczenia, były już dość powszechne niemal w całej Polsce oraz na obszarach dzisiejszej Białorusi.

Dalsza ewolucja obejmowała zmniejszenie wielkości zasadniczego pieca chlebowego, skompensowane stopniowym rozbudowywaniem innych elementów, zwłaszcza ogrzewaczy. Ogrzewacze oraz biegnące nimi przewody dymowe zajmowały coraz więcej przestrzeni i miały coraz bardziej skomplikowaną konstrukcję. Ogrzewacze dzieliły się na wolno stojące słupki grzejne (*grubki*) i wąskie, długie *ścianówki* – zarówno opalane oddzielnie, jak też przyległe do głównego pieca i przezeń opalane. Przybierały również kanały dymowych w ogrzewaczach i powstawały odrębne kanały dymowe pieca chlebowego, który dopiero teraz uzyskał własne tylne (nie zaś przednie, jak wcześniej) odprowadzenie dymu, rozbudowywano też kanały z paleniska kuchennego i od *kapy* nad płytą, a także od słupka grzejnego, ponadto dodatkowe kanały wentylacyjne, lufty, itp. Zresztą, funkcjonowanie całego systemu grzewczego zaczęło zależeć właśnie od odpowiedniej długości i rozmieszczenia kanałów i *szybrów*, umożliwiających regulację przepływu spalin⁹⁹.

Na wschodniej Białostocczyźnie ewolucja systemów ogniowych zaczęła się, co ciekawe, jeszcze przed uwłaszczeniem chłopów, kiedy to skutek pojawienia się

kominów zaczęły zanikać *kurne chaty*¹⁰⁰. Oczywiście nie sposób wykluczyć jeszcze dawniejszej ewolucji urządzeń piecowych. Najwcześniejsze przeobrażenia mogły polegać np. na zaniku tzw. *dziadków*, tj. drewnianych słupków w narożu pieca od strony izby¹⁰¹. Niemniej należy wyraźnie podkreślić, że szybka ewolucja systemów ogniowych miała miejsce dużo wcześniej na zachodzie województwa, w pasie osadnictwa drobnoszlacheckiego, mazowieckiego. Opisywany rozwój pieców zaczął się tam prawdopodobnie co najmniej kilkadziesiąt lat wcześniej niż na wschodnich peryferiach województwa, natomiast przemiany konstrukcji systemów kominowych nawet wiek wcześniej. Oto np. plecione kominy we wschodnich gminach (Narewka, Gródek, Krynki, Szudziałowo, Sokółka i Hajnówka) nie były wyjątkiem nawet do połowy XX wieku¹⁰², tymczasem wg M. Pokropka i T. Strączka, na zachodzie regionu *w zachowanych do dziś najstarszych chałupach z Piętek i Twarogów, wszystkie kominy zbudowane były z cegły z dodatkiem kamieni w dolnych częściach. Wydaje się, że w chałupach z przełomu XVIII/XIX w. i z 1 połowy XIX stulecia kominy te były ceglane, aczkolwiek zachowały się gdzieś kominy plecione i oblepiane gliną*¹⁰³. Analogicznie, upowszechnianie się żeliwnych blach kuchennych na zachodzie regionu uczeni datują na koniec XIX wieku¹⁰⁴, zaś na wschodzie – dużo później, nawet po I wojnie światowej¹⁰⁵.

CEGLANE PIECE PODLASKIE

Opisane powyżej przemiany systemów piecowych i kominowych, obejmujące ewolucję kształtu, konstrukcji i funkcjonowania pieców, dokonywały się na Białostocczyźnie stopniowo przez dziesięciolecia, niejednorodnie w różnych odcinkach czasu. Z czasem doprowadziły do powstania wytworu określanego mianem *pieca podlaskiego*. Ta nieoficjalna nazwa, zakorzeniona już w literaturze i dlatego stosowana przeze mnie w niniejszym artykule, jest uzasadniona tym, iż właśnie na zachodnim Podlasiu powstały najbardziej rozwinięte, rozbudowane i skomplikowane przykłady takich pieców, które *wraz z kominem zajmowały w chałupie dość dużą powierzchnię dochodzącą do 10 m²*¹⁰⁶.

Poza tym właśnie tu, na zachodnim Podlasiu, owe piece rozwinęły się najwcześniej, być może już w połowie XIX wieku. Później zyskały popularność na pozostałych obszarach Polski, a także na Białorusi¹⁰⁷. Warto więc pokrótce zaprezentować ich podstawowe cechy oraz najważniejsze różnice względem *pieców ruskich*.

Po pierwsze, dawniejsze *piece ruskie* nie wymagały specjalnego rozplanowania izby¹⁰⁸. Natomiast *piece podlaskie* – wprost przeciwnie, determinowały rozkład kilku pomieszczeń, zastępowały ściany działowe, łączyły i dzieliły pomieszczenia, w pełni integrowały się z urządzeniami kominowo-dymowymi (kapy, kanały dymowe, leżaki, właściwe kominy), poprzez które „wchodziły” w przestrzeń strychu.

Po drugie, w odróżnieniu od rozbudowanego wielofunkcyjnego serca pomieszczenia mieszkalnego, tj. dawniejszego *ruskiego pieca*, *piec podlaski* pełnił przede wszystkim funkcje grzewczo-kuchenne. Pozostałe funkcje (składowa, sypialna, oświetleniowa) zanikły lub uległy daleko idącym modyfikacjom (funkcja obrzędowa), w niektórych przypadkach zostały przeniesione do szerokiego komina komorowego (funkcja gospodarcza). Owe zmiany były m.in. determinowane konstrukcją pieca. Oto np. *ruskie piece* budowano na drewnianej platformie oraz integrowano

z wyposażeniem do spania (*napiecek, zapiecek, podsufitek*). *Podlaskie* – wznoszono od razu na ceglanym lub kamiennym fundamencie, bez *podpiecka (kuczy)* i w całkowitym oderwaniu od drewnianych ław sypialnych.

Po trzecie, uległy całkowitej zmianie relacje między urządzeniami ogniowymi a dymowymi. *Piece ruskie* mogły zupełnie dobrze funkcjonować bez kominów, co zresztą nieraz miało miejsce. Tymczasem w przypadku *pieców podlaskich* urządzenia dymowe (*kapy*, kanały dymowe, leżaki, kominy) były chyba ich najistotniejszym elementem. To one integrowały poszczególne elementy pieca albo wręcz różne piece w jeden system, w którym różne części łączyły się w jednym kominie.

Po czwarte, dawny *ruski piec* będący sercem izby, zajmujący 1/4 powierzchni mieszkania, pełniący zarazem funkcję sypialni i miejsca pracy, przez stulecia wyrażał podstawową zasadę funkcjonowania wiejskiego gospodarstwa: *jedna rodzina – jeden piec – jedna izba*¹⁰⁹. Owa reguła, zauważana i nieraz odnotowywana przez badaczy¹¹⁰, przez całe wieki pozostawała niepodważalna. *Piec podlaski*, ogrzewający kilka izb, stanowił pierwszy krok ku odejściu od tej zasady, bo o ile wcześniej *występowanie w izbie paleniska traktowano jako warunek funkcjonowania odrębnej rodziny*¹¹¹, to w późniejszych latach centralnie usytuowane wieloczęłonowe *piece podlaskie* umożliwiły zarówno całoroczne użytkowanie pokoi bezpaleniskowych, jak też pomieszczeń wielopieczowych (np. pokoi lub izb z dwoma piecami: słupkiem grzejnym i *ścianówką*). Przy tym sama konstrukcja *podlaskiego pieca* w coraz większym stopniu izolowała mieszkańców domu od ognia (m.in. poprzez obudowanie i zamknięcie paleniska płytą), którego symboliczne znaczenie przez wieki wpływało na kulturę ludową¹¹².

Po piąte, jak już wcześniej wspomniano, zmiana konstrukcji pieców pociągnęła za sobą całkowitą zmianę metod wykonawczych, te zaś spowodowały zmianę całej „kultury budowlanej”, a także upowszechnienie się na wsi zawodu zduna. Dawniej *ruski piec* ubijali sąsiedzi (w ramach tzw. *tloki*), co najwyżej instruowani przez bardziej doświadczonych zdunów z miasteczka lub – częściej – przez zdolniejszych gospodarzy. Trwałość takiego pieca zależała od składu, wilgotności i stopnia ubicia masy. W przypadku pieców ceglanych mamy do czynienia z nowymi czynnikami: z zupełnie inną techniką wykonania, tj. murowaniem zamiast ubijania, z zapotrzebowaniem na wykwalifikowanych rzemieślników (zdunów), z finezją konstrukcyjną (wręcz wymaganą, zwłaszcza w odniesieniu do układu kanałów dymowych, od których głównie zależała efektywność i trwałość pieca), większą wrażliwością pieca na błędy wykonawcze (pękanie ścianek, wykruszanie się cegieł w kanałach) i konstrukcyjne (dymienie, brak ciągu). Większy także był koszt takiego pieca, m.in. z uwagi na konieczność zastosowania cegieł. *Pieca podlaskiego* nie można bowiem było ubić z surowej gliny. Nie pozwalał na to jego kształt.

Po szóste, wieloczęłonowy i wielopaleniskowy *piec podlaski* wymagał zasadniczych zmian w sposobie użytkowania. Najbardziej rozbudowane *piece podlaskie* miały po cztery paleniska: pod płytą, w piekarniku, w *ścianówce* (albo w ogrzewaczu w głównym trzonie¹¹³) i w słupku grzejnym. Niektóre z tych palenisk pozwalały na różne sposoby użytkowania, modyfikowane zasunięciem lub wysunięciem jednej albo dwóch żeliwnych zasuw (szybrów). Zatem ich użytkowanie wymagało wiedzy na temat budowy i funkcjonowania owych rozbudowanych pieców, wymagało wręcz umiejętności dostosowania wcześniejszych przyzwyczajeń, tradycji grzewczych i kuchennych do nowych urządzeń piecowych, a także – już w XX wie-

ku – do nowych rodzajów opału (węgiel kamienny i brykiety węglowe). W *podlaskim piecu* gotowano zupełnie inaczej niż w *ruskim*; tu – w garnkach na płycie, tam – w saganach w czeluści albo w kociołkach na *drejfusie*. W *piecu podlaskim* zupełnie inaczej opalano – zimą nawet dwukrotnie w ciągu dnia lub po prostu opalano niezależnie poszczególne paleniska w ogrzewaczach, jako że taki piec miał mniejszą pojemność cieplną niż dawne, ogromne, masywne *piece ruskie*, gdzie zazwyczaj wystarczało palić raz dziennie.

Poza tym dawny *piec ruski* był związany z roboczą, brudną strefą domu¹¹⁴ i pozostawał w opozycji względem strefy uprzywilejowanej, paradnej, odświętnej – mianowicie *pokucia*. Tymczasem *piece podlaskie* swym systemem *ścianówek* i słupków grzewczych śmiało wkraczają do paradnych czystych izb, co będzie jeszcze bardziej widoczne po upowszechnieniu się kaflowych oblicówek, gdy niektóre piece staną się wręcz ozdobą mieszkania. W związku z tym nieproszonego gościa nie sadza się już pod piecem, gdyż piec staje się eleganckim elementem wystroju. Leżanka na piecu coraz częściej zanika, piec przestaje być honorowym miejscem najstarszego członka rodziny, itd. W rezultacie zmieniły się niektóre przesady, wierzenia i zwyczaje związane ze strefą pieca, zmieniła się odpowiadająca temu elementowi domu sfera kultury niematerialnej, duchowej. Owe zmiany jedynie sygnalizują, gdyż wymagają jeszcze dalszych badań¹¹⁵.

PIERWSZE WIEJSKIE PIECE KAFLOWE

Nowa moda na kaflowe okładziny, którymi obudowywano istniejące, ceglane trzony pieców, pojawiła się w podlaskich wsiach na przełomie wieków XIX i XX¹¹⁶, a lokalnie znacznie później, nawet w latach sześćdziesiątych XX w.¹¹⁷ Wcześniej stosowano je tylko w budowlach reprezentacyjnych, zwykle w miastach. Jeszcze u schyłku XIX wieku rzadko pojawiały się na wsi, najczęściej w ważnych budynkach, takich jak plebanie i szkoły. Ale już w następnych dziesięcioleciach pojawiło się spore zapotrzebowanie na wyroby kaflarskie i nic dziwnego, skoro jedną tylko szkołę w Trześciance (gm. Narew) opalano dwudziestoma piecami kaflowymi¹¹⁸. W miastach przemysł kaflarski rozwinął się już w XIX wieku – u schyłku stulecia zakłady kaflarskie były w większych miasteczkach (np. w Siemiatyczach przy ulicach Górnej i Wysokiej, w Księżynie i w Orli). W ciągu kolejnych kilkudziesięciu lat liczba kaflarni szybko wzrosła. W okresie międzywojennym funkcjonowały one w niemal każdym miasteczku, a w latach trzydziestych XX w. nawet w niektórych większych wsiach. Ich właścicielami były przeważnie rodziny żydowskie. Wiadomo, że poza Białymstokiem (8 kaflarni), Księżynem, Siemiatyczami i Grodnem takie zakłady były m. in. w Supraślu (2 kaflarnie), Dąbrowie Białostockiej, Knyszynie, w Nurcu, Bielsku Podlaskim, Orli, Kazimierowie k. Michałowa, w Horodnianach w gm. Juchnowiec i w okolicy Lewkowa w gm. Narew oraz we wspomnianych Siemiatyczach, gdzie tuż przed II wojną światową działały co najmniej 3 kaflarnie¹¹⁹, a łącznie z zakładami z najbliższych okolic – ok. 11 niewielkich obiektów¹²⁰. W Orli w 1921 roku funkcjonowały także 3 kaflarnie Wojsztętnów, zatrudniające ponad 30 – później zaś sezonowo ponoć do kilkuset – osób¹²¹ (faktycznie był to jeden trzyczęściowy zakład przemysłowy, zresztą największy w Orli, który przetrwał wojnę i funkcjonował do 1997 roku z największą produkcją w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych¹²²).

Stały rozwój mocy produkcyjnych lokalnych kaflarni trwał przez ponad pół wieku ze szczytem w latach sześćdziesiątych. Odzwierciedlał rosnące zapotrzebowanie na kafle tzw. *kwadratowe*. Były one rzadko stosowane w innych częściach kraju¹²³, ale za to stały się osobliwością Podlasia. Otóż już „za cara” na podlaskiej wsi wykorzystywano żółte kafle *kwadratowe* (prostokątne) o wymiarach 13x21 cm, wyrabiane w nielicznych kaflarniach rozsianych po większych miastach¹²⁴. Były one zdecydowanie tańsze od używanych na pozostałych obszarach Polski zwykłych kafli kwadratowych (20x20 lub 22x20 cm, dziś zwanych *niemieckimi*, *mazurskimi* albo *brandenburskimi*)¹²⁵. W okresie międzywojennym na całym obszarze Białostocczyzny coraz bardziej rozpowszechniały się *kwadratowe* kafle żółte, a później białe o wymiarach 12x20 cm. Były one nieco tańsze od kafli „carskich”¹²⁶, oraz dużo tańsze, choć mniej trwałe od klasycznych kafli kwadratowych. Nic więc dziwnego, że na ubogiej podlaskiej wsi kafle kwadratowe nigdy nie zyskały popularności, zaś *kwadratowe* – wprost przeciwnie, dominują do dziś.

Gdy kafle *kwadratowe* zaczęto stosować w wiejskich domach, wówczas z uwagi na dość wysokie koszty i nie zawsze dobrą jakość, okładano nimi jedynie zewnętrzne ściany palenisk do wysokości płyty¹²⁷. Z czasem wiejscy zduni uzyskali biegłość w stawianiu pieców kaflowych, polepszyła się też jakość kafli i obniżyła ich cena. Zapotrzebowanie na kafle rosło, toteż od lat trzydziestych XX w. nie były już wyjątkiem wiejskie piece całkowicie okładane kaflami. Wyroby kaflarni były potrzebne nie tylko podczas stawiania pieców w nowych budynkach, lecz także przy remontach starych pieców i przeróbkach dawnych pieców glinianych, również podczas dostawiania dodatkowej ścianówki lub słupka grzejnego oraz, co się najczęściej zdarzało, podczas każdej wymiany urządzeń grzewczych.

Opisane powyżej zjawiska, tj. upowszechnianie się kafli *kwadratowych*, szybki wzrost liczby kaflarni i wykwalifikowanych zdunów oraz doskonalenie umiejętności i wykształcenie się lokalnej ludowej tradycji budowy pieców kaflowych, zaowocowały od lat trzydziestych XX w. błyskawicznym rozwojem rzemiosła zdunskiego i powstaniem doskonałych, wyrafinowanych rozwiązań systemów grzewczych.

PIECE KAFLOWE W OKRESIE POWOJENNYM

Jeszcze w okresie carskim do niektórych wsi zaczęła trafiać literatura poświęcona m.in. wiejskiemu budownictwu. Były to jednak przypadki sporadyczne¹²⁸, choć nie da się wykluczyć oddziaływania takich książek i specjalistycznych czasopism na wiejskich rzemieślników. Także w późniejszym okresie, tj. międzywojennym, literatura fachowa mogła mieć pewien, choć zapewne relatywnie niewielki, wpływ na wiejską technikę budowlaną Podlasia. Natomiast większe ilości rozmaitych, tanich i łatwo dostępnych poradników, w tym także dotyczących rzemiosła zdunskiego, trafiły na podlaską wieś dopiero po II wojnie światowej, zwłaszcza w latach pięćdziesiątych¹²⁹ i sześćdziesiątych¹³⁰ a także później, choć już w mniejszym stopniu¹³¹.

Fachowe wydawnictwa, rosnące doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie oraz powszechna dostępność kafli i akcesoriów piecowych doprowadziły podlaską technikę zdunską do szybkiego rozwoju w okresie powojennym i do

rozkwitu w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku. Wiedza i umiejętności zduna były wówczas wysoko cenione, a dobrych wykonawców polecano sąsiadom i krewnym drogą ustnej rekomendacji. W tym też okresie w podlaskich wiejskich domach spotykano największą różnorodność pieców. Sporadycznie zachowały się jeszcze pojedyncze egzemplarze najstarszych pieców ruskich (jednak wszystkie z kominami). Częściej spotykano bielone piece ceglane oraz piece ceglane częściowo oblicowane kaflami. Dominowały jednak rozmaite piece kaflowe, nowoczesne jak na owe czasy. Każdy zdun miał zresztą swoje wypracowane metody pracy oraz stosował charakterystyczne konstrukcje i kształty pieców. W rezultacie powstało obserwowane do dziś wyraźne terytorialne zróżnicowanie form pieców. Jednak najbardziej fantazyjne kształty pieców można było zaobserwować paradoksalnie nie na zachodnim Podlasiu, gdzie kaflarstwo i zduństwo kaflowe miało najdłuższą tradycję, lecz wprost przeciwnie – w gminach Narew, Czyże, Hajnówka i Dubicze, to znaczy tam, gdzie piece kaflowe stosunkowo późno wyparły wcześniejsze piece ceglane.

W chwili obecnej owe piece, jeszcze niedawno będące szczytem osiągnięć rzemiosła zduńskiego na Podlasiu (także w skali całego kraju), ulegają coraz szybszemu zużyciu i podczas remontów są zastępowane piecami znacznie prostszymi, mniejszymi, mniej wyrafinowanymi, choć również kaflowymi albo po prostu fabrycznymi piecykami grzewczymi oraz kuchenkami elektrycznymi lub gazowymi. W związku z tym uważam za konieczne upowszechnianie wiedzy na temat owych wytworów podlaskiego rzemiosła. Podobnie jak uczyniłem to w przypadku *pieców ruskich*, poniżej opisuję usytuowanie, podstawę, konstrukcję i wykonanie oraz kształt i zastosowanie podlaskich pieców kaflowych. Poniższe informacje oparłem na materiałach zdjęciowych i faktograficznych własnych oraz znajdujących się w archiwum dawnego Zakładu Architektury i Planowania Wsi, na Wydziale Architektury Politechniki Białostockiej¹³². Zbiory archiwalne zostały zebrane podczas studenckich praktyk inwentaryzacyjnych¹³³, realizowanych w latach 1983–2008. Zbiory własne pozyskałem w terenie¹³⁴.

Usytuowanie. W domach typu tzw. *trojaka* piece kaflowe sytuowano niemal dokładnie w środku budynku, na przecięciu ścian działowych¹³⁵. Taki piec ze *ścianówkami* dzielił wnętrze na trzy lub cztery pomieszczenia (trzy z nich miały charakter mieszkalny, stąd nazwa *trojak*). Charakterystyczną cechą tego układu było to, że piec, *ścianówka* oraz łączące oba te elementy kanał dymowy oddzielały niewielkie pomieszczenie sypialne (*alkierz*) od głównej izby oraz od kuchni. *Alkierz* przeważnie znajdował się od wzdłużnej ściany północnej, zaś izba lub kuchnia od strony południowej, wejściowej z oknami.

Wyżej opisane usytuowanie pieca nazwiemy **typem I**; alternatywą jest **typ II** usytuowania urządzeń grzewczych, spotykany w domach półotraktowych, zlokalizowanych na obszarach dawnego występowania tzw. zagród wydłużonych typu bielsko-hajnowskiego. Owe domy, choć szersze i krótsze niż najstarsze chaty typu bielsko-hajnowskiego, nie zawsze miały szerokość pozwalającą na zaistnienie dwóch pełnych traktów. Poza tym z reguły były asymetryczne i ustawione szczytem do drogi. W związku z asymetrią domu, centralna lokalizacja pieca nie byłaby zbyt szczęśliwa – wówczas piec niepotrzebnie ogrzewałby sięń i komorę; ponadto w przypadku wąskich traktów, centralnie usytuowany piec systemem *ścianówek* dzieliłby wnętrze na zbyt ciasne pomieszczenia. Dlatego główny piec stawiano asymetrycznie, tj. przesuwano go poprzecznie w stronę tylnej (północnej) ściany,

podłużnie zaś przesuwano bryłę pieca w stronę sieni z zachowaniem pewnego odstępu, tak aby piec nie oddawał ciepła komorze ani sieni. Taki piec ogrzewał *de facto* jedno pomieszczenie, tj. kuchnię, której częścią, jakby tylnym aneksem, był wąski *alkierz*. Natomiast do ogrzania reprezentacyjnego pokoju (lub dwóch pokojów, albo pokoju z drugim *alkierzem*) służył oddzielny słupek grzejny lub (rzadziej) asymetrycznie umiejscowiona *ścianówka*, albo oba elementy: *ścianówka* i słupek. *Ścianówka* mogła mieć własne palenisko lub nie, w obu przypadkach była połączona z głównym piecem za pomocą kanałów dymowych. Natomiast słupek niemal zawsze był odrębnym piecem.

Można także spotkać inne usytuowanie pieca w domu, niemniej dwa wyżej opisane przypadki są dość charakterystyczne i najbardziej powszechne, oczywiście z różnymi wariantami. Poza tym, niezależnie od ustawienia pieca względem obrysu domu, można wyodrębnić trzy najpowszechniejsze warianty ustawienia głównego pieca w pomieszczeniu, w którym się znajdował (zazwyczaj w kuchni). **A. Układ dośrodkowy** charakteryzował się wyraźną ingerencją masywnej, zwartej, zazwyczaj bardzo dużej i wysokiej bryły pieca w przestrzeń kuchni. W tym przypadku piec często miał kształt zbliżony do sześcianu. Taki typ układu dominował w gminie Orla; rzadziej występował we wsiach z innych gmin (Podrzeczany w gm. Czyże). **B. Układ dwuramienny** tworzyły dwie *ścianówki* formujące wewnętrzny narożnik z relatywnie niewielkim trzonem paleniskowym w środku. Ten typ układu występował w różnych wsiach i różnych gminach, ale najbardziej rozbudowane i finezyjne przykłady znajdziemy jeszcze we wsi Miesleski w gminie Gródek i we wsi Oleksin w gminie Brańsk. **C. Układ podłużny** był przeważnie skorelowany z opisanym wcześniej typem II usytuowania pieca w domu, tj. można go było spotkać w półoratraktowych domach zlokalizowanych na obszarach dawnego występowania, tzw. zagród wydłużonych typu bielsko-hajnowskiego. Polegał na wzajemnie asymetrycznym usytuowaniu głównego pieca i jednej *ścianówki*, często znacznie wydłużonej, równoległej do wzdłużnej ściany domu.

