

**Sprawozdanie z Ogólnopolskiej Jubileuszowej
Konferencji Skansenowskiej
Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne.
Nowogród 20-21 września 2007 roku**

Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika w Nowogrodzie obchodził w 2007 roku jubileusz 80-lecia powstania. W ramach obchodów jubileuszowych odbyła się konferencja *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, której celem było określenie miejsca muzeów na wolnym powietrzu w kreowaniu i promowaniu regionalnych i lokalnych produktów żywnościowych, stanowiących obok budownictwa, sztuki ludowej i obrzędowości, najważniejszy element polskiej kultury ludowej. Konferencja miała na celu nie tylko wymianę własnych doświadczeń poszczególnych skansenów, ale też wypracowanie konkretnych – praktycznych i teoretycznych rozwiązań, które mogłyby zostać wykorzystane w bieżącej działalności muzeów.

Uroczyste otwarcie konferencji nastąpiło 20 września 2007 r. o godz. 17.00. Zaproszonych gości powitała mgr Urszula Kuczyńska – kierownik Skansenu Kurpiowskiego. Została ona uhonorowana dyplomem i nagrodą Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego oraz odznaką „Zasłużony dla Kultury Polskiej”. Taką samą odznakę otrzymała mgr Wiesława Pawlak – kierownik Skansenu w latach 1983-1994. Wszyscy goście zostali obdarowani przez dyrektora Muzeum Północno – Mazowieckiego w Łomży dr. Jerzego Jastrzębskiego pamiątkowym medalem wybitym z okazji 80-lecia Skansenu Kurpiowskiego.

Pierwszy dzień obrad poświęcony był przede wszystkim zdefiniowaniu pojęcia żywnościowego produktu lokalnego i tradycyjnego oraz tematyce rejestracji i ochrony prawnej jego nazwy. Prelegenci podkreślali niebagatelną rolę muzeów na wolnym powietrzu w popularyzacji regionalnych specjałów. W większości województw to właśnie muzealni etnografowie dokonują identyfikacji poszczególnych produktów, wyszukują dla potrzeb rejestracji dokumentację potwierdzającą ich długoletnią tradycję, propagują kulinarne dziedzictwo poprzez organizację wystaw, pokazów kulinarnych i degustacji regionalnego pożywienia.

Jako pierwszy wystąpił mgr Jakub Jasiński z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z referatem „Rejestracja i ochrona nazw geograficznych i tradycyjnych produktów rolno-spożywczych”. Zaznaczył on, że w polityce jakości żywności produkty regionalne traktowane są jako produkty o doskonałych walorach. Bierze się tu pod uwagę wpływ czynnika naturalnego – mikro-klimat, rodzaj gleby, roślinność, wpływ tradycji i co się z tym łączy lokalnej wiedzy. Omówił następnie politykę jakości w Unii Europejskiej. W 1992 roku powstał system, który wyróżnia najlepsze produkty regionalne. Zarejestrowano już 773 produkty z 27 państw. Prym wiodą Francja i Włochy (ponad 300 produk-

tów zarejestrowanych). Z Polski dotychczas zarejestrowany został jeden produkt, a mianowicie bryndza podhalańska. Zgłoszonych zostało około 30 kolejnych produktów, między innymi oscypek, andrut kaliski, obwarzanek krakowski.

Polska prowadzi swoją własną listę produktów tradycyjnych. Zgłoszenie produktu tradycyjnego nie jest w tym wypadku równoznaczne z prawem na wyłączność. Każdy produkujący w danym regionie zgodnie z tradycyjnymi, określonymi przepisami ma prawo używać tej nazwy. Producenci mogą też zrzeszać się w spółki. Wynikają z tego konkretne korzyści: możliwość korzystania z dodatkowych środków wspólnotowych i funduszy promocyjnych, ochrona nazw geograficznych, rozwój regionalnej agroturystyki. Za podrabianie zarejestrowanego produktu tradycyjnego grozi kara od 6 miesięcy pozbawienia wolności. Lista ta służy m.in. do identyfikacji produktu tradycyjnego, przygotowania producentów do rejestracji nazw na poziomie UE, stworzenie możliwości odstępstwa od przepisów sanitarno-weterynaryjnych. Na liście zarejestrowany jest produkt a nie producent. Wniosek składa się u marszałka województwa, który konsultuje go z Izbą Gospodarczą a następnie przesyła do Ministerstwa.

