



■ Obr. 1, 2 Hotová pec po zapálení, okolo dřevěná konstrukce. Druhá várka chleba po vytažení z pece.

Pečení chleba v rekonstrukci chlebové pece z pozdní doby železné

V letech 2003 až 2004 postavila na základě archeologických nálezů společnost „Senas vides Darbnica“ (Lotyšsko) chlebovou pec z pozdní doby železné (9. - 12. století AD) a vyzkoušela si v ní péct chleba a tradiční lotyšské pečivo.

■ Ieva PIGOZNE-BRINKMANE
Senas vides Darbnica, Lotyšsko

„Senas vides darbnica“ (SVD) byla založena v Rize v roce 1999. Je to nevládní organizace, financovaná z vlastních prostředků, která funguje jako skupina experimentální archeologie. Jejím cílem je studovat a rekonstruovat prostředí a každodenní život starých Baltů z přelomu

1. a 2. tis. AD. SVD studuje prameny (nálezy zprávy, artefakty, jejich rekonstrukce, vědecké výzkumy staveb, nástrojů, oblečení, jídla atd.) a uvádí do praxe dávné znalosti a technologie s úmyslem přiblížit život zemědělců a řemeslníků z pozdní doby železné, která v Lotyšsku spadá do 9.-12. stol. SVD v současné době rekonstruuje hrazené sídliště, kde se její členové v rámci šesti letních pobytů pokoušeli žít jako staří Baltové. Na tomto místě vyrostly čtyři obytné domy a několik hospodářských budov. Počet nezbytných hospodářských objektů postupně roste a získané zkušenosti přispívají k lepšímu pochopení životních podmínek dané doby. Jedním z větších projektů byla v letech 2003-4 stavba chlebové pece a pečení vlastního chleba. Na projektu se podílelo osm lidí, řemeslníků různých profesí včetně dvou hrnčičů.

Archeologické doklady

Při stavbě pece jsme se opírali o výzkum archeoložky Anny Zariny, zabývající se pecemi ze sídliště Salaspils Laukskola I a II. Podle informací z archeologických výzkumů lotyšských mohyl a sídliště pozdní doby bronzové se pece objevily v 10. století, přičemž poměr otevřených ohnišť k pecím byl v 11. a 12. století 80 % ku 20 %. Většina pecí byla z kamene a sloužila k vytápění domů, naproti tomu hliněné pece, nebo pece hlini-

to-kamenné konstrukce, byly používány i pro přípravu pokrmů, včetně chleba. Pečení kvašeného chleba umožnila větší dostupnost obilovin, kromě pšenice a ječmene se objevilo i žito (dovezené v 9. - 10. století). Připravovala se z nich kaše, chlebové placky a kvašený chléb.

Pece se od sebe navzájem konstrukčně lišily a to i v rámci jednoho sídliště, což může být známkou toho, že se různé pece používaly k různým účelům. Zahloubené kamenné pece nejčastěji sloužily k vytápění objektů - domů, lázní a stodol. Hliněné a hlinito-kamenné pece většinou zahloubeny nebyly nebo pouze mírně.

Stavba pece

Většina pecí z pozdní doby železné má rozměry 1 × 1,5 m. My jsme vydláždili menšími žulovými kamennými plochu velikosti 1,5 × 2 m. Tím jsme si připravili jednak dno pece a jednak obvodového kamenného dláždění, které mělo zabránit prorůstání trávy. Vzhledem k tomu, že jsme chtěli postavit pec chlebovou, umístili jsme ji mimo již existující stavby. Teprve později jsme kolem pece postavili speciální konstrukci ze dvou stěn a střechy, abychom ji ochránili před deštěm a sněhem.

Pro omazávku jsme použili místní jíl. Ukázalo se, že obsahuje poměrně velké množství písku, takže ne-

■ Obr. 3 Stavba pece - klenutí stropu z větví před omazáním mazaníc.



bylo nutné pro stavební účely přidávat další. Do směsi jsme přidali malé množství sena a vody, aby byla „mazanice“ více přilnavá a snadněji se nanášela.

Připravené kamenné dláždění jsme hustě pokryli mazanicí, nad něj jsme do tvaru podkovy naskládali další žulové kameny (menší na větší), které tvořily stěny pece. Stěny sestávaly ze čtyř pater kamenů a z množství mazanice. Podle nálezu byly po stranách příkladacího otvoru pece často umístěny dva velké (až 50 cm) kameny. I my jsme tak postupovali, což dodatečně způsobilo problém při tvarování dokonale padnoucího příklopu, uzavírajícího pec při pečení.

