

„W gościnie u Kajetana Kraszewskiego”

Wydarzenie „W gościnie u Kajetana Kraszewskiego”, zorganizowane w ramach obchodów Europejskich Dni Dziedzictwa, odbyło się 19 września 2021 r. w romanowskim muzeum. Miało ono na celu pokazanie ciągłości sztuki kulinarnej i tradycyjnych polskich potraw, które przekazywane z pokolenia na pokolenie, stały się częścią kultury narodowej. Uroczystość rozpoczął dyrektor muzeum, wyjaśnił zebranym istotę i znaczenie Europejskich Dni Dziedzictwa, a następnie powitał przybyłych gości: Przewodniczącego Rady Powiatu w Białej Podlaskiej – Mariusza Kiczyńskiego, Dyrektora Wydziału Spraw Społecznych – Barbarę Kociubińską – Kozę, Wójta Gminy Sosnówka – Marcina Babkiewicza, Dyrektora GOKiS w Hannie – Mariolę Kuć, Dyrektora GBP - Teresę Harasimiuk, Członków Rady Muzeum - Ewę Koziarę i Ryszarda Bosia, Prezesa Stowarzyszenia Przyjaciół Muzeum - Annę Czobodzińską – Przybysławską, nauczycieli, przyjaciół muzeum i lokalną społeczność.

Tradycją XIX - wiecznego dworu były koncerty muzyczne. Dla przypomnienia tej tradycji odbył się koncert jazzowy „Bialskiego Jazz Trio”, który zachwycił publiczność. Kolejnym punktem uroczystości była prelekcja wygłoszona przez adiunkta muzeum, Mariolę Jeruzalską, pn. „Tradycje kulinarne XIX - wiecznych dworów szlacheckich”. Zebrani goście zapoznali się z tradycjami polskich potraw, które nieprzerwanie trwają do dzisiaj, ze zwyczajami panującymi na dworach szlacheckich w dziewiętnastym stuleciu. Niezwykle znaczenie miała gościnność i otwartość, która trwa do dzisiaj np. pod postacią dodatkowego nakrycia przy wigilijnym stole. Wykład podkreślił niezwykłą symbolikę chleba, który od najdawniejszych czasów był w Polsce świętością. Wyrazem jej są m. in. wieńce dożynkowe. Prelegentka opowiedziała o kolejności i sposobie podawania potraw, o hierarchii przy stole, o symbolice „szarego końca”. Zwróciła też uwagę, na piękno XIX - wiecznych zastaw stołowych, porcelanowych pater czy szklanych żardinier. Wyjątkowe miejsce w każdym dworze miała apteczka dworska, zawierająca lekarstwa, nalewki, suszone zioła i produkty luksusowe, takie jak: bakalie, szafran czy imbir. Słuchacze zapoznali się z nazwami ziół leczniczych i ponadczasowym ich zastosowaniem. Usłyszeli o tradycji produkcji piwa i pieczenia pierników. Podsumowując prelekcję Mariola Jeruzalska zwróciła uwagę na znaczenie XIX - wiecznych książek kucharskich i poradników dla gospodyń, stanowiących inspirację także dla współczesnych zwolenników rodzimej kuchni. Recenzję jednego z takich dzieł pt. „Dwór wiejski” Karoliny z Potockich Nakwaski napisał Józef Ignacy Kraszewski.

Kolejnym punktem spotkania było otwarcie wystawy.

Jadalnia, porcelana i sposób podawania potraw nierozzerwalnie wiążą się z hasłem tegorocznych obchodów EDD - „Smaki dziedzictwa”, dlatego też w naszym muzeum została zaprezentowana wystawa pn. „Tradycje stołu romanowskiego dworu”, której celem było odtworzenie jadalni i apteczki dworskiej. Centralne miejsce w pomieszczeniu zajęł stół z kompletem krzesel, na którym ustawiona została XIX - wieczna zastawa stołowa. W gablotach umieszczone zostały XIX - wieczne naczynia stołowe i sztucce, a nad gablotami na ścianach ozdobne talerze. Elementem wystawy jest także XIX - wieczny kredens, zegar i samowar. Portrety członków rodziny Kraszewskich, zawieszona na ścianie upamiętniają tradycję wieszania portretów przodków w jadalni, która symbolizowała ich obecność podczas posiłków. W jednej z gablot zaprezentowany został talerz miśnieński namalowany przez Józefa Ignacego Kraszewskiego w 1878 r. i srebrna filiżanka pisarza. Uświetnieniem wystawy są zawieszona na ścianie fragmenty „Kalendarza Gospodarskiego na rok 1870”, z przysłowiami na każdy miesiąc, zebranymi przez Kajetana Kraszewskiego. Kalendarz został wydany nakładem i drukiem Józefa Ignacego Kraszewskiego w 1869 r.

Uroczystość, jak przystało na gościnę, zakończył poczęstunek, podczas którego uczestnicy skosztowali tradycyjnego, „swojskiego” chleba na zakwasie i bułeczek drożdżowych upieczonych w piecu chlebowym. Goście spróbowali też tradycyjnych wędlin, kiszonych ogórków i domowego chrzanu. Dużym zainteresowaniem cieszył się również miód i domowe pierniczki. Możliwość degustacji nalewek owocowych, przygotowanych zgodnie ze staropolską recepturą umożliwiła Manufaktura Cieleśnica.

Sponsorami uroczystości było Nadleśnictwo Włodawa, Nadleśnictwo Parczew i Manufaktura Cieleśnica.

Organizatorzy dziękują sponsorom za wsparcie finansowe oraz uczestnikom za przybycie.