Oprócz zaproponowanej powyżej typologii usytuowania głównego pieca w domu (typy I i II) oraz klasyfikacji wg usytuowania w izbie (typy A, B i C), odrębna typologia opisuje spotykane usytuowanie słupka grzejnego w pokoju lub w izbie. Słupek grzejny był w istocie oddzielnym piecem. Najpowszechniej występowały następujące usytuowania słupka: **a) układ wolno stojący centralny**, najczęściej spotykany, wynikał z faktu, że słupek był niewielki i ogrzewał jedno duże pomieszczenie, więc stawiano go w miarę na środku pokoju, aby najefektywniej ogrzewał wnętrze; **b) układ przyścienny odsunięty** miał miejsce, kiedy w dużym pokoju oddzielano osobną wnękę-alkierz, słupek był wtedy wprawdzie odsunięty od ściany, ale zlokalizowany asymetrycznie, nie na środku pomieszczenia; **c) układ przyścienny** często stosowano w przypadku wydłużonych słupków-ścianówek, **d) układ dobudowany** miał miejsce, gdy słupek grzejny dostawiano do głównego pieca (wprawdzie ten ostatni typ był lokalnie znany, ale niezbyt powszechny, np. we wsi Żółtki w gm. Choroszcz); **e) układ narożny** spotykano bardzo rzadko, gdyż słupki grzejne wyjątkowo sytuowano w narożach pomieszczeń.

Dopiero kombinacje przedstawionych wyżej wariantów (I/II + A/B/C + a/b/c/d/e) pozwalają określić usytuowanie rozbudowanych, wieloczęściowych urządzeń ogniowych w podlaskich domach mieszkalnych.

Podstawa. Scharakteryzowane powyżej typy usytuowania determinowały obrys podstawy pieca. W przypadku *stupków grzejnych* ów kształt bywał prostokątny o wymiarach zdeterminowanych obecnością paleniska z niewielkim piecem piekarskim, tj. o szerokości 2,5 do 3,5 kafli (najczęściej 3 kafli, tj. ok. 60 cm) i głębokości 3,5 do 4,5 kafli (70-90 cm). Z rzadka stawiano *stupko-ścianówki* o większej głębokości rzędu 6,5 kafli (ok. 130 cm). Wymiary typowych *ścianówek* były nieco inne; były one węższe wskutek nieobecności paleniska piekarskiego (1,5 do 3,5 kafli, tj. 30-70 cm), za to dłuższe – rzędu 6, 8 a nawet 11 kafli (do ok. 2 m; np. ścianówka o wymiarach rzutu 3x11 kafli we wsi Topolany, 3x10 w Zaleszanach).

Natomiast główne urządzenia piecowe zazwyczaj miały kształt kilku przenikających się prostokątów lub kwadratów. Cały piec zawierał się zazwyczaj w obrębie prostokąta o wymiarach, przykładowo, od 5x6,5 kafli (najmniejsze piece, np. we wsi Hryniewiczze Duże) do 10x12 kafli (największe, np. we wsi Woronie w gm. Bielsk Podlaski: rzut 2x2,4 m). Oczywiście w zależności od układu (dwuramienny, dośrodkowy albo podłużny), proporcje rzutu mogły być zbliżone do kwadratu (Plebanowo 6x6,5 kafli, Ostrówki 8,5x9) lub przeciwnie – mocno wydłużone (Plutycze 11x5 kafli; Topolany 13x7 kafli, Deniski – łączna długość pieca 15 kafli tj. ok. 3 m).

Konstrukcja i wykonanie. Wydawałoby się, że w odróżnieniu od dawnych *pieców ruskich* wznoszonych na słupkach i drewnianej platformie, wszystkie główne elementy kaflowych pieców podlaskich (w tym także kominy) powinny być stawiane na grubym, stabilnym fundamencie z kamieni i gliny lub zaprawy murarskiej. Zgodnie ze sztuką budowlaną powinny też być oddylatowane od drewnianej podłogi. W wielu przypadkach rzeczywiście tak było, lecz nie wszędzie. Nie należą do wyjątków piece stawiane po prostu na podłodze, a nawet nad piwnicami (Knorydy w gm. Bielsk Podlaski) albo kominy stojące na drewnianym stropie, z kanałami dymowymi podłączonymi za pomocą długich poziomych (lekko nachylonych) leżaków (Husaki w gm. Bielsk Podlaski).

Jak wspomniałem, wykonanie *podlaskiego pieca* kaflowego wymagało dużych umiejętności manualnych, doświadczenia i wiedzy. Najpierw zdun przygotowywał materiały: zaprawę piaskowo-glinianą (proporcje zaprawy różniły się nieco w zależności od jakości gliny; w przybliżeniu stosunek gliny do piasku wynosił 1:3) oraz kafle i cegły, które przed przystąpieniem do robót moczo w wodzie dla zwiększenia przyczepności zaprawy. Po wykonaniu fundamentu lub, gdy budowano bez fundamentu, po przygotowaniu drewnianego podłoża z desek na masywnych legarach, zdun rozkładał na podłodze kafle i segregował je według kształtu na: kafle środkowe, narożne, wieńczące proste i wieńczące narożne. Następnie segregował je według odcienia. Było to tzw. kolorowanie kafli, służące uzyskaniu jednorodnych odcieni ścianek pieców, gdyż piece z kafli gorszej jakości lub niekolorowanych miały niejednolite barwy¹³⁶. Następnie zdun zaczynał stawiać właściwy piec: poziome rzędy kafli układał na zaprawie, poczynając od kafli narożnych i spinając drutem¹³⁷. Po ułożeniu i spięciu każdego kolejnych trzech warstw, zdun wypełniał wnętrze kafli materiałem ceramicznym (tłuczniem ceglanym, płytami szamotowymi), a następnie wykładał wewnątrz pieca ceglami (najlepiej szamotowymi, lecz dawniej przeważnie stosowano zwykłe cegły ceramiczne). Na koniec osadzał żeliwne piekarniki, ruszty, drzwiczki paleniskowe i drzwiczki otworów wyczystkowych. Czasami wypełniał spoiny między paleniskiem a ścianami pieca rozrzedzoną zaprawą

zduńską z dodatkiem soli kuchennej (1 część soli na 8 części zaprawy) lub ze szkłem wodnym. Jednocześnie z główną bryłą pieca, gdzie znajdowało się palenisko, zdun stawiał piekarnik z kanałami otaczającymi jego komorę, a także ściankę grzejną z systemem pionowych kanałów wyposażonych w szyber i otwory wyczystkowe. W latach sześćdziesiątych XX w., w miarę jak stawiano coraz większe domy, powiększono *ścianówki*, a w kuchniach zaczęto wykonywać także tzw. *duchówki* (nieopalone wnęki do przechowywania ciepłej strawy)¹³⁸. Gdy piec już stał, spód pieca objano listwami przyściennymi lub paskami blachy. Na koniec listwy i spoiny bielono kredą lub, częściej, pastą do zębów a kafle starannie czyszczono lnianą szmatką.

Użytkowanie. Stopniowe przemiany konstrukcji pieców w chłopskich mieszkaniach skutkowały drastycznymi zmianami sposobów użytkowania izby i metod przyrządzania posiłków. Oto przykład: w dawnych piecach chlebowych a także na nalepach (na wolnym ogniu) gotowano przeważnie w najtańszych, to jest glinianych garnkach. Natomiast wprowadzenie żeliwnych płyt i szczelne obudowanie paleniska spowodowało wzrost temperatury w komorze paleniskowej, skutkiem czego gliniane garnki nieraz pękały; po upowszechnieniu się zwyczaju palenia węglem, dającym znacznie wyższą temperaturę, gotowanie w glinianych garnkach stało się już niemożliwe. Równocześnie z popularyzacją nowych rozwiązań piecowych spadały ceny żeliwnych *tygielków*, metalowych patelni i metalowych emaliowanych garnków, które w końcu całkowicie wyparły dawne archaiczne naczynia¹³⁹.

Znacznie bardziej skomplikowane stało się także użytkowanie samego pieca. Piece z niskogatunkowych, małych, cienkich kafli *kwadratelowych*, zwłaszcza te opalane węglem, silnie się nagrzewały i miały tendencję do pęknięcia, np. w miejscu styku żeliwnej komory paleniskowej i ścianek oraz wzdłuż spoin kafli. Dlatego *podlaskie piece* kaflowe wymieniano co kilkadziesiąt lat, a reperowano co lat kilkanaście – gdy pękały kafle, gdy po nadmiernym rozpaleniu węglem pękły rozgrzane stalowe lub żeliwne płyty, drzwiczki albo ruszty, gdy pękły ścianki pieca wzdłuż spoin między kafłami, wykruszył się materiał w kanałach dymowych, gdy nie dawało się oczyścić zatkanych kanałów, gdy nie było ciągu, itd. Zresztą dawne piece ceglano-gliniane łatwiej było naprawić, gdyż nieraz wystarczyło zalepić szczeliny zaprawą zduńską, a następnie pobielić lico kredą albo wapnem. Natomiast piece kaflowe wymagały starannej, długotrwałej renowacji przy użyciu nowych kafli, zaś rezultaty nie zawsze zadowalały gospodynię, dla której solidny piec był warsztatem pracy i zarazem głównym elementem domu.

Nic więc dziwnego, że na podlaskiej wsi przywiązywano dużą wagę do umiejętności obchodzenia się z piecem i właściwego użytkowania. Szybkość spalania, ciąg i temperaturę regulowano za pomocą systemu szybrów oraz odpowiednio ustawiając szczeliny w drzwiczkach. Niewłaściwe ustawienie szybrów w przypadku opalania węglem mogło skończyć się zaccadzeniem. Do pożądanych umiejętności dobrej gospodyni należało odpowiednie rozpalanie ognia za pomocą tłących się węgielków i łuczywa oraz właściwe podkładanie do pieca – łatwo było bowiem „zadusić ogień” nadmiernie przesuwając paliwo w głąb komory lub przesadnie nagrzać piec, który często w takich przypadkach pękał; często pękały także żeliwne płyty, np. przypadkowo polane zimną wodą. Umiejętności gospodarza lub gospodyni obejmowały także coroczne – zwykle przed Wielkanocą – czyszczenie kanałów dymowych i przewodu kominowego za pomocą ściętego w lesie dorodnego jałow-

ca, którym wymiatano nagromadzoną sadzę (na podlaskiej wsi zwykle nie korzystano z usług płatnych kominiarzy, którzy zresztą nie mieli tu najlepszej opinii).

Zróżnicowanie. Przejęcie wykonawstwa wiejskich pieców przez zawodowych zdunów doprowadziło do ukształtowania się lokalnych wzorców, lokalnych typów pieców. Niektóre, lecz nie wszystkie spośród spotykanych obecnie rozwiązań urządzeń ogniowych, przedstawiam na ilustracjach. Już nawet pobieżna obserwacja pozwala na wyciągnięcie pewnych wniosków. Oto np. we wsiach w gminie Orla dominują masywne piece o kształcie zawartym w dużym sześcianie, podczas gdy w gminie Narew (i w ogóle w dolinie Narwi) upowszechniły się piece wydłużone, z kaflową ławą grzejną i długą *ścianówką*. Tam też można spotkać najbardziej rozbudowane, wieloczęściowe piece – odrębne części domowego systemu piecowego przeważnie łączą się na strychu za pomocą ceglanych leżaków, lecz w zachodniej części województwa (a sporadycznie także na wschodzie) można też spotkać kanały pod stropem, estetycznie obudowane ceramiką kaflową. Jednak lokalne zróżnicowanie systemów piecowych oraz wpływ konkretnych warsztatów zdunskich na współczesne formy *podlaskich pieców* wymagają jeszcze dalszych badań.

WNIOSKI

Piece w chłopskich domach na Białostocczyźnie organizowały wnętrze domu, stanowiły miejsce pracy gospodyni i pełniły różne funkcje: sypialne (w przypadku *pieców ruskich*), grzewcze, kuchenne, magazynowe, gospodarcze (wylęg drobiu, suszenie paździerz i itp.) oraz obrzędowe. Pełniły także funkcje zdobnicze, jako że elementy grzejne zostały włączone do reprezentacyjnych przestrzeni odświętnych pokoiów. 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.

Przeprowadzone badania potwierdzają tezę, iż – jak pisał polski badacz drewnianego budownictwa ludowego na Podlasiu, Ignacy Tłoczek – *ten system urządzeń, będący specyficznym wytworem rodzimej techniki budowlanej, determinujący rozkład mieszkania i z nim organicznie związany, jest osobliwością niespotykaną gdzie indziej w świecie. Udoskonalony w nowych domach posiada niezrównane zalety użytkowe i ekonomiczne oraz wszelkie szanse dalszej modernizacji*¹⁴⁰.

Wobec powyższego uznaję *podlaskie piece* za wytwór kultury materialnej godny dalszych badań, a rozwój form tychże pieców – za zjawisko unikalne w skali światowej (zgodnie ze słowami Ignacego Tłoczka), wręcz za fenomen na polu rozwoju ludowej kultury Białostocczyzny.

PRZYPISY

¹ Dr inż. arch. Jarosław Szewczyk jest asystentem w Zakładzie Architektury i Planowania Wsi, na Wydziale Architektury Politechniki Białostockiej, ul. Grunwaldzka 11/15, 15-893 Białystok. Kontakt z autorem: jarsz@pb.bialystok.pl. Praca jest częścią projektu badawczego nr W/WA/5/06, realizowanego na W.A. P.B. w latach 2006-2008.

² „Ten system urządzeń grzewczych jest specyficznym wytworem samorodnej techniki ludowej na Podlasiu, nie znanym poza jego obszarem środkowym. Udoskonalony w nowych domach przez okładziny kaflowe, ruszty żeliwne i drzwiczki, podgrzewacze wody, szabaśniki i piekarniki do ciast, posiada *wyjątkowe zalety ekonomiczne* z racji prostoty obsługi oraz dużej pojemności cieplnej i sprawności”

- (I. F. Tłoczek, *Budownictwo drewniane Białostocczyzny*, WKZ w Białymstoku, Białystok-Warszawa 1973 [maszynopis]). „Ten typ urządzeń ogrzewczych jest specyficznym wytworem techniki budowy domów na Podlasiu, nie znanym poza jego obszarem środkowym. Najbardziej interesujące przykłady stwierdzono w tradycyjnych chałupach i dworach w Klepaczach i Radziszewie w powiecie Siemiatyckim. System ten udoskonalony w nowych domach przez zastosowanie kafla, żeliwnych drzwiczek i rusztów, szabaśników, podgrzewaczy wody, piekarników do ciast itd., będąc wypróbowanym osiągnięciem samorodnej techniki ludowej, może służyć jako wzór do naśladowania z racji swych zalet ekonomicznych i funkcjonalnych” (I. F. Tłoczek, *Formy architektury ludowej środkowego Podlasia*, „Zeszyty Naukowe Politechniki Warszawskiej”, Nr 52 [„Budownictwo” nr 16] Warszawa 1961, s. 16).
- ³ „Ten typ urządzeń ogrzewczych, który jest specyficznym wytworem rodzimej techniki budowlanej na Podlasiu, udoskonalony w nowych domach przez zastosowanie kafla, drzwiczek żeliwnych i rusztów oraz wbudowanie podgrzewaczy wody i dodatkowych piekarników do ciast, ma *niezrównane zalety użytkowe i ekonomiczne i wszelkie szanse dalszej modernizacji*. Największą jego zaletą jest duża sprawność energetyczna i wielostronność funkcji spełnianych przy minimalnym zużyciu paliwa i nakładzie pracy obsługi” (I. F. Tłoczek, *Tradycyjne budownictwo drewniane na Podlasiu*, „Rocznik Mazowiecki”, t. 2, 1969, s. 183). „Na Podlasiu wytworzył się w drodze wieloletnich doświadczeń *jeden z najdoskonalszych typów urządzeń kuchennie-ogrzewczych*, obsługujących trzy a nawet cztery przyległe doń pomieszczenia. Jego części składowe – trzon kuchenny, piekarnik, kaptur, ogrzewacz z czopuchem i komin z wędzarnią – stanowią pokaźny zasobnik energii cieplnej. Udoskonalony w nowych domach przez zastosowanie kaflowej okładziny i dodanie podgrzewacza wody, „szabaśnika” i piekarnika do ciast odznacza się *wybitnymi zaletami ekonomicznymi, funkcjonalnymi i energetycznymi*. Jest to wytwór samorodnej techniki ludowej” (I. F. Tłoczek, *Dom mieszkalny na polskiej wsi*, Warszawa 1985, s. 56).
- ⁴ „Ten system urządzeń, będący specyficznym wytworem rodzimej techniki budowlanej, determinujący rozkład mieszkania i z nim organicznie związany, jest *osobliwością nie spotykaną gdzie indziej w świecie*. Udoskonalony w nowych domach posiada *niezrównane zalety użytkowe i ekonomiczne* oraz wszelkie szanse dalszej modernizacji. Największą jego zaletą jest sprawność energetyczna, pojemność ciepła i wielostronność funkcji, dających się uruchamiać i wyłączać indywidualnie przy stosunkowo niewielkim zużyciu paliwa i minimalnym nakładzie pracy” (I. F. Tłoczek, *Polskie budownictwo drewniane*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk, 1980, s. 84).
- ⁵ M. Pokropek, T. Strączek, *Osadnictwo i tradycyjne budownictwo drewniane okolic Ciechanowca na przykładzie przysiółków drobnoszlacheckich Piętki i Gręzki w woj. łomżyńskim*, „Rocznik Białostocki”, T. XVIII, Warszawa 1993, s. 91.
- ⁶ I. F. Tłoczek, *op. cit.*, 1961, s. 16.
- ⁷ Pisał tak Franciszek Chodorowski: „konstrukcja urządzeń grzejnych podlaskiego drewnianego budynku nie ma sobie równych w innych regionach pod względem wykorzystania energii cieplnej, charakteryzuje się bardzo rozbudowanymi urządzeniami ogniowymi, wykonanymi na bazie niewypalanej cegły z gliny. Masywny trzon kuchenny z piekarnikiem oraz ściana grzejna połączone z butelkowym masywnym kominem (...) tworzą w sumie akumulacyjny magazyn ciepły, który po stosunkowo szybkim ogrzaniu, później przez resztę doby wolno oddaje ciepło do wnętrza budynku” (F. Chodorowski, *Dziś i jutro drewnianego budynku mieszkalnego na wsi środkowego Podlasia w kontekście do regionalnej przeszłości*, [w:] W. Czarnecki i D. Korolczuk (red.), *Odnowa polskiej wsi*, Białystok 2006, s. 186-194, tu s. 187).
- ⁸ I. F. Tłoczek, *op. cit.*, 1980, s. 84.
- ⁹ Z. Cybulko, *Dom mieszkalny w zagrodzie wydłużonej typu bielsko-hajnowskiego*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego” z. 7, Białystok 2002, s. 206.
- ¹⁰ H. Sienkiewicz, *Pan Wołodyjowski*, Warszawa 1987, s. 160 [rozdz. XXI].
- ¹¹ I. F. Tłoczek pisze: „na wzajemny układ pomieszczeń w obiektach tradycyjnych wpłynął system urządzeń ogniskowych i ich rozczłonkowanie, co jest zrozumiałe, jeśli się zważy, że warunki klimatyczne panujące na Podlasiu przyczyniły się do rozbudowy urządzeń grzewczych do tego stopnia, iż stały się osobliwością techniczną, nie spotykaną w innych częściach kraju” (I. F. Tłoczek, *op. cit.*, 1961, s. 183). Zob. też: I. F. Tłoczek, *op. cit.*, 1980 s. 84., gdzie autor z powyższych uwarunkowań wywodzi różne typy budowli: „Następny etap rozwoju mieszkania odbywał się przez zespolenie dwóch mieszkań 3-izbowych w zwierciadlanym odbiciu. Na tej drodze wytworzył się typ 5-izbowego domu z trójdzielnym osiowym układem pomieszczeń i dwoma bliźniaczymi systemami ogniskowymi, podłączonymi do jednego kominowego wylotu. Jak wynika z przeprowadzonych badań, stał się on prototypem polskiego ziemiańskiego dworu”.

- ¹² Wspomniane opracowania to: G. Ciołek, *Urządzenia ogniowe i ich wpływ na rozwój planu chałupy wiejskiej*, [w:] „Biuletyn Historii Sztuki i Kultury” t. 9 (1947), s. 369-378; F. Kotula, *Piece*, [w:] „Polska Sztuka Ludowa” r. 30 nr 1 (1976), s. 19-28; K. Kwaśniewski, *Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym. Studium na podstawie materiałów etnograficznych z drugiej połowy XIX oraz XX wieku*, Wrocław 1963. Natomiast brak prac poświęconych *stricte* piecom Podlasia, choć przed kilku laty Zofia Cybulko postulowała: „rozwiązanie problemu ogrzania domu na Podlasiu, gdzie zimy są znacznie sroższe niż w innych regionach Polski, godne jest uwagi i szerszego opracowania” (Z. Cybulko, *op. cit.* s. 209).
- ¹³ Zwrot *piec podlaski* napotkałem w przysłowia i literaturze pięknej oraz u I. Tłoczka (patrz wcześniejsze przypisy). Poza tym raczej nie jest używany w literaturze naukowej. Dlatego tu używam go we współczesnym znaczeniu potocznym, na oznaczenie rozbudowanego wieloczęściowego urządzenia ogniowego charakterystycznego dla Podlasia i wciąż tu niezwykle powszechnego, którego elementem charakterystycznym jest występowanie ogrzewacza będącego „przedłużeniem ściany działowej między kuchnią a alkierzem, uruchamianego okresowo w czasie silnych mrozów” (I. F. Tłoczek, *op. cit.*, 1973. Podlaski piec składa się z trzonu kuchennego z okapem, piekarnika, wspomnianego już ogrzewacza i komina z wędzarnią (Z. Cybulko, *op. cit.*, s. 206). M. Pokropek i T. Strączek dodają jeszcze jedną cechę charakterystyczną: „tak rozbudowane urządzenia ogniowe wraz z kominem zajmowały w chałupie dość dużą powierzchnię dochodzącą do 10 m². Powierzchnie grzejne wynosiły ok. 20-30 m²” (*op. cit.*, s. 95).
- ¹⁴ Uczni polscy zgodnie uważają za dawną tradycyjną, typowo polską formę piec chlebowy z wysuniętym glinianym trzonem szerokości ok. 60 cm i wys. ok. 80 cm: gotowano na trzonie lub nawet we wnętrzu pieca piekarskiego, przy czym relikty gotowania we wnętrzu pieca zachowały się najdłużej właśnie we wschodnich krańcach Polski (K. Kwaśniewski, *op. cit.*, 1963, s. 77 i 90). Także dawne źródła i pisarze potwierdzają istnienie pieców piekarskich, które w całej Polsce znano, użytkowano i konstruowano dość podobnie. Np. w 1896 roku w Poznańskim Zygmunta Czartoryski pisał następująco: „w zimie u ludzi biednych piec piekarski w izbie jest dobrodziejstwem. Raz, że gdy piecze się chleb, ogrzewa się izba, nie ginie ciepło, jak przy rozpalamiu w piecu polnym; po wtóre, że na piecu piekarskim w izbie, pod nim i za nim, mieszczą się różne rzeczy i odbywają się różne czynności. Na piecu suszą się i przechowują różne produkta, czasem zimą leży tam człowiek słaby lub bawią się dzieci. Pod piecem jest ławka lub murek przypieckiem zwany; na nim siedząc starzy grzeją sobie plecy a kobiety i dziewczęta przędą w wieczory zimowe przy świetle ogniska otwartego, o którym właśnie była mowa. Za piecem chlebowym wreszcie, tj. między nim a tylną ścianą domu lub izby jest zapiecek, gdzie przechowują się różne rzeczy albo gdzie zwykle sypia sługa” (Z. Czartoryski, *O stylu krajowym w budownictwie wiejskim*, Poznań 1896, s. 32, 33).
- ¹⁵ Kazimierz Moszyński informuje o istnieniu wspólnych cech budowy pieca chlebowego – wręcz o identycznym sposobie „budowania pieca u przeważnej części Słowian północnych, poczynając, zdaje się od Uralu, a kończąc na zachodnich Karpatach” (K. Moszyński: *Kultura ludowa Słowian*, t. 1, Warszawa 1967, s. 538).
- ¹⁶ Określeniem *piec ruski* nazywam charakterystyczny m.in. dla dawnego budownictwa ludowego wschodniej Polski i obszarów ościennych typ dużego, bardzo masywnego, prostokątnego *pieca chlebowego* wzniesionego na wysokiej drewnianej platformie, z uściem spalin przez kanał dymowy u czoła (nie zaś z tyłu) paleniska. W takim znaczeniu to określenie jest stosowane przez polskich badaczy (M. i W. Pokropek, *Tradycyjne budownictwo drewniane w Polsce, T. 1: Budownictwo ludowe. Chałupy i ich regionalne zróżnicowanie*, Warszawa 1995, s. 110). W podobnym znaczeniu termin pojawia się w regionalnej eseistyce (np. cyt.: „w każdej chacie, nawet najstarszej, stał tak zwany ruski piec” – Д. Шатлыовіч: *Вёска Чаромха і наваколле ў міжваенны перыяд*, [w:] *У новай айчыне: Штодзённае жыццё беларусаў Беларэчыны ў міжваенны перыяд*, Праграмавая Рада Тыднёвіка „Ніва”, Беласток 2001, s. 253; *ibid.* s. 82). W literaturze rosyjskiej, częściowo także białoruskiej, określenie *ruski piec* (русская печь) nosi element przyporządkowania etnicznego i nie dość ściśle pokrywa się ze znaczeniem tego zwrotu w polskiej literaturze etnograficznej lub architektonicznej. Zob. А.Е. Школьнік, *Русская печь XX века*, [w:] „Наука и жизнь”. nr1/1988 (także: www.tmn.fio.ru/works/102x/304/comp-10-2.htm). Natomiast w polskim środowisku zdunskim określenie to służyło odróżnieniu współczesnych pieców, w których komora do wypieku chleba znajduje się nad płytą, od pieców zwanych *angielkami*, w których komorę chlebową umieszczano pod płytą („piece kaflowe kuchenne z wyciągiem pary (tzw. bandurą) dzielą się na: *angielki* – gdzie piec chlebowy znajduje się pod płytą kuchenną i *ruskie* – piec chlebowy nad płytą a pod bandurą” (M. Miniewicz, *Kaflarze i zduni*, „Czasopis. Białoruskie Pismo Społeczno-Kulturalne” 6/1997, s. 27).

