

Dominik ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

Magdalena WOŹNICZKO

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

PREZENTACJE REGIONALNYCH TRADYCJI KULINARNYCH W OFERCIE TURYSTYCZNEJ MUZEUM KULTURY LUDOWEJ W KOLBUSZOWEJ

1. Wprowadzenie

W turystyce na arenie międzynarodowej wyjątkowym atutem jest tradycyjna kultura ludowa Polski, która wciąż jest żywa w różnych regionach naszego kraju. Na szczególną uwagę wśród turystów zasługują elementy folklorystyczne, opierające się przede wszystkim na prezentacji tradycji, zwyczajów, obrzędów oraz kuchni regionalnej (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2010). Możliwość podziwiania różnych przejawów kultury materialnej i duchowej oraz czynne uczestnictwo w ludowych festynach, jarmarkach, targach, czy też codziennym lub odświeżającym tradycyjnym życiu wiejskim jest obecnie ważnym czynnikiem decydującym o wyborze konkretnej oferty turystycznej (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2012).

Istotnym zadaniem muzeów na wolnym powietrzu – zwanych potocznie „skansenami”, jest przekazywanie treści minionej kultury ludowej współczesnym mieszkańcom regionu, gdzie zlokalizowana została placówka muzealna, a także turystom przybywającym do niego z innych

części kraju, jak i też z zagranicy (KULESZA 2004). Zadanie to doskonale spełniają rozmaite imprezy folklorystyczne organizowane na terenie muzeów skansenowskich, które zdaniem A. STASIAKA (1998):

[...] z jednej strony przyciągają rzesze zwiedzających – prezentując im niezwykle malowniczy i atrakcyjny obraz wsi, co nie znaczy, że zawsze prawdziwy, a z drugiej strony wzbudzają wśród mieszkańców lokalny patriotyzm i poczucie dumy ze swej małej ojczyzny, w której żyją na co dzień.

Muzea na wolnym powietrzu ze względu na swoje nieocenione walory są znakomitą scenerią do popularyzacji regionalnego dziedzictwa kulturowego, a zwłaszcza kuchni ludowej związanej z daną grupą etnograficzną. W sezonie wiosenno-letnim organizowane są we wszystkich tego typu placówkach muzealnych liczne wydarzenia plenerowe, które umożliwiają odwiedzającym je turystom bezpośredni udział w rozmaitych pokazach kulinarnych, jakie mają miejsce w czasie trwania organizowanej przez nich imprezy. Zapoznanie się turystów na miejscu z wytwarzaniem tradycyjnych produktów żywnościowych oraz sporządzaniem potraw regionalnych, przez pracowników danego muzeum w autentycznych wnętrzach, wpływa w zasadniczy sposób na wzrost atrakcyjności turystycznej odwiedzanej przez nich placówki. Turyści mają także wyjątkową możliwość bezpłatnej lub za symboliczną „złotówkę” degustacji tych wszystkich tradycyjnie wytworzonych produktów żywnościowych oraz przygotowanych potraw regionalnych za pomocą dawnych sprzętów kuchennych. W ostatnich latach coraz częściej zdarza się również, że istnieje nawet możliwość zakupu specjalów kulinarnych i wzięcia do domu, gdyż wiele z nich jest przyrządzonych przez pracowników wykonujących pokazy dzień wcześniej, aby można je było nabyć jako swoistą pamiątkę turystyczną (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2007).

Celem autorów artykułu jest zaprezentowanie regionalnych tradycji kulinarnych na Podkarpaciu oraz praktyczne ich wykorzystanie w ofercie turystycznej jednego z największych muzeów skansenowskich w południowej Polsce, jakim jest Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej.

2. Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej i jego oferta turystyczna

Koncepcja budowy muzeum skansenowskiego w Kolbuszowej narodziła się w końcu lat 50. XX w. – zorganizowanie tego typu placówki muzealnej

powierzono społecznemu Muzeum Regionalnemu Lasowiaków. W 1971 r. muzeum upaństwowiono i nadano nazwę: Muzeum Regionalne w Kolbuszowej, a w 1974 r. po raz kolejny zmieniono nazwę na Muzeum Kultury Ludowej, które funkcjonuje niezmiennie do dnia dzisiejszego. Zasięgiem swojego działania Muzeum objęło tereny zamieszkane przez dwie grupy etnograficzne: Lasowiaków i Rzeszowiaków, położone w granicach administracyjnych dawnego województwa rzeszowskiego oraz części województwa tarnobrzeskiego i przemyskiego – północna część obecnego województwa podkarpackiego. Uroczyste otwarcie Parku Etnograficznego, z udziałem ówczesnego wiceministra kultury prof. Wiktora Zina, odbyło się 4 maja 1978 r. podczas zorganizowanej wówczas Ogólnopolskiej Konferencji Parków Etnograficznych (SIERACZKIEWICZ, ŚWIĘCH 1998, SKOWROŃSKI 2004, 2009, RUSZEL 2009, ZAKRZEWSKI, red. 2011, OSIP-POKRYWKA, OSIP-POKRYWKA 2012, SOŁEK, red. 2012).

