

## WYSTAWY

### EUROPEJSKIE DNI DZIEDZICTWA W BIBLIOTECE KÓRNICKIEJ (18 IX – 31 XII 2021)

Europejskie Dni Dziedzictwa to wspólna inicjatywa Unii Europejskiej oraz Rady Europy, która ma na celu promowanie kultury europejskiej poprzez organizację wydarzeń w różnych, często na co dzień niedostępnych turystom obiektach zabytkowych. Z czasem pojawiła się idea, by w każdym roku odbywały się one w całej Europie pod innym hasłem. W Polsce od 1993 roku wydarzenia związane z ich organizacją koordynuje Narodowy Instytut Dziedzictwa (wcześniej Krajowy Ośrodek Badań i Dokumentacji Zabytków)<sup>1</sup>. Tematy organizowanych w ostatnich latach obchodów to m.in.: „Ludzie gościńca. Wędrowcy, pielgrzymi, tułacze” w roku 2007, „Korzenie tradycji. Od ojcowizny do ojczyzny” w 2008, „Tajemnice codzienności” w roku 2012 czy „Dziedzictwo – źródło tożsamości” w 2014<sup>2</sup>.

Tematem zaproponowanym na rok 2021 były „Smaki dziedzictwa”, nawiązujące do modnych obecnie zagadnień związanych z historią kuchni regionalnych. Organizacji wydarzeń w stolicy Wielkopolski podjęło się Archiwum Państwowe w Poznaniu, które do współpracy zaprosiło Bibliotekę Kórnicką, Poznańskie Centrum Dziedzictwa oraz Fundację TRES. Wielkopolska to region o bogatych tradycjach kulinarnych, stąd tytuł spotkania „Dawne smaki Poznania”, jakie odbyło się 18 września 2021 roku w pałacu Działyńskich. W holu budynku goście mogli obejrzeć ciekawą wystawę opartą na zbiorach APP oraz Biblioteki Kórnickiej. Materiały i ich opracowanie przygotowali pracownicy obu instytucji (kuratorzy wydarzenia: Julia Wesołowska – APP, Magdalena Biniś-Szkopek – BK), natomiast za graficzną stronę wystawy odpowiedzialna była Fundacja TRES (projekt: Wojciech Olejniczak). Wystawę można było zwiedzać w pałacu także w kolejnych tygodniach. Została ona udostępniona również online, podobnie

<sup>1</sup> Narodowy Instytut Dziedzictwa, <https://edd.nid.pl/> [dostęp: 23.11.2021].

<sup>2</sup> Europejskie Dni Dziedzictwa, [#Tematy\\_Europejskich\\_Dni\\_Dziedzictwa\\_w\\_latach\\_2007%E2%80%932020](https://pl.wikipedia.org/wiki/Europejskie_Dni_Dziedzictwa) [dostęp: 23.11.2021].

jak szczegółowe informacje oraz zdjęcia z wydarzenia<sup>3</sup>. Wśród prezentowanych na planszach zbiorów znalazł się m.in. przepiękny sztambuch gdański stworzony przez Michała Heidenreicha. Zdobią go ciekawe ilustracje Antoniego Möllera przedstawiające elementy życia codziennego mieszczan Gdańska, w tym przykłady sposobów ucztowania i zabaw przy stole. Na kolejnych planszach ukazano karty z przepisami w najstarszej polskiej drukowanej książce kucharskiej znajdującej się w zbiorach Biblioteki. Zaprezentowano też słynne „*Compendium Ferculorum*” albo *zebranie potraw* napisane przez Stanisława Czernieckiego, a wydane po raz pierwszy w roku 1682. Jest to ciekawe źródło przepisów staropolskich i sposobów przygotowania różnych typów potraw – od zup, przez mięsiwa, po desery. Z kolei z bogatych zbiorów Archiwum Państwowego pokazano interesujące, a niepublikowane wcześniej materiały rękopiśmienne dotyczące receptur charakterystycznych dla regionu Wielkopolski z przełomu XVIII i XIX wieku. Nie zabrakło także nawiązań do wieku XX i przykładów materiałów archiwalnych z zespołu Fabryki Czekolady „Goplana”.

Ważnym elementem spotkania były dwa wystąpienia traktujące o tradycjach kulinarnych Polaków. Pierwszy wykład – Dawida Barbarzaka, literaturoznawcy, doktoranta w Instytucie Filologii Klasycznej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu oraz pracownika Poznańskiego Centrum Dziedzictwa, zatytułowany był: „Wielkopoleanie przy włoskim stole. Kulinarne wrażenia podróże Stanisława Reszki i Tomasza Tretera (1569–1600)”. Referent opisał zwyczaje żywieniowe i kulary podróży Polaków w XVI wieku. W dalszej części spotkania Maciej Barton – historyk, ale też zdobywca prestiżowego tytułu „Szefa kuchni tradycyjnej”, łączący teorię ze staropolskich książek kucharskich z praktyką kulinarną, przedstawił pisma Paschalisa Radolińskiego. Wykład zatytułowany „Podróże po kuchni staropolskiej” poprowadził słuchaczy przez tajniki kuchni dworku szlacheckiego XVIII wieku.

Urozmaiceniem spotkania był konkurs „Kulinarne adaptacje”, skierowany głównie do najmłodszych, którego pomysłodawczynią i organizatorką była Julia Wesołowska. Staropolski przepis należało „przełożyć” na język współczesny. Pomysły uczestników zostały odczytane, a nagrody przyznane. Spotkanie zgromadziło w pałacu Działyńskich grupę zainteresowanych tą tematyką osób, a wystawa była chętnie odwiedzana jeszcze w kolejnych miesiącach.

Magdalena Biniaś-Szkopek

<sup>3</sup> *Dawne smaki Poznania – Europejskie Dni Dziedzictwa 2021*, APP, <http://poznan.ap.gov.pl/edukacja-2/wystawy/dawne-smaki-poznania-europejskie-dni-dziedzictwa-2021> [dostęp: 23.11.2021].