

Dominik Orłowski, Magdalena Woźniczko
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych
W Warszawie

EDUKACYJNE ZNACZENIE SKANSENÓW W PROPAGOWANIU TRADYCJI KULINARNYCH W TURYSTYCE WIEJSKIEJ

Wstęp

Turystyka wiejska jest znanym sposobem ożywienia rozwoju terenów wiejskich i ich wielofunkcyjnego zagospodarowania. Polska wieś jest szczególnym miejscem, bowiem zachowane są walory przyrodnicze oraz antropogeniczne, wśród których na szczególną uwagę zasługuje bogata kultura ludowa (Jalinik, 2005).

Turystów odwiedzających skanseny interesuje zarówno dziedzictwo materialne, jak i duchowe wsi:

- tradycyjna drewniana architektura (zarówno świecka, jak i sakralna),
- typowe układy przestrzenne wsi (np.: ulicówka, owalnica, wielodrożnica),
- sztuka ludowa i wyroby rzemieślnicze (wycinkarstwo, hafciarstwo, garncarstwo, kowalstwo, rzeźbiarstwo, malarstwo na szkle, tkactwo itd.),
- styl życia,
- zwyczaje i obrzędy,
- język (gwara),
- regionalne potrawy oraz tradycyjne produkty żywnościowe (przygotowywane w/g starych receptur oraz dawnych metod produkcji).

Dodatkowo skanseny ze względu na swą specyfikę (ekspozycja na powietrzu, duża powierzchnia, tereny zielone, możliwość organizowania imprez plenerowych) są znacznie bardziej atrakcyjne dla zwiedzających niż tradycyjne muzea (Stasiak, 1998).

Celem pracy jest ukazanie atrakcyjności wybranych skansenów, które za pomocą imprez o charakterze edukacyjnym, propagują tradycje kulinarne danego regionu wśród turystów, co świadczy o dużym zainteresowaniu oraz potrzebie organizacji tego rodzaju imprez w muzeach skansenowskich.

1. Skanseny w Polsce

Idea gromadzenia obiektów architektury na wydzielonym obszarze otwartej przestrzeni, wraz z ich tradycyjnym wyposażeniem i otoczeniem, ma już ponadstuletnią

historię. Charakter takiego zespołu bardzo dobrze oddaje nazwa - muzeum na wolnym powietrzu, odpowiadająca angielskiemu „*open-air museum*” i niemieckiemu „*Freilichmuseum*”. Muzea na wolnym powietrzu są popularnie nazywane **skansenami**, od nazwy pierwszej tego typu placówki na świecie. Jej twórcą był Artur Hazelius. W roku 1891 oficjalnie udostępnił on ekspozycję na wyspie Djûrgarden w Sztokholmie, zorganizowaną w miejscu dawnych szańców, zwanych po szwedzku skansen. Z czasem skansenem zaczęto nazywać samo muzeum Hazeliusa, a często także inne tego typu ekspozycje (Sierackiewicz, Święch, 1998).

Ta nowa forma muzealnictwa stosunkowo szybko dotarła na ziemię polskie. Realizatorem pierwszego muzeum skansenowskiego na polskich terenach, które znalazły się pod zaborem pruskim, był Izydor Gulgowski. W 1906 roku wykupił we Wdzydzach Kiszewskich chatę kaszubską oraz wyposażył jej wnętrze. Takie były początki rozbudowywanego do chwili obecnej Kaszubskiego Parku Etnograficznego. Obecnie w Polsce znajduje się trzydzieści czynnych muzeów skansenowskich na wolnym powietrzu. Całe sektory gotowych już tam ekspozycji udostępnia się zwiedzającym, ale trzeba pamiętać, że większość skansenów jest wciąż na etapie mniej lub bardziej zaawansowanej rozbudowy. Ponadto w kraju istnieje ponad trzydzieści punktów skansenowskich. Znajdują się w nich pojedyncze obiekty lub zespoły, w postaci zagród chronionych w miejscu ich pierwotnej lokalizacji (tzw. obiekty *in situ*). W przyszłości mogą one rozwinąć się w kolejne muzea na wolnym powietrzu (Sierackiewicz, Święch, 1998).

Poniżej przedstawiono trzy podstawowe nazwy dla muzeów skansenowskich:

- **Muzeum Wsi.** Nazwy tej używa się w odniesieniu do takich rozwiązań, które zakładają zrekonstruowanie tradycyjnego układu wsi i zamierzają prezentować w sposób możliwie pełny zarówno kulturę ludową, jak i problemy społeczno - gospodarczego oraz technicznego rozwoju gospodarki rolnej. Jeśli muzeum planuje budowę sektora małomiasteczkowego, uzasadniona jest nazwa - **muzeum kultur ludowych**. Nazwa ta ma uzasadnienie również wtedy, gdy muzeum obejmuje swoim zasięgiem kilka regionów etnograficznych.
- **Muzeum Budownictwa Ludowego.** Nazwa ta występuje, jeśli głównym celem ekspozycji jest pokazanie różnych typów architektury ludowej jednego lub kilku regionów etnograficznych.
- **Park Etnograficzny.** Nazwa ta jest zarezerwowana dla wszystkich typów pośrednich, w których podstawowym założeniem kształtującym program

merytoryczny jest kompozycyjnie dowolna forma prezentacji architektury ludowej w plenerze (Midura 1972).

Polskie muzealnictwo skansenowskie jest w Europie wysoko cenione za niezwykle pieczołowitość w odtwarzaniu wnętrz poszczególnych obiektów. Na specjalną uwagę zasługują wyposażenia chat. One tworzą specyficzny nastrój i aurę otaczającą zwiedzającego. Z jednej strony efektowne zabiegi mistyfikujące życie (np. rozpalony ogień, na którym gotuje się w garnku potrawa), z drugiej nieuchronna nostalgia za światem, który już odszedł. Temu ogólnowrażeniowemu założeniu ekspozycji przyporządkowane są budujące wystawę eksponaty. W niektórych skansenach wnętrza aranżowane są, także zgodnie z rokiem obrzędowym (Wielkanoc, Boże Narodzenie) bądź obrzędami rodzinnymi (wesele, pogrzeb, chrzciny). Obok pomieszczeń mieszkalnych ekspozycję skansenowską niezwykle uatrakcyjniają aranżacje wnętrz budynków gospodarczych, inwentarskich i przemysłowych. Ułożone w funkcjonalnym układzie przedmioty same opowiadają o swoim zastosowaniu, prezentują często prostą i oczywistą, a jednak zmyślną konstrukcję. Bez tych wszystkich aranżacji skanseny byłyby gromadzeniem pięknych, ale, niestety, pustych budynków.