Dotychczas na ponadtrzydziestohektarowej powierzchni, na której zlokalizowano Muzeum Kultury Ludowej pomiędzy trzema sąsiadującymi ze sobą miejscowościami, tzn. Kolbuszową, Kolbuszową Górną i Domatkowem, zgromadzono ponad 60 obiektów dawnego budownictwa wiejskiego wspomnianych wcześniej dwóch grup etnograficznych:

- **Lasowiacy** – to grupa etnograficzna charakteryzująca się wysoką świadomością odrębności, a świadczyć o tym może samookreślenie się mianem „Lesioki”. Powstała na drodze zróżnicowanego etnicznie osadnictwa na terenach Puszczy Sandomierskiej. Lud, którego życie zdeterminowała puszcza, piaszczyste i nieurodzajne gleby, oprócz rolnictwa zajmował się rzemiosłami związanymi z bogactwem surowca drzewnego, czyli maziarstwem, smolarstwem, węglarstwem drzewnym, ciesielstwem, bednarstwem, kołodziejstwem i zabawkarstwem. Dodatkowym zajęciem było rozpowszechnione na tym terenie bartnictwo. Najbardziej charakterystycznym elementem kultury ludowej tych terenów był odświętny strój, długo zachowany w swej archaicznej formie (DRAGAN, TEJCHMA 2003, LENIK 2006, KONEWECKA, KRUPA 2009, WÓJTOWICZ, NIEPOKÓJ, DYPA 2009);
- **Rzeszowiacy** – to zróżnicowana wewnętrznie grupa etnograficzna, w której świadomość wspólnoty ograniczała się do poszczególnych wsi. Względna zamożność owych „kmiących” siedlisk wynikała z zaawansowanej – w porównaniu do Lasowiaków – gospodarki rolnej oraz stosunkowo urodzajnych ziem. Najpowszechniejszym rzemiosłem było tkactwo, zwłaszcza w okolicach Łańcuta i Przeworska. Rzeszowiacy mieli poczucie wyższości w stosunku do są-

siadujących z nimi od północy Lasowiaków. Odmienność kulturowa przejawiała się w: znacznych rozmiarów budynkach w zagrodach, wyposażeniu wnętrz, bogato zdobionych odświętnych strojach, nawiązujących do ubiorów szlacheckich oraz hucznie obchodzonych świętach obrzędowości rodzinnej (DRAGAN, TEJCHMA 2003, LENIK 2006, WÓJTOWICZ, NIEPOKÓJ, DYPA 2009).

Dzisiejszy Park Etnograficzny Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej jest jedną z najciekawszych ekspozycji drewnianego budownictwa ludowego w Polsce. Wynika to m.in. z przyjętych założeń, aby była ona możliwie bliskim, a przede wszystkim wiernym modelem rzeczywistego obrazu życia – przedstawiając obiekty w ich naturalnych relacjach i środowisku podobnym do tego, które im kiedyś towarzyszyło. Poszczególne budynki zestawiane są w zagrody według układu siedliska, gdzie powstały i odtwarzają układy przestrzenne tradycyjnej zabudowy wsi. Wszystko to jest w naturalnym pejzażu przydomowych ogródków, sadów, pasiek, pól uprawnych, łąk, pastwisk, stawów, otoczone nadrzeczną zielenią i lasem. W niektórych obejściach hodowane są stare rasy zwierząt, a epizodycznym dopełnieniem tego obrazu są wykonywane według dawnych sposobów czynności domowe, gospodarskie, uprawy polowe oraz pokazy pracy i umiejętności tradycyjnych rzemiosł (GANCARSKI, red. 2009).

Ekspozycja we wnętrzach obiektów znajdujących się w Parku Etnograficznym MKL ukazuje zróżnicowanie wyposażenia zagród rodzin wiejskich o różnym statusie majątkowym w jednym okresie oraz z jednego obszaru, a także pozwala porównać inwentarze zagród w różnych okresach chronologicznych i różnych miejscach terenu objętego zainteresowaniem Muzeum. Pokazuje także różnice w wyposażeniu wnętrz wynikające z wykonywanych przez mieszkańców prac pozarolniczych (DRAGAN, TEJCHMA 2003).