- ¹⁷ Nie podejmuję tu szerzej tematyki genezy i klasyfikacji urządzeń dymowych (kominów), wymagającej odrębnego opracowania. Warto jednak zauważyć wpływ podatku *podymnego* (liczonego od *dymu*, tj. od kominu) na obecność lub nieobecność kominów w dawnych chłopskich domach.
- ¹⁸ J. Czajkowski, *Zagroda wydłużona typu bielsko-hajnowskiego*, „Polska Sztuka Ludowa” 3/1961, s. 162.
- ¹⁹ А.И. Локотко, *Белорусское народное зодчество, середина XIX-XX в.*, Минск 1991, s. 147. Wszystkie cytaty z autorów obcojęzycznych podaję w tłumaczeniu własnym.
- ²⁰ В.В. Трацевский, *История архитектуры народного жилища Белоруссии*, Минск 1989, s. 71.
- ²¹ „Wchodząc z sieni do chaty widziało się w prawym kącie tuż przy wejściu wielki, bity z gliny „ruski” piec chlebowy, zwrócony ku oknu zewami i zaslonką. Okno robiono zawsze tak, by oświetlić piec” – Н. Перэвой, *Залатая кніга пра вёску Кнаразы: Форма будоўлі або вясковая архітэктура*. „Бельскі Гостінец” nr 2/1999, s. 7-9.
- ²² Leszek Nos pisze, iż w gminie Michałowo „do połowy XIX wieku budowane w wiejskich chatach piece zajmowały prawie 25% powierzchni izby” i wspomina o znanych mu z autopsji domach, gdzie „jedną czwartą część sieni zajmował piec” (L. Nos, *Monografia gminy Michałowo*, Białystok 1996, s. 69 i 107). Także M. i W. Pokropkowie potwierdzają, że dawne „ruskie piece. (...) zajmowały 1/4 izby” (M. i W. Pokropek, *op. cit.*, 1995, s. 108). Wzmianki nt. relacji między wielkością najstarszych pieców a powierzchnią izb można również znaleźć w regionalnej eseistyce i wspomnieniach mieszkańców, np.: „pół tego pokoju zajmował duży piec z dużym kominem” (J. Bagiński, *Wspomnienia*, cz. 8, „Czasopis”, nr 6/2003, s. 32).
- ²³ Przed ponad siedemdziesięcią laty Michał Marczak pisał na temat ruskich pieców na Polesiu: „stajemy na wstępie przed olbrzymim piecem, zajmującym niemal trzecią część (...). Jego rozmiary przestają nas dziwić, gdy naocześnie stwierdzamy, jak ważne ma przeznaczenie w chacie” (M. Marczak, *Przewodnik po Polesiu*, Brześć nad Bugiem 1935, s. 27).
- ²⁴ Z. Cybulko zauważa w Trześciance duże gliniane piece, z których niejeden „nieraz zajmował około jednej trzeciej powierzchni kuchni, zaopatrzony był w *kapę* oraz posiadał tzw. *zapiecek* i niską ławę do siedzenia jak również piec chlebowy” (Z. Cybulko: *Trześcianka – dokumentacja historyczno-przestrzenna wsi wykonana na zlecenie Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Białymstoku*, Przedsiębiorstwo Państwowe – Pracownie Konserwacji Zabytków Oddział w Białymstoku / Pracownia Dokumentacji Naukowo-Historycznej, Białystok 1985, s. 25).
- ²⁵ J. Czajkowski pisze o ruskich piecach wschodniego Podlasia: „wykonane z bitej gliny na ramie z bierwion, posiadają nalepę, olbrzymi piec chlebowy, na którym się sypia i szeroki przypiecek. Nalepa jest zazwyczaj nisko osadzona. Bywały nalepy oparte na 4 drewnianych nogach” (J. Czajkowski, *op. cit.*, s. 162).
- ²⁶ Wspominają o tym starsi mieszkańcy wsi. Niektóre takie wzmianki utrwalono w literaturze. Aleksandra Filipiuk ze wsi Wieżanka wspomina: „garniki trzymano pod piecem a na piecu się grzano” (wypowiedź w: Л. Віталь (red.): *У новай айчыне: Штодзённае жыццё беларусаў Беластанчыны ў міжваенны перыяд*, Праграма Рода Тыднёвіка „Ніва”, Беласток 2001, s. 110). Podobnie pisze Dymitr Szatyłowicz: „w jamie pod piecem trzymano ziemniaki, buraki i inne warzywa” (Д. Шатыловіч, *Вёска Чаромха і наваколле ў міжваенны перыяд*, [w:] *У новай айчыне...*, s. 266). Także Maria Parnowska, opierając się na badaniach przeprowadzonych u schyłku lat pięćdziesiątych we wsiach ówczesnego powiatu Bielsk Podlaski, pisze, iż pod piecem zazwyczaj przechowywano ziemniaki (M. Парновска, *Внутреннее устройство крестьянского жилого дома в деревнях района (пояты) Бельск подляски*, [w:] „Zeszyty Etnograficzne Muzeum Kultury i Sztuki Ludowej w Warszawie” t. 2-1961 (1962), s. 161-176, zwłaszcza s. 166).
- ²⁷ Napotkałem kilka wzmianek potwierdzających ów zwyczaj. Wincenty Krzysztofik pisał: „piec robi się z gliny na drewnianym szkielecie; pod piecem mieszczą się kury, prosiaki itp.” (W. Krzysztofik, *Jasieniówka, wieś powiatu sokólskiego. Monografia ze szczególnym uwzględnieniem zmian wywołanych komasacją gruntów*, Poznań 1934, s. 68). Leszek Nos wspomina, że jeszcze za jego młodości „w podpiecku (*kuczy*) zimowały kury” (L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 107; tamże na s. 69 autor pisze: „podpiecek (*kucza*) w okresie zimy spełniał rolę kurnika a latem przechowywano tam kuchenny sprzęt”). Najbardziej jednoznaczna wzmiankę na ten temat znalazłem jednak w książce *У новай айчыне...* (*op. cit.*), zawierającej wspomnienia mieszkańców Białostocczyzny nt. warunków życia w okresie przedwojennym: „kury trzymano w domu – zapędzano je do podpiecka. Rano kury wypuszczano do kuchni, karmiono i znów zapędzano pod piec – śmierzdziało. Pod piec stawiano rzeszoto z sianem żeby kury znosiły jaja; także kogut piał pod piecem i trzepotał skrzydłami. (...) W chacie pod piecem niekiedy trzymali króliki (...) a czasami

złapane zające" (opowiedział Aleksander Kiszycki ze wsi Knyszewicze, podobnie: Eugenia Kolejnik ze wsi Ostrów i Eugeniusz Świcki ze wsi Jaczno, *У новай айчыне...* s. 55, 60 i 101). Podobną wzmiankę podaje Nestor Perewoj: „pod zapiczkiem [platformą sypialną tuż za piecem] trzymano zapas ziemniaków na zimę. Niektóre gospodynie trzymały zimą pod piecem kury" (H. Перэвой, *op. cit.* s. 9).

- ²⁸ O podlaskich tradycjach trzymania drobiu pod piecem w tzw. *kuczy*, pisze Krzysztof Kwaśniewski. Tenże uważa nazwę *kucza* za jeden z wyróżników podlasko-mazowieckiego obszaru etnograficznego: „zasługują też na uwagę niektóre nazwy gwarowe wnęk pod piecem, lub (ku północnemu zachodowi) pod kominem, w których zazwyczaj urządzone są owe stałe pomieszczenia dla drobiu w mieszkalnej części chałupy. W zasięgu podlasko-mazowieckim noszą one nazwę *kucza*." (K. Kwaśniewski, *Elementy zagrody chłopskiej związane z hodowlą w Polsce w końcu XIX i XX w.*, „Lud" t. XLVII, 1962, zob. s. 448-452; por.: J. Maciejewska, *Badania etnograficzne na obszarze woj. białostockiego w latach 1945-1963*, „Rocznik Białostocki" 5-1964, Białystok 1965, s. 196). Jednak M. Pokropek zauważa, że na obszarze pobliskiej Suwalszczyzny oraz północnej Białostocczyzny podobną nazwę i funkcje miały wgłębienia w murach pieców: „w murach pieców znajdowały się liczne wypusty, tzw. *murki* oraz wgłębienia służące jako schowki na drwa, naczynia i inne przedmioty kuchenne. Do często występujących wgłębień należą tzw. *kuce* dla kokoszków albo *piecury*, w których przetrzymywano drób w czasie wysiadkiwania jaj" (M. Pokropek, *Budownictwo ludowe Pojezierza Augustowsko-Suwalskiego*, „Rocznik Białostocki", t. XII, 1974, s. 111-176, tu cyt. ze s. 168-169).

²⁹ А.И. Локотко, *op. cit.*, 1991, s. 145.

³⁰ С.А. Сергачёв, *Белорусское народное зодчество*, Минск 1992, s. 103.

³¹ Między innymi: *У новай айчыне...* (*op. cit.*); Л. Віталь (red.), *Бежанства 1915 года*, Праграмная Рада Тыднёвіка „Ніва", Беласток 2000; L. Nos (*op. cit.*); J. Bagiński, (*op. cit.*); J. Chwaszczewski, *Zagroda we wsi More*, „Nad Bugom i Narwoju" nr 1/2 2000 s. 28-29; K. Kościwicz, *Pokazać jak mieszkali nasi przodkowie*, „Nad Bugom i Narwoju" 5-6/2001, s.29, 30; I. Matus, *Wieś Strzelce-Dawidowicze w tradycji historycznej*, Białystok 1994.

³² Między innymi: M. Pokropek, *Budownictwo ludowe w Polsce*, Warszawa 1976; M. i W. Pokropek, *op. cit.*, 1995; T. Strączek i M. Pokropek, *op. cit.*, 1993; I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1961; I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1969; I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1973; I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1980; I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1985; (G.. Ciołek, *op. cit.*, 1947; F. Kotula, *op. cit.*, 1976).

³³ Między innymi: А.Н. Харузин, *Славянское жилище в Северо-Западном крае: Из материалов по истории развития славянских жилищ*, Вильна 1907; П.О. Бобровский, *Гродненская губерния (Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального Штаба)*, cz. 1-2, Санкт-Петербург 1863; Е.Р. Романов, *Материалы по этнографии Гродненской губернии*, Вильна 1911 (1912); L. Czarkowski, *Powiat bielski w guberni grodzieńskiej. Zarys ludoznawczy*, „Rocznik Towarzystwa Przyjaciół Nauk w Wilnie" 1907, s. 39-132 [przedruk w: *Bielsk Podlaski. Studia i materiały do dziejów miasta*, Bielsk Podlaski 1999, s. 121-181]; por. także materiały źródłowe przedrukowane w: *Ruś Podlaska. Podlasie w opisach romantyków* [wyboru dokonał i opracował Jerzy Hawryluk], *Biblioteka Nad Buhom i Narwoju*, t. 1, Bielsk Podlaski 1995.

³⁴ Między innymi: M. Marczak, *op. cit.*, 1935; А.И. Локотко, *op. cit.*, 1991; А.И. Локотко, *Пад стрэхамі прапашураў*, „Полымя", Минск, 1995; С.А. Сергачёв, *op. cit.*, 1992; В.В. Трацевский, *op. cit.*, 1989. Por. także publikacje wymienione w przypisach 26 i 31 ze wzmiankami o budownictwie poleskim [w:] M. Marczak, *op. cit.*, 1935; por. także artykuł Emmy Jeleńskiej nt. XIX-wiecznego budownictwa ludowego w poleskiej wsi Komarowicze, opubl. w „Wiśle" (t. V, s. 309-317; szeroko omówiony [w:] Z. Gloger, *Budownictwo drzewne i wyroby z drzewa w dawnej Polsce*. Warszawa, t. I: 1907, s. 118-121).

³⁵ Dalsze informacje podaje wg: А.И. Локотко, *op. cit.*, 1995, s. 244; А.И. Локотко, *op. cit.*, 1991, s. 145; K. Kościwicz, *op. cit.*, s. 29. Ponadto jeszcze dobitniej potwierdza je Kazimierz Moszyński, pisząc: „Sposób budowania pieca u przeważnej części Słowian północnych, poczynając zdaje się od Uralu a kończąc na zachodnich Karpatach, był następujący. Na wzniesieniu do cembrowania studni, albo też na 4 nóżkach czy palikach, ubijano grubą taflę z gliny a na niej, nieco w tyle, umieszczano właściwy piec chlebowy w postaci wydłużonego sześcianu z jamą wewnątrz. Formowano jamę bardzo rozmaicie. Na Huculszczyźnie, na Polesiu etc. przed lepieniem właściwego pieca kładziono na wyżej wspomnianej tafli kłodę drzewa wielkości jamy i pokrywano ją gliną, a gdy lepienie było skończone, od przodu podkładano ogień i kłodę wypalano. Gdzie indziej zamiast kłody używano wiązki drew odpowiedniego kształtu i wielkości, albo też układano rodzaj pudła z desek czy plecionek" (K. Moszyński, *op. cit.*, s. 538). Podobne, choć mniej kompletne informacje można znaleźć także w innych publikacjach,

jako że podana metoda wznoszenia pieców z masy glinianej była ongiś powszechna. Współczesną, szerszą wiedzę (nie zawsze jednak adekwatną do rzemiosła zdruńskiego na Podlasiu i Białostocczyźnie) nt. budowy pieców piekarskich bitych z gliny, zawierają poradniki zdruńskie wydawane dawniej i obecnie w Rosji, Białorusi i na Ukrainie. Korzystałem tu zwłaszcza z monografii Gennadija Fedotowa (Г.Я. Федотов, *Русская печь*, Москва 2003 – zob. rozdział *Глинобитные печи*; książka dostępna w internecie: www.krovhouse.ru/articles/art6/18_glinobitnye_pechi.htm).

³⁶ Kłode lub stos drew stosowano w XIX wieku na wschodzie i południu Białostocczyzny, a także na Polesiu i Grodzieńszczyźnie. Były to najprostsze i najbardziej prymitywne sposoby nadania czeluści pieca określonego kształtu. Natomiast Gennadij Fedotow podaje, że na terytoriach Ukrainy i Rosji wyprofilowaniu wnętrza pieca służyły kunsztowne krążyny (*krużało*, inna nazwa: *swinka*) zbite z desek lub nawet – w okolicach bezleśnych – wplecione z wikliny, w kształcie mocnego, twardego, wysklepionego koszyka. Tenże autor odnotowuje także fakt odkrycia pozostałości XIII-wiecznego glinianego pieca ubitego na plecionej krążynie, w Kijowie na Ukrainie (Г.Я., Федотов, *op. cit.*, s. 123 i 124).

³⁷ Warto przytoczyć tu fragment publicystycznego tekstu autorstwa Krystyny Kościwicz, osoby znającej poruszane zagadnienie z racji zainteresowań lokalną kulturą Puszczy Białowieskiej: „Jak był taki piec wykonywany? Otóż trzeba było nakopać gliny, żeby wyschła, bo trzeba bić piec. Ta glina schła i wietrzała zarazem, wtedy robione były szalunki i taką suchą glinę wsypany do szalunków. Dwóch mężczyzn, specjalnymi łukami tłukło glinę do tego stopnia, aż stawała się jak kauczuk. Możemy sobie wyobrazić ile trzeba było tego tłuczenia, a żeby taki piec mógł powstać. Dwóch mężczyzn robiło to przez 3-4 tygodnie po kilkanaście godzin dziennie. Trzonu kuchennego w ogóle nie było” (K. Kościwicz, *op. cit.*, s. 29).

³⁸ Tę informację podają za: Г.Я. Федотов, *op. cit.*, s. 125.

³⁹ Nazwę podaje za Aleksandrem Łokotko (А.И. Локотко, *op. cit.*, 1991, s. 146).

⁴⁰ Nazwę podaje za Marią Parnowską (М. Парновска, *op. cit.*, 1961, s. 166).

⁴¹ Gennadij Fedotow podaje, że w niektórych regionach Rosji (lub może Ukrainy?) znano inny sposób formowania wnętrza pieca, nie wymagający przepalania wkładu. Otóż przed ubijaniem pieca, zamiast kłady lub krążyn, kładziono worek z piaskiem odpowiadający czeluści pieca. Po wykonaniu pieca wysypywano piasek a następnie wyjmowano worek z pozostałą częścią piasku. Wówczas, przed pierwszym przepaleniem w piecu, wchodziło do czeluści i za pomocą ostrego narzędzia wyrównywano i szlifowano wewnętrzne ścianki (Г.Я. Федотов, *op. cit.*, s. 124).

⁴² M. Pokropek podaje: „Otwór do pieca (...) zwano *czeluścią* lub po prostu *otworem*, *dziurą*. Nazwa *czeluść* ma także inne znaczenie. W niektórych wsiach nazywają tak okopconą ścianę nad otworem wsadowym pieca piekarskiego” (M. Pokropek, *op. cit.*, 1974, s. 168).

⁴³ Terminy podają za: M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 94, a także: M. Pokropek, *op. cit.*, 1974, s. 168, skąd cytuję: „Podługowate wnętrze pieca piekarskiego miało w przekroju poprzecznym kształt przepołowionego owalu. Spód pieca, czyli posadzka wykonana z cegły zwała się spodem lub trzonem, natomiast góra *podniebieniem* lub *podniebim*”.

⁴⁴ W literaturze pięknej najdobitniej potwierdził taką możliwość Bolesław Prus w noweli *Antek*: „Wtedy rzekła do matki: – Napalcie, kumo, w piecu do chleba. Trza dziewczynie zadać na dobre poty, to ją odejdzie. Wdowa napaliła w piecu jak się patrzy i wygarnęła węgle czekając dalszych rozkazów. – No, teraz – rzekła znachorka – położyć dziewczuchę na sosnowej desce i wsadzić ją w piec na trzy zdrowaśki. Ozdrowieje wnet, jakby kto ręką odjął! Istotnie, położono Rozalię na sosnowej desce (Antek patrzył na to z rogu izby) i wsadzono ją, nogami naprzód, do pieca.”

⁴⁵ Jak o tym świadczy wzmianka z 1838 roku, w wydawanej w Lesznie gazecie „Przyjaciół Ludu”: „Był tam (...) sążnisty piec, w którym się kiedyś zaczaili złodzieje” (*O drzewnianiem budownictwie*, „Przyjaciół Ludu” nr 14 rok V, 6.10.1838, s. 106-107).

⁴⁶ Dawne materiały ikonograficzne, takie jak pocztówki wydawane w okresie międzywojennym, pokazują czasami piece z ewidentnie masywnym *glinobitym* trzonem dymowym (m.in. pocztówka z 1908 roku, wydana przez PTTK, przedstawiająca piec w chacie w Białowieży [w:] www.bpn.com.pl/dziedzictwo_kulturowe/wnetrze_chaty.jpg). Ale na innych ilustracjach widać, że występowały także lżejsze *kapy*, być może o konstrukcji sztagowej lub deskowej oblepianej gliną (por. ilustrację pieca wykonanego w 1885 r. we wsi Nowoberezowo w gm. Hajnówka, posiadającego szeroką kapę o cienkich ściankach, [w:] J. Czajkowski, *op. cit.*, il. 8).

⁴⁷ Г.Я. Федотов, *op. cit.*, s. 125.

⁴⁸ Na Białostocczyźnie w dzisiejszych granicach administracyjnych od dawna nie ma już *kurnych* chat, ani tym bardziej systemów piecowych o omawianej konstrukcji, tzn. z odprowadzeniem dymu nad

poziom sufitu, czyli na strych, lecz bez właściwego komina. Niemniej właśnie takie rozwiązanie było ongiś w drewnianej *kurnej* chacie zachowanej do dziś tuż za wschodnią granicą państwa, we wsi Rożkowka w białoruskiej części Puszczy Białowieskiej. Wspomniany budynek został odnaleziony i zinventaryzowany przez uczestników międzynarodowych warsztatów „Forum na rzecz ochrony dziedzictwa kulturowo-przyrodniczego regionu Puszczy Białowieskiej”, w dniach 12-13 kwietnia 2002 r. Obecnie nie posiada pieca (został rozebrany), lecz ma pewne interesujące szczegóły konstrukcji: mimo braku komina „nad izbą w stropie widoczny jest otwór o wym. 13 x 24 cm w odległości osiowo: 66 cm od ściany zewnętrznej i 156 cm od ściany wewnętrznej. Mógłby on pełnić funkcję odprowadzania dymu z paleniska bądź pieca. Mówią o tym najstarsi mieszkańcy, którzy pamiętają jej najstarszą postać” (H. Łapińska i A. Łusza, *Kurna chata we wsi Rożkowka – inwentaryzacja oraz próba rekonstrukcji*, [w:] H. Łapińska i M. Stepaniuk [red.], *Dziedzictwo kulturowe regionu Puszczy Białowieskiej – wybrane zagadnienia: wyniki polsko-białoruskich warsztatów inwentaryzacyjnych – lipiec 2002*, Północnopodlaskie Towarzystwo Ochrony Ptaków, Białystok-Kamieniuki 2003, s. 169).

⁴⁹ Liczne wzmianki o sypialnym użytkowaniu pieca znajdujemy w literaturze etnograficznej, architektonicznej i pięknej. W odniesieniu do Podlasia znalazłem m.in. następujące wzmianki: „Garnki trzymano pod piecem a na piecu się grzano” (Aleksandra Filipiuk ze wsi Wieżanka, w: *У новай айчыне...*, op. cit., s. 110). „Przy piecu była szeroka ława, która ciągnęła się aż do ściany. Był też zapiecek. Na zapiecku i na piecu chlebowym spały dzieci. Na ławie też z powodzeniem mogła spać jedna osoba” (J. Bagiński, op. cit., cz.8/2003, s. 32). „Na piecu zawsze było ciepło. Na ogół zimą spały tu dzieci albo najstarsza babcia lub dziadek” (H. Перэвой, op. cit., 1999, s. 7). Ponadto Franciszek Salezy Dmochowski pisze, iż zwyczaj sypiania na piecu w ogóle wyróżniał „Rusinów” od sąsiednich narodów: „w izbie piec w przedniej części otwarty, służy do gotowania potraw; w tylnej, sklepiony z zasuwką, do pieczenia chleba a po zatkaniu do ogrzania izby; przy nim najulubieńsze siedzenie na ławie kobiet, starców i dzieci, na nim ostatnich spoczynek i łożo, jeśli nie miękkie, ciepłe przynajmniej” (F.S. Dmochowski, *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w ościennych prowincjach*, Warszawa 1860, s. 114). Zob. także przypisy 63-66 w niniejszym artykule.

⁵⁰ Tę nazwę rejestruje w okolicach Sokółki *Polski Atlas Etnograficzny*, a za nim Krzysztof Kwaśniewski (op. cit., 1963). Wydaje się jednak, iż *prypieczkiem* czasami nazywano również górną część pieca, wykorzystywaną do spania.