Muzea na wolnym powietrzu stały się też swoistego rodzaju rezerwatem naturalnego, przyrodniczo-kulturowego środowiska człowieka. Szata roślinna pełni na niektórych ekspozycjach rolę niemal równorzędną z eksponatami muzealnymi. Pokazywana jest, bowiem nie współczesna, a historyczna roślinność, charakterystyczna dla poszczególnych regionów etnograficznych, zagród, obiektów sakralnych, dworskich itp. Wiele z roślin dziko rosnących, które zniknęły ze współczesnego pejzażu na skutek zmian cywilizacyjnych, trzeba było sporym wysiłkiem odtworzyć dla potrzeb ekspozycji muzealnej na wolnym powietrzu. Obraz całej ekspozycji skansenowskiej jest, więc bardzo złożony. Powstaje dzięki zabiegom specjalistów reprezentujących różne zawody: etnografów, historyków, architektów, ale także botaników (Sierackiewicz, Święch, 1998).

2. Ogólna charakterystyka wybranych skansenów

Muzea skansenowskie dysponują najbardziej wymownymi środkami ukazywania kultury ludowej społeczeństwu. Nie mamy tu do czynienia z opisami lub oderwanymi przedmiotami kultury materialnej, umieszczonymi w gablotach tradycyjnych muzeów etnograficznych. Obiekty bytowania dawnej ludności wiejskiej stają się niemal dotykalne.

W tym właśnie leży wielka wartość edukacyjna muzeum skansenowskiego. Dzięki plastycznej ekspozycji kultury ludowej wszczepia się podświadomie umiłowanie własnego regionu czy kraju, jego kultury oraz przeszłości.

Obiekty i eksponaty zgromadzone w muzeum skansenowskim mają wartość jako źródła historyczne, ułatwiające poznanie kultury ludowej. Nie są one wrywane ze swego kontekstu, jakim jest dom, zagroda czy przyroda. Odczuwa się tu bardzo żywo kontakt z przeszłością, dzięki bezpośredniemu i szczegółowemu jej ukazaniu (Gólski, 1972).

Zaletą muzeum skansenowskiego, dzięki której góruje ono nad tradycyjnym muzeum etnograficznym, jest możliwość łatwego urządzania na jego terenie wszelkich obchodów, widowisk folklorystycznych, pokazów tańców ludowych, demonstracji obróbki wełny, lnu itp. Uruchomienie obiektów rzemieślniczych czy przemysłowych ukazuje zwiedzającym pełną i naturalną aktywność ekspozycji muzealnej. Muzeum skansenowskie pozwala objąć jednym spojrzeniem całość danego zagadnienia kulturowego. Budzi i rozwija ono w społeczeństwie zainteresowania historyczne i przyrodnicze. Widowiska folklorystyczne, koncerty muzyki ludowej i pokazy sztuki ludowej mogą rozwinąć zainteresowania kulturą oraz sztuką narodową. Istnieje tu też możliwość prowadzenia szerokiej akcji oświatowej i popularnonaukowej.

Muzeum skansenowskie służy szczególnie popularyzacji muzeów w ogólności. Zwiedzający muzeum skansenowskie przygotowuje się do przyjęcia trudniejszych treści wystawowych, eksponowanych w muzeach sztuki, historycznych i przyrodniczych. Praktyka wykazała, że po zwiedzeniu muzeum skansenowskiego społeczeństwo rozumie sens istnienia muzeów w ogóle. W ten sposób muzea skansenowskie są wstępem i uzupełnieniem do muzeów etnograficznych, historycznych, archeologicznych i innych. Jest to chyba jedno z największych osiągnięć A. Hazeliusa i jego licznych gorliwych naśladowców. Wzrastająca frekwencja w muzeach skansenowskich dowodzi ich potrzeby oraz konieczności istnienia wśród innych typów muzeów.

W wyniku postępującej industrializacji i urbanizacji wsi zanikną z czasem tradycyjne sposoby budowania i bytowania mieszkańców wsi i małych miasteczek.

Tego wielkiego procesu przekształcania wsi nie można i nie wolno już zatrzymać. Zmiany te postępują zresztą zgodnie z rozwojem społecznym i gospodarczym wszystkich państw i narodów. Nie można jednocześnie pozwolić by zanikły bezpowrotnie te wszystkie elementy kultury ludowej, które są twórczymi składnikami kultury narodowej (Gólski, 1972).

Zabezpieczeniem oraz ochroną tych zabytków zajmują się: muzea skansenowskie, które dają gwarancję zachowania na stałe architektury i sztuki ludowej oraz dawnych form życia społeczeństw europejskich, w tym narodu polskiego.

2.1. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu powstało 24 marca 1971 r. na mocy uchwały Prezydium Powiatowej Rady Narodowej w Sierpcu jako regionalne Muzeum Etnograficzne. Była to instytucja jednodziałowa o charakterze badawczo-oświatowym ukierunkowana na gromadzenie dóbr kultury w zakresie etnografii i sztuki ludowej, ze szczególnym uwzględnieniem ikonografii i rzeźby regionu sierpeckiego.

W maju 1975 r. rozszerzono zakres działania muzeum, głównie na północno-zachodnie regiony Mazowsza i powołano do życia oddział Park Etnograficzny oraz zmieniono nazwę na Muzeum i Park Etnograficzny w Sierpcu.

W latach 1977-78 dokonano translokacji pierwszych siedmiu obiektów, a w 1985 r. udostępniono pierwszą część ekspozycji do zwiedzania (Rzeszutarski, 2005).