Turyści odwiedzający Park Etnograficzny MKL (rys. 1) mogą np. zobaczyć aranżacje codziennych zajęć domowych, takie jak: pieczenie chleba w chałupie Kielarów z Markowej, pracy rzemieślników – rzeźbiarza i lutnika w chałupie z Jeziórka, szewca w chałupie z Żołyni Dolnej, tkacza w chałupie z Woli Żarczyckiej, zabawkarza w chałupie z Brzozy Stadnickiej, czy też uroczystości dorocznych – przygotowań do wigilii w chałupie Szylarów z Markowej, oraz okazjonalnych, zmieniających się aranżacji świątecznych i obrzędowych w chałupie z Cierpisza. Zobrazowaniem życia społecznego dawnej wsi jest urządzona aranżacja wnętrza w chałupie z Budziwoja, która przedstawia mieszkanie działacza społecznego i posła ludowego Jana Sobka z Handzlówki (GANCARSKI 2009).



Rysunek 1. Park Etnograficzny Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej
– bez nowo powstałego sektora sakralnego

Źródło: www.muzeum.kolbuszowa.pl/skansen/przewodnik/index.php; 20.08.2012

Na atrakcyjność turystyczną Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej składają się rozmaite obiekty dużej i małej architektury, pośród których są: chałupy, stodoły, budynki inwentarskie, spichlerze, kuźnie, wiatraki oraz budynki użyteczności publicznej, jak szkoła, remiza czy karczma (tab. 1). Znajduje się tam również pracownia garncarska, olejarnia i maneż. Wszystkie obiekty dużej i małej architektury (płoty, studnie, piwnice oraz kapliczki) zostały dobrane, tak aby wyeksponować ich cechy charakterystyczne, a jednocześnie stworzyć spójną całość, czyli wieś zamieszkałą przez reprezentowane tam grupy etnograficzne. Muzeum cały czas jest rozbudowywane, a ostatnim zrealizowanym projektem jest przeniesienie na teren skansenu drewnianego kościoła z dzwonnica z Mielca-Rzochowa wraz z jego wystrojem i pełnym wyposażeniem, które wzbogaciły w istotny sposób atrakcyjność turystyczną muzealnej przestrzeni (BARDAN, DRAGAN, GÓRSKI, KUNYSZ 2009, SOŁEK, red. 2012).

W roku 2012 zakończono projekt „Ośrodek edukacji regionalnej – dawna szkoła”, który polegał na przystosowaniu przeniesionej do skansenu szkoły z Trzebosi, gdzie będą prowadzone przez cały rok różnego typu zadania edukacyjne. W obiekcie tym urządzono trzy sale lekcyjne o zróżnicowanym programie zajęć muzealnych – od podstawowych lekcji,

Tabela 1. Wykaz obiektów muzealnych znajdujących się na terenie Parku Etnograficznego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

Sektor		
repcji	Lasowiaków	Rzeszowiaków
– Ul pawilonowy z Lubaczowa (początek XX w.) – Dom mieszczkański z Sędziszowa Małopolskiego (poł. XIX w.) – Chałupa dworkowa z Żołyni (1815 r.); – Spichlerz z Ropczyc (przeł. XVIII i XIX w.) – Chrystus Ukrzyżowany z Kolbuszowej Dolnej (1 poł. XIX w.)	– Wiatrak „paltrak” z Rudy (1934 r.) – Młyn wodny z Żołyni Dolnej (1897 r.) – Kapliczka z Kolbuszowej Górnej (XIX w.) – Zagroda z Jeziórka – chałupa (koniec XIX w.), stajnia (początek XX w.), spichlerz (przełom XVIII i XIX w.), bróg, Stodoła z Woli Żarczyckiej (koniec XVIII w.) oraz piwnica ziemna – Chałupa z Lipnicy (koniec XIX w.) – Kapliczka ze Stanisławskiego (przełom XIX i XX w.) – Zagroda z Wrzaw – chałupa (1866 r.), stajnia (ok. 1925 r.), stodoła z Cyganów (2 poł. XIX w.) – Kapliczka z Jezowego (rekonstrukcja z 1 poł. XIX w.) – Zagroda z Kopci – chałupa z Cierpisa (1859 r.), stodoła z Kopci Starych (2 poł. XVIII w.), spichlerz z Kopci (koniec XVIII w.) i stajnia z Nowej Wsi (2 poł. XIX w.) – Kuźnia ze Stanisławskiego (początek XX w.) – Zagroda z Żołyni Dolnej – chałupa (1810 r.), stodoła ze stajnią (1 poł. XIX w.) – Kapliczka z Domatkowa (2 poł. XIX w.) – Zagroda z Woli Żarczyckiej – chałupa (1914 r.), stodoła z wypustem (2 poł. XIX w.), stajnia (1926 r.), chlewik (lata 20 XX w.) – Pasteka – kolekcja uli kładowych i ramkowych	– Kuźnia z Białobrzegów (ok. 1910 r.) – Karczma z Hadli Kańczudkich (koniec XIX w.) – Kapliczka z Rakszawy (koniec XIX w.) – Remiza strażacka ze Słociny (1877 r.) – Zagroda z Markowej (Szyklarów) – chałupa (przełom XVIII i XIX w.), stajnia (początek XX), stodoła (przełom XIX i XX w.), spichlerz (częściowa rekonstrukcja obiektu z XIX w.), manież kieratowy (rekonstrukcja obiektu z XIX w.) – Zagroda z Markowej (Kielarów) – chałupa (1804 r. i jest to najstarszy obiekt w skansenie), stajnia (koniec XIX w.)