⁵¹ M. Pokropek pisze: „Niektórzy informatorzy z terenu augustowsko-suwańskiego stwierdzają, że w połowie XIX w. można było jeszcze gdzieś spotkać paleniska otwarte. Znajdowały się one na trzonie podniesionym nad podłogę na ok. 60-80 cm, przylegającym do komina i pieca piekarniczego. Trzon paleniska wykonany był z gliny lub z cegły. Na trzonie znajdowało się małe wgłębienie służące za właściwe palenisko. (...) Nad paleniskiem nadwieszona była kapa z otworem do komina, przez który uchodził dym i para. Informacje te potwierdzają paleniska o podobnej konstrukcji, występujące do niedawna na terenach powiatów Dąbrowa Białostocka i Sokółka. W czasie etnograficznych badań terenowych w 1962 r. natrafiono tam na palenisko otwarte, umieszczone na tzw. *prypiecku* przy czeluści, czyli przy otworze do pieca piekarskiego” (M. Pokropek, op. cit., 1974, s. 167). Ponadto M. Pokropek i T. Strączek podają: „Trzon kuchenny z cegły, oblepiany gliną, tworzył sześcian, wysoki ok. 80-100 cm i tyleż szeroki, był posadowiony przy wewnętrznym rogu izby, po przeciwległej stronie ścian z oknami. Na polepie było wgłębienie, w którym palono ogień. (...) Polepę kuchenną z trzonem pieca chlebowego łączył otwór zastawiany kawałkiem blachy lub zamykany żelaznymi drzwiczkami” (M. Pokropek i T. Strączek, op. cit., 1993, s. 94).

⁵² Tę nazwę podaje M. Pokropek: „Nad paleniskiem ustawiano tzw. *drajfus* lub *drejfus*, czyli metalowe trójnogi, na których stawiano garnki w czasie gotowania” (M. Pokropek, op. cit., 1974, s. 167).

⁵³ Tę nazwę stosowano m.in. we wsi Podręczany w gm. Czyże. Utrwalono ją w wydawanej w tej gminie „Gazecie Czyżowskiej”, skąd cytuję: „Piec nie miał wówczas oddzielnego trzonu kuchennego. Kiedy trzeba było szybko przyrządzić posiłek, to używano do tego *trójnogu* (*trynożki*). Było to nic innego jak podstawka, na którą stawiano garnek, zaś pod spód zgarniano wyjęty z pieca żar i układano suche, smolne polana” (jak), *Folklor i obrzędowość wsi Podręczany. Cz. III: Charakterystyka historyczno-etnograficzna i kultura materialna wsi Podręczany*, „Gazeta Czyżowska”, 11-12/1999, s. 9).

⁵⁴ Podają za T. Strączkiem i M. Pokropkiem: „Garnki do gotowania ustawiano na żelaznych podstawkach, zwanych *pieskami* lub *żelazkami* (*drejfusami*)” (M. Pokropek i T. Strączek, op. cit., 1993, s. 94).

⁵⁵ Wspomina o tym Jan Bagiński: „w piecu zawsze był żar dobrze przykryty popiołem. Mama rozgrzewała popiół, znajdowała żarzący się węgielek i łatwo rozpałała ogień. Bywało jednak i tak, że choć

popiół był jeszcze ciepły, nie było w nim ani jednego węgielka. Mama brała wtedy specjalny garnuszek, wkładała tam wygasłe węgielki i wychodziła na ulicę popatrzeć, w której chacie unosi się dym z komina. Zachodziła tam i prosiła o trochę żaru, a zanim wróciła do domu, rozdmuchała już ogień. Potem, po jakimś czasie pojawiły się zapalki, które dla oszczędności dzielono na pół" (J. Bagiński, *op. cit.*, cz.8/2003, s. 33).

⁵⁶ Znalazłem kilka wzmianek w literaturze, na temat owego elementu pieca. J. Bagiński wspomina z autopsji: „Przy piecu znajdowała się specjalna wnęka, w której wieczorem paliło się łuczywo, czasem lampa naftowa. (...) Czasem oświetlało się mieszkanie łuczywem. Zapaloną drzazgę ze smolnego sosnowego drewna umieszczano w specjalnym otworze przy piecu lub w garnuszku z piaskiem” (J. Bagiński, *op. cit.*, cz.8/2003, s. 33). Podobnie pisze Leszek Nos: „Przy każdym piecu był komin, na którym wieczorami paliła się *łuczyna* i oświetlała chatę” (L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 107). Mirosław Serwin podaje dodatkowe informacje nt. oświetlania domów w obszarze Puszczy Knyszyńskiej: „oświetlenie dawała lampa naftowa (...), a że nafta była droga (w 1938 r. za litr płacono 38 gr, tj. równowartość 6-8 jaj) często oświetlano błanką czyli specjalnie do tego przygotowanymi drzazgami łupanymi z drewna świerkowego, mocowanymi jednym końcem w urządzeniu zwanym dziadkiem, a drugi koniec zapalano i tak oświetlano izby. Dawało to niewiele światła, natomiast dużo dymu i węgla, stąd izba upodabniała się do wędzarni” (M. Serwin, *Życie na wsi (wspomnienia, refleksje)*, [w:] *Puszcza Knyszyńska*, [red.] A. Czerwiński, Supraśl 1995, s. 397-412, tu s. 400-401).

⁵⁷ Franciszek Salezy Dmochowski pisał kiedyś: „Jeśli nie pali się w piecu, oświecają izbę łuczywem w długie wstęgi struganem, którego koniec jeden zapaliwszy, drugi w szparę ściany wypychają, albo na przytykającym niemal do pieca wiszącym kominie utrzymują ogień. Kształt pomienionego komina jest taki: cylinder łubiany, nieco rozszerzony u spodu, końcem jednym aż na dach wychodzi, by dym wyprowadzał, u spodu na łańcuszkach lub prętach zawieszona kratka żelazna, na której ciągle przykładają się niewielkie drzazgi smolne; węgiel tworzący się i popiół opada na ziemię, czyli klepisko stanowiące podłogę” (F.S. Dmochowski, *op. cit.*, s. 114).

⁵⁸ Tu warto zacytować dwóch białoruskich badaczy, tj. Aleksandra Łokotkę i Sergiusza Siergaczowa: „Wśród licznych wynalazków służących oświetleniu wnętrza izby, na obszarach wschodniego Polesia i przylegającego doń Górnego Nadnistrza powszechne były podwieszane *łuczники*. Miały kształt rękawa szerszego u dołu, wypłcionego z wikliny i oblepionego gliną. (...) W dolną część wstawiano metalowe kółko formujące rurowy kształt rękawa. Pod spodem podwieszano kratę, na której palono smolne szczapy. Tak wykonany *łucznik* można było w dzień zdjąć i zatknąć za belkę stropu. Zawieszano go naprzeciw gardła pieca, od strony okna. Dym wychodził na strych przez dziurę w suficie i dalej drewnianą rurą był wyprowadzany na dach. Znano także kominki (...), tj. wnęki w zewnętrznym narożu pieca, na których palono smolnym drewnem. Dym wyprowadzano specjalnym przewodem, połączonym z kominem od pieca. Powszechne były także przenośne urządzenia do oświetlania izby” (A.I. Łokotko, *op. cit.*, 1991, s. 151, 152). „Przestrzeń między krasnym kątem a babskim kątem służyła do codziennych prac domowych; to tu stawiano krosna, obok – *łucznik*, tj. przenośny stojak z obejmą, w której mocowano łuczywo. Na obszarze Polesia i w centralnej części Białorusi przy piecu robiono tzw. *poswiet* – stały łucznik z kominem, mocowany do sufitu” (C.A. Ceprachëb, *op. cit.*, 1992, s. 102).

⁵⁹ Do poleskich *świecaków* kapturowych odnoszą się m.in. niżej zacytowane wzmianki: „W czasie długich wieczorów zimowych świeci się smolnem łuczywem na specjalnym przyrządzie. Przyrząd ten składa się z worka, zwężającego się ku górze i przytwierdzonego naokoło otworu w powale. W dolnej części worka umocowany jest żelazny ruszt, na który kładzie się płonące łuczywo, zaś dym wydostaje się za pośrednictwem worka na strych” (M. Marczak, *op. cit.*, 1935, s. 28). „Między dwoma oknami od podwórka, o półtora może łokcia od ściany, znajduje się *łucznik*. Bardzo to oryginalny i praktyczny przyrząd do oświetlania, o ile wiem, czysto poleskiego pochodzenia. Jest to rodzaj komina, spuszczonego się w dół od pułapu, wąskiego u góry, a rozszerzającego się u dołu. Płciono to z łozy, owinięte grubym płótnem i oblepione wewnątrz i zewnątrz gliną; u spodu zawieszona na dość długich haczykach żelazna kratka, na której kładą zapalone łuczywo smolne. Dym idzie sobie przez łucznik do góry, na zewnątrz, i powietrze w całej izbie się oczyszcza, a łuczywo daje jasne, śliczne, wesołe światło, które różowym blaskiem oblewa młode twarze (...). Wnętrze poleskiej chaty przy świetle *łucznika*, jest prawdziwie malowniczym zjawiskiem” (E. Jeleńska, *Wieś Komarówicze w powiecie mozyrskim: odbitka z tomu V „Wisły”*, Warszawa 1892, s. 27; [przedruk w:] Z. Gloger, *op. cit.*, 1907, s. 121).

⁶⁰ „W okolicach leśnych miewają także osobny komin, w którym w długich zimowych wieczorach pali się łuczywo do oświetlenia” – Podlasiak (A. P...wawicz z okolic miasta Narwi): *Podlasie Ru-*

- skie, „Gazeta Warszawska” nr 242-255/1854, [przedruk w:] *Ruś Podlaska. Podlasie w opisach romantyków*. Wyboru dokonał i opracował Jerzy Hawryluk. Biblioteka „Nad Buhom i Narwoju” t. 1, Bielsk Podlaski 1995, s. 109-141, tu cyt. z s. 116.
- ⁶¹ „Izbę oświetlano *luczywem* (*smolina*), płonąca bądź to na piecu, na polepie (pod kapą – *kołpakiem* lub inaczej *kapturem*), albo też na *świeczaku*, tj. czymś w rodzaju wiadra z dnem w kształcie stalowej kraty. Czasami *luczywo* stawiano na specjalnej półce przybijanej do ściany obok drzwi wejściowych” (M. Парновска, *op. cit.*, 1961, s. 167).
- ⁶² „Do oświetlania używają najczęściej tzw. *zabatników*” (A. Bartosz, *Monografia rejonu szkolnego Mostowlany, Mostowlany*, maj 1934 (rękopis w Archiwum w Grodnie, DAGB:87:1:101 ark.35-38), [przedruk w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 288).
- ⁶³ Oto wzmianki o tej platformie sypialnej: „Za piecem znajdowała się deska, na której sypiał dziadek, pod nią zaś trzymano drwa” (Eugeniusz Świcki ze wsi Jaczno, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 101). „Garnki trzymano pod piecem, a na piecu się grzano. (...) na piecu mieściły się cztery osoby. (...) z 4-5 szerokich desek robiono nakrycie między piecem a ścianą i na nich sypiano” (Aleksandra Filipiuk ze wsi Wieżanka, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 110, 111). „Na piecu chlebowym sypiały najczęściej dzieci a rodzice na *zapiectu*, to jest na deskach mocowane ćwiekami między piecem a przylegającą ścianą. Na *zapiectu* słano stare łachmany” (B. Швед, *У П Рэчы Паспалітай*, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 241). „Obok pieca znajdował się *przypiecek*, a za nim wzdłuż ściany *zapiecek*, gdzie spali starsi i gdzie składowano pościel” (*Folklor i obrzędowość wsi Podręczany...* *op. cit.*, s. 9). „Na piecu spały i bawiły się w okresie zimy dzieci” (L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 107, *ibid.*, s. 69). „Na piecu zawsze było ciepło. Na ogół zimą spały tu dzieci albo najstarsza babcia lub dziadek. (...) Między piecem chlebowym aż do ściany *prysienka* znajdował się *zapieczak* – czyli kilka desek opartych na *przypecku* z jednej strony a na ławie stojącej wzdłuż ściany *prysienka*. Na *zapieczku* sypiał gospodarz i gospodyni, czasami także niemowlę” (H. Перэвой, *op. cit.*, 1999, s. 7).
- ⁶⁴ Dawniej wszędzie, gdzie występowały piece *ruskie* lub inne typy pieców sypialnych, wykształciły się również powiedzenia i przysłowia wskazujące na atrakcyjność odpoczynku na piecu: „piecuch”, „jak u Pana Boga za piecem”, „w każdym kątku po dzieciątku, a za piecem dwa”, itp. Zauważa je już Zygmunt Czartoryski: „Pamiętka po [dawnych piecach piekarskich] pozostała w wyrażeniach i przysłowia ludowych, jak: *piecuch*, *siedzieć* lub *leżeć* za piecem, a nawet jak u Pana Boga za piecem, z pieca na łeb itd., co jest dowodem, że były piece piekarskie po izbach, kiedy za niemi i na nich siadano i legano i kiedy z nich zeskakowano i spadano” (Z. Czartoryski, *op. cit.*, 1896, s. 33). O sypialnym użytkowaniu pieca – zob. także przypis 49 w niniejszym artykule.
- ⁶⁵ Michał Federowski pisał przed 120 laty, iż m.in. w okolicach Sokółki i ogólnie na Grodzieńszczyźnie, miejsce na piecu zwyczajowo należało do dziadków. Ci będąc na utrzymaniu dzieci, „zawsze wymawiają sobie miejsce honorowe na *zapiectu* v. *zapieczku*, z którego aż do zgonu syn nie ma ich prawa rugować. Na miejsce to każda *niewiestka* (synowa) spogląda pożądliwym okiem i nic w tem dziwnego, bo na *zapiectu* i cieplej i wygodniej, a i pościel zawsze na dzień pozostaje zasłana, gdy tymczasem ona wraz z mężem musi spoczywać na wąskiej, pod ścianą stojącej ławie, a pościel wynosić co rano do komory. Skoro jednak synowa umie sobie na miłość u starych zasłużyć, ci ostatni, w drodze łaski, zwłaszcza podczas silnych mrozów, pozwalają jej mieścić się przy sobie, a nawet, w razie pologu, ustępują jej cały *zapiecek* na kilka tygodni, ale jak się już rzekło, aby tego dostąpić, należy bardzo a bardzo zasługiwać się starym. Jeżeli gospodarka niepodzielona, a rodzice z tego świata zesłi, miejsce na *zapiectu* według zwyczaju zajmuje brat najstarszy” – M. Federowski, *Poszukiwania*, rozdz. VII: *Dożywocie*, „Wisła. Miesięcznik Geograficzno-Etnograficzny” t. 3 (kwiecień-maj-czerwiec) 1889, s. 373-378. Wiele innych wzmianek w literaturze potwierdza funkcje sypialne i znaczenie miejsca na piecu, na tle nieformalnej hierarchii rodzinnej: „Spaliśmy w bocznej komórze na piecu i *przypecku*. Gliniany piec był tak przestronny, że na nim mieściły się cztery osoby. W naszej rodzinie to miejsce służyło babuni” (Jan Małaszewski ze wsi Dubicze Osoczne, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 68).
- ⁶⁶ Żywe wspomnienia obecnych lub dawnych mieszkańców wsi wskazują, że w niektórych wsiach na piecach sypiano jeszcze przed półwieczem: „Piec służył również do spania, przede wszystkim dla dzieci. Przebywały one zimą niemal cały czas na piecu dlatego, że było tam najcieplej” (*Folklor i obrzędowość wsi Podręczany...*, *op. cit.*, s. 9). „Na piecu była całoroczna sypialnia dla dzieci. Na *zapiectu* spali dziadkowie, a gospodarze w drewnianym łóżku ze słomianym siennikiem. Długa i szeroka ława służyła w dzień do siadania, a w nocy do spania” (K. Kościewicz, *op. cit.*, s. 29).
- ⁶⁷ K. Krzysztofik podaje za P. Bobrowskim (П.О. Бобровский, *op. cit.*, 1863): „Na prawo piec *gardlem* do drzwi obrócony. Za piecem jest tzw. *zakut* albo *poł*, na którym śpi cała rodzina. Na piecu sypiają tylko

uprzywilejowani. Z pieca wchodzi się na tzw. *podsuflitek* – rusztowanie zrobione pod pierwszą kwatery sufitu, arszyn niższej od sufitu (W. Krzysztofik, *op. cit.*, 1934, s. 68). Natomiast Romanov pisze, iż na Grodzieńszczyźnie „wzdłuż ściany przeciwległej wobec pieca, a także wzdłuż ściany frontowej znajdują się ławy długie tak jak ściana; podobnie za piecem (między nim a ścianą frontową) znajduje się szeroka platforma (polepa), na którym sypia rodzina. Nad nią, na wysokości pieca, czasami mocuje się platformę dla starszków” (E.P. Романов, *op. cit.*, 1911, s. 20).

⁶⁸ J. Czajkowski, *op. cit.* s. 162.

⁶⁹ M. i W. Pokropkowie pisali: „Do nagrzanego pieca chlebowego wkładano garnki i misy z gotującą się strawą i tam pozostawiano je do czasu gdy były gotowe do spożycia. Wszelkie przużone kasze, rosół a także jajecznicę i kartoflane baby smażone w glinianych *lachańkach* (owalne płaskie naczynia) w piecu chlebowym miały swoisty, sobie tylko właściwy smak. Dawniej przy każdym piecu znajdowały się żeliwne widełki, którymi gospodynie posługiwały się przy wkładaniu i wyjmowaniu do pieca lub z pieca chlebowego” (M. i W. Pokropek, *op. cit.*, 1995, s. 110).

⁷⁰ Wiele wzmianek w literaturze potwierdza powszechność zwyczaju przyrządzania posiłków za pomocą dwójakich metod, tj. (1) z wykorzystaniem właściwego pieca chlebowego, do którego czeluści wkładano garnki, lub (2) zawieszając garnki na żeliwnym trójnogu, *drejfusie*, nad otwartym ogniskiem rozpalonym przed piecem chlebowym. Oto przykłady: „Nie było płyty a kolację przygotowywano na trójnogu ustawianym przed piecem na glinianym lub ceglany klepsku. (...) Gotowano w żelaznych saganach. Były też gliniane garnki, które wkładano do pieca za pomocą widełek” (Rygor Andrejuk ze wsi Husaki, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 28). „Rano gospodynie rozpały wielki piec chlebowy, na którym wokół płonących polan ustawiały garnki z wodą i ziemniakami. Z przodu stawiano małe garnki na żupę” (Michał Gabrylewski ze wsi Trywieża, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 40). „Dalej, za szafką było łóżko, potem kuchenny stół, za stołem druga ława. Między tą ławą a wejściem znajdowała się nieduża kuchienka na dwie fajerki. To na niej i w piecu chlebowym przygotowywało się posiłki. Pośrodku pieca chlebowego palił się ogień, a dookoła stały garnki. Do wstawiania i wyjmowania garnków służyły specjalne widły. Ugotowana i pozostawiona w takim piecu strawa była ciepła aż do wieczora. (...) Ogień na co dzień palił się na przypieku, przed piecem, pod tym kominem właśnie” (J. Bagiński, *op. cit.*, cz.8/2003, s. 32 i 33). „Pierwotnie ogień palono we wgłębieniu polepy, później, tzn. pod koniec XIX w. zaczęto palenisko obudowywać (...) Z nalepą kuchenną bezpośrednio połączony był piec chlebowy, tu służący także do gotowania i to okazjonalnie do dnia dzisiejszego, nawet w przypadku, gdy kuchnie wyposażone są w żeliwne blaty z tzw. fajerkami” (M. i W. Pokropek, *op. cit.*, 1995, s. 110). „W pokoju stał duży gliniany piec, w którym codziennie gotowano posiłki” (Jan Małaszewski ze wsi Dubicze Osoczne, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 68). „W komorze stał piec bez płyty, w którym gotowano” (Eugeniusz Świcki ze wsi Jaczno, [w:] *У новай айчыне...*, *op. cit.*, s. 101). „Trzonu kuchennego w ogóle nie było. Nie tylko pieczono chleb, ale też gotowano na wewnętrznym palenisku pieca. Gotowano raz dziennie, bo ani w lecie, ani w zimie nie było czasu, żeby posiłek przygotowywać kilka razy. To jedzenie stało w piecu, więc cały dzień było ciepłe. (...) Do wyjmowania garnka z pieca służyły specjalne widły” (K. Kościwicz, *op. cit.*, 2001, s. 29).

⁷¹ Zygmunt Czartoryski w 1896 roku pisał: „ognisko otwarte właśnie odznacza się oszczędnością i tanią opałą przed wszystkimi sposobami gotowania dla ludzi wiejskich. Na wolnym ogniu pali się chrustem i stawia garnki na dynarkach czyli stragankach. Do gotowania zaś na blasze trzeba drzewa grubszego lub węgla kamiennych” (Z. Czartoryski, *op. cit.*, 1896, s. 35).

⁷² Pokropek M., Strączek T., *op. cit.*, 1993, s. 94.

⁷³ Władysław Ekielski w swym poradniku budowlanym z 1915 roku podaje: „Piec piekarski o szerokości 70 centymetrów w świetle a o długości 1 metra i 20 centymetrów wystarcza w zupełności do wypiekania jednorazowo sześciu bochenków chleba o średnicy 35 centymetrów. Piec piekarski o szerokości 1 metra i 10 centymetrów a o długości 1 metra i 65 centymetrów wypieka jednorazowo 12 bochenków chleba” (Wł. Ekielski (red.), *Odbudowa polskiej wsi: Projekty chat i zagród włościańskich opracowane przez grono architektów polskich*, Kraków 1915, s. 15). Zresztą dawniej piece klasyfikowano w zależności od liczby mieszczących się w nich bochnów, a nie według wymiarów zewnętrznych.

⁷⁴ „Pod powalą nad piecem wisiła cebula dymka wiązana w wianki” (H. Первой, *op. cit.*, 1999, s. 7).

⁷⁵ Kilka wzmianek informuje o podsufitowych deskach zawieszanych nad piecem, np.: „bliżej zaś pieca do sufitu była przymocowana *policia*, gdzie stawiano kuchenne naczynia” (*Folklor i obrzędowość wsi Podręczany...* *op. cit.*, s. 9).