W 1987 r. instytucja otrzymała nazwę Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu oraz statut określający granice jej działania na teren Mazowsza północno-zachodniego. Po reformie administracyjnej kraju w 1999 r., organizatorem Muzeum zostaje Zarząd Województwa Mazowieckiego, ogólny nadzór sprawuje Minister Kultury i Sztuki, a zasięg działania obejmuje obszar województwa mazowieckiego, pogranicza województw kujawsko-pomorskiego oraz łódzkiego w ramach grup etnograficznych na obszarze historycznego Mazowsza.

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu zlokalizowane jest przy trasie Warszawa - Toruń w odległości 2 km od Sierpca. Mieści się na terenie resztówki dworskiej zwanej Bojanowo oraz w budynku zabytkowego XIX-wiecznego ratusza miejskiego.

Program zagospodarowania skansenu zakłada budowę trzech zespołów wiejskich opartych na układach przestrzennych rzędówki, placowego przysiółka drobnoszlacheckiego i ulicówki nadrzecznej oraz realizację zespołu dworskiego odtwarzanego na bazie zachowanych resztek zabudowań majątku Bojanowo. Obecnie zrealizowany jest prawie całkowicie pierwszy zespół - rzędówka, charakterystyczna dla Mazowsza Płockiego, z luźną zabudową z jednej strony drogi i pasmowym układem pól z drugiej strony.

Rzędówka składa się z jedenastu zagród i kilku pojedynczych obiektów, prezentujących zróżnicowanie chronologiczne i terytorialne. Zabudowa i wnętrza

programem odpowiadają społeczno-ekonomicznemu zróżnicowaniu ludności wiejskiej na Mazowszu Płockim. Wszystkie przeniesione i zaplanowane do translokacji obiekty prezentują typowe formy budownictwa wiejskiego. Ekspozycja obejmuje nie tylko wnętrza mieszkalne i gospodarskie, ale również wystawki, ściany budynków, podwórza, pasieki. Wiernie odtworzony obraz wsi uzupełniony jest zsynchronizowaną chronologicznie szatą roślinną, na którą składają się uprawy w warzywnikach, ogródkach kwiatowych i w sadach oraz roślinność porastająca obrzeża zagród. W ożywianiu zagród dużą rolę odgrywają hodowane tam zwierzęta: konie, kozy, owce, kury, kaczki, gęsi. Elementem dopełniającym pejzaż wiejski jest mała architektura, kapliczki przydrożne, studnie, gołębniki, piwnice.

Na tle gospodarstw i wnętrz mieszkalnych prezentowane są często spotykane na wsi mazowieckiej rzemiosła: tkactwo, plecionkarstwo, szewstwo, kowalstwo oraz zwyczaje bożonarodzeniowe i wielkanocne (Rzeszotarski, 2005).

Wspaniały obszar, na którym położony jest skansen - polany, wzgórza, wąwozy porośnięte starym drzewostanem, stanowi znakomity teren rekreacyjny. We wszystkie niedziele i święta w okresie od maja do września w skansenie przygrywa kapela, występują zespoły ludowe, w kuźni pracuje kowal, garncarz na kole toczy garnki, przy warsztacie tkackim pracuje tkaczka, gospodyni robi masło w drewnianej kierzance, można spróbować wiejskiego chleba z masłem lub innych potraw tradycyjnej kuchni regionalnej. Na chętnych czeka koń pod siodłem, wóz lub bryczka do przejażdżek po wsi.

Ekspozycje prezentowane na terenie Muzeum można podzielić na dwie podstawowe grupy. Do jednej zaliczymy wszystkie ekspozycje związane z prezentacją życia codziennego i pracy w domu. Do drugiej grupy zaliczymy ekspozycje związane z okresem świąt.

2.2. Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach

Kluki to wieś w województwie pomorskim (powiat Słupski, gmina Smołdzino), położona w granicach Słowińskiego Parku Narodowego, liczy około 90 mieszkańców.

W jej okolicy skupiły się prawie wszystkie elementy krajobrazów charakterystycznych dla Pomorza: liczne formy wydmowe, jezioro z otaczającymi je bagniskami, torfowiskami i łąkami, lasy oraz pasma polodowcowych wzgórz morenowych.

W centrum wsi natomiast, po obu stronach drogi na co dzień służącej jej mieszkańcom, zwracają uwagę stojące pośród drzew i ogrodów szachulcowe budynki, pokryte trzciniowymi, dwuspadowymi bądź naczółkowymi dachami.

Te pojedyncze chałupy i całe zagrody z zabudowaniami gospodarczymi, wtopione w naturalny krajobraz Kluk, są jednym z niewielu śladów kultury Słowińców – autochtonicznych mieszkańców tych ziem (Włodarska, 2001).

Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach jako muzealna zagroda istnieje już od 1963 roku. Kluki były wsią, w której najdłużej zachowały się relikty kultury materialnej rodzimej ludności. Sprzyjało temu położenie wsi wśród bagien i mokradeł nad jeziorem Łebsko, a także brak dobrej komunikacji z ośrodkami administracji lokalnej.

Ekspozycja podzielona została na 2 części: historyczno-opisową i prezentującą wygląd wnętrza. Ukazywała ona w ogromnym skrócie kulturę mieszkańców nadlebskich wiosek. Dwie dekady później, w związku z wyjazdem ostatnich rdzennych mieszkańców tych ziem i z niebezpieczeństwem całkowitego zaniku śladów ich kultury, powstał plan rozszerzenia ekspozycji skansenowskiej w Klukach. Narodziła się idea utworzenia Muzeum Wsi Słowińskiej jako rekonstrukcji układu przestrzennego XIX-wiecznej wsi Kluki. Zadanie było prostsze, dzięki temu, że obok istniejącej Zagrody Muzealnej zachowały się jeszcze dwie inne pełne zagrody słowińskie, a w dalszych częściach wsi szereg dalszych. Dzięki istnieniu dokumentów ukazujących rozwój układu przestrzennego wsi w ciągu wieku XIX i XX udało się odtworzyć miejsca dawnych siedlisk i zaprojektować rekonstrukcję (Soja, Tkacz –Laskowska, 2006).

