Piekarnia z "duszą". Pamiętacie chleb od Wirkusa?

Dziś w Historycznym Czwartku będzie smakowicie. Pamiętacie legendarną piekarnię Feliksa Wirkusa przy ulicy Lipowej?

Młodsi pewnie już nie, bo piekarnia zamknęła się w roku 2007, a kilka lat później w ogóle zburzono kamieniczkę u stóp wieży ciśnień gdzie się mieściła, a więc dziś nie pozostał po niej ślad.

Nie ukrywam, że nie mogę tego odżałować. Z wielu powodów. Przede wszystkim to smak i zapach dzieciństwa, gdy w piątkowe popołudnie czekało się w długiej kolejce na pachnące, gorące bochny chleba wynoszone przez umączonych piekarzy na lady sklepowe. Brakuje mi małych, rodzinnych firm, z tradycją i oferujących wyroby opartych o receptury przekazywane z pokolenia na pokolenia.

Smutny to był widok, gdy piekarnia z ulicy Lipowej znikała z powierzchni ziemi, razem z piecem, w którym Feliks Wirkus (1923-2003) przed dekady piekł chleb karmiąc mieszkańców Szczecinka.

Wspomnijmy osobę pana Feliksa, któremu to zawdzięczamy. Urodził się w Chojnicach, a do zawodu piekarza przyuczał się od czternastego roku życia. W

szczecineckiej piekarni przy ulicy Lipowej pracował od roku 1950. Na jego głowie była cała firma i po siedmiu latach odkupił ją od pana Sworowskiego, ówczesnego właściciela. Przez te kilkadziesiąt lat niewielki zakład u podnóża Górki Wodociągowej stał się jedną ze sztandarowych firm rodzinnych Szczecinka.

W piekarni przy Lipowej stał piec i większość urządzeń mających po ponad sto lat, a sprowadzonych po wojnie z Łodzi. Sercem zakładu był opalany węglem piec firmy Haagen – Rinau z Bremy i Berlina. Bez zarzutu działał do ostatniego dnia. W trosce o przyzwyczajenia konsumenta właściciel do końca działalności nie zmienił pieca na elektryczny, gazowy, czy olejowy.

W połowie lat 90. interes przejęli bliscy piekarz, prowadzili go z powodzeniem do roku 2007, gdy konkurencja piekarni-molochów okazała się zbyt mocna. Smak i jakość wyrobów z piekarni z Lipowej do końca pozostały jednak na najwyższym poziomie.

Skąd się brała tajemnica powodzenia wirkusowego chleba? Z hołdu i szacunku do tradycji, dobrej jakości półproduktów bez chemicznych polepszaczy, a przede wszystkim kunsztu piekarza. Chleb „od Wikrusa” był mięsisty. To tajemnica staropolskiej receptury.

Przygotowania do wypieku zaczynały się od ukwaszenia mąki żytniej. Sekretem każdego piekarza jest odpowiednia temperatura, w której zachodzi ten proces. Następnie dodawało się do tego mąkę pszenną, drożdże, sól i wodę. W chlebie pana Wirkusa mąki żytniej było więcej niż w większości obecnie wypiekanych chlebów. Całość mieszało się w mieszałce, a następnie wyrobione ciasto dzielono na kęsy, ważyło i wkładało się do koszyczków, gdzie garowały, czyli rosły.

Kluczowy jest moment trafienia z garą, czy rozrostu ciasta przed włożeniem do pieca. Tej umiejętności nabywa się latami i dobry piekarz zawsze potrafi we właściwej chwili włożyć surowe bochenki do pieca. Samo umieszczenie chleba na tzw. tło (ceramiczna płyta wewnątrz pieca) z łopaty (drewniane narzędzie w kształcie łopaty na długim kiju) to nie lada sztuka. W żargonie piekarniczym nazywa się to

sadzaniem chleba. Nauka tego zajmowała około dwóch lat.

Pieczenie odbywa się w dwóch etapach, a długość każdego z nich to sekret piekarza. W sumie chleb spędzał w piecu o temperaturze około 260 stopni Celsjusza około 40 minut.

A skąd bierze się chrupiąca i błyszcząca skórka? Przede wszystkim należy zadbać o kęsy ciasta w czasie rozrostu i umiejętne odpieczenie (pierwszy etap pieczenia). Chleba nie można wysuszyć i tu przydaje się piekarnicze wyczucie. Bochenek swój połysk zawdzięczał swoistej saunie (w pewnym momencie w środku pieca wytwarza się prawdziwą parówkę) zwanej świlą. Oczywiście i tu nie było mowy o udoskonalaniu czegoś chemicznymi dodatkami.

To już koniec małych szczecineckich piekarni z długą tradycją. Kilka lat temu zamknięto także piekarnię obwarzanków Relskich, także z historią sięgającą czasów przedwojennych.

Akap

-
-

-
-

- Udostępnij: Facebook
- Drukuj
- PDF

Pozostałe aktualności
Archiwum