⁷⁶ Marian Pokropek podaje w odniesieniu do obszarów Suwalszczyzny i północno-wschodniej części Białostocczyzny: „W murach pieców znajdowały się liczne wypusty, tzw. murki oraz wgłębienia słu-

- zące jako schowki na drwa, naczynia i inne przedmioty kuchenne. Do często występujących wgłębień należą tzw. *kuce* dla kokoszków albo *piecury*, w których przetrzymywano drób w czasie wysiadki (M. Pokropek, *op. cit.*, 1974, s. 169). Ignacy Krasicki, „Pan Podstoli” cz. 2 księga 1: „Drzwi naprzód były tak niskie, iż lubom się ledwo nie na pół zgiął, wszedłem na guzem na czole. Podłogi żadnej nie było a gęsi koło drzwi siedzące spoczywały w małej wilgocią sporządzonej kałuży; kojce pełne kaczek otaczały piec gliniany, za którym świeżo urodzone cielę miało swoją stajenkę. Okien w izbie było dwa, jedno wpół gontami przezroczystymi zabite, drugie bez trzech szyb ale słomą zatkanę.”
- ⁷⁷ Często wspominają o nich badacze ludowej kultury. Zob. np. K.T. Moszyński, *Ogień w kulturze ludowej Słowian*, [w:] *Kultura ludowa Słowian*, t. II cz.1, Warszawa 1967, s. 491-506; F. Kotula, *Pieczę, „Polska Sztuka Ludowa”* nr 3/1979.
- ⁷⁸ W. Załęski, *Zachowane w pamięci mieszkańców Puszczy Knyszyńskiej*, „Polska Sztuka Ludowa”, r. XLIV nr 4, s. 25.
- ⁷⁹ „W wielką Sobotę święcono wodę i ogień. Symbolika obu żywiołów była tu nad wyraz wymowna. (...) Po poświęceniu przez księdza na cmentarzu przykościelnym ognia, ludzie tam zgromadzeni brali nadpalone kawałki drewna lub węgielki i zanosili je do domów. Gospodyni rozpalając w Wielkanoc nowy ogień kładła do niego przyniesiony z ogniska wielkosobotniego węgielek, a gospodarz jakiś zwęglony kawałek drzewa zatykał pod strzechę lub okna po to, by zabezpieczyć dom przed ogniem: „głowienki z ogniska wielkosobotniego zasadzali za strzechy, bo mówili, że to chroni przed piorunem” (T. Strączek i M. Pokropek, *op. cit.*, 1993, s. 114 i 117).
- ⁸⁰ Często piszą o tym autorzy białoruscy. W. Tracewski podaje, że *dziadek* „dawniej pełnił też ważne funkcje obrzędowe: przy nim odprawiano rytuały związane z ludowym lecznictwem, zamążpójściem, swatami itp.” (B.B. Трацэвскі, *op. cit.*, 1989, s. 72). A. Łokotko pisze: „z owym słupkiem wiązało się wiele wróżb, zabobonów, rytuałów – był on jakby domowym ołtarzem, symbolem domowego ogniska” (A.I. Локотка, *op. cit.*, 1995, s. 244).
- ⁸¹ M.in.: M. Marczak, *op. cit.*, 1935; A.I. Локотко, *op. cit.*, 1991; A.I. Локотка, *op. cit.*, 1995; C.A. Серагачёв, *op. cit.* 1992; B.B. Трацэвскі, *op. cit.*, 1989.
- ⁸² J. Czajkowski, *op. cit.*, 1961, s. 162.
- ⁸³ „Świetnik w formie nalepy jest rozwiniętą formą powszechnego dawniej w Polsce, na Białorusi, Litwie, Polesiu etc. tzw. *świecaka*, który w miejsce kapy *świecaka* miał rurę płócienną oblepioną z obu stron gliną; łuczyno płoło na zawieszanej na łańcuszkach żelaznej kracie czy blasze. Sprzęt ten zawieszony był w tym samym miejscu, w którym w izbie naszej zagrody stał *świecnik*” (J. Czajkowski, *op. cit.*, 1961, s. 162).
- ⁸⁴ Ów wniosek potwierdzają badacze przedmiotu, np. Zofia Cybulko rekapitułuje: „W wielu domach urządzenia do gotowania służyły jednocześnie do pieczenia chleba i do ogrzewania domu. Takie piece, budowane z gliny lub z cegły i gliny, posiadały także przypiecki, wnęki i schowki. Te dostawki służyły do spania, siedzenia, suszenia ubrań oraz do magazynowania drewna opałowego i różnych produktów żywnościowych. Zespół wymienionych wyżej urządzeń określany był jako piec chlebowy lub piec piekarski” (Z. Cybulko, *op. cit.*, 2002, s. 207).
- ⁸⁵ E. Jeleńska, *op. cit.*, 1892, s. 25; Z. Gloger, *op. cit.*, 1907, s. 119. Warto porównać tę wypowiedź z fragmentem książki Zygmunta Czartoryskiego, napisanej w oparciu o doświadczenia z zupełnie innego regionu Polski, mianowicie z Poznańskiego: „w zimie u ludzi biednych piec piekarski w izbie jest dobrodziejstwem. Raz, że gdy piecze się chleb, ogrzewa się izba, nie ginie ciepło, jak przy rozpalamiu w piecu polnym; po wtóre, że na piecu piekarskim w izbie, pod nim i za nim, mieszczą się różne rzeczy i odbywają się różne czynności. Na piecu suszą się i przechowują różne produkty, czasem zimą leży tam człowiek słaby lub bawią się dzieci. Pod piecem jest ławka lub murek przypieckiem zwany; na nim siedząc starzy grzeją sobie plecy a kobiety i dziewczęta przędą w wieczory zimowe przy świetle ogniska otwartego, o którym właśnie była mowa. Za piecem chlebowym wreszcie, tj. między nim a tylną ścianą domu lub izby jest zapiecek, gdzie przechowują się różne rzeczy albo gdzie zwykle sypia sługa” (Z. Czartoryski, *op. cit.*, 1896, s. 32, 33).
- ⁸⁶ Tę nazwę podaje za Marianem Pokropkiem (M. Pokropek, *op. cit.*, 1974, s. 167).
- ⁸⁷ M. i W. Pokropkowie piszą: „pod koniec XIX w. zaczęto palenisko obudowywać i nakrywać żeliwnymi blatami” (M. i W. Pokropek, *op. cit.*, 1995, s. 110). W ciągu kilkudziesięciu lat niemal wszystkie piece przebudowano i nakryto płytami, jak o tym świadczy jeden z cytatów w kolejnym przypisie. Interesującą wzmiankę na temat ewolucji urządzeń ogniowych w domu rodziny Toczydłowskich we wsi Krynice, podaje Iwona A. Toczydłowska: [s. 225:] „W 1863-1864 roku rozpoczęto budowę kolejnego,

nowego domu (...) w Krynicach, obecnie o nr 15. (...) W kuchni w narożu na styku czterech pomieszczeń mieszkalnych stał duży piec. Był murowany z cegły i gliny, na fundamencie z kamienia. Pełnił zarówno funkcję pieca chlebowego (miał miejsce na dziesięć blach!), jak i niezależnej kuchni z płytą żelazną do gotowania oraz pieca do ogrzewania izb, posiadał również zapiecek. Komin był wybudowany na drewnianym stropie na dodatkowym ruszcie, z cegły łączonej na glinę i gliną tynkowany. (...) [w latach czterdziestych] wyburzono piec stojący w kuchni. W miejsce starego wybudowano nowy, mniejszy z płytą kuchenną, piecem grzewczym (tzw. ścianówką) oraz niewielkim piecem chlebowym i kapą (okapem). Podobny piec postawiono w wewnętrznym narożu izby przekształcanej w kuchnię (...). Pozostawiono stary ceglano-gliniany komin stojący na drewnianym stropie. Podłączono doń oba wyloty kanałów odprowadzających dym znad okapów" (I.A. Moczydłowska, *Ewolucja zagrody szlacheckiej w XIX i XX w. na przykładzie wsi Krynice*, [w:] Jerzy Uścińowicz (red.), *Architektura kultur lokalnych pogranicza. Pogranicze Polski, Litwy, Białorusi i Ukrainy*, Białystok 2006, s. 223-234).

⁸⁸ Świadczyć o tym wypowiedzi niektórych mieszkańców wsi, utrwalone w literaturze. Dotyczą okresu międzywojennego: „W komorze stał piec bez płyty, w którym gotowano. (...) W okresie międzywojennym zaczęto montować pierwsze płyty, ostatnie zamontowano za okupacji” (Eugeniusz Świcki ze wsi Jaczno, [w:] *У новай айчыне...*, op. cit., s. 101). „W komórce był piec i stół. Piec był wielki, chlebowy, z cegły i gliny i z bielonymi bokami. Gotowano w piecu, dopiero później dorobiono płytę” (Maria Panasewicz ze wsi Jałówka koło Lipska, [w:] *У новай айчыне...*, op. cit., s. 85). „W kuchni znajdował się wielki piec na sześć fajerek. Płyty początkowo nie było, ale dorobiono ją później” (Aleksandra Filipiuk ze wsi Wieżanka, [w:] *У новай айчыне...*, op. cit., s. 110).

⁸⁹ Tę informację również ilustruje wypowiedzią jednego z mieszkańców, odnoszącą się do lat dwudziestych XX w.: „Urząd dał nam 40 metrów lasu, który wycieliśmy i wybudowaliśmy chatę z ceglano-kamiennym piecem i płytą na cztery fajerki” (Aleksander Kiszycki ze wsi Knyszewicze, [w:] *У новай айчыне...*, op. cit., s. 60).

⁹⁰ Wg: J. Czajkowski, op. cit., 1961, s. 162. Ponadto w 2002 roku Z. Cybulko, powołując się na wcześniejsze materiały zgromadzone podczas badań terenowych w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, stwierdziła, iż: „paleniska otwarte, kilka wieków temu najpopularniejszy na wsi system piecowy, obecnie już nigdzie nie występują, nawet w formie reliktovej” (Z. Cybulko, op. cit., 2002, s. 207).

⁹¹ Wyodrębnienie się owych charakterystycznych elementów zauważają badacze polscy i białoruscy, zarówno architekci jak też etnografowie. Z. Cybulko pisze: „Poza wprowadzeniem komina w XIX wieku nastąpiły także inne znaczące zmiany w systemie ogniowym, a były one związane z rozdzieleniem funkcji poszczególnych urządzeń. Paleniska zakrywano żelaznymi płytami umieszczanymi na rusztach a dym odprowadzano specjalnymi kanałami do komina. W niektórych rejonach Polski zmiany te doprowadziły do całkowitego oddzielenia poszczególnych części systemu piecowo-kominowego. Na Podlasiu, w domach szerokofrontowych asymetrycznych, system przekształcił się w ten sposób, że powstał zespół urządzeń składający się z 4 elementów: – kuchni z blatem do gotowania, – pieca chlebowego, – pieca grzewczego, – okapu, kanałów i komina. Wszystkie te urządzenia były ze sobą połączone i zajmowały centralną część domu, na przecięciu ściany nośnej ze ścianami działowymi” (Z. Cybulko, op. cit., 2002, s. 2008). Leszek Nos podaje: „Kolejna poważna zmiana konstrukcji wiejskiego pieca rozpoczęła się w pierwszych latach XX wieku. Zmniejszyła się powierzchnia pieca a zwiększyła się jego funkcjonalność. Przed paleniskiem do wypiekania chleba dobudowano trzon kuchenny do gotowania strawy. Ponadto z prawej względnie lewej strony paleniska stawiano ściankę grzewczą z leżanką, od której w dowolnej porze roku po otworzeniu zimowego szybra, ogrzewała się izba. Ten typ pieca z niewielkimi zmianami przetrwał na wsi do czasów współczesnych” (L. Nos, op. cit., 1996, s. 69).

⁹² L. Nos, op. cit., 1996, s. 69.

⁹³ Specyfiką Podlasia było występowanie wsi-przedmieść, których mieszkańcy mieli przyznane pewne przywileje miejskie, mimo że pod względem funkcjonowania były to typowe rolnicze wsie (najczęściej o układzie szeregowki z gospodarką trójpółową, opartą o tzw. przymus polowy). Wsie-przedmieścia występowały wokół miasteczek takich jak m.in. Narew, Narewka i Bielsk Podlaski. Doroteusz Fionik oblicza na podstawie materiałów źródłowych, że np. Bielsk Podlaski w 1576 roku był niewiele większy od jednego z przedmieść – wsi Augustowo (dawniej Baranowo), liczącej ok. 150 gospodarstw i ulokowanej na 164 włókach. Okoliczna wieś-przedmieście Widowo liczyła 74 włoki, Parcewo – 45, Stryki – 43, Szastały – 29, Spiczki – 16 włók. Przez kolejne stulecia aż do dnia dzisiejszego we wsiach-przedmieściach przetrwało poczucie lokalnej odrębności i tożsamości „miejskiej”, pomimo zaniku podstaw prawnych w latach 60. XIX w. (zob. D. Fionik: *Z historii wsi Augustowo*, [tekst dostępny w:] www.slonko.com.pl/historia_21.php).

⁹⁴ L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 69.

⁹⁵ O roli wiejskich profesjonalistów w wytwórczości zdunskiej we wsiach zachodniego Podlasia pisali M. Pokropek i T. Strączek: „budowniczym komina, pieca chlebowego i ogrzewaczy był murarz. (...) Wykonanie dość skomplikowanego systemu ogniowego wymagało dużej umiejętności i doświadczenia zawodowego” (M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 95). Wobec dominacji materiału budulcowego, jakim było drewno, można zaryzykować wniosek, że murarze zajmowali się głównie murowaniem pieców, rzadziej zaś stawiali murowane budynki.

⁹⁶ A. Łokotko następująco ujmując ogólne kierunki ewolucji systemów piecowych: „w miarę komplikowania się układów mieszkań, układy i konstrukcje pieców stają się coraz bardziej złożone. Piec przestaje wypełniać kąt i staje się złożonym węzłem łączącym kuchnię, sypialnię i pokoje, determinując aranżację wnętrza. U schyłku XIX wieku (...) piec łączy się z płytą do gotowania: gardło pieca bywało wówczas zwrócone w stronę izby, a płyta – w stronę kuchni” (A.I. Łokotko, *op. cit.*, 1991, s. 153). Powyższy opis dotyczy wsi z obszaru dorzecza Niemna, ale te same procesy wystąpiły na Białostocczyźnie.

⁹⁷ Te przyczyny ewolucji pieców zauważa Leszek Nos: „Budowanie na początku XX wieku coraz więcej chat dwu- i trzyizbowych z wydzieloną kuchnią spowodowało konieczność stawiania pieców w poszczególnych pokojach. Stawiano piece w kształcie prostokątnego słupa, mogące ogrzewać jedną lub dwie izby” (L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 69).

⁹⁸ M. Pokropek i T. Strączek zauważają na pograniczu mazowiecko-podlaskim: „usytuowanie systemu ogniowego zawsze pośrodku domu na przecięciu czterech lub sześciu ścian wewnętrznych. W domach zwanych trojakami o planie: sieni, izba, alkierz, komora (lub *izbetka*) urządzenia ogniowe znajdowały się niemal pośrodku budynku i mogły być wykorzystywane we wszystkich pomieszczeniach. Również w domach dwójkach system ogniowy organizował rozkład pomieszczeń, które jak gdyby przytulały się do komina stojącego pośrodku sieni” (M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 91).

⁹⁹ M. Pokropek dostrzega rozbudowane kanały grzewcze już w starych piecach sypialnych, *de facto ruśkich*: „obecnie piece do spania, z wyłączeniem nowoczesnych pieców kaflowych stojących oddzielnie, są ściśle połączone z całym systemem ogniowym. Ogrzewane są płomieniem i ograniczonym powietrzem, które wraz z dymem skierowane są specjalnymi kanałami z kuchni poprzez mury pieca do wylotu kominowego. W piecach takich istnieje już system regulacji przepływu ciepła oparty na tzw. szybach – *siubrach*. Są to kawałki grubszej blachy, którymi zatykano poszczególne kanały lub otwory wylotowe” (M. Pokropek, *op. cit.*, 1974, s. 168).

¹⁰⁰ J. Czajkowski wyciąga wniosek, że „likwidację kurnych pieców rozpoczęto w wieku XIX, ale jeszcze przed uwłaszczeniem chłopów. Trudno w tej chwili wyjaśnić przyczyny tak wczesnego zaniku kurnych domów na tym terenie. Być może jest to wpływ okolicznych zaścianków szlacheckich lub też skutek jakichś nieznanych nam na razie przepisów administracyjnych” (J. Czajkowski, *op. cit.*, 1961, s. 161). *Kurne* chaty sporadycznie występowały jeszcze na początku XX wieku we wsiach przygranicznych (Łuka w gm. Narewka) i szybko zanikły – najpóźniej do lat trzydziestych. Wg Z. Cybulko „stosowanie kominów w urządzeniach ogniowych w budownictwie ludowym na Podlasiu rozpowszechniło się w XIX wieku i związane było z rozporządzeniami administracyjnymi, mającymi chronić dom przed pożarem” (Z. Cybulko, *op. cit.*, 2002, s. 208). Autorzy białoruscy datują rozpowszechnienie się kominów we wsiach na Białorusi na 2 połowę XIX wieku, po uwłaszczeniu chłopów (zob. hasło *Печ* [w:] *Народная культура Беларусі. Энцыклапедычны даведнік*, [red.] В.С. Цітов, *Беларуская Энцыклапедыя*, Мінск 2002, s. 294; por. także: С.А. Сепрачэў, *op. cit.*, 1992, s. 103). Zagadnienie powodu i czasu pojawienia się kominów w wiejskich domach uważam za otwarte.

¹⁰¹ Wprawdzie z pisanych źródeł nic nie wiemy o takich słupkach na Białostocczyźnie, ale dawniej istniały na znacznych obszarach dzisiejszej Białorusi, które to obszary wykazują pod względem ludowego budownictwa powinowactwo wobec wschodniej Białostocczyzny. Otóż na Białorusi drewniany słupek – *dziadek* montowano jako podporę szalunków podczas wznoszenia pieca, jednak później go nie demontowano, ale ozdobnie rzeźbiono i wykorzystywano jako wzmocnienie konstrukcji pieca oraz podporę półek mocowanych pod sufitem (służących do składowania naczyń, ubrań, lnu, itp.). Z *dziadka* były też związane liczne wierzenia, obrzędy i czary, co mogłoby wskazywać na zamierzalne pochodzenie tego elementu pieca, sięgające czasów pogańskich. O *dziadku* znalazłem kilka wzmianek u autorów białoruskich. Włodzimierz Tracewski pisze, że ów słupek „wsparty na podstawie pieca, znajdował się w zewnętrznym narożu pieca, będąc od niego nieco wyższy. Słupek ozdobnie profilowano. Pełnił rolę wspornika lub jedynie ozdobnego akcentu. Dawniej pełnił też ważne funkcje obrzęd-

dowe: przy nim odprawiano rytuały związane z ludowym lecznictwem, zamążpójściem, swatami, itp.” (B.B. Трапезский, *op. cit.*, 1989, s. 71, 72). Aleksander Łokotko podaje, iż podczas budowy pieca „montowano szalowania wsparte na słupku piecowym znajdującym się w narożu od strony izby. (...) [Ów słupek był] stałym elementem wystroju wnętrza. Mocowano do niego listwę biegnącą w poprzek izby do przeciwległej ściany. Na tej listwie wieszano zasłonę, oddzielając w ten sposób miejsce odpoczynku. Z tym słupkiem wiązało się wiele wróżb, zabobonów, rytuałów – był on jakby domowym ołtarzem, symbolem domowego ogniska” (A.I. Лакотка, *op. cit.*, 1995, s. 244).

¹⁰² Jerzy Czajkowski zauważa je jeszcze w latach międzywojennych na obszarze powiatów Bielsk Podlaski i Hajnówka („tak konstruowane kominy, jak również z tradycyjnego materiału, budowano w domach jeszcze po I wojnie światowej” – J. Czajkowski, *op. cit.*, 1961, s. 162). Natomiast na peryferiach – na Grodzieńszczyźnie, Sokółszczyźnie, w okolicach puszczy Knyszyńskiej i Białowieskiej – zachowały się jeszcze do lat powojennych.

¹⁰³ M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 91.

¹⁰⁴ M. Pokropek i T. Strączek piszą: „Pierwszą i najważniejszą innowacją, jaką wprowadzono już pod koniec XIX w., było umieszczenie paleniska we wnętrzu trzonu kuchennego i nakrycie go płytą żelazną oraz konstruowanie kanałów przejmujących ciepło i gazy spalinowe z kuchni bezpośrednio do komina lub w okresie zimowym do pieców ogrzewczych i dalej do komina” (M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.* 1993, s. 94, 95).

¹⁰⁵ Wg J. Czajkowskiego „piece z kuchnią posiadające blachy są nabytkiem stosunkowo późnym. Po I wojnie światowej były jeszcze rzadkością” (J. Czajkowski, *op. cit.*, 1961, s. 162).

¹⁰⁶ M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 95. Tamże podano: „Powierzchnie grzejne wynosiły ok. 20-30 m²”.

¹⁰⁷ Dla porównania, na Białorusi autonomiczne elementy grzewcze (*grubki, ścianówki*) rozpowszechniają się w 2 połowie XIX wieku, w okresie powułaszczeniowym. Włodzimierz Tracewski pisze: „U schyłku XIX w. upowszechniały się nowe elementy grzewcze, takie jak słupki grzejne (*grubki*), leżanki i ogrzewacze (*ścianówki*). Słupki grzejne pierwotnie stawiano przy piecu wzdłuż linii wyznaczonej przez front pieca, co wynikało z potrzeby łatwego połączenia kominów piecowego i grzejnego. Słupki grzejne miały podstawę kwadratową, 1,2 x 1,2 m. Podobnie jak to było w przypadku pieców, słupkom grzejnym nadawano bogaty wystrój plastyczny za pomocą gzymsów, wnęk i oblicówki” (B.B. Трапезский, *op. cit.* 1989, s. 72). Powyższe informacje potwierdza Sergiusz Siergaczow: „Piece z kominami rozpowszechniają się od połowy XIX w., wraz z dodatkowymi piecami grzejnymi (tzw. *grubkami*). Na obszarze Grodzieńszczyzny te dodatkowe piece przybierały kształt przegrody (pieca-*ścianówki*), dzielącej wnętrze na dwie części” (C.A. Сепрачев, *op. cit.*, 1992, s. 103). Dla porównania, pozwałam sobie poniżej przytoczyć odpowiednie wyjątki z prac polskich uczonych, w których to pracach nakreślono rys ewolucji konstrukcji podlaskich (lub wschodnio-polskich) urządzeń grzewczych na przestrzeni XIX wieku: „Oprócz tego na ziemiach Polski spotykane są jeszcze dwie formy specjalnych urządzeń ogrzewalnych. (...) Drugą formą, która jest do dziś powszechna w Polsce środkowej, wschodniej i południowej, są piece ogrzewalne stanowiące bryły wyodrębnione, ale ściśle związane z kompleksem pieca piekarskiego i paleniska do gotowania. (...) Piece te często nie mają nawet osobnego paleniska. Gorący dym i powietrze, przechodząc przez przeprowadzone w ich wnętrzu kanały dymne, nagrzewają bryłę. Często bryła taka może być wyłączona z obiegu dymu przez zasunięcie zasuwki. Specjalną odmianą takiego pieca są piece spotykane na wschodzie Polski, zwłaszcza na Podlasiu i w Lubelskiem. Są one wąskie, ale dość długie, tj. wychodzące daleko w izbę. Niekiedy bywają one całkiem oddzielone od reszty kompleksu piecowego i przylegające do zewnętrznej, szczytowej ściany izby. Tylko gruby, lepiony z gliny przewód łączy je z piecem piekarskim, odprowadzając dym i tworząc między piecem piekarskim a ogrzewalnym coś w rodzaju bramki. Piece takie wydzielają za izbą wąskie, podłużne pomieszczenie, zwane zwykle alkierzem, zaś owa bramka z drzwiami lub bez stanowi przejście z izby do alkierza” (K. Kwaśniewski, *op. cit.*, s. 102). „Do ogrzewania pomieszczeń służy przyległy do trzonu kuchennego ogrzewacz nie mający własnego paleniska, nagrzewany przez spaliny kierowane doń od trzona za pomocą zasuwki, a po oziębieniu – przez czopuch do komina. Ogrzewacz ten posiada trzy ściany grzejne od strony kuchni, czwarta jako część ścianki działowej ogrzewa alkierz. Okresowo nagrzewa się alkierz przez ściany piekarnika. W razie silnych mrozów uruchamia się drugi ogrzewacz, tworzący dalsze przedłużenie ścianki działowej między kuchnią a alkierzem, zaopatrzony we własne palenisko. Jest on oddalony od komina, toteż odprowadzenie spalin następuje za pomocą poziomego czopucha, zajmującego przestrzeń między nadprożem drzwi do alkierza a pułapem. Ściana działowa wtedy posiada dwie powierzchnie grzejne na całej swej długości. Ten typ urządzeń grzewczych jest specyficznym wytworem techniki budowy domów na Podlasiu, nieznanym poza jego obszarem

środkowym. Najbardziej interesujące przykłady stwierdzono w tradycyjnych chałupach i dworach w Klepaczach i Radziszewie w powiecie Siemiatyżce. System ten udoskonalony w nowych domach przez zastosowanie kafli, żeliwnych drzwiczek i rusztów, szabaśników, podgrzewaczy wody, piekarników do ciast itd., będąc wypróbowanym osiągnięciem samorodnej techniki ludowej, może służyć jako wzór do naśladowania z racji swych zalet ekonomicznych i funkcjonalnych” (I.F. Tłoczek, *op. cit.*, 1961, s. 16). „W niektórych chałupach buduje się drugi ogrzewacz z własnym paleniskiem (Żery-Czubiki, Radziszewo-Króle, Klepacze) stanowiący przedłużenie ściany działowej między kuchnią a alkierzem, a uruchamiany okresowo w czasie silnych mrozów. Ponieważ jest oddalony od komina, toteż gazy spalinowe odprowadza się przez czopuch, zajmujący położenie między nadprożem drzwi do alkierza a pułapem. Tak skonstruowana ściana działowa obustronnie promieniuje ciepłem bez mała na całą swęj płaszczyźnię” (I.F. Tłoczek, *op. cit.* 1973).

¹⁰⁸ Duże i masywne *piece ruskie* stanowiły element wyposażenia i wpływały na sposób aranżacji i użytkowania izby, ale przeważnie nie wymagały specjalnego rozkładu pomieszczeń ani nie determinowały określonej aranżacji przestrzeni mieszkalnej poza izbą.

¹⁰⁹ Zasadę tę właśnie takimi słowami zdefiniował Czesław Witold Krassowski: „chałupy na ogół reprezentują konsekwentne i jako takie nie dające się przekształcić rozwiązanie programu, całkowicie dziś zdezaktualizowanego: jedna rodzina, jeden piec, jedna izba” – W. Krassowski, *Problemy genezy, przemian i ochrony krajobrazu osadniczego ziem Polski*, Warszawa 1977 (maszynopis), s. 82. Owej zasadzie nie przeczą bynajmniej spotykane w wielu regionach Polski stare chałupy dwuizbowe, gdyż zazwyczaj jedna z izb – nieopalana tzw. *biała izba* albo *świećlica* – nie była wykorzystywana całorocznie i *de facto* nie miała w pełni charakteru izby mieszkalnej.

¹¹⁰ M.in. M. Pokropek i T. Strączek dostrzegają, że „w dawnej izbie *musiała* znajdować się kuchnia z piecem piekarskim i ogrzewczym” (M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 114).

¹¹¹ M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 114.