	- Kapliczka z Widełki (2 poł. XIX w.) - Wiatrak „holender” z Zarównia (1936 r.) - Budynnek szkoły z Trzebosi (1881 r.) - Zagroda z Huty Przedborskiej – chałupa (1862 r.), stajnia (2 poł. XIX w.), stodoła z Kopci (poł. XVIII w.) - Zagroda z Lipnicy - chałupa z Lipnicy (lata 60 XIX w.), stajnia z Weryni (poł. XX w.) - Krzyż z Kolbuszowej Dolnej (ok. 1910 r.) - Piec gamcarski z Niwisk (rekonstrukcja) - Wiatrak „koźlak” z Trzęsówki – Kłodzin (lata 20. XX w.) - Wiatrak „koźlak” z Zarebek (koniec XIX w.) - Wiatrak „koźlak” z Trzęsówki (ok. 1910 r.) - Wiatrak „holender” z Padwi (1939–1945 r.)	- Zagroda z Budziwoja – chałupa (1867 r.), stodoła (2 poł. XIX w.), piwnica (rekonstrukcja), spichlerz z Ropczyc (przełom XVIII i XIX w.) - Wiatrak „koźlak” z Markowej (1935 r.)
--	--	--

Źródło: www.muzeum.kolbuszowa.pl/skansen/przewodnik/index.php (dostęp: 20.08.2012 r.).

do wymagających przestrzeni i specjalistycznego wyposażenia zajęć warsztatowych. W miesiącach wakacyjnych prezentowane są filmy dokumentalne o dziedzictwie kulturowym regionu oraz pokazy dawnych umiejętności i nauka ginących zawodów. W najbliższych planach MKL jest odtworzenie plebanii z Ostrów Tuszowskich i organistówki z Książnic, które uzupełnią sektor kościelny i plebański, oraz realizacja sektora dworskiego ukazującego zabudowania mieszkalne, folwarczne, a także założenie ogrodu i parku dworskiego wraz ze stawem. Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej jest jednym z nielicznych muzeów skansenowskich, które w swoich planach na przyszłość ma odtworzenie dawnych osad leśnych. Planowane jest tam urządzenie ekspozycji wyposażenia leśniczówki i stopniowe wzbogacanie roślinności skansenu. W tym otoczeniu pokazana zostanie ekspozycja przemysłów leśnych, czyli rozmaitych urządzeń związanych z gospodarczym wykorzystaniem lasów (BARDAN 2009).

Muzeum ma w swoich zbiorach ponad 16 tys. zabytków ruchomych. Z zakresu sztuki ludowej są cenne kolekcje rzeźby drewnianej i ceramicznej, obrazy i rysunki, malowanki, makatki, wycinanki, pająki itp. Frapującą opowieść o przeszłości przekazują turystom muzealia z zakresu plastyki obrzędowej, związane ze zwyczajami świątecznymi, a także rodzinnymi. Pochodzące z przełomu XIX i XX w. stroje ludowe obrazują wszystkie regiony kostiumologiczne z obszaru działania Muzeum: Lasowiaków, czyli region grębowsko-tarnobrzeski, kolbuszowsko-raniżowski i leżajski oraz Rzeszowiaków, czyli region rzeszowski, łańcucki i przeworski. Najlicniejszą grupę muzealiów, jakie mogą zobaczyć turyści stanowią przedmioty użytku codziennego, w tym: wyroby drewniane, ceramika, naczynia miedziane, ule i narzędzia pszczelarskie oraz narzędzia rolnicze i rzemieślnicze. Godnymi uwagi są także zbiory pożarnicze, wśród których znajduje się jedna z największych w kraju kolekcji czterokołowych sika-wek konnych z przełomu XIX i XX w. Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej jest także jedynym w kraju mającym w swoich zbiorach meble kolbuszowskie z okresu, kiedy ten słynny w dawnej Rzeczypospolitej ośrodek meblarski tracił już na znaczeniu (GANCARSKI, red. 2009).

