

JULIA WESOŁOWSKA (POZNAŃ)

ORCID: 0000-0002-0965-1024

## Obchody Europejskich Dni Dziedzictwa w Poznaniu, Poznań, 18 IX 2021 r.

Europejskie Dni Dziedzictwa to cykl wydarzeń odbywających się każdego roku (począwszy od 1991 r.), którego celem jest edukacja społeczna oraz popularyzacja historii, tradycji i kultury związanych ze Starym Kontynentem<sup>1</sup>. W czasie przygotowywanych na tę okazję warsztatów, spotkań i prelekcji uczestnicy mają okazję zwiedzić lub zobaczyć najciekawsze zabytki, często niedostępne na co dzień. Wydarzenia są kierowane przede wszystkim do członków lokalnych społeczności, którzy poprzez swoje uczestnictwo mogą zyskać większą świadomość otaczającej ich historii. Polska włączyła się w obchody EDD od 1993 r., a koordynację nad organizowanymi wydarzeniami sprawuje Narodowy Instytut Dziedzictwa<sup>2</sup>.

Od 2007 r. obchody EDD przebiegają pod wybieranym co roku hasłem przewodnim. W 2021 r. brzmiało ono „Smaki dziedzictwa” i odnosiło się do szeroko pojętych tradycji kulinarnych<sup>3</sup>. Zorganizowano między innymi na wystawy związane z rzemiosłem kucharskim, cukierniczym, piwowarskim, prezentację staropolskich receptur i przepisów oraz praktyczne warsztaty kulinarne i audycje radiowe. W Poznaniu, słynącym ze swoich unikatowych potraw, takich jak chociażby rogalie świętomarcińskie, wybornie przyrządzana gęsina czy pyra z gzikiem (o smaku której powstały nawet lody), nie mogło zabraknąć odpowiednich uroczystości.

---

<sup>1</sup> *Europejskie Dni Dziedzictwa – święta zabytków*, <https://edd.nid.pl/o-edd/> [dostęp: 11 X 2021].

<sup>2</sup> *Narodowy Instytut Dziedzictwa*, <https://www.nid.pl/pl/> [dostęp: 11 X 2021].

<sup>3</sup> *Hasło EDD 2021*, <https://edd.nid.pl/aktualnosc/haslo-edd-2021/> [dostęp: 11 X 2021].

Organizacji wydarzenia „Dawne smaki Poznania” podjęła się Biblioteka Kórnicka PAN, wspólnie z Archiwum Państwowym w Poznaniu oraz Poznańskim Centrum Dziedzictwa. Wychodząc z założenia, że „Poznaniacy nie gęsi i swoje tradycje kulinarne mają”, zaplanowano przybliżenie uczestnikom historii związanych z wielkopolskim jedzeniem, poprzez dwa wykłady prowadzone przez badaczy tego tematu, konkurs z nagrodami i wystawę. Spotkanie odbyło się 18 IX 2021 r., w Sali Czerwonej Pałacu Działyńskich, na Starym Rynku.

Podstawę wygłoszonych tego dnia prelekcji stanowiły przede wszystkim bogate zbiory Biblioteki i Archiwum. Pierwszym mówcą był Dawid Barbarzak, pracownik Poznańskiego Centrum Dziedzictwa oraz Instytutu Filologii Klasycznej UAM, literaturoznawca, badacz podróży staropolskich, autor pracy doktorskiej poświęconej kulturze stołu polskich dyplomatów we Włoszech. W swoim wystąpieniu zatytułowanym „Wielkopolanie przy włoskim stole. Kulinarne wrażenia podróże Stanisława Reszki i Tomasza Tretera (1569–1600)” przybliżył sylwetki dwójki duchownych, towarzyszące im podczas wyjazdów jedzenie i zwyczaje przy stole. Omówił między innymi kwestie kulturalnej polityki, sposobów finansowania podróży i wystawnych uczt oraz hierarchię ról pełnionych w jadalni i kuchni. Towarzyszyła temu ciekawa prezentacja ze zdjęciami włoskich willi, w których zatrzymywali się podróżni, z renesansowymi rycinami, a także transkrypcją listów i dzienników podróżnych, z których autor czerpał swoją wiedzę. Posługiwanie się przez prelegenta językiem włoskim i łaciną, tłumaczenie na bieżąco nazw zawodów oraz fragmentów tekstu robiło na słuchaczach nie lada wrażenie.