Problemy te rozwinął mgr Henryk Wujec – Przewodniczący Rady Polskiej Izby Produktu Regionalnego w Warszawie w swoim wystąpieniu p.t. „Rola produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych w rozwoju obszarów wiejskich”. Obecnie, kiedy kładzie się nacisk na regionalizm i poznawanie swoich małych ojczyzn, produkty regionalne są swoistą promocją regionu. Produkty tradycyjne wytwarzane są z reguły przez grupy producenckie, jako że dziedzictwo nie może być przywłaszczane przez jednego człowieka. Grupy te występują o przyznanie Znaku Izbowego – Jakość Tradycja, który symbolizuje dobrą jakość i umożliwia korzystanie z różnych form pomocy, pozwalających obniżyć koszty wytwarzania.

Następnie dr Elżbieta Szot-Radziszewska z Muzeum Wsi Kieleckiej podjęła temat „Rola etnografii w identyfikacji produktów regionalnych i tradycyjnych”. Podkreśliła, że aby produkt był zarejestrowany trzeba udokumentować 25 lat jego funkcjonowania w danym regionie. Do tego konieczna jest praca badawcza etnografów. Przy każdym Urzędzie Marszałkowskim powinna istnieć – i przy większości istnieje – Rada Produktu Regionalnego, który opinie swoje konsultuje z etnografami. Przedstawiła też opracowany przez siebie i dr Halinę Mielicką z Akademii Świętokrzyskiej przykładowy kwestionariusz do badań etnograficznych dokumentujących tradycję danego produktu.

Problem „Produkt regionalny wizytówką i atrakcją turystyczną regionu czy tylko tradycyjne jadło?” poruszyła mgr Jolanta Dragan z Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Podkreśliła, że produkt regionalny jest podstawą dziedzictwa kulturowego. Tradycyjny produkt regionalny to nie tylko żywność. Produktem jest wszystko to co dana grupa na danym terenie wytwarza. Produkty żywnościowe nie mogą być początkiem i końcem procesu poznawania danego regionu. Zwróciła też uwagę, że 25 letni okres udokumentowanego istnienia

produktu na danym terenie jest stanowczo za krótki, ponieważ receptury często się zmieniają, udoskonalają zanim przyjmą ostateczny kształt.

O tradycyjnym pożywieniu mazowieckim mówił dr Tomasz Czerwiński z Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Warszawie w referacie „Potrzeby, pospółka, sforek, chołujec i inne, czyli o jadłach mazowieckich. Propozycje produktów regionalnych”. Podstawą pożywienia Mazurów było ziarno, pasternak – wyparty potem przez ziemniaki, polewki, bryje, placki. Wiele potraw różni się nazwą, podczas gdy składniki i wyrób jest taki sam. Przykładem może być babka ziemniaczana znana też jako nagus, rejbok, kugiel. Prelegent przedstawił również propozycje mazowieckich produktów regionalnych m.in. pieczone prosię – charakterystyczne dla kuchni dworskiej i szlacheckiej, kartoflak z sosem grzybowym charakterystyczny dla okolic Kargowa, przecieraki z twarogiem, ciastka z sadła występujące w okolicach Przasnysza, szynka w cieście chlebowym z okolic Ciechanowa, gąski kiszzone z kapustą.

Zagadnienie trudności w identyfikacji produktów regionalnych poruszyła mgr Elżbieta Wijas-Grocholska z Muzeum Wsi Opolskiej. Na Śląsku produkt regionalny ma szczególne trudności z udowodnieniem tradycji. Książki kucharskie dawniej nie były w użyciu, a im starsze potrawy tym częściej występuje nazewnictwo niemieckie co dodatkowo utrudnia zgromadzenie wystarczającej dokumentacji. W 2006 roku na 90 wniosków na produkt regionalny, wiele zostało odrzuconych ze względu na brak udokumentowanej tradycji.