¹¹² Przed stuleciem tę ewolucję zauważył Zygmunt Czartoryski, wyciągając przy okazji wnioski nt. roli pieca – ogniska domowego w zachowaniu tradycyjnych wartości kulturowo-etycznych: „A jest to również symptomem pożałowania godnem, że ludzie odwykają od jedzenia chleba z własnego pieca a przyzwyczajają się do chleba kupnego, jak gdyby już szykowali się do wędrówki w świat, do spożywania chleba na obczyźnie. (...) Jeżeli zaprzestanie pieczenia chleba domowego ma za sobą niby pozory jakiegoś wyrachowania, to już kasowanie ogniska otwartego żadnym pretekstem usprawiedliwić się nie da. (...) Chrońmyż tedy dawne i zakładajmy nowe ogniska domowe otwarte, z tylu względów pożyteczne i racjonalne; są bowiem węzły duchowe, łączące ognisko domowe materialne, rzeczywiście z idealnem, o którym tyle się prawi i pisze” (Z. Czartoryski, *op. cit.*, 1896, s. 34-36).

¹¹³ Oba warianty zauważa K. Kwaśniewski: „formą, która jest do dziś powszechna w Polsce środkowej, wschodniej i południowej, są piece ogrzewalne stanowiące bryły wyodrębnione, ale ściśle związane z kompleksem pieca piekarskiego i paleniska do gotowania. (...) Piece te często nie mają nawet osobnego paleniska. Gorący dym i powietrze, przechodząc przez przeprowadzone w ich wnętrzu kanały dymne, nagrzewają bryłę. Często bryła taka może być wyłączona z obiegu dymu przez zasunięcie zasuwki. Specjalną odmianą takiego pieca są piece spotykane na wschodzie Polski, zwłaszcza na Podlasiu i w Lubelskiem. Są one wąskie, ale dość długie, tj. wychodzące daleko w izbę. Niekiedy bywają one całkiem oddzielone od reszty kompleksu piecowego i przylegające do zewnętrznej, szczytowej ściany izby. Tylko gruby, lepiący z gliny przewód łączy je z piecem piekarskim, odprowadzając dym i tworząc między piecem piekarskim a ogrzewalnym coś w rodzaju bramki. Piece takie wydzielają za izbą wąskie, podłużne pomieszczenie, zwane zwykle alkierzem, zaś owa bramka z drzwiami lub bez stanowi przejście z izby do alkierza” (K. Kwaśniewski, *op. cit.*, 1963, s. 102).

¹¹⁴ Świadczyło o tym zresztą popularne przysłowie: „babska droga – od pieca do proga”.

¹¹⁵ Mogę jedynie zachęcić do poszukiwań informacji nt. zwyczajów i przesądów związanych ze strefą pieca oraz nazewnictwa elementów pieca, nt. związków między budową pieca a przyrządzaniem pokarmów, itp. Wszystkie te zależności zmieniały się w miarę ewolucji systemów ogniowo-kominowych i zapewne okazać się ciekawym polem badań. Znalazłem kilka prac magisterskich przynajmniej po części związanych z wymienionymi zagadnieniami. Oto one: 1. Katarzyna Grykowska: *Słownictwo związane z przygotowywaniem pokarmów mieszkańców wsi Nowoberezowo*. Praca magisterska obroniona na Filii Uniwersytetu Warszawskiego w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1996 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 15346, dyplom 1774). 2. Katarzyna Kochanowska: *Słownictwo związane z przygotowywaniem pokarmów mieszkańców w mowie mieszkańców Gródka*. Praca magisterska

obroniona na Filii Uniwersytetu Warszawskiego w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1996 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 15368, dyplom 1826). 3. Joanna Cybulska: *Słownictwo mieszkańców wsi Prostki dotyczące przygotowywania posiłków*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1998 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 9192, dyplom 103/z). 4. Marta Puławska: *Słownictwo związane z przygotowywaniem pokarmów w wybranych wsiach Podlasia*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1999 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 21982, dyplom 334). 5. Agnieszka Ostrowska: *Słownictwo z zakresu przygotowywania pokarmów w gwarze wsi Drohiczyn powiatu Siemiatyckiego*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 2000 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 11399, dyplom 24). 6. Agnieszka Mędrycka: *Słownictwo z zakresu przygotowywania pokarmów w gwarze wsi Drohiczyn powiatu Siemiatyckiego*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 2002 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 22728, dyplom 282). 7. Dorota Koprowska: *Nazwy sprzętów gospodarstwa domowego na terenie Sokólszczyzny*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1997 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 16590, dyplom 1879). 8. Anna Pijanowska: *Słownictwo dotyczące sprzętów domowych w gminie Prostki*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1998 (promotor: prof. dr hab. Barbara Falińska, album 9219, dyplom 106/z). 9. Tamara Mironiuk: *Ludowe nazwy sprzętu gospodarczego i przedmiotów codziennego użytku na terenie gmin Drohiczyn i Siemiatycze*. Praca magisterska obroniona na Filii Uniwersytetu Warszawskiego w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 1982 (promotor: dr Irena Halicka, album 5599, dyplom 519). 10. Iwona Dziedziul: *Dom w kulturze ludowej na Podlasiu*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 2006 (promotor: prof. dr hab. Sław Krzemień-Ojak, album 7785, dyplom 26416). 11. Iwona Zdanuczyk: *Symbolika ognia w podlaskiej kulturze ludowej katolicyzmu i prawosławia*. Praca magisterska obroniona na Uniwersytecie w Białymstoku na kierunku *filologia polska*, w roku 2005 (promotor: prof. dr hab. Sław Krzemień-Ojak, album 5023, dyplom 23576).

¹¹⁶ Tak wczesną cezurę wyznacza wzmianka E.R. Romanowa w wydanych w 1911 roku *Materiałach po etnografii Grodzieńskiej Gubernii*: „Często można spotkać nawet piece kaflowe, dzielące izbę na dwie części” (E.P. Романов, *op. cit.*, 1911, s. 18).

¹¹⁷ Leszek Nos datuje pojawienie się pieców kaflowych we wsiach w gminie Michałowo na lata trzydzieste XX w.: „Do pierwszej wojny światowej a nawet i w początkowym okresie międzywojennym, piece na wsi były stawiane tylko z cegły. Piece kaflowe można było podziwiać tylko w pałacu w Hieronimowie, w budynkach mieszkalnych właścicieli folwarków oraz w domach Żydów i bogatych Niemców. W chatach wiejskich zaczęły pojawiać się dopiero po 1930 roku” (L. Nos, *op. cit.*, 1996, s. 69). Irena Matus podobnie ocenia postęp techniki zdruńskiej we wsi Dawidowice w gminie Zabłudów: „[przed I wojną światową] pomieszczenie ogrzewał piec (przeważnie ubity z gliny i potem wycinany), w nim też gospodynie gotowały strawę. Około dziesięciu lat przed wojną zaczęto już robić piece z cegieł własnej produkcji. Zmieniał się również układ ogrzewczy, obok pieca z *leżanką* zaczęły się pojawiać *duchówki*. W całej wsi był tylko jeden piec kaflowy – u Jewstafijuków; niektóre nie miały nawet *szyberka* tylko zasuwy. (...) [Później, tj. w latach trzydziestych] w całej wsi tylko domy kilku gospodarzy były ogrzewane kaflowymi piecami (...). Wszyscy pozostali posiadali piece murowane z cegieł i bielone z zewnątrz. Funkcjonowały jeszcze nawet piece bite z gliny” (I. Matus, *op. cit.*, 1994, s. 22 i 114).

¹¹⁸ Podaję za P. Bajko: „W całym budynku znajdowało się 20 pieców kaflowych” (P. Bajko, *Trześcińska kuźnica oświaty i postępu rzemieślniczo-rolnego*, „Białostoczczyzna” nr 2(14) 1989, s. 16-19).

¹¹⁹ Cytuję wspomnienia mieszkańca Siemiatycz, opublikowane przez studentów IH UW: „W fabryce, kaflarni, u tego znaczy się. W fabryce Dajcz – kaflarnia. Ale były u nas kaflarnie jeszcze i Radzyńskiego i Belkiesia były, kaflarnia była to samo i ... jedna była katolicka, ale to daleko stąd. (...) Szyszki. Później była Kotlera kaflarnia. Jednym słowem to same kaflarnie. I pracownicy, ludzie pracowali w tych kaflarniach” (*Żydzi, Niemcy, Sowieci: Czasy wojny w pamięci historycznej mieszkańców Siemiatycz*, [w:] www.ihuw.pl/antropologia_historyczna/zns.html).

¹²⁰ *Ibid.*: „Dziadek prowadził kaflarnię, z początku cegielnię, później wybudował kaflarnię i było jedenaście, jak liczyliśmy kiedyś, jedenaście zakładów kaflarskich w Siemiatyczach i okolicy, z tego wszystkich nieżydowskich były dwie – dziadka i Pana Szuma, nie Szuma, tylko Pana... ojejku... na Zamościu taki jeden Pan był, miał, miał zakład... Szymański, o! Pan Szymański i dziadek na Wojkach, na Walendziakach w zasadzie. No i tą kaflarnię odzyskałem wreszcie. Jedenaście lat, jedena-

ście lat w tej sprawie chodziłem, żeby odzyskać to. Upaństwowiona została ta kaflarnia w 46 chyba roku”.

¹²¹ Jeden zakład był przy ulicy Bielskiej, drugi na rogu ulic Krzywej i Bielskiej, nie znam lokalizacji trzeciego. Zinaida Niedzielska z Orli wspomina: „W Orli za sanacji były trzy kaflarnie pracujące „pełną parą” i które zatrudniały kilkuset robotników. Właścicielem była żydowska rodzina czterech braci Wojsztajnów: Srułka, Abramka, Josia i szef – Szmulka. Ich własnością była też kaflarnia na ulicy Hołowieskiej w Bielsku (Podlaskim), do której dojeżdżali też robotnicy z Orli. Do pracy Żydzi przyjmowali każdego kto chciał. Za pracę nagradzał dobrze i mógł też wypłacać złotem, ale robotnicy nie decydowali się na taką formę z obawy zgubienia, a i tak pieniądze szły na życie. Jak przyszli Sowietci, to część Wojsztajnów wywieźli do Rosji, dzięki czemu ta rodzina orlańskich Żydów przeżyła. Kaflarnię przejął Lejkin – Rosjanin” (Z. Niedzielska, *Żydzi w Orli – wspomnienie*, [w:] www.polin.org.pl/cities/182/takbylo/16/).

¹²² Historię zakładu opisuje korespondent lokalnej gazety „Nad Buhom i Narwoju”: „Przed wojną w Orli znajdował się duży prywatny zakład kaflarski. Jego właścicielami byli Żydzi, bracia Wajsztajnowie. Posiadali na terenie Orli dwa zakłady: przy ulicy Bielskiej i na rogu ulic Krzywej i Bielskiej. Oprócz tego mieli zakład kaflarski w Kamieńcu Litewskim. Produkowali kafle do budowy pieców, zatrudniali ok. 30 pracowników. W 1939 r., gdy Sowietci zajęli te tereny, Wajsztajnowi wywieziono w głąb Rosji. W latach 1939-1941 zakład produkował kafle i lejki do zbierania żywic. Podczas okupacji niemieckiej w latach 1941-1944 kaflarnia była wykorzystywana w niewielkim stopniu, produkowano w niej rurki drenarskie. (...) W lipcu 1945 rozpoczął produkcję. (...) Produkowano wtedy przede wszystkim kafle, zatrudniając ok. 120-130 osób. W latach pięćdziesiątych zakład odłączono od Warszawskich Zakładów Ceramiki Czerwonej. Początkowo podlegał Powiatowemu Zarządowi Gminnych Cegielni, następnie utworzono samodzielne przedsiębiorstwo pod nazwą Bielsko-Podlaskie Zakłady Terenowego Przemysłu Materiałów Budowlanych z siedzibą w Orli, które istniało do 31 grudnia 1964 r. (...) Zakład zatrudniał ok. 100 pracowników i produkował kafle. W skład tego przedsiębiorstwa wchodziła również cegielnia. W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych produkowano najwięcej kafla (był na nie ogromny popyt). Po roku siedemdziesiątym zaczęto produkować naczynia do zniczy, najpierw jako produkcję uboczną, a później planową. W latach dziewięćdziesiątych zakład kaflarski zatrudnił ponad 40 osób, a zarządzało nim Białostockie Przedsiębiorstwo Ceramiki Budowlanej z siedzibą w Białymstoku. W ostatnich latach funkcjonowania zakładu głównymi odbiorcami kafla były spółdzielnie produkcyjne. (...) Zakład został zlikwidowany [w 1997 roku] z powodu braku zbytu na kafle” (*Orla – nasza mała Ojczyzna*, „Над Бугом і Нарвою: Український часопис Підляшшя” nr 6(94)/listopad-grudzień 2007 s.25 [także w:] http://nadbuhom.free.ngo.pl/art_1113.html).

¹²³ Jeszcze w okresie międzywojennym kafle *kwadratowe* były szeroko reklamowane w niektórych poradnikach budowlanych, zwłaszcza propagujących tanie budownictwo mieszkaniowe. Np. w konkursie Banku Gospodarstwa Krajowego realizowanym pod patronatem Centralnego Związku Stowarzyszeń Architektów Polskich na opracowanie najtańszych domów mieszkalnych, 22 nagrodzone projekty domów zakładały ogrzewanie za pomocą „pieców z kafla polewanych (*kwadrateli*)” [w:] *Buduj : Poradnik dla budujących dom własny*, Warszawa 1933 s. 115-159. Niemniej na obszarze niemal całej Polski ostatecznie przyjęły się kafle kwadratowe, nie *kwadratowe*. Były solidniejsze i trwalsze, choć znacznie droższe.

¹²⁴ Można je jeszcze czasami spotkać w Hajnówce (tę informację podał Arkadiusz Szewczyk – wywiad ustny 27 stycznia 2008).

¹²⁵ Nawet obecnie kafle *kwadratowe* są kilkudziesięciokrotnie (!) tańsze od klasycznych kafla kwadratowych. Pierwsze można nabyć w podlaskich kaflarniach już po 4 zł/szt., te ostatnie po 20 a nawet 75 zł/szt.

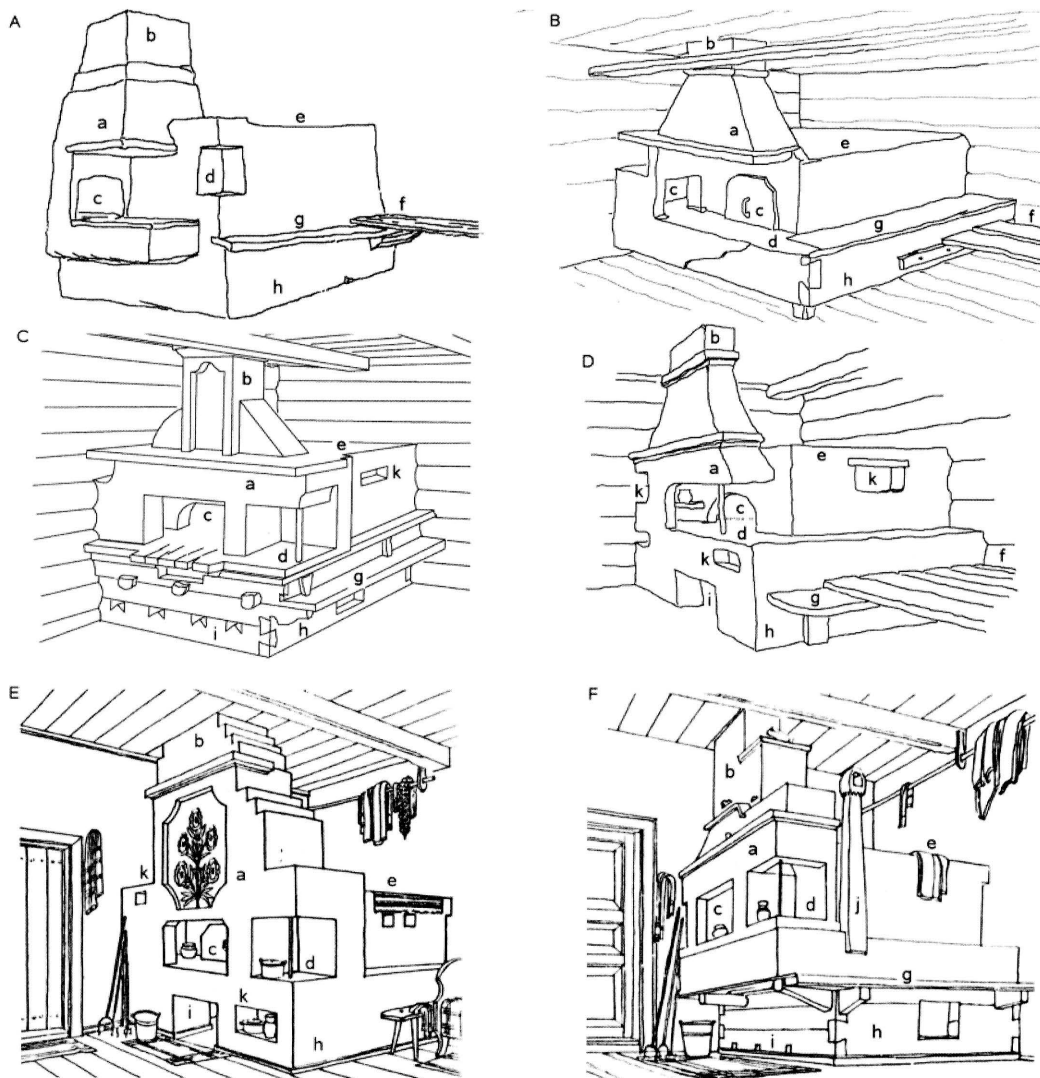
¹²⁶ Określenie współczesne, lokalnie spotykane w wsi (np. we wsiach koło Hajnówki).

¹²⁷ Zob. zdjęcia takich pieców [w:] M. Pokropek i T. Strączek, *op. cit.*, 1993, s. 94 (rys.38) i s. 96 (rys.40).

¹²⁸ Przykłady do założona w 1875 roku biblioteka cerkiewno-parafialna w Trześciancu w gm. Narew, która już w 1887 roku liczyła 6 tysięcy pozycji (zob. P. Bajko, *op. cit.*, 1989, s. 16-19) oraz ludowa biblioteka i czytelnia im. F.F. Pawlenkowa we wsi Klejniki w gm. Czyże, założona w 1907 roku przez Eugeniusza i Włodzimierza Chlebcewiczów, gromadząca kilka tysięcy książek o wartości 600-800 rubli (zob. W. Chlebcewicz, *Wieś Klejniki przed bieżnięciem 15 września 1915* [w:] „Białoruskie Zeszyty Historyczne” 1995 nr 2(4) s. 136-145).

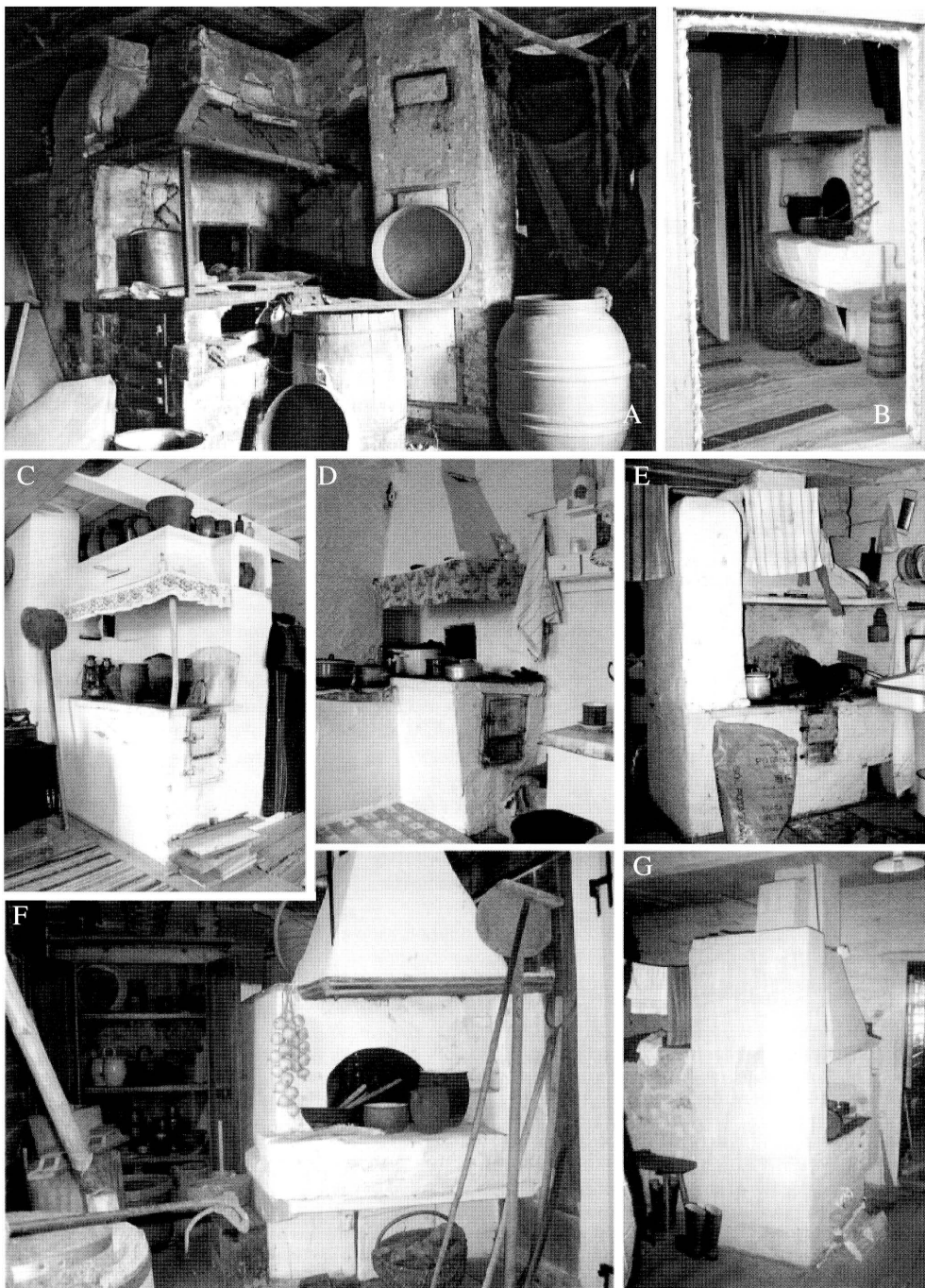
¹²⁹ Były to m.in.: Murarz betoniarz *zdun*, Warszawa 1950. A. Turek i Z. Jung, *Okucie piecowe*, Warszawa 1950. K. Szrajber, *Nowoczesne piece mieszkaniowe*, Warszawa 1951. A. Birszenk, *Piece mieszkaniowe i trzono kuchenne*, Warszawa 1953. T. Snopiński, *Roboty zdunskie w budownictwie*, Warszawa 1954. *Katalog pieców ceramicznych*, Warszawa 1956-1957. A. Birszenk: *Katalog pieców ceramicznych*, Warszawa 1957.