Współczesna oferta turystyczna w większości muzeów skansenowskich, oprócz tradycyjnego zwiedzania indywidualnego lub z przewodnikiem, oferuje liczne działania interakcyjne i edukacyjne dostosowane do poszczególnych grup docelowych. Dodatkowo, jako muzeum na wolnym powietrzu, już samo w sobie zawiera pewien szerszy wachlarz możliwości doświadczania ekspozycji przez zwiedzających – powąchanie kwiatów, dotknięcie chałupy lub usłyszenie odgłosów zwierząt w zagrodach (DZIĘGIEL 2006, PIOTROWSKI 2009, WIDAWSKI 2011). Muzeum Kultury Lu-

dowej w Kolbuszowej w swojej ofercie turystycznej proponuje zwiedzającym (www.muzeum.kolbuszowa.pl; dostęp: 20.08.2012 r.):

- **plenerowe imprezy folklorystyczne**, np.: „Zagrajże mi muzyka” (ostatnia niedziela kwietnia), „Noc muzeów” (połowa maja), „Prezentacje twórczości Ludowej Lasowiaków i Rzeszowiaków” (pierwsza niedziela czerwca), „Co niedzielę w zagrodzie” (każda niedziela lipca i sierpnia), „Koń w gospodarstwie” (pierwsza niedziela sierpnia), jesienna impreza folklorystyczna – każdego roku jest inny temat przewodni (trzecia niedziela września);
- **pokazy twórczości, rzemiosła i czynności gospodarskich wraz z warsztatami**, np.: sporządzania potraw i napojów regionalnych, przetwórstwa produktów żywnościowych, wypieku pieczywa obrzędowego, bibułkarstwa, hafciarstwa, wikliniarstwa, garncarstwa, szydełkowania, tkactwa, kowalstwa, pszczelarstwa czy wyrobu ozdób choinkowych;
- **lekcje muzealne**, np.: „Malowany konik”, czyli świat zabawek drewnianych, „W dawnej klasie” – próba kaligrafii, „Poznaj świętego po znakach jego” – przybliżenie postaci świętych, „Wokół świątecznego stołu” – wigilia w skansenie, „Jeżyki, łańcuchy, światy” – tradycyjne ozdoby bożonarodzeniowe, „Tajemnice wiejskiej chaty” – o starych przedmiotach w domu, „Ene, due, rabe” – dawne gry i zabawy, „Śliczne wycinanki dookoła ściany” – ludowe ozdoby z papieru, „Cała izba przystrojona” – kwiaty z bibuły, „Wiszą pająki u powały” – kolorowe ozdoby ze słomy i bibuły, „Kiecki w malowanej skrzyni” – dawna wiejska moda, „Nie święci garnki lepią” – wyrób naczyń ceramicznych, „Za świętym progiem” – symboliczna przestrzeń domu, „Jak mięta z macierzanką” – czyli zioła w magii, lecznictwie ludowym, obrzędach, „Ziarno do ziarnka” – znaczenie chleba w tradycji ludowej. Wszystkie te działania skierowane są w szczególności do dzieci i młodzieży szkolnej w ramach turystyki edukacyjno-kulturowej.

Muzea skansenowskie według A. STASIAKA (2001):

[...] są specyficznym typem muzeum, jeśli chodzi o strukturę zwiedzających. W niemal wszystkich placówkach dominują zwiedzający w grupach zorganizowanych, a zwłaszcza młodzież w ramach wycieczek szkolnych.

Podobnie wygląda sytuacja w Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, gdzie od czasów powstania placówki do dnia dzisiejszego dominują grupy zorganizowane w różnym wieku. W pierwszej dekadzie XXI w. widać wyraźnie, że turyści indywidualni zaczynają dominować nad od-

wiedzącymi w grupach, co jest bez wątpienia spowodowane rozwojem motoryzacji, wzrostem mobilności społeczeństwa i łatwiejszą dostępnością komunikacyjną w przypadku osób niemających własnych pojazdów mechanicznych.