Historię znanego wszystkim produktu regionalnego jakim jest śliwowica łącka przybliżyła mgr Maria Brylak-Załuska z Nowego Sącza w referacie „Problemy z uzyskaniem statusu produktu regionalnego na przykładzie łąckiej śliwowicy”. Ta najsłynniejsza w Polsce śliwowica jest produkowana od wielu pokoleń w Łącku i kilkunastu wsiach górali łąckich (Dolina Czarnej Wody). Już w XVIII wieku proboszczowie kładli duży nacisk na zwiększenie ilości drzew owocowych w tej okolicy. Jeden z nich – ks. Szafarski – dawał młodożęncom 10 sadzonek. Inny duchowny jako pokutę zadawał sadzenie drzew owocowych (trzeba było przynieść zaświadczenie od sołtysa o wykonanej pokucie). Na przełomie XVIII/XIX wieku Łąck był znany w regionie jako największy ośrodek produkcji sadzonek. W 1995 roku na listę zabytków wpisano śliwownicę łącką.

Drugi dzień konferencji referatem „Działalność Muzeum Etnograficznego im. Marii Zamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu w zakresie upowszechniania produktów tradycyjnych i regionalnych” rozpoczęła mgr Grażyna Szelągowska z Muzeum Etnograficznego w Toruniu. W swoim wystąpieniu położyła nacisk na wykorzystanie materiałów archiwalnych Muzeum. Muzea o wiele wcześniej badały tradycyjne pożywienie niż zainteresowali się tym urzędnicy. Dzięki tym materiałom kilka zgłoszonych wniosków zostało zarejestrowanych. Przeanalizowano 77 projektów z 19 gmin.

Mgr Gabriela Włodarska-Koszutowska z Muzeum Wsi Słowińskiej w Klu-kach przedstawiła referat „Chleb słowiński jako produkt tradycyjny. Rola pro-

duktu tradycyjnego (regionalnego) w promocji muzeum na wolnym powietrzu na przykładzie Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach” Chleb słowiński wykonywany jest według receptury z początku XX wieku. Charakteryzuje się tym, że wyrasta tylko raz i dodaje się do niego gotowane ziemniaki i zsiadłe mleko. Wcześniej ciasto na chleb zaczyniano z otrąb i plew, dopiero od lat 30-tych XX wieku zaczęto używać mąki żytniej.

Mgr Elżbieta Kaczmarek z Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie zaprezentowała referat „Skansen jako produkt turystyczny – produkty regionalne w skansenie”. Podkreśliła, że skansen jest również produktem regionalnym, gdzie upowszechnia się kulturę regionu m.in. poprzez prezentację budownictwa i lekcje muzealne. Podobny problem podjął mgr Marek Wołodźko z Folk Art. Olsztynek w wystąpieniu „Pamiętka regionalna – pomiędzy prawdą etnograficzną a prawdą tłumu”.

Po zakończeniu obrad, dyskusji i wyciągnięciu wniosków uczestnicy konferencji udali się do nowogrodzkiego skansenu, gdzie zwiedzając zagrody mogli spróbować lokalnych przysmaków jak piwa koziczowego, pampuchów, fafernuchołów, wyrobów z mleka koziego, pątnickiego sękacza i wielu innych. Na zakończenie pobytu uczestników zorganizowana została wycieczka po Kurpiowszczyźnie. Goście zwiedzili Myszyniec, Łyse, Rezerwat Czarnia, Zagrodę Kurpiowską w Kadzidle oraz Dąbrówkę znaną z objawień Matki Boskiej. Gościnność gospodarzy urzekła wszystkich uczestników konferencji.

Barbara Adamczewska
*Muzeum Rybołówstwa Morskiego
w Świnoujściu*