

Muzeum Smaku – czyli w poszukiwaniu tożsamości kulinarnej Polaków

Martyna Sowińska

26 kwietnia 2012 w krakowskiej restauracji „Pod Aniołami” odbyło się spotkanie inaugurujące klub debaty obywatelskiej „Muzeum Smaku – czyli w poszukiwaniu tożsamości kulinarnej Polaków”. Komnata Burgrabiego wypełniła się znamienitymi gośćmi, którzy wysłuchali otwierającego dyskusję referatu prof. Jacka Kurczewskiego – socjologa i eksperta w dziedzinie antropologii obyczajów. W swoim wystąpieniu analizował on miejsce kulinariów w świadomości Polaków, porównując je z szerokimi bagażem doświadczeń, które zgromadził podczas wizyt w innych krajach. Profesor podjął również wątek ewolucji obyczajów kulinarnych Polaków, a także odniósł się do prób zdefiniowania tego, co nazywa się „kuchnią polską”.

W dalszej kolejności głos zabrali gospodarze spotkania. Dyrektor Muzeum Pałac w Wilanowie – Paweł Jaskanis, przybliżył obecnym historię działalności Muzeum na polu rekonstrukcji kuchni historycznej oraz przywracania zapomnianych tradycji kulinarnych, a co za tym idzie – budzenia tożsamości kulinarnej Polaków. Jacek Łodziński, właściciel restauracji, opowiedział o starodawnych tradycjach kulinarnych związanych z kamienicą „Pod Aniołami” oraz o swojej trosce o polską kulturę smaku.

Zgromadzeni goście mieli również okazję doświadczenia kuchni naszych przodków, bowiem na stołach zagościł wyjątkowy przysmak odtwarzający staropolskie tradycje kulinarne. Wspaniałe danie z macerowanego jeleniego mięsa, przyrządzone w oparciu o receptury zaczerpnięte z *Compendium Ferculorum Stanisława Czernieckiego* w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego i Magdaleny Spychaj, najstarszej zachowanej polskiej książki kucharskiej, stało się doskonałym punktem wyjścia do ożywionej dyskusji. W jej trakcie poruszonych zostało wiele kwestii związanych z wpływem polskiej historii na specyficzne obyczaje kulinarne, a także na jadłospis naszych przodków. Podczas debaty szczególnym zainteresowaniem cieszyły się zagadnienia wymiany kulturowej z ościennymi narodami, a asumpt do rozmowy na ten temat dała p. Zofia Drohomirecka swoją opowieścią o kawie i jej propagatorze i znawcy – Jerzym Franciszku Kulczyckim.

Kulminacyjnym momentem spotkania było podpisanie Porozumienia powołującego „Muzeum Smaku”, którego celem jest odtworzenie polskiej kultury smaku i jej promocja. Ten autorski program powstał w oparciu o współdziałanie trzech sygnatariuszy listu intencyjnego: Jacka Łodzińskiego i jego restauracji „Pod Aniołami”, Muzeum Pałacu w Wilanowie oraz Kolegium Wigierskiego. Inspiracje wynikające z dwóch bardzo ważnych dla Muzeum Smaku programów sprawiły, że bazując na wypracowanych w nich środkach pracy twórczej postanowiono utworzyć autonomiczny cykl poświęcony staropolskiej kuchni, korzystając z formuły klubowej, która doskonale sprawdza się jako swego rodzaju laboratorium debaty społecznej. Pierwszą metodą, do jakiej nawiązuje Muzeum Smaku jest działalność Programu *Pochwała Inteligencji* - oryginalnego projektu edukacji społecznej, który Muzeum Pałac w Wilanowie realizuje z powodzeniem już od 4 lat. Drugim, niemniej ważnym źródłem stały się doświadczenia programu *Kultura Pamięci - Tożsamość Małopolski*, zainicjowanego w roku 2010 pod kierunkiem Wojewody Małopolskiego Stanisława Kracika.

Celem rodzącej się inicjatywy, jak zostało to wyrażone w liście intencyjnym, jest *promocja polskiego dziedzictwa kulinarnego, a dzięki uprawianej wspólnie, jak i przez każdy podmiot z osobna, działalności badawczej, rekonstrukcyjnej, edukacyjnej i promocyjnej, zapoczątkowanie ruchu społecznego na rzecz odrodzenia polskiej kultury smaku.*

Spotkanie to, podobnie jak wcześniejsze sympozjum pt. „Galeria Wielkanocna Muzeum Smaku” zapowiadające ustanowienie nowego programu, udowodniło potrzebę poruszania na forum publicznym tematów związanych z niezwykle istotnym fragmentem polskiej tradycji i tożsamości, zakorzenionym w dziedzictwie kulinarnym Dawnej Rzeczypospolitej. Jak ważnym dla całego przedsięwzięcia jest konstytuujący jego nazwę aspekt kolekcjonerstwa, dowiemy się zapewne przy każdej próbie odpowiedzi na pytanie o tożsamość, wynikającą bezpośrednio z określonej „kultury smaku”. Wieloznaczność pojęciowa zawarta w tytule naszej inicjatywy zwraca uwagę nie tylko na kulturotwórczą funkcję muzeum i wspieranie badań nad konkretną dziedziną wiedzy, lecz wskazuje także na świat wartości w ogóle, przypominając, że rolą muzeum jest promowanie pewnych tradycji estetycznych i wynikających z nich obyczajów życia społecznego.