- ¹³⁰ Np.: A. Birszenk: *Budowa pieców mieszkalnych*, Warszawa 1962. A. Birszenk, *Urządzenia ogrzewcze na wsi*, Warszawa 1963. J. Paradistal, *Roboty zdruńskie*, Warszawa 1964. A. Birszenk, *Roboty zdruńskie*, Warszawa 1966.
- ¹³¹ Np.: W. Lenkiewicz, Z. Michnowski, *Poradnik zduna*, Warszawa 1970.
- ¹³² Struktura organizacyjna w dniu 1 stycznia 2007 roku; obecnie Zakład Urbanistyki i Planowania Przestrzennego W.A. P.B.
- ¹³³ Praktyki prowadzono w Zakładzie Architektury Wsi i Przemysłu, później w Katedrze Architektury Wsi i Przemysłu, od 1999 roku w Katedrze Urbanistyki i Planowania Przestrzennego, od 2003 roku w Zakładzie Architektury i Planowania Wsi, od 2007 roku w Zakładzie Urbanistyki i Planowania Przestrzennego, pod kierunkiem prof. dr hab. inż. arch. Tadeusza Kachniarza, prof. dr hab. inż. arch. Hanksi Zaniewskiej i dr inż. arch. Danuty Korolczuk i przy współudziale innych pracowników Wydziału (w ostatnich latach – mgr inż. arch. Iwony Toczydłowskiej, mgr inż. arch. Magdaleny Sulimy oraz autora). Zgromadzono bogaty materiał ilustracyjny i ankietowy. Wykorzystałem m.in. zgromadzoną dokumentację fotograficzną – 1 stycznia 2008 r. zbiór fotografii liczył ok. 13 000 uporządkowanych zdjęć zapisanych w postaci plików JPG (12 GB danych na 3 nośnikach DVD) i drugie tyle odbitek (te przeważnie pochodzą sprzed kilku lat, podczas gdy zdjęcia cyfrowe wykonano ostatnio). W zbiorze 2279 zdjęć przedstawia wnętrza budynków, głównie domów mieszkalnych, z tego zaś dokładnie 700 zdjęć przedstawia piece (biorąc pod uwagę powtarzanie się niektórych pieców na różnych zdjęciach, można przyjąć, iż zarejestrowano około 300 różnych pieców). Oprócz wymienionego zbioru, w archiwum jest przechowywana kolekcja płyt CD zawierająca ok. 30 tys. fotografii wiejskiego budownictwa drewnianego z obszaru Białostockizny a także kolekcja ponad 50 albumów fotograficznych dokumentujących budownictwo i zdobnictwo wybranych wsi. Wszystkie wymienione materiały zostały opracowane przez studentów W.A. P.B. pod kierownictwem pracowników naukowych odpowiedzialnych za realizację praktyk studenckich.
- ¹³⁴ W latach 2000-2002 w ramach badań nr W/WA/4/00 nt. *Wpływ wyludniania się obszarów wiejskich na charakter zabudowy*, realizowanych na Wydziale Architektury Politechniki Białostockiej; w latach 2003-2005 w ramach badań nr W/WA/3/03 nt. *Waloryzacja i rewitalizacja architektury regionalnej za pomocą technik komputerowych* (realizowanych jw.); w latach 2006-2008 w ramach badań nr W/WA/5/06 nt. *Drewniane budownictwo zagrodowe Podlasia* (realizowanych jw.); w latach 2001-2006 w ramach badań statutowych Katedry Urbanistyki i Planowania Przestrzennego W.A. P.B., nr S/WA/2/01 nt. *Przemiany przestrzeni osadniczej w Polsce II połowy XX wieku* (pod kier. dr inż. arch. Danuty Korolczuk); w latach 2007-2009 (docelowo) w ramach badań statutowych Zakładu Urbanistyki i Planowania Przestrzennego W.A. P.B., nr S/WA/2/07 nt. *Odnowa urbanistyczno-architektoniczna miast i wsi na Podlasiu* (pod kier. dr inż. arch. Danuty Korolczuk).
- ¹³⁵ Jerzy Cetera pisze: „pomieszczenia trojaka podobnie jak i innych chałup podlaskich skupione są wokół systemu ogrzewczego złożonego z komina, trzonu kuchennego, pieca chlebowego i ewentualnie ogrzewacza” (J. Cetera, *Ślady przeszłości. O kulturze ludowej Puszczy Knyszyńskiej*, [w:] *Puszcza Knyszyńska*, [red.] A. Czerwiński, Supraśl 1995, s. 381-396, tu s. 386).
- ¹³⁶ Poradniki zdruńskie z tego okresu wymagały, aby „kafle o odcieniu ciemniejszym były u dołu pieca a kafle jaśniejsze przechodziły stopniowo ku górze tak, aby na każdej powierzchni nie raziła różnica kolorów kafli” (Birszenk, *op. cit.*, 1966, s. 95). Do dziś łatwo odróżnić wiejskie piece stawiane z kolorowanymi kafli od tych, które wzniesiono z niesegregowanego materiału.
- ¹³⁷ Spinanie miało zapobiec pękaniu nagrzanego pieca wzdłuż spoin. W przypadku starszych pieców, budowanych w okresie międzywojennym, gdy kafle pokrywały jedynie część pieca, a resztę wykonaną z cegieł oblepiano gliną i bielono – wówczas nie stosowano spinania.
- ¹³⁸ Za Michałem Mincewiczem cytuję tu zdania Bazylego Ochrycewicza z Orli: „Dla dobrego zduna budowa pieca kuchennego zajmuje trzy dni (od świtu do nocy). W latach sześćdziesiątych coraz powszechniejsze stały się tzw. *duchówki* (zamykane wnęki, gdzie wstawiony ugotowany posiłek pozostawał długo gorący). W pokojach budowano piece zwane *ścianówkami*. Potrzeba na nią (...) średnio 130 sztuk kafli środkowych, 80 rogowych i 6 band na samej górze. Kiedyś ludzie żądali, by w *ścianówkach* wstawiano tzw. *szybry*, czyli ruchome, metalowe przegrody. Były to jednak niebezpieczne udogodnienia, gdyż nieumiejętne posługiwanie się szybrem mogło doprowadzić do zaccadzenia” (M. Mincewicz, *Kaflarze i zduni*, „Czasopis” 6/1997, s. 27).
- ¹³⁹ Jak wspominałem wcześniej, zależności między ewolucją systemów piecowych na Podlasiu a zmianami kultury żywieniowej i aranżacji wnętrz wymagają dalszych badań. Zob. przypis 115.
- ¹⁴⁰ Zob. przypisy 2-4.



1. Najstarsze urządzenia ogniowe, tzw. piece ruskie. A. Piec we wnętrzu chaty w Białowieży (wg fot. M. Wisznickiego opublikowanej przez Polskie Towarzystwo Krajoznawcze, 1908). B. Piec w izbie Mikołaja Moroz w Nowoberezowie, wyk. ok. 1885 r. (wg J. Czajkowskiego). C. Piec na drewnianej platformie z tzw. cackami, (wg S. Siergaczowa, *op. cit.*, s. 105). D. Piec ruski w domu w obwodzie stolińskim k. Brześcia n. Buguem na Białorusi (wg S. Siergaczowa). E i F. Piece ruskie o archaicznych formach lecz zbudowane w latach 1930-1950, na terytorium Białorusi, (wg W. Tracewskiego, *op. cit.* s. 71). Na rysunkach zaznaczono części pieców: a) kapę; b) komin; c) palenisko pieca chlebowego; d) nalepę oświetleniową; e) miejsce sypialne na piecu – zapiecek, napiecek; f) ławę sypialną także zwaną zapiecek, *poł* albo *zakut*; g) *przypiecek*; h) *podpiecek*; i) schowek *podpiecka*; j) *dziadek*; k) wnętrza schowkowe.

The oldest facility, the so-called Russian stove. A. Stove in a cottage interior in Białowieża (according to a photograph by M. Wisznicki published by the Polish Sightseeing Society, 1908). B. Stove in a cottage interior belonging to Mikołaj Moroz in Nowoberezowo, built in about 1885 (according to J. Czajkowski). C. Stove on a wooden platform with so-called *cacki* (according to S. Siergaczow, p. 105). D. Russian stove in a house in the district of Stolin near Brześć on the Bug in Belarus (according to S. Siergaczow). E and F. Russian stoves featuring archaic forms but built in 1930-1950 in Belarus (according to W. Tracewski, p. 71). The drawings mark the following parts of the stoves: a) the canopy; b) the chimney; c) the bread stove furnace; d) the lighting *nalepa*; e) a place for sleeping: *zapiecek*, *napiecek*; f) a sleeping bench, known also as *zapiecek*, *poł* or *zakut*; g) the *przypiecek*; h) the *podpiecek*; i) *podpiecek* storage facility; j) the *dziadek*; k) storage niches.

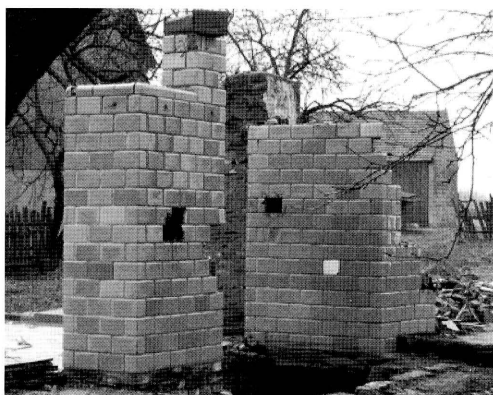


2. Najstarsze spośród zachowanych lub zrekonstruowanych pieców na Białostocczyźnie.

A. Pańki w gm. Juchnowiec. B. Nowoberezowo w gm. Hajnówka. C. Studziwody (?) w gm. Bielsk Podlaski. D. Mieleszki w gm. Gródek. E. Dubicze w gm. Dubicze. F. Nowoberezowo w gm. Hajnówka.

G. Piaski w gm. Dubicze. *Fot. studenci W.A. P.B.* Oldest preserved or reconstructed stoves in the Białystok region. A. Pańki, commune of Juchnowiec. B. Nowoberezowo, commune of Hajnówka. C. Studziwody(?), commune of Bielsk Podlaski. D. Mieleszki, commune of Gródek. E. Dubicze, commune of Dubicze. F. Nowoberezowo, commune of Hajnówka. G. Piaski, commune of Dubicze.

Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



A

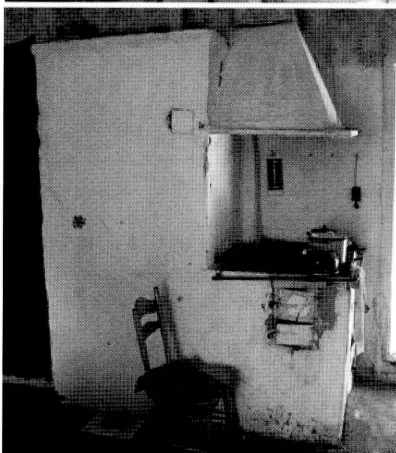


B

C



D

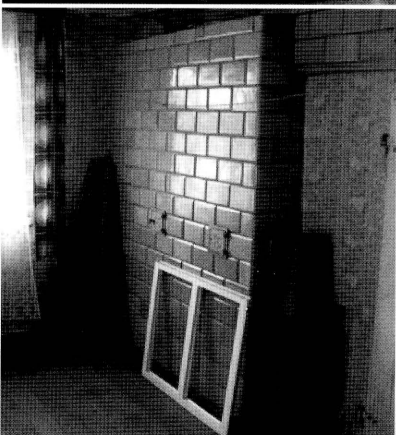


F

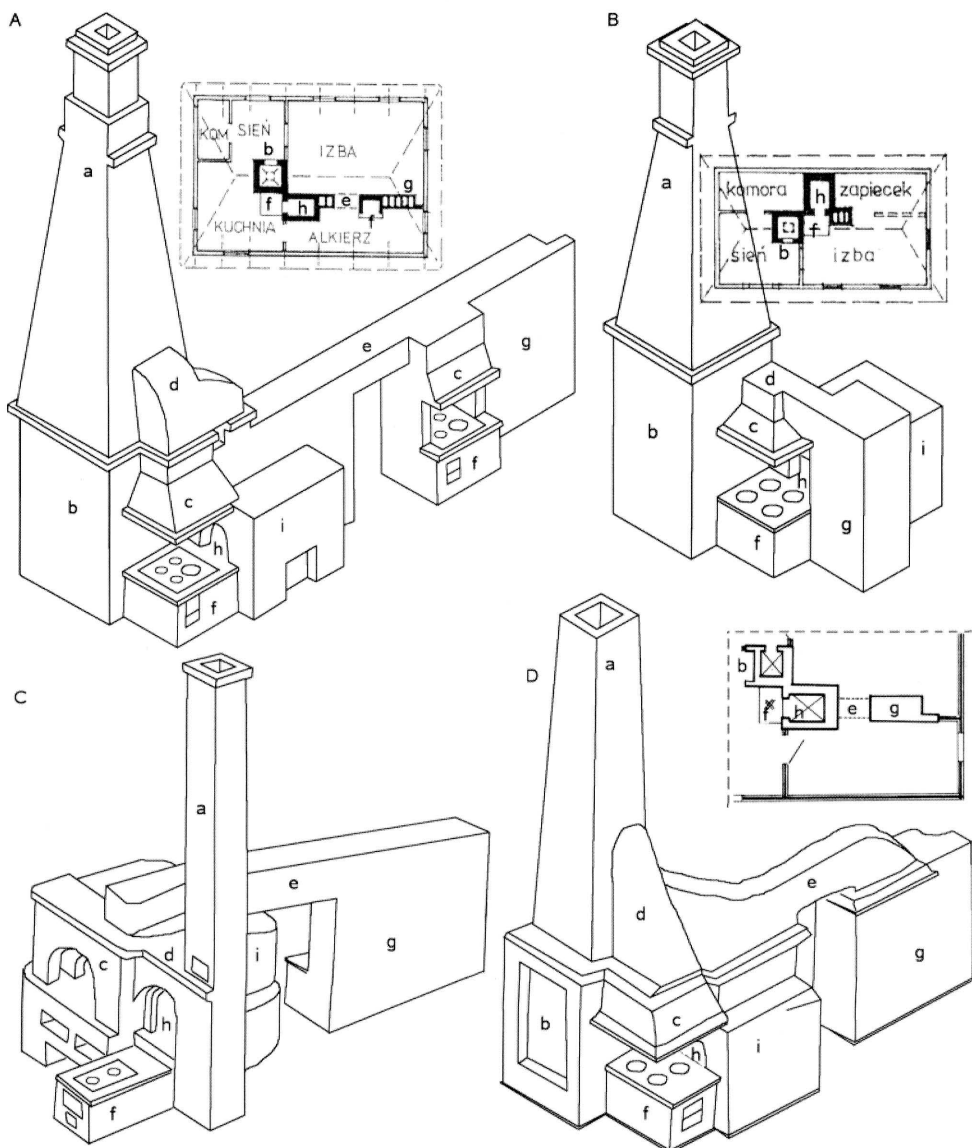
E



G



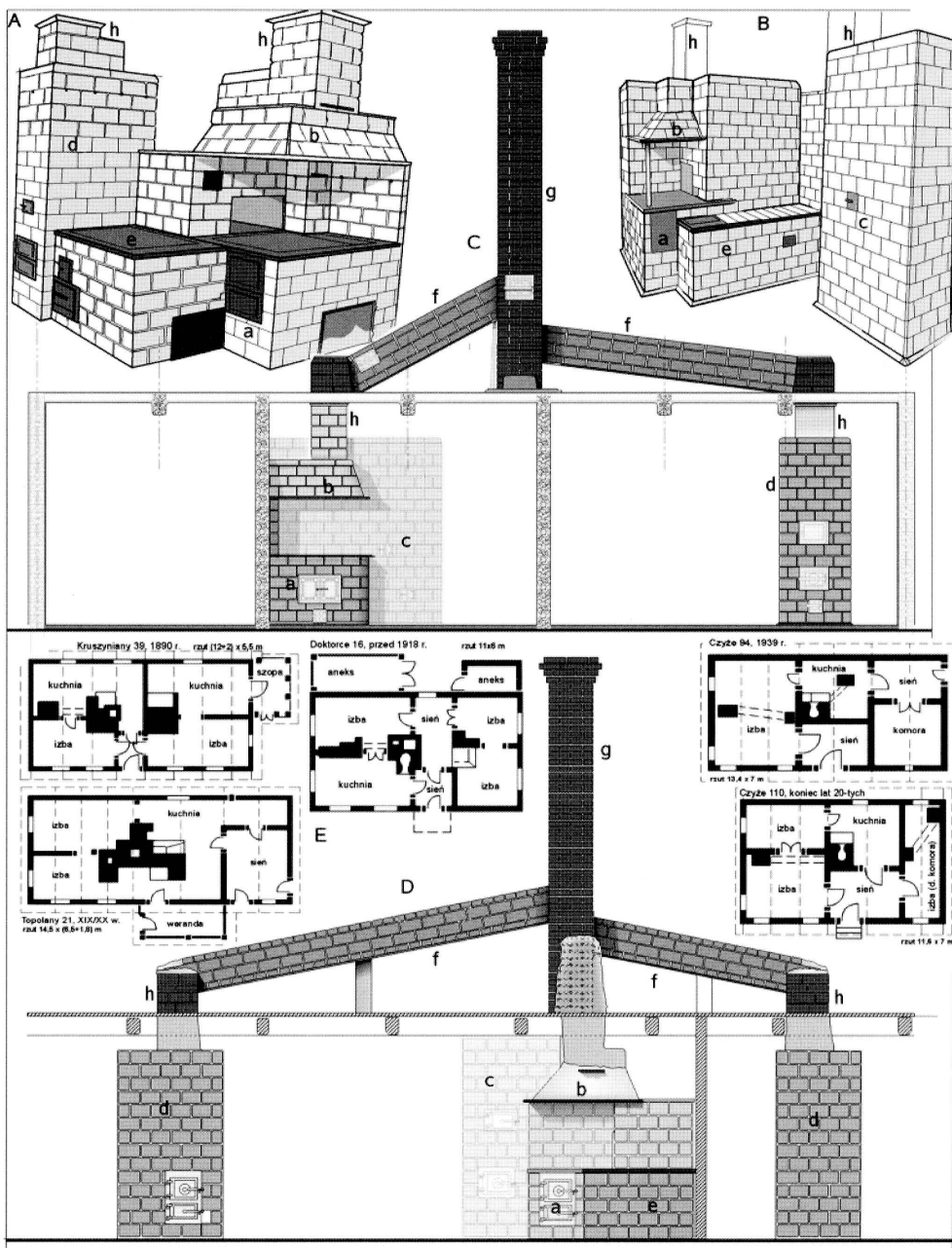
3. Stare piece na Białostocczyźnie. A i B. Knorydy w gm. Bielsk Podlaski (pod piecem jest piwnica). C. Kobyła w gm. Perlejewo. D. Przybyszyn w gm. Ciechanowiec. E. Łażnie w gm. Supraśl. F. Broniszewo w gm. Tykocin (widoczne resztki dawnej tzw. czarnej kuchni w kominie). G. Leszczka Duża w gm. Perlejewo. Fot. G – studenci W.A. P.B., pozostałe fot. – autor. Old stoves in the Białystok region. A and B. Knorydy, commune of Bielsk Podlaski (with a cellar below the stove). C. Kobyła, commune of Perlejewo. D. Przybyszyn, commune of Ciechanowiec. E. Łażnie, commune of Supraśl. F. Broniszewo, commune of Tykocin (visible traces of the former so-called black kitchen in the chimney). G. Leszczka Duża, commune of Perlejewo. Photo G: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic., other photos: author.



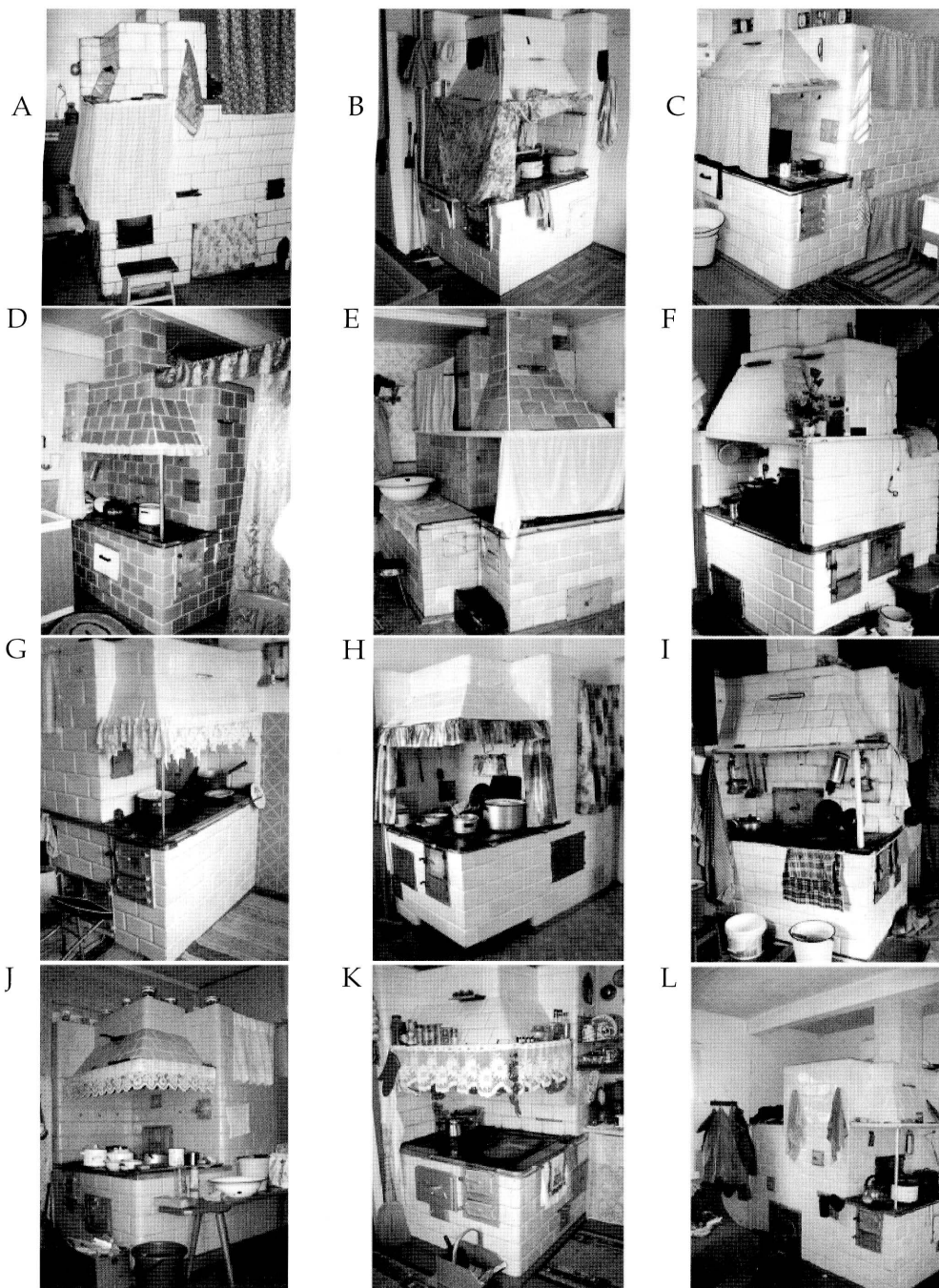
4. Rozbudowane, wieloczęściowe urządzenia ogniowe typu podlaskiego. A. System pieców ceglanych w domu Bolesława Mielecha ze wsi Juraszki, gm. Turośń Kościelna (wg F. Chodorowskiego). B. Rozbudowany piec ceglany w domu Michała Mierzyńskiego w Czczkach Wielkich w gm. Turośń Kościelna (wg F. Chodorowskiego). C. Piec ceglany w domu we wsi Dubrowica na Białorusi (wg S. Siergaczowa). D. Urządzenie ogniowe najpowszechniejsze w dawnych domach typu trojaka, na zachodnim Podlasiu (wg M. Pokropka i T. Strączka). Na rysunkach zaznaczono części urządzeń: a) komin; b) szeroki komin zw. czarną kuchnią; c) kapę; d) ujście kanałów dymowych do komina; e) leżak podsufitowy; f) trzon paleniskowy z płytą; g) ściankę grzejną (ścianówkę) z własnym paleniskiem; h) czeluszc pieca chlebowego; i) piec chlebowy.

Expanded, multi-partite stoves of the Podlasie type. A. System of brick stoves in the house of Bolesław Mielech from the village of Juraszki, commune of Turośń Kościelna (according to F. Chodorowski). B. Expanded brick stove in the house of Michał Wierzyński in Czczki Wielkie, commune of Turośń Kościelna (according to F. Chodorowski). C. Brick stove in a house in the village of Dubrowica in Belarus (according to S. Siergaczow). D. Heating facility of the so-called trojak type, the most universal in old houses in western Podlasie (according to M. Pokropek and T. Strączek).

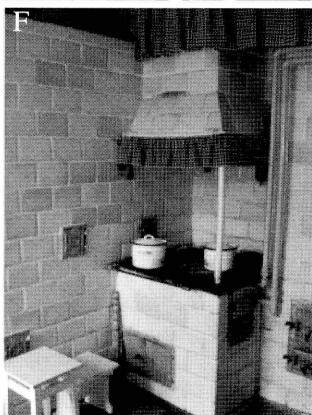
The drawings mark parts of the facilities: a) chimney; b) white chimney with a so-called black kitchen; c) canopy; d) outlet of smoke canals into the chimney; e) ceiling flue; f) furnace core with a plate; g) heating wall (ścianówka) with its own furnace; h) interior of a bread stove; i) bread stove.