Drugim badaczem występującym tego dnia był Maciej Barton - historyk, pisarz i kucharz, zdobywca tytułu Szefa Kuchni Tradycyjnej, którego zainteresowania naukowe koncentrują się wokół kuchni wielkopolskiej i szeroko rozumianej tradycji kulinarnej. Bohaterem jego wystąpienia był Paschalis Radoliński i jego pisma kulinarne, które stanowią też podstawę przygotowywanej przez prelegenta pracy doktorskiej. W czasie wykładu „Podróże po kuchni staropolskiej. Żywot nieznanego smakosza z rodu Radolińskich” uczestnicy mogli zgłębić tajemnice osiemnastowiecznego wielkopolskiego dworu szlacheckiego i jego mieszkańców. Wspólnie z prowadzącym odczytywano najciekawsze receptury spisane przez Paschalisa Radolińskiego oraz dyskutowano, który przepis zasługuje na miano najbardziej regionalnego.

Spotkaniu towarzyszyła wystawa przygotowana przez kuratorki wydarzenia, Magdalenę Binią-Szkopek (Biblioteka Kórnicka PAN) i Julię Wesołowską (Archiwum Państwowe w Poznaniu), we współpracy z Fundacją TRES. Na stworzonych specjalnie na tę okazję planszach zaprezentowano przedruki najciekawszych zbiorów dotyczą-

cych tematyki kulinarnej. Podziwiano między innymi znajdujący się w skarbcu Biblioteki Kórnickiej siedemnastowieczny sztambuch autorstwa gdańskiego mieszczanina Michała Heidenreicha, zdobiony ilustracjami Antoniego Möllera. Zawiera on opisy zabaw, uczt i biesiad z udziałem członków wszystkich stanów społecznych. Zaprezentowano również przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” autorstwa Stanisława Czernieckiego z 1682 r. Z zasobu Archiwum Państwowego w Poznaniu na planszach znalazły się niepublikowane wcześniej materiały rękopiśmienne wielkopolskich smakoszy z XVIII–XIX w. – Pachalisa Radolińskiego i Petroneli Błaszczczyńskiej, a także bardziej współczesne źródła, między innymi pierwsze akcje Fabryki Czekolady „Goplana” z 1925 r. Wystawę można obejrzeć w formie wirtualnej na stronie internetowej Archiwum<sup>4</sup>.

Ostatnią, nie mniej ważną atrakcją tego dnia był konkurs „Kulinarne Adaptacje”. Uczestnicy wydarzenia zostali poproszeni o interpretację wcześniej przygotowanego staropolskiego przepisu na „Biskokt biały”:

Weźmij jajecznych białków świeżych piętnaście, ubij pręciem w garncu bardzo dobrze, mąki pięknej pszennej uncją jedną, cukru tłuczonego sianego uncji dwie. Ubij to dobrze spodem, wlej w formę blaszaną albo z papieru zrobioną, wsadź do pieca. A gdy się upiecze, pokraj grzanki cienko, a znów do wolnego pieca wsadź, a gdy dobrze ususzysz, dawaj na stół albo schowaj<sup>5</sup>.

Zadanie konkursowe polegało na zapisaniu receptury własnymi słowami, zrozumiałymi dla współczesnych i wybraniu zamienników niektórych składników tak, aby przepis był „zdrowszy”. Zdobywczyni pierwszego miejsca zaproponowała wymianę białek jajek na aquafabę (woda po gotowaniu ciecierzycy, która posiada te same właściwości), białego cukru na jego roślinne odpowiedniki, a mąki pszennej na pełnoziarnistą. Organizatorzy przyznali jeszcze II i III miejsce, wyróżnienia oraz nagrody za udział w konkursie.

„Dawne smaki Poznania” spotkały się z bardzo pozytywnym odbiorem wśród uczestników wydarzenia, osób zainteresowanych historią lokalną i kulinariami. Zachęceni takim finałem, z niecierpliwością oczekujemy przyszłorocznego hasła Europejskich Dni Dziedzictwa.

<sup>4</sup> *Dawne smaki Poznania – Europejskie Dni Dziedzictwa 2021*, <http://poznan.ap.gov.pl/edukacja-2/wystawy/dawne-smaki-poznania-europejskie-dni-dziedzictwa-2021/> [dostęp: 11 X 2021].

<sup>5</sup> S. Czerniecki, *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012, s. 175–176.

Nadesłany: 30 IX 2021

Zaakceptowany: 1 X 2021

Mgr Julia Wesołowska

Archiwum Państwowe w Poznaniu

e-mail: [jwesolowska@poznan.ap.gov.pl](mailto:jwesolowska@poznan.ap.gov.pl)