Trzy istniejące *in situ* zagrody posłużyły za szkielet projektowanego muzeum. Puste działki osadnicze między nimi wypełnione zostały zagrodami przeniesionymi z innych części wsi. W latach 80 i 90, trwały prace nad przenoszeniem do skansenu kolejnych budynków oraz ich wyposażaniem. W ten sposób zrealizowany został projekt skansenu rekonstruującego historyczny wygląd Kluk. To, co niezwykle w muzeum w porównaniu do skansenów o założeniu parkowym, to ogromna autentyczność. Na starych siedliskach stoją tu zabytkowe zagrody, a wokół nich rosną równe im wiekiem drzewa. Może dzięki temu czuje się tu klimat wsi sprzed stulecia. W 1998 roku program rozbudowy ekspozycji muzealnej w Klukach został prawie zakończony. Dzisiaj MWS to pięć pełnych, zagród rybackich i rybacko-rolniczych, dwie pojedyncze chałupy, sezonowy szałas rybacki przeniesiony z Mierzei Łebskiej oraz teren odtwarzający wygląd przystani rybackiej z magazynem na łodzie (Soja, Tkacz –Laskowska, 2006).

Walory krajobrazowe, które wybrano na Muzeum Wsi Słowińskiej to miejsca charakterystyczne dla całego Pojezierza Gardneńsko-Łebskiego.

Ten obraz ekspozycji nadaje Muzeum niezwyklej autentyczności, a wartość tej prezentacji podnoszą pieczołowicie odtworzone wnętrza poszczególnych obiektów. Ich

wystrój, ciepło, otoczenie i pokazane w funkcjonalnym układzie przedmioty: meble, kufry, naczynia, kosze do noszenia ryb, kołowrotki, magle, niecki i przetaki, a nawet czapki i buty harmonizują ze sobą i tworzą całość (ogólne wrażenie zamieszkałej wciąż chaty). Z niemniejszą starannością urządzone zostały wnętrza budynków inwentarskich i gospodarczych; bogato wyposażony przydomowy warsztat stolarski, stodoła pełna siana czy obórka z karmą w żłobie i przedmiotami pozostawionymi w taki sposób, by same mówiły o swoim zastosowaniu. Całą ekspozycję Muzeum uatrakcyjniają kręcące się w obejściu czy na pobliskich pastwiskach zwierzęta (Suliga, Włodarska, 2003).

Muzeum Wsi Słowińskiej w takim kształcie stanowi *sui generis* rezerwat harmonijnego środowiska kulturowego człowieka i ukształtowanego przez niego otoczenia.

Dzisiaj Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, chroniące pamiątki kultury Słowińców, jest świadectwem słowiańskiego rodowodu rubieży na północnych ziemiach Polski.

2.3. Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie

Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika jest jednym z dwóch najstarszych w naszym kraju muzeów na wolnym powietrzu. Jego założycielem był Adam Chętnik - etnograf i działacz społeczny. Idea stworzenia Muzeum Kurpiowskiego powstała w 1919 roku. Adam Chętnik zakupił wówczas, na wysokiej skarpie nad Narwią, 1/3 morgi nieużytków po dawnej cegielni miejskiej. W ciągu kilku lat własnym kosztem, doprowadził ten zaniedbany rejon Nowogrodu do porządku, niwelując teren i obsadzając go drzewami.

W wyniku działań wojennych Muzeum uległo całkowitemu zniszczeniu. Ekspozycje pozostawione na miejscu, jak też wywiezione do Łomży, Dębowa i Szczepankowa zginęły bezpowrotnie. Ocalały jedynie dwa odrzynki drzew bartnych, brama wejściowa do muzeum od strony rzeki, oraz nieliczne ekspozycje żelazne, które dały początek stworzonemu w 1948 roku Muzeum w Łomży (Kuczyńska, 2002).

Muzeum Regionalne w Łomży zaprezentowało w 1956 roku na tzw. „Pulwach” pod Łomżą, w ramach wystaw rolniczych, ekspozycję poświęconą tradycyjnemu rolnictwu kurpiowskiemu. Pokazano wówczas wnętrza chałupy kurpiowskiej zaaranżowane w pawilonie wystawienniczym. W dwa lata później wspomnianą wystawę przeniesiono do Nowogrodu. Dała ona początek odbudowie zniszczonego przez wojnę Skansenu, który stał się oddziałem Muzeum w Łomży.

Stopniowo, obok wyremontowanych odrzynków drzew bartnych i bramy z Dud Puszczańskich, zaczęło przybywać obiektów. Pierwszym był drewniany kierat ze Zdrębiska przeniesiony ze wspomnianej wystawy rolniczej. W latach 60-tych postawiono wiatrak z Plewek, spichlerz z Dylewa Starego, chałupy z Gawrych i Myszyńca Starego, zrekonstruowano chałupę z Kadzidła, bramę z Zalasa, kapliczkę „Na cztery strony świata” oraz pomnik bohatera kurpiowskiego Stacha Konwy. Przybyło też kilka obiektów tzw. małej architektury: folusz ze wsi Jurki, studnia z żurawiem, gołębnik oraz ule. W 1963 roku w najstarszej części Skansenu otwarto uroczyście dział bartniczo-pszczelarski. Pod koniec lat 60-tych przeniesiono spichlerz z Cięcka, kuźnię z Zalasa, olejarnię z Witowego Mostu, chałupę z tej samej wsi oraz dwie dalsze chałupy z Baranowa i Łysych. W tym samym czasie zrekonstruowano spichlerz z Kadzidła. W końcu lat 70-tych na obszarze obecnego Muzeum znajdowało się 16 dużych i 14 małych obiektów architektury drewnianej. Skansen Kurpiowski objął swoją działalnością teren środkowej i wschodniej Kurpiowskiej Puszczy Zielonej (Kuczyńska, 2002).

W 1987 roku zestawiono jeszcze dwa obiekty dużej architektury: stodołę z Dobregolasu i oborę z Wyku. Te dwa XIX-wieczne budynki zostały zakupione i zwiezione na teren Muzeum w drugiej połowie lat 70-tych XX wieku. Postawione w najnowszej części Skansenu, obok chałupy z Baranowa utworzyły typową dla Kurpiowszczyzny zagrodę wiejską. W 1995 roku przybył jeszcze jeden budynek - rekonstrukcja karczmy z Dylewa z końca XIX wieku.

Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie ma charakter parku etnograficznego. Nie odtwarza układów przestrzennych wsi kurpiowskiej, a tylko prezentuje tradycyjne budownictwo drewniane. Celem, jaki stawiał sobie Adam Chętnik było pokazanie typowego drewnianego osiedla puszczańskie na tle miejscowej przyrody. Brak odpowiedniego terenu z konieczności zminiaturyzował te zamierzenia. Efektem są mini ogródki, zagonki, kępki drzew i krzewów oraz nienaturalne skupienie obiektów. Wspomniane niedogodności terenu czynią jednocześnie nowogrodzkie muzeum jednym z najpiękniejszych, najbardziej urokliwych skansenów Europy (Kuczyńska, 2002).

3. Tradycje kulinarne w turystyce wiejskiej

Tradycje kulinarne to ważny element dziedzictwa kulturowego. Kuchnia odgrywa ogromną rolę w promocji każdego regionu, właśnie ze względu na swoją różnorodność oraz specyficzność typowych dla danego regionu produktów żywnościowych i potraw.

Kiedy dodamy do tego także tradycyjną oprawę spożywania posiłków i obchodzenia świąt, budujemy ten niepowtarzalny klimat, który w różne regiony na świecie przyciąga rzesze turystów (Orłowski, Woźniczko, 2006).

Na tradycje kulinarne mają wpływ warunki naturalne, czyli miejsce, gdzie żywność jest produkowana, a także sposób jej wytwarzania. Równie ważne są przechodzące z pokolenia na pokolenie, przepisy, technologie oraz zwyczaje żywieniowe - codzienne i świąteczne (Ogrodowska, 2001).

Każdy naród, wykształcił na przestrzeni wieków swoją specyficzną kuchnię. Podstawą jej są najbardziej dostępne i popularne na danym obszarze produkty żywnościowe oraz przyprawy. Wiele narodowych lub regionalnych potraw zdobyło międzynarodowe uznanie. Nie zawsze działało się tak z powodu ich nadzwyczajnych walorów smakowych, często na zasadzie szczęśliwego przypadku lub w wyniku sprzyjających okoliczności. Natomiast inne smaczne potrawy nigdy nie przekroczyły granic krajów, w których zostały wymyślone.

Odrębną grupę stanowią potrawy przyrządzane przez umiejętne dobieranie przepisów kulinarnych z różnych regionów, dzięki czemu powstają nowe, ciekawe w smaku dania. Tego rodzaju potrawy, których rodowód jest często nie do odtworzenia, przeważają w wielu kuchniach (Orłowski, 2006).

Lokalna kuchnia, w której wykorzystuje się artykuły żywnościowe własne lub kupowane od sąsiada, rolnika, ale produkowane metodami ekologicznymi oraz tradycyjnymi to jeden z czynników przyciągających ludzi na wieś. Zwyczaje żywieniowe określane są najczęściej jako sposób, w jaki jednostki lub grupy selekcionują i spożywają dostępne im pożywienie zgodnie ze społecznymi i kulturowymi ograniczeniami. Stanowią istotną część kultury społeczeństw, stąd ich kultywowanie ma istotne znaczenie dla zachowania dorobku kulturowego narodów (Warمیńska, 2006).

Dla wielu mieszkańców naszego kraju, a także cudzoziemców, polska wieś to miejsce na tyle atrakcyjne, że warto spędzić tam wolny czas. Wynika to nie tylko z potrzeby obcowania z przyrodą, ale również z możliwości kontaktu z odmiennymi zwyczajami, tradycją i kulturą lokalnej zbiorowości (Orłowski, 2005).

W potrawach regionalnych wykorzystuje się lokalne surowce, przyczyniając się do rozwoju specyficznych upraw i kierunków hodowli, z drugiej jednak strony specyfika potraw regionalnych stanowi ważny element atrakcyjności turystycznej tych regionów (Woźniczko, Orłowski, 2006b).

Dawna kuchnia polska, zwana dziś staropolską i regionalną, jest słynna ze swych walorów smakowych i dobrego podania. Najstarsze potrawy, to te związane z tradycją i przekazywane z pokolenia na pokolenie. Wiele z tych potraw przetrwało w różnych regionach kraju do dziś. Potrawy ludu to tylko część potraw typowych dla kuchni polskiej.

W kuchni polskiej można wyróżnić tzw. potrawy regionalne sporządzone np.: na Kurpiach, Śląsku czy Lubelszczyźnie i w wielu innych regionach kraju.

W każdym z tych regionów jeden z produktów będzie występował zawsze jako główny składnik wielu rozmaitych dań, i tak np.: ryby na Kaszubach, kasza w Małopolsce, ziemniaki w Wielkopolsce czy na Podlasiu (Pańczyk, 2004).

Kulinarne specjały są doskonałym ambasadorem regionów, gmin czy miejscowości. Promocja potraw, nalewek, przetworów jest często jednoznaczna z promocją regionu.

Wystarczy wspomnieć tylko śliwowiec z Łącka, sękacz z Podlasia, czy pierniki z Torunia. Badania Instytutu Turystyki potwierdzają fakt, że pierwszy kontakt turysty z regionem odbywa się przez kuchnię, a duża część wrażeń z podróży to wspomnienia dotyczące miejscowych specjałów.

Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem kultury nie tylko narodów czy dużych regionów, ale także naszych małych ojczyzn. Wszak potrawy, które znajdowały się na stołach świadczyły nie tylko o majątności, ale przede wszystkim o kulturze rolniczej obszaru, obyczajach i życiu towarzyskim. Przy stole czczono święta religijne, uświetniano doniosłe domowe uroczystości, wreszcie rozprawiono o polityce. Stół jednoczył wszystkich domowników, i tych w ziemiańskich dworach, i tych w chłopskich chatkach (Górnicki, Turczyk, 2005).