Przy charakterystyce ruchu turystycznego w muzeum skansenowskim należy zwrócić uwagę na jego rytm czasowy, czyli sezonowość. Mimo że Park Etnograficzny MKL jest czynny cały rok, to natężenie turystów jest zmienne w ciągu roku, a ta zmienność jest stała na przestrzeni lat. Największe nasilenie zwiedzających obserwuje się w sezonie wiosennym, letnim i jesiennym. Zapewne poszerzanie oferty turystycznej, np. o imprezy folklorystyczne lub zajęcia edukacyjne korzystnie wpływa na zwiększenie ruchu turystycznego w tym okresie. Należy przy tym zauważyć, że dla osób odwiedzających muzeum na wolnym powietrzu to głównie sprzyjające warunki atmosferyczne są najważniejszym czynnikiem skłaniającym do zwiedzania ekspozycji, gdyż każde dłuższe pogorszenie pogody wpływa na spadek liczby turystów (DYPa 2009).

W Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej nasilenie ruchu turystycznego zaczyna się wraz z początkiem kwietnia. Najwyższą liczbę zwiedzających notuje się z końcem maja i na początku czerwca. Frekwencję tę zapewniają przede wszystkim wycieczki szkolne, które właśnie wtedy najliczniej odwiedzają Park Etnograficzny. Potem dopiero na przełomie września i października następuje kolejny tak znaczny wzrost. Natomiast w lipcu i sierpniu dominują turyści indywidualni zainteresowani poznawaniem wszelkich przejawów kultury ludowej, która w tym czasie jest prezentowana na sierpniowej imprezie plenerowej oraz w czasie coraz bardziej popularnego cyklu „Co niedzielę w zagrodzie”, czyli podczas bezpośrednich spotkań z twórcami ludowymi i gospodyniami wiejskimi (DYPa 2009).

3. Podkarpackie tradycje kulinarne jako element dziedzictwa kulturowego regionu

Z pożywieniem jako nieodzownym, a przede wszystkim jednym z podstawowych elementów każdej kultury narodowej, w tym regionalnej, związana jest bogata obyczajowość, wierzenia i wiedza. O tym, jak wyglądały dawne posiłki, a także jak przyrządzano poszczególne potrawy wiemy z każdym rokiem coraz więcej. Zagadnienia związane z dziedzictwem kulinarnym w ostatnim czasie są chętnie opracowywane przez nau-

kowców – etnografów, historyków, geografów, socjologów, kulturoznawców i żywieniowców oraz lokalnych pasjonatów – regionalistów, Koła Gospodyń Wiejskich, Lokalne Grupy Działania czy różnego typu stowarzyszenia na rzecz rozwoju szeroko rozumianej turystyki.

Umiejętności sztuki kulinarnej przekazywane kiedyś wyłącznie ustnie ulegały ciągłym zmianom oraz przybierały coraz to nowsze i doskonalsze kształty, dotrzymując kroku osiągnięciom w innych dziedzinach kultury. Z czasem jednak zaczęto spisywać różnorodne przepisy kulinarne, które dzisiaj stanowią już bogatą literaturę, podpartą wieloma teoretycznymi rozważaniami nad pożywieniem w ogóle. Z całokształtu zagadnień, wiążących się z pożywieniem ludowym na czoło wysuwa się specyfika regionalna, która wyraża się w potrawach, w ich nazewnictwie oraz w sposobie przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2009).

Regionalne tradycje kulinarne Podkarpacia kształtowały się przez stulecia, w zależności od panującej gospodarki rolniczo-hodowlanej i zasobów naturalnych środowiska, a także od upodobań i nawyków żywieniowych mieszkańców tych terenów. Kulinarne dziedzictwo podkarpackich gmin oparte jest na tradycyjnej kuchni chłopskiej z elementami kuchni ziemiańskiej, która ukształtowała się w XIX w. w czasie zaborów. Jej największymi walorami było: wykorzystanie produktów pochodzących z własnych gospodarstw, niski stopień przetworzenia produktów, prostota i naturalność, a także ekologiczność wynikająca z braku chemizacji rolnictwa w regionie. Współczesna kuchnia podkarpacka charakteryzuje się potrawami przyrządzonymi z: mąki, kapusty, ziemniaków, kasz, przetworów mlecznych, które często są z dodatkiem dużej ilości tłuszczu. Zalicza się do nich: pierogi z różnymi farszami, kapuśniaki, zupy na mleku, polewki mączne zaprawione mlekiem, śmietaną, niekiedy maślanką lub serwatką, żur z mąki owsianej, podawany z ziemniakami lub chlebem, czasem także z kaszą, grochem lub bobem (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2009).