5. Rozbudowane piece kaflowe jako ostatni etap rozwoju podlaskich urządzeń ogniowych. A. Doratynka oraz Janowo w gm. Narew. B. Zaleszany w gm. Michałowo. C. Husaki w gm. Bielsk Podlaski. D. Waniewo w gm. Narew. E. Przykładowe usytuowanie urządzeń ogniowych w odniesieniu do rzutów domów. Na rysunkach A-D zaznaczono części pieców: a) główny trzon paleniskowy z płytą; b) kapę; c) ściankę grzejną (ścianówkę); d) słupek grzewczy (grubkę); e) dodatkowy trzon grzewczy; f) nadsufitowy leżak kominowy; g) komin; h) dokominowe kanały dymowe. **Expanded tile stoves as the last stage in the development of Podlasie facilities. A. Doratynka and Janowo, commune of Narew. B. Zaleszany, commune of Michałowo. C. Husaki, commune of Bielsk Podlaski. D. Waniewo, commune of Narew. E. Exemplary location of stove facilities vis-à-vis the ground plans of the houses. Drawings A-D mark parts of the stoves: a) main stove core with plate; b) canopy; c) heating wall (ścianówka); d) heating pillar (grubka); e) additional heating core; f) ceiling flue; g) chimney; h) smoke canals.**



6. Masywne piece kaflowe o układzie dośrodkowym. A. Orzechowicze w gm. Bielsk Podlaski. B. Zaleszany w gm. Michałowo. C. Chytra w gm. Hajnówka. D oraz L. Dobrowoda w gm. Kleszczele. E, b.d. F oraz I. Dubicze w gm. Dubicze. G. Koszele w gm. Orla. H. Dąbrowa w gm. Dąbrowa Białostocka. J. Kundzicze w gm. Krynki. K. Puciłki w gm. Sokółka. *Fot. studenci W.A. P.B.* **Massive tile stoves with a central arrangement. A. Orzechowicze, commune of Bielsk Podlaski. B. Zaleszany, commune of Michałowo. C. Chytra, commune of Hajnówka. D. and L. Dobrowoda, commune of Kleszczele. E., F. and I. Dubicze, commune of Dubicze. G. Koszele, commune of Orla. H. Dąbrowa, commune of Dąbrowa Białostocka. J. Kundzicze, commune Krynki. K. Puciłki, commune of Sokółka. Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.**



7. Piece o układzie dwuramiennym. A. Husaki w gm. Bielsk Podlaski. B. Wólka w gm. Juchnowiec. C. Woronie w gm. Bielsk Podlaski. D. Mieszki w gm. Gródek. E. Deniski w gm. Bielsk Podlaski. F. Kożany w gm. Juchnowiec. G. Mierzwin Mały w gm. Wyszki. Fot. A. – J. Szewczyk, pozostałe fot. – studenci W.A. P.B. Stove with a two-arm configuration. A. Husaki, commune of Bielsk Podlaski. B. Wólka, commune of Juchnowiec. C. Woronie, commune of Bielsk Podlaski. D. Mieszki, commune of Gródek. E. Deniski, commune of Bielsk Podlaski. F. Kożany, commune of Juchnowiec. G. Mierzwin Mały, commune of Wyszki. Photo A: J. Szewczyk, other photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.

A



B



C



D



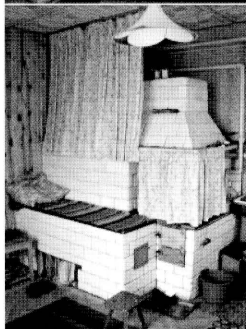
E



F



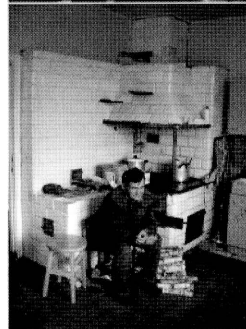
G



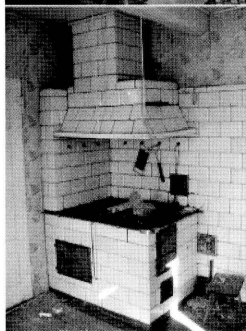
H



I



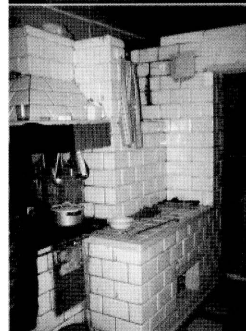
J



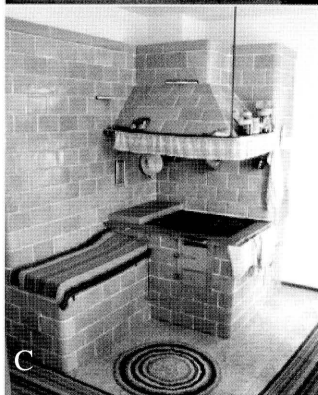
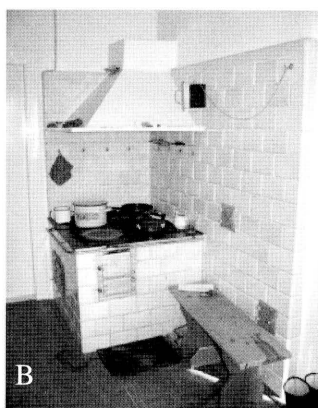
K



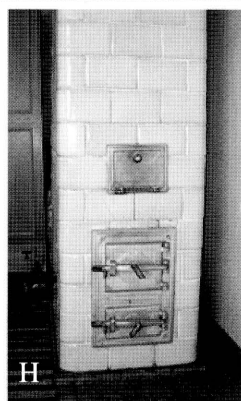
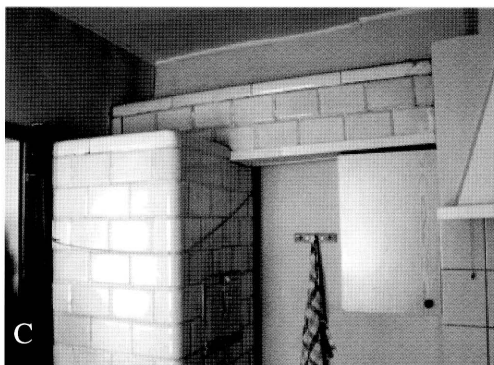
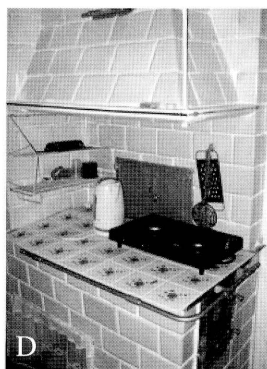
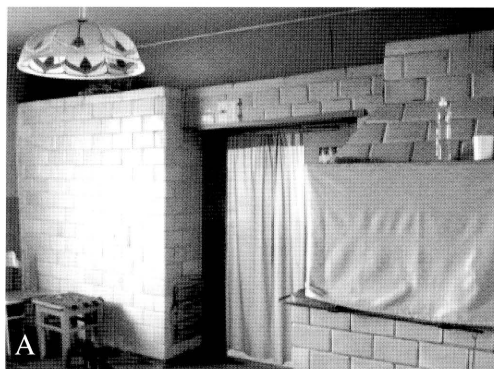
L



8. Piec o układzie podłużnym. A. Szymki w gm. Michałowo. B. Krugły Lasek w gm. Michałowo. C. Mielezki w gm. Gródek. D. Plutycze w gm. Bielsk Podlaski. E. Babia Góra w gm. Narewka. F. Szymki w gm. Michałowo. G. Gradoczno w gm. Narew. H. oraz I. Trześcianka w gm. Narew. J. Mierzwin Mały w gm. Wyszki. K. Łubin Kościelny w gm. Bielsk Podlaski. L. Ozierany w gm. Krynki. *Fot. A, B i F – J. Szewczyk, pozostałe fot. – studenci W.A. P.B.* Stoves with an oblong configuration. A. Szymki, commune of Michałowo. B. Krugły Lasek, commune of Michałowo. C. Mielezki, commune of Gródek. D. Plutycze, commune of Bielsk Podlaski. E. Babia Góra, commune of Narewka. F. Szymki, commune of Michałowo. G. Gradoczno, commune of Narew. H. And I. Trześcianka, commune of Narew. J. Mierzwin Mały, commune of Wyszki. K. Łubin Kościelny, commune of Bielsk Podlaski. L. Ozierany, commune of Krynki. *Photos A, B, and F: J. Szewczyk, other photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.*



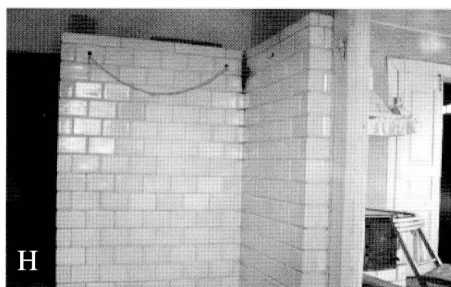
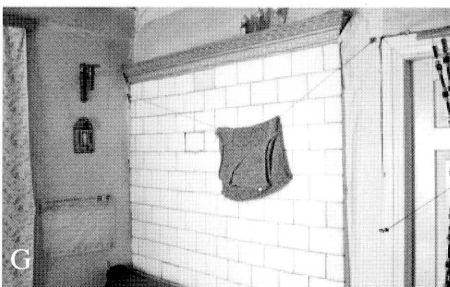
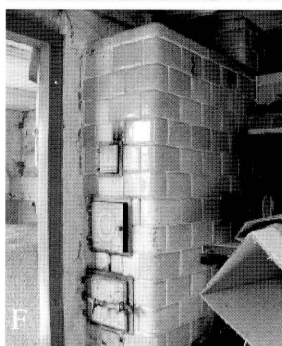
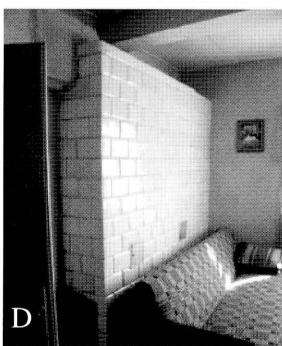
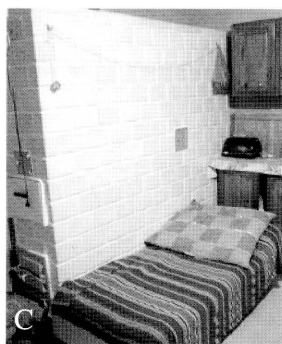
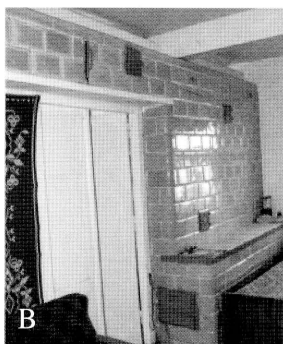
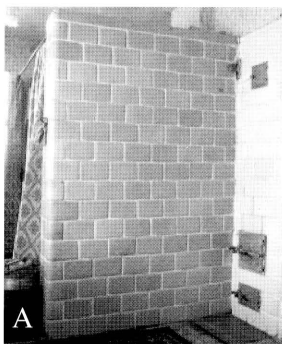
9. Piec o układzie podłużnym. A. Topolany w gm. Michałowo. B. b.d. C. Ryboły w gm. Zabłudów. D. Sokole w gm. Michałowo. E. Grodzisk w gm. Grodzisk. Fot. C. – J. Szewczyk, pozostałe fot. – studenci W.A. P.B. Stoves with an oblong configuration. A. Topolany, commune of Michałowo. B. No data. C. Ryboły, commune of Zabłudów. D. Sokole, commune of Michałowo. E. Grodzisk, commune of Grodzisk. Photo C: J. Szewczyk, other photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



10. Szczegóły rozwiązań podlaskich systemów piecowych. A. Leżak podsufitowy łączący piece, we wsi Słoja w gm. Szudziałowo. B. jw., ale we wsi Wojszki w gm. Juchnowiec. C. jw., ale we wsi Żółtki w gm. Tykocin. D. Archaiczne umieszczenie wlotu pieca chlebowego nad płytą paleniskową, we wsi Plutycze w gm. Bielsk Podlaski (pod piecem zaś jest skrytka na drwa). E. Piec do wypieku chleba u dołu trzona piecowego, Koszele w gm. Orla. F. Zapiecek magazynowy (nie sypialny) we wsi Chomontowce w gm. Gródek. G. jw., ale we wsi Kotły w gm. Bielsk Podlaski. H. Fragment słupka grzejnego we wsi Chytra w gm. Hajnówka. Fot. studenci W.A. P.B.

Details of solutions applied in Podlasie stove systems. A. Ceiling flue linking stoves in the village of Słoja, commune of Szudziałowo. B. Vide supra but also in the village of Wojszki, commune of Juchnowiec. C. Vide supra but also in the village Żółtki, commune of Tykocin. D. Archaic installation of a bread stove inlet above the plate in the village of Plutycze, commune of Bielsk Podlaski (a wood container is situated under the stove). E. Bread stove at the bottom of the stove core, Koszele, commune of Orla. F. Storage *zapiecek* (not used for sleeping) in the village of Chomontowce, commune of Gródek. G. Vide supra but in the village of Kotły, commune of Bielsk Podlaski. H. Fragment of a heating pillar in the village of Chytra, commune of Bielsk Podlaski.

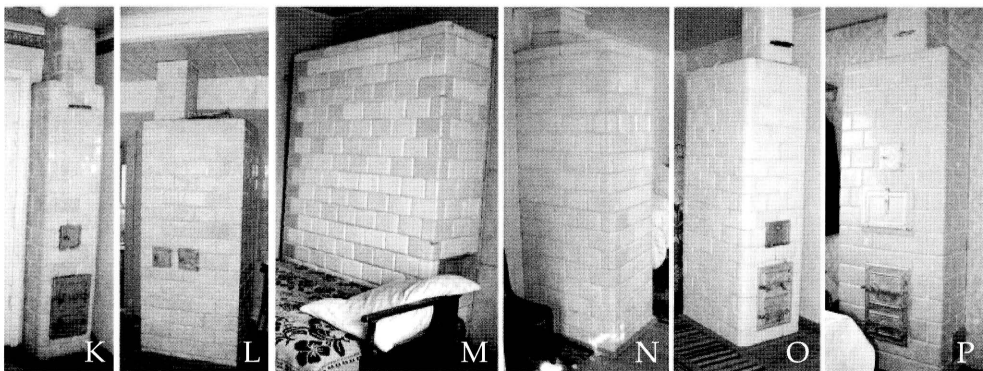
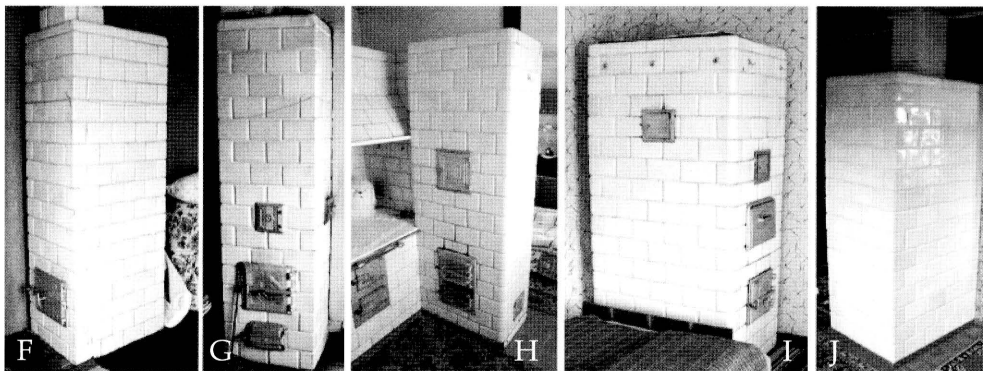
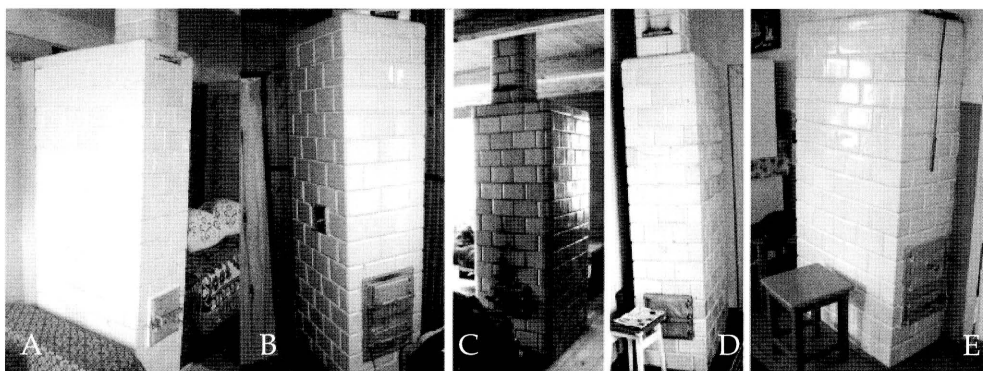
Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



11. Ścianki grzewcze (ścianówki). A. Bogdanki w gm. Juchnowiec. B. Chomontowce w gm. Gródek. C. Topolany w gm. Michałowo. D. Mieleszki w gm. Gródek. E. Żywkowo w gm. Zabłudów. F. Dorozki w gm. Juchnowiec. G. Ostrów Południowy w gm. Krynki. H. Mierzwin Duży w gm. Wyszki. I. Knyszewicze w gm. Szudziałowo. J. Deniski w gm. Bielsk Podlaski. *Fot. studenci W.A. P.B.*

Heating walls (ścianówki). A. Bogdanki, commune of Juchnowiec. B. Chomontowce, commune of Gródek. C. Topolany, commune of Michałowo. D. Mieleszki, commune of Gródek. E. Żywkowo, commune of Zabłudów. F. Dorozki, commune of Juchnowiec. G. Ostrów Południowy, commune of Krynki. H. Mierzwin Duży, commune of Wyszki. I. Knyszewicze, commune of Szudziałowo. J. Deniski, commune of Bielsk Podlaski.

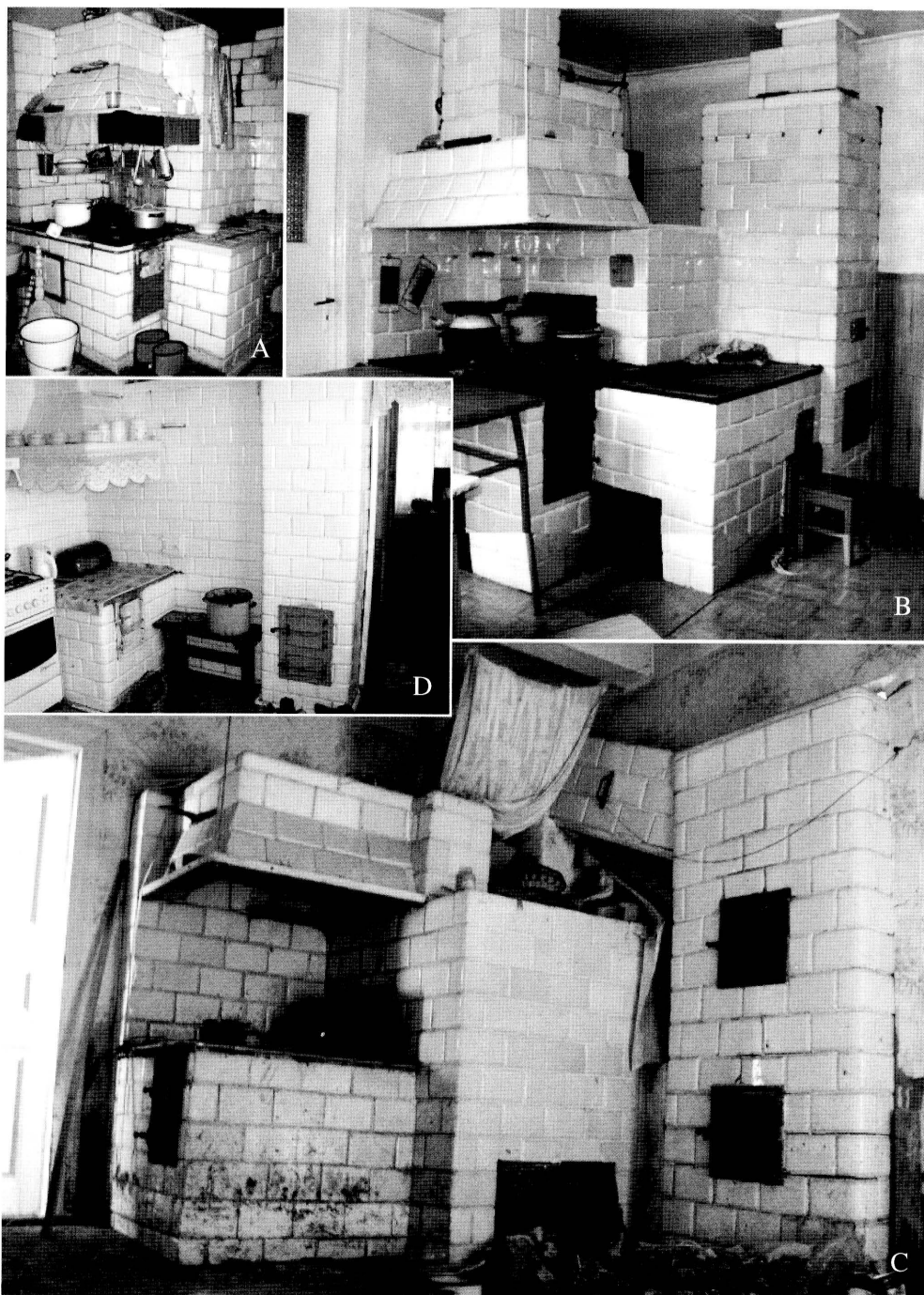
Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



12. Stupki grzewcze (grubki). A. Zbucz w gm. Czyże. B. Chraboły w gm. Bielsk Podlaski. C. Piaski w gm. Dubicze. D. Dubicze w gm. Dubicze. E. Miedwieżyki w gm. Milejczyce. F. i G. Dubicze w gm. Dubicze. H. Żółtki w gm. Tykocin. I. Gradoczno w gm. Narew. J. Trześcianka w gm. Narew. K. Wojszki w gm. Juchnowiec. L. Dobrowoda w gm. Kleszczele. M. Słoja w gm. Szudziałowo. N. Trześcianka w gm. Narew. O. Chytra w gm. Hajnówka. P. Skrzypki Duże w gm. Bielsk Podlaski. Fot. studenci W.A. P.B.

Heating pillars (grubki). A. Zbucz, commune of Czyże. B. Chraboły, commune of Bielsk Podlaski. C. Piaski, commune of Dubicze. D. Dubicze, commune of Dubicze. E. Miedwieżyki, commune of Milejczyce. F. and G. Dubicze, commune of Dubicze. H. Żółtki, commune of Tykocin. I. Gradoczno, commune of Narew. J. Trześcianka, commune of Narew. K. Wojszki, commune of Juchnowiec. L. Dobrowoda, commune of Kleszczele. M. Słoja, commune of Szudziałowo. N. Trześcianka, commune of Narew. O. Chytra, commune of Hajnówka. P. Skrzypki Duże, commune of Bielsk Podlaski.

Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



13. Najbardziej rozbudowane wieloczęłowe piece kuchenne. A. Rudaki w gm. Krynki.
B. Gmina Narew (wieś Janowo lub Doratynka). C. Woronie w gm. Bielsk Podlaski.
D. Milewo w gm. Trzcianne. *Fot. studenci W.A. P.B.*

The most expanded multi-partite kitchen stoves. A. Rudaki, commune of Krynki.
B. Commune of Narew (Janowo or Doratynka). C. Woronie, commune of Bielsk Podlaski.
D. Milewo, commune of Trzcianne.

Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.



14. Ozdobne żeliwne drzwiczki piecowe. A. Trześcianka w gm. Narew. B. Wojszki w gm. Juchnowiec. C. b.d. D. Kotły w gm. Bielsk Podlaski. E. Lipina w gm. Sokółka. F. Wojszki w gm. Juchnowiec. G. Spiczki w gm. Orla. H. Stary Kornin w gm. Dubicze. I. Pawły w gm. Zabłudów. Fot. studenci W.A. P.B.

Decorative cast-iron stove doors. A. Trześcianka, commune of Narew. B. Wojszki, commune of Juchnowiec. C. No data. D. Kotły, commune of Bielsk Podlaski. E. Lipina, commune of Sokółka. F. Wojszki, commune of Juchnowiec. G. Spiczki, commune of Orla. H. Stary Kornin, commune of Dubicze. I. Pawły, commune of Zabłudów. Photos: students from the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.

STOVES IN RURAL HOUSES IN THE BIAŁYSTOK REGION

The author presented the construction and evolution of stoves as well as their significance in peasant homes in the Białystok region. The location and construction of the oldest, so-called Russian stoves, were described upon the basis of nineteenth-century literature on the topic, the belles lettres, technical writings (including old construction guidebooks), scientific publications, and numerous reminiscences in regional literature. On the other hand, stoves dating from the post-war period were examined on the spot; the author used, i. a. material gathered during students' practical training sessions conducted by the Institute of Architecture and Rural Planning in the Department of Architecture at the Białystok Polytechnic.

The conducted studies confirm the thesis proposed by Ignacy Tłoczek, a Polish expert on wooden folk architecture in the Podlasie region, claiming that "this system, which was a specific product of local construction technology, determining the configuration of the house and organically associated with it, remains a unique feature on a global scale. Improved in the newer houses, it possesses incomparable economic and utilitarian assets as well as every possible chance for further modernisation".

Stoves in peasant houses in the region of Białystok organised the space and arrangement of the interior, constituted the workplace of the farmer's wife, and fulfilled assorted functions: sleeping area (in the case of "Russian" stoves), heating, kitchen, storeroom, farming (poultry hatching, the drying of tow) and ritual. Moreover, they also possessed decorative functions since certain elements of stoves built during the post-war period embellished the interiors.

The author recognised the stoves of Podlasie as a product of material culture worthy of further research as well as a phenomenon unique on a global scale and typical for the development of folk culture of the region of Białystok.