4. Organizowanie imprez edukacyjnych dotyczących propagowania kuchni regionalnych na terenie wybranych skansenów

Wybrane muzea skansenowskie realizują w sezonie wiosenno-letnim programy edukacyjne i folklorystyczne, jak pokazy dawnego rzemiosła (np. szewstwa, plecionkarstwa), wyrobów rękodzielniczych (np. pokazy: haftu i koronki, tkactwa, rzeźby), kapel ludowych (np. widowiska obrzędowe, koncerty), tradycyjnych zajęć ludności (np. pokazy: prania i maglowania białizny, ręcznego piłowania drewna, przędzenia wełny na kołowrotku, powroźnictwa). W trakcie imprez plenerowych organizowane są również pokazy przypominające dawne sposoby pozyskiwania,

przetwarzania, oraz konserwowania, a także przechowywania produktów żywnościowych oraz przyrządzania potraw regionalnych.

Turyści poza zwiedzaniem skansenu i obejrzeniem ekspozycji związanej z tradycyjną wiejską kuchnią, przedstawiającą elementy jej wyposażenia, czyli używane dawniej narzędzia oraz sprzęty kuchenne, które związane są z przyrządzaniem i spożywaniem posiłków, mają osobistą możliwość poznać działanie tych zabytkowych przedmiotów i urządzeń, np. w kierzyńce (zwanej też masielnicą tłuczkową) ubijane jest masło, w tradycyjnych piecach wolno stojących wypiekany jest chleb, w blaszanych młynkach palone są ziarna zbóż, z których przyrządzana jest kawa zbożowa, w żeliwnych formach, obustronnie rozgrzewanych na płycie kuchennej wypiekane są wafle drożdżowe w kształcie serca. Oprócz zdobycia wiedzy w zakresie działania dawnych sprzętów kuchennych, uczestniczący w pokazach turyści mogą poznać smak i zapach tradycyjnych wiejskich produktów wytwarzanych według starych, sprawdzonych przez pokolenia przepisów i sposobów produkcji.

W muzeach skansenowskich, w ramach imprez plenerowych organizowane są także prezentacje tradycyjnych potraw wiejskich przygotowywanych najczęściej przez regionalne Koła Gospodyń Wiejskich oraz indywidualne gospodynie prowadzące gospodarstwa agroturystyczne. Tego typu imprezom towarzyszą często konkursy kulinarne na najlepszą potrawę regionalną. Degustacja oraz sprzedaż produktów i potraw regionalnych odbywa się w trakcie kiermaszy, które towarzyszą pokazom kuchni regionalnej na terenie skansenów.

4.1. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

„**Gotowanie na polanie**” jest imprezą plenerową o charakterze rekreacyjnym, organizowaną w pierwszą niedzielę maja, adresowaną do miłośników kuchni regionalnej. Celem imprezy jest popularyzowanie tradycji kulinarnych Mazowsza w samym regionie jak i wśród mieszkańców innych regionów Polski. Impreza zlokalizowana jest na polanie.

W programie imprezy przewidziane są pokazy: tkactwa, cerowania tkanin, przedzenia wełny na kołowrotku, prania i maglowania bielizny, szewstwa, powroźnictwa, plecionkarstwa, wyrobu zabawek z siana, haftu i koronki, papieroplastyki, rzeźby, wyrobu masła.

Główny punkt programu stanowi konkurs kulinarny „**Najsmaczniejsza potrawa mazowiecka**” oraz kiermasz wiejskiej żywności. Uczestnikami konkursu i kiermaszu są

firmy gastronomiczne promujące tradycyjną kuchnię regionalną, Koła Gospodyń Wiejskich oraz gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane w promieniu 130 km od Sierpca. Celem konkursu jest kultywowanie tradycji kulinarnych Mazowsza; popularyzacja tradycyjnych potraw **kuchni mazowieckiej** wśród mieszkańców Mazowsza i innych regionów. Przedmiotem zainteresowania są potrawy regionu Mazowsza. Konkurs prowadzony jest w formie degustacji. Potrawy ocenia specjalnie powołane jury w kategoriach: zupy, potrawy jarskie i półmięsne (paszteciki, kluski, krokiety, pierogi, bigosy, kasze, klopsy, gołąbki, knedle); potrawy mięsne; przetwory mięsne (kiełbasy, kaszanki, smalec, szynki, balerony); przekąski ciepłe i zimne (sery, galarety, galantyny, pasztety, boczki); przetwory warzywne i owocowe oraz ciasta.

Na kiermaszu prowadzona jest sprzedaż własnych produktów i przetworów. Głównie są to: wyroby wędliniarskie (kiełbasy swojskie, kaszanka, salceson czarny ozorkowy), potrawy mięsne (szynka w cieście, rolada boczkowa, boczek z mlekiem, kotlety mielone z dodatkami), smalec, sałatki jarzynowe, surówki, krokiety, paszteciki, ciasta (głównie drożdżowe), ciastka (rogaliki z jagodami, jabłka zapiekane w cieście drożdżowym, „grzybki” oblane czekoladą). W sprzedaży dostępne są także produkty wyrabiane w sposób tradycyjny: masło i sery białe. Chleb jest dość często spotykanym na stoiskach produktem, najczęściej w postaci kromek ze smalcem i ogórkiem kiszonym. Wśród potraw regionalnych spróbować można: *sójk mazowieckich, fafernuchów, rejbaka kurpiowskiego, klusek ziemniaczanych z twarogiem i skwarkami, klusek ziemniaczanych z duszoną kapustą kiszoną*. Na stoiskach nie brakuje nalewek (malinowej, z mniszka lekarskiego) i piwa kozicowego.

W czasie imprezy odbywają się również prezentacje filmowe dotyczące Muzeum Wsi Mazowieckiej i kultury ludowej Mazowsza północno-zachodniego.

4.2. Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach

Na zakończenie lata, w trzecią niedzielę września organizowana jest impreza plenerowa **„Pożegnanie lata w skansenie. Jesień się pyta, co lato zrobiło”** (Soja, Tkacz-Laskowska, 2006). Jesień na dawnej wsi była czasem wypełniania spichrzy i spiżarni, porą sytości i zabawy. Impreza budowana jest wokół jesiennych zajęć, toteż jej składnikami są prezentacje zajęć charakterystycznych dla słowińskiej wsi, a związanych właśnie z okresem jesiennym. Towarzyszą im pokazy przyrządzania potraw regionalnych. Na

impresie obecny jest także folklor słowiński i kaszubski, zwłaszcza dotyczący obrzędów dożynkowych.