Do typowych regionalnych specjałów kulinarnych przyrządzanych z mąki, ziemniaków i kasz, zalicza się: proziaki – placki pieczone bez tłuszczu na płycie kuchennej, z mąki, jajek, kwaśnego mleka, śmietany, z dodatkiem sody, soli i cukru, kacapoły (klęgle) – kuliste kluski z farszem lub bez, przyrządzane z ziemniaków i słoniny, panepuchy – kuliste kluski z mąki, podawane na słodko, polewane masłem lub śmietaną, krupiak – pieczony placek z kaszy gryczanej, ziemniaków, jaj, sera, tłuszczu, z dodatkiem mięty, rzeszowski kołacz weselny – okrągłe ciasto z mąki pszennej z dodatkiem mleka oraz jaj, przyozdobione na wierzchu ptaszkami, postaciami ludzkimi i warkoczykami z ciasta. Tradycyjnym wyrobem

mlecznym w regionie są gomółki – gałki (stożki) uformowane z masy serowej z dodatkiem soli i pieprzu, mięty lub kminku, czasem z żółtkiem, wypiekane w piecu (KENSY 2004, URBANEK 2005, CHOJKA 2008, KORAL 2009).

Podkarpackie tradycyjne wędliny i wyroby mięsne pochodzą głównie z Markowej, gdzie zawód rzeźnika był bardzo popularny, a jego tradycje są kultywowane do dnia dzisiejszego – kielbasa markowska, szynka wiejska markowska, przysmak zapiekany markowski, a także z Górna, gdzie funkcjonują i rozwijają się zdobywające rynki europejskie rodzinne zakłady masarskie, które specjalizują się w tego typu wyrobach – golonka w słoju z Górna, kielbasa sucha pieczona z Górna, kielbasiana z Górna, wiejska pieczona z Górna. Wszystkie te produkty charakteryzują się najwyższej jakości surowcem mięsnym, z których są wytwarzane oraz tradycyjnymi recepturami kulinarnymi przekazywanymi od wielu pokoleń przez rdzennych mieszkańców w miejscach ich produkcji (KĄTNIK, KOCHMAŃSKI 2006, PISAREK 2008).

Elementem podkarpackiego dziedzictwa kulinarnego są również warzywa i owoce, z których przyrządza się rozmaite potrawy i produkty regionalne, do których zalicza się m. in.: gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków, gołąbki z tartych ziemniaków i kaszy, kapustę z grochem i ziemniakami, sałamaucha – kapusta z ziemniakami na boczku, pamuła z jeżyn – rodzaj gęstej zupy jeżynowej na śmietanie, czy powidła krzeszowskie, które smaży się w specjalnych miedzianych kotłach przez wiele godzin ciągle mieszając drewnianymi „kopyściami”, nie dopuszczając do ich przypalenia. Znane są one z tego, że smaży się je bez dodatku cukru, a trwałość swoją zachowują przez kilkanaście lat (ZIELIŃSKI, red. 2007, 2007, red. 2008).

Region Podkarpacia znany jest również z tradycji winiarskich ze względu na panujące w nim warunki do uprawy winorośli. Najwięcej winnic jest w okolicach Jasła, gdyż tam są odpowiednio nasłonecznione stoki, ale również występują one pod Rzeszowem czy w Krzeszowie leżącym w powiecie niżańskim. Podkarpackie wina białe i czerwone są na ogół kwaśne, aromatyczne, z charakterystycznym mineralnym smakiem, który zawdzięczają glinianym glebom (KRUPA, DUL 2009, DUL, KRUPA 2011). Typowym napojem alkoholowym na Podkarpaciu są także znane od wieków rosolisy – wysokoprocentowe likiery o smaku różanym, ziołowo-gorzkim i kawowym, produkowane obecnie tylko przez Fabrykę Wódek „Polmos Łańcut”, która jako jedyna posiada prawo ich wytwarzania. Receptury rosolisów stanowią tajemnicę firmy, a etykiety są wzorowane na XIX-wiecznych oryginałach, które wszyscy zainteresowani

mogą obejrzeć w należącym do fabryki Muzeum Gorzelnictwa w Łąncucie (BOJARSKA, BABIARZ 1997, ZIELIŃSKI, red. 2008).

Dla turystów zainteresowanych poznawaniem podkarpackich potraw i tradycyjnych produktów żywnościowych możliwość ich autentycznego poznania jest czymś wyjątkowym, a tym samym wpływa na wzrost atrakcyjności turystycznej odwiedzanego przez nich miejsca. Oferowanie turystom podkarpackiej żywności regionalnej wymaga zachowania tradycyjnych naczyń i sprzętów wykorzystywanych w dawnej kuchni, gdzie na stołach z litego drewna, nakrytych lnianym obrusem, podawane są lokalne potrawy w glinianej zastawie, a w wiklinowych koszykach lub drewnianych naczyniach charakterystyczne produkty żywnościowe sporządzone na kuchni opalanej drewnem lub przy użyciu niespotykanych na co dzień sprzętów gospodarstwa domowego. Tego rodzaju atrakcje kulinarne są coraz częściej oferowane w gospodarstwach agroturystycznych, folklorystycznych zakładach gastronomicznych, na imprezach kulinarnych, jak również w muzeach na wolnym powietrzu (OLSZOWY 2006, 2008).