Nakonec jsme uzavřeli horní část pece. Ačkoliv jsou někteří archeologové pro toto období zastánci plochých pecí, zkušenosti hrnčířů a také poznatky z výzkumu hradního valu Jersika od Antonija Vilcane přimoužou konstrukci pece s klenutým stropem podepřeným proutěnou kostrou, což jsme nakonec také realizovali. Z větví jsme postavili stabilní a kompaktní konstrukci a tu jsme omazali silnou (8-10 cm) vrstvou mazanice. Příkladací otvor zůstal 40 cm široký a 60 cm vysoký. Den po dokončení jsme v peci rozdělali mírný oheň, abychom uspíšili sušení. Stavba byla dokončena dva dny před koncem pobytu v roce 2003, do konce pobytu nestihla vyschnout, a tak jsme ji jenom přikryli a na jaře 2004 jsme kolem ní postavili dřevěnou konstrukci.

Výpal a pečení chleba

Poprvé byla pec zapálena během následujícího letního pobytu v červenci 2004. Celkem jsme v ní pekli chleba pětikrát a pokaždé úspěšně. Při prvním pečení trvalo poměrně dlouho, než se pec vyhřála na potřebnou teplotu, podruhé a potřetí se vyhřála rychleji a zůstala déle horká. Poprvé jsme vytápěli pec 2,5 hodiny a po vyhrabání ohně se ukázalo, že je stále poněkud chladná. Ke kontrole teploty jsme použili metodu populární před II. světovou válkou, kdy zemědělci v Lotyšsku pekli chléb doma běžně. Do pece se vhodí hrst mouky. Pokud mouka okamžitě zčerná, je pec příliš horká a musí se zchladit (což jsme museli udělat při třetím pokusu). Ve správně vyhřáté peci se mouka během 5-6 sekund zbarví dohněda. Při prv-

ním pokusu mouka zhnědla o něco později, a tak jsme chléb pekli déle - asi 40 minut. Při pečení byla pec uzavřena příklopem. Škvírami se z pece linula vůně pečeného chleba. Po vyjmutí jsme chléb potřeli vlažnou vodou, přikryli líněným plátnem a nechali vychladnout.

Podruhé jsme pec vyhřívali 3 hodiny a chléb byl upečen za 20 minut. Výhodou samozřejmě bylo, že pec byla suchá (minulý pokus skončil před 3 dny) a bochníčky chleba malé (asi 10 × 20 cm). Při obou pokusech jsme pekli stejný počet 14-15 bochníků, o stejné velikosti, ze stejného těsta, připraveného z mléka, kvasnic, medu, hrubě mleté pšeničné mouky. Doba kynutí činila asi 2-2,5 hodiny.

Ve stejném dni kdy jsme podruhé pekli chleba, jsme zároveň přírodními prostředky barvili vlnu. Podle návodu měla být příze, namočená do barvící lázně, umístěna v horké peci. Naše pec horká byla, a tak jsme dali přízi dovnitř, zakryli pec příklopem a nechali ji tam přes noc. Příštího rána měla příze zřetelně intenzivnější barvu, zato pec byla uvnitř vlhká a během dne se stropu odpadlo několik kousků mazanice. Na základě této zkušenosti jsme přehodnotili využívání pece k podobným účelům.

Znovu byla pec zahřívána až po několika dnech. Protože ale byla dobře vyschlá, obošlo se to jakýchkoli škod. Tentokrát jsme pekli tři druhy tradičního lotyšského pečiva: rohlíky se slaninou, sladký chléb s tvarohem a sladký chléb s lesním ovocem. Byli jsme zvědaví, jestli lze v peci z pozdní doby železné upéct i tradiční pečivo z 19.-21. století. Výsledek byl velmi dobrý. Můžeme se tedy domnívat, že tento typ konstrukce pece už byl natolik vyspělý, že s ním, nebo s typem jemu blízkým, může počítat pro pečení domácího chleba v Lotyšsku i pro následujících 700-900 let.

Příští léto plánujeme péct veškerý chléb pro vlastní potřebu sami, během dvoutýdenního pobytu to znamená zhruba 3-4 pečení. Také plánujeme stavbu dalšího srubového domu s pecí. Naše dosavadní zkušenosti nám pomohou vyhnout se chybám a umožní porovnat vlastnosti obou pecí.



■ Obr. 4A-C Jednotlivé fáze výstavby pece: kamenné dláždění dna, stěny z kamenů a mazanice, zaklenutí stropu pece z prutů a omazání mazanicí.



■ Obr. 5 Pohled na upečený chléb v peci.