Wśród prezentacji jesiennych zajęć jest: orka sprzężajna, odziarnianie, międlenie i czesanie lnu, młócenie zboża cepami i młockarnią z lat 20. XX wieku, wianie ziarna, cięcie siczki, gręplowanie wełny, smołowanie łodzi, naprawa sieci kleszczką, plecionkarstwo, przędzenie, tkanie. Poza tymi zajęciami przedstawiane są czynności związane z wypełnianiem spiżarni: wędzenie ryb, wyciskanie soku z buraków do przygotowania melasy, kiszenie kapusty, wyrób i wędzenie wędlin, robienie przetworów owocowych, zbiór ziemniaków i warzyw.

Dużą atrakcją imprezy jest prezentacja dawnej **kuchni pomorskiej** i degustacja potraw często bardzo prostych i smacznych. W wolnostojącym ceglano-glinianym piecu tradycyjnie pieczony jest *chleb słowiński*, wyrabiany: *smalec*, *masło* i *twaróg* oraz *biała kielbasa*. Spróbować można także: *maślanki*, *zsiadłego mleka*, *smażonego sera*, *salcesonu białego i czarnego*, *kaszanki i kielbasy*, *borówek smażonych z gruszkami*, *zupy z żółtej brukwi na gęsinie*, *zupy rybnej*, *Klituplome - zupy śliwkowej na boczku z kluskami lanymi*, *żuru słowińskiego*, *zupy grzybowej*, *kotletów grzybowych i rybnych*, *lina w śmietanie*, *wędzonego leszcza i węgorza*, *grzybów marynowanych*. Nie brakuje świeżo palonej *kawy zbożowo-naturalnej*, słodkich *bab drożdżowych* pieczonych w kamionkowych formach i *drożdżowych wafli* w kształcie serc.

4.3. Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie

Św. Roch - patron zwierząt hodowlanych, chroniący je przed zarazą, jest jednym z najbardziej popularnych świętych na Kurpiowszczyźnie. W dniu Patrona - 16 sierpnia odbywało się niegdyś uroczyste święcenie trzody, popularne też było wówczas składanie w kościele ofiary w naturze (zboże, płótno itp.), a w kilku parafiach puszczańskich odbywały się w tym dniu odpusty na św. Rocha.

Do tej właśnie tradycji odpustów ludowych odwołali się pracownicy skansenu w Nowogrodzie Łomżyńskim organizując po raz pierwszy w 1995 r. imprezę na terenie swojej placówki (Kielak, Żebrowski, 2005).

„**Niedziela na św. Rocha**” przekształciła się w doroczne spotkanie rzemieślników, twórców i artystów ludowych z szerokim gronem publiczności. Impreza organizowana jest w niedzielę najbliższą dacie 16 sierpnia i składa się z kilku elementów. Jednym z nich jest

kiermasz sztuki ludowej, gdzie na stoiskach regionalni twórcy - rękodzielnicy prezentują swoje wyroby, a także demonstrują techniki wykonywania np. wycinanek, haftów czy innych dziedzin plastyki ludowej.

Następną grupą są rzemieślnicy wiejscy prezentujący widzom dawne zajęcia wiejskie: kowalstwo, garncarstwo, plecionkarstwo, różne formy obróbki drewna.

Obok wskrzeszania tradycyjnych zajęć rękodzielniczych, ważne miejsce zajmuje folklor. W tym miejscu głównym gospodarzem imprezy jest kapela kurpiowska, a gośćmi zaproszonymi - zmieniające się corocznie kapele czy zespoły regionalne z innych części Polski (a nawet z zagranicy)

Kolejną częścią składową „Niedzieli na św. Rocha” są przygotowane dla chętnych gry i zabawy zręcznościowe nawiązujące do tradycji puszczańskiej, w których każdy - zwykle młody człowiek może popisać się siłą i sprytem, a przy tym zdobyć nagrodę. Ostatnią, ale nie mniej ważną, jest prezentacja kuchni regionalnej i możliwość poznania potraw kurpiowskich oraz uzyskania przepisów na nie.

Kuchnia kurpiowska charakteryzuje się następującymi potrawami: *fafernuchy* - ciasteczka sporządzone z mąki żytniej i marchwi lub buraków z dodatkiem miodu, *placki gryczane*, *rejbak* - rodzaj babki ziemniaczanej, *kapusta z kaszą, grzybami i olejem lnianym*, *chłodnik kurpiowski*, *piwo kozicowe* (jałowcowe), *sok brzożowy* oraz *krupnik kurpiowski* - wytwarzany ze spirytusu, miodu, cynamonu, wanilii i skórek pomarańczy lub cytryny (Gumowska, 1989; Woźniczko, Orłowski, 2006a).

Zakończenie

Zniszczenia II wojny światowej oraz późniejsze przemiany społeczno-polityczne sprawiły, że przejawy oryginalnej kultury ludowej stały się niezwykle rzadkie. W Polsce istnieje jedynie kilka regionów etnograficznych, w których nadal kultywowane są dawne obrzędy i zwyczaje (np. Kaszuby, Kurpie, Podhale, Łowickie). Na pozostałych obszarach duchowy i materialny dorobek kultury ludowej został w dużej części zabezpieczony w muzeach etnograficznych, izbach regionalnych oraz skansenach. Zdaniem Stasiaka (1998) z każdym rokiem będzie wzrastała atrakcyjność tych placówek nie tylko dla mieszkańców dużych miast, ale i dla samych mieszkańców wsi.

Muzea skansenowskie powołane są do zachowywania i prezentowania kultury (w tym kultury kulinarnej stanowiącej istotny element dziedzictwa kulturowego regionu), która ma już tylko czas przeszły. Placówki te starają się jej treści przekazać w sposób

atrakcyjny i przystępny. Doskonale ten warunek spełniają różnego rodzaju imprezy plenerowe połączone z pokazami, prezentacjami dawnych rzemiosł oraz tradycyjnych zajęć ludności. Towarzyszą temu występy kapel i zespołów folklorystycznych oraz kiermasze rękodzieła.