4. Tradycje kulinarne regionu w ofercie turystycznej Parku Etnograficznego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej na przykładzie organizowanych imprez plenerowych typu „żywy skansen”

O muzeach skansenowskich w przeszłości mówiono, że są instytucjami „martwymi”, które poza ekspozycją architektoniczną nie wnoszą żadnych nowych wartości. Sytuacja ta zmieniła się w latach 70. ubiegłego stulecia, gdy właśnie wtedy zaczęto organizować różnego rodzaju imprezy na ich terenie. Pracownicy merytoryczni uświadomili sobie, iż sama stała ekspozycja budownictwa ludowego z oryginalnym wyposażeniem wewnątrz nie wystarczy, aby stać się konkurencyjną placówką muzealną przyciągającą do nich turystów. Idealnym pretekstem do ożywiania skansenów stały się rozmaite zwyczaje, obyczaje oraz obrzędy świąteczne i rodzinne, które charakteryzują wszystkie regiony etnograficzne w Polsce (ZAKRZEWSKA 2011).

Ekspozycja ożywiona jest ambicją wszystkich muzeów typu skansenowskiego. Można wyróżnić, za M. KURZĄTKOWSKIM (1978), trzy zasadnicze rodzaje form działania w kierunku ożywienia muzeów pod otwartym niebem, które do dnia dzisiejszego są cały czas aktualne i realizowane przez wszystkie tego typu placówki muzealne w Polsce:

- 1) **mistyfikacja**, czyli stwarzanie pozorów życia. Może to być np. wyreżyserowany nieład, który ma sprawić wśród zwiedzających wrażenie, że izbę mieszkalną opuścili przed chwilą jej mieszkańcy, albo też obracające się bez wartości koło młyńskie nieporuszające żadnego wewnętrznego mechanizmu, które stwarza wrażenie u turystów, że w młynie wodnym pracuje młynarz i wytwarza mękę do sprzedaży na małomiasteczkowym targu;
- 2) **inscenizacja** jest to pokaz organizowany dla widzów systematycznie lub sporadycznie. Na ogół ma on miejsce w trakcie organizowanych imprez plenerowych, warsztatów czy też lekcji odbywających się w muzealnej przestrzeni skansenowskiej. Tego typu działania odbywa się przy wykorzystaniu dawnych narzędzi, sprzętów i urządzeń wykorzystywanych w wiejskim gospodarstwie domowym, jak również przy pracy w polu, obejściu czy warsztacie. Zalicza się tu przede wszystkim różnego rodzaju prace związane z przygotowaniem pożywienia, przetwórstwem żywności, utrzymaniem higieny, ubiorem noszonym na co dzień i od święta, pracą rzemieślników, rękodzielników oraz na roli. Ważne miejsce zajmują tutaj również występy zespołów regionalnych, które prezentują programy folklorystyczne w postaci śpiewów, tańców, muzyki i gwary;
- 3) **imitacja** to forma działalności egzystująca niezależnie od obecności turysty. Naśladuje ona pełny cykl czynności rolniczych, gospodarskich i rzemieślniczych, które są wykonywane zaniechanymi już współcześnie metodami pracy. Można by tu np. wskazać w każdym muzeum jedną z zagród skansenowskich przeznaczoną na cele rolniczo-hodowlane wraz z wydzielonym terenem gruntów uprawnych i pastwiskiem, które mogłyby dla odwiedzających być prowadzone tradycyjnymi sposobami, a przede wszystkim według cyklu zajęć roku gospodarczego.

W ostatnich latach bardzo popularne stało się organizowanie w muzeach na wolnym powietrzu wspomnianych wcześniej inscenizacji mających na celu ukazanie życia dawnej wsi niemal w całokształcie jego treści (KRUPA, KONEWECKA, LENIK 2011). Na ogół są to imprezy jednodniowe, gdzie sposób i zakres nadawanych w ich trakcie komunikatów nosi znamiona „jarmarcznego” widowiska, w którym treści dnia codziennego przeplatane są elementami dnia świątecznego. Na imprezach tych łączy się kilka elementów, które polegają na:

- 1) **wprowadzeniu w struktury muzealnej