Muzea skansenowskie w swoich programach edukacyjnych realizują imprezy związane z prezentacją dawnej kuchni oraz degustacją tradycyjnych potraw przygotowywanych według starych receptur oraz dawnych metod produkcji (np. wyrobu masła, wypieku chleba, kiszenia kapusty, smażenia powideł). Niekiedy takim imprezom towarzyszą konkursy kulinarne na najlepszą potrawę regionalną. Dzięki temu promowana jest tradycyjna kuchnia regionalna, a imprezy tego typu cieszą się ogromnym zainteresowaniem turystów.

Bibliografia

1. Gólski A., Zarys historyczny powstania muzeów skansenowskich w Europie i ich klasyfikacja, [w:] Muzea skansenowskie w Polsce, Wyd. PWN, Poznań 1972.
2. Górnicki K., Turczyk A., Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej, Starostwo Powiatowe, Sochaczew 2005.
3. Gumowska J., Kuchnia polska - regionalna: Mazowsze - Kurpie - Podlasie, Wyd. Łomżyńska Oficyna Wydawnicza, Łomża 1989.
4. Jalinik M. (red.), Determinanty rozwoju turystyki na obszarach wiejskich, Wyd. LIBRA, Białystok 2005.
5. Kielak B., Żebrowski T., Kalendarium imprez regionalnych Kurpiowszczyzny, SRTiR, Ostrołęka 2005.
6. Kieszek A., Innowacyjność produktu turystycznego w agroturystyce na przykładzie Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, [w:] Dąbrowski A., Rowiński R. (red.), Strategia rozwoju turystyki w Polsce a lata 2007 – 2013. Założenia teoretyczne jako inspiracja dla praktyki, Wyd. AWF, Warszawa 2006.
7. Kuczyńska U., Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika w Nowogrodzie, Wyd. JASTRZĘBIEC, Łomża 2002.
8. Midura F., Muzealnictwo skansenowskie w Polsce (stan obecny i perspektywy rozwoju), [w:] Muzea skansenowskie w Polsce, Wyd. PWN, Poznań 1972.
9. Ogrodowska B., Tradycje kulinarne, [w:] Każde miejsce opowiada swoją historię, czyli rzecz o dziedzictwie wiejskim, Fundacja Fundusz Współpracy, Poznań 2001.

10. Orłowski D., Kuchnia narodowa jako najlepszy produkt turystyczny, [w:] Dąbrowski A., Rowiński R.(red.), Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007 – 2013. Założenia teoretyczne jako inspiracja dla praktyki, Wyd. AWF, Warszawa 2006.
11. Orłowski D., Regionalne potrawy i tradycyjne produkty żywnościowe jako czynnik rozwoju turystyki na obszarach wiejskich, [w:] Brelik A. (red.), Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich, Wyd. AR, Szczecin 2005.
12. Orłowski D., Woźniczko M., Kuchnia jako element tradycji ludowej w turystyce wiejskiej, [w:] Ditrich B.(red.), Marka w turystyce wiejskiej, catering / bar / mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. PODR, Gdańsk 2006.
13. Pańczyk G., Potrawy regionalne. Zachowajmy dziedzictwo kultury, Poradnik Rolnika Pomorskiego 9/2004.
14. Rzeszotarski J. (red.), Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. Przewodnik, Wyd. Muzeum Wsi Mazowieckiej, Sierpc 2005.
15. Sieraczekiewicz J., Święch J., Skanseny. Muzea na wolnym powietrzu w Polsce, Wyd. BOSZ, Olszanica 1999.
16. Soja H., Tkacz-Laskowska K., Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach. Przewodnik, Wyd. Muzeum Pomorza Środkowego, Słupsk 2006.
17. Stasiak A., Funkcja turystyczna polskich skansenów, [w:] Wieś współczesna, Łódzkie Studia Etnograficzne t. XXXVII, Wyd. PTL, Łódź 1998.
18. Suliga Z., Włodarska G., Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, Wyd. GRAWIPOL, Słupsk 2003.
19. Warمیńska M., Polskie tradycje kulinarne jako element atrakcyjności turystycznej regionów, [w:] Rola turystyki w strategii i polityce rozwoju gospodarki regionalnej, Wyd. WSTIH, Gdańsk 2006.
20. Włodarska G., Kluki Skansen, Wyd. LenART, Słupsk 2001.
21. Woźniczko M., Orłowski D., Bogactwo kuchni polskiej jako markowy produkt turystyki wiejskiej, [w:] Ditrich B. (red.) Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. PODR, Gdańsk 2006a.
22. Woźniczko M., Orłowski D., Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ na rozwój agroturystyki, [w:] Ditrich B., Słubik D., (red.) Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. PODR, Gdańsk 2006b.

Dominik Orłowski, Magdalena Woźniczko
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych
W Warszawie

EDUKACYJNE ZNACZENIE SKANSENÓW W PROPAGOWANIU TRADYCJI KULINARNYCH W TURYSTYCE WIEJSKIEJ

Streszczenie

W artykule autorzy zaprezentowali zagadnienia związane z atrakcyjnością wybranych skansenów w różnych regionach kraju (Mazowsze- Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, Pomorze- Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, Kurpie- Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie), które za pomocą imprez o charakterze edukacyjnym, propagują tradycje kulinarne danego regionu wśród turystów, co świadczy o dużym zainteresowaniu i potrzebie organizacji tego rodzaju imprez w muzeach skansenowskich.

Autorzy zwrócili szczególną uwagę na imprezy plenerowe organizowane w wyżej wymienionych muzeach skansenowskich, które propagują tradycje kulinarne polskiej wsi („Gotowanie na polanie” w Sierpcu, „Jesień się pyta, co lato zrobiło” w Klukach, „Niedziela na św. Rocha” w Nowogrodzie).

Imprezom tego rodzaju towarzyszą konkursy, pokazy oraz kiermasze, gdzie istnieje możliwość degustacji, a także zakupu tradycyjnych produktów żywnościowych i potraw regionalnych, które oparte są o wieloletnie receptury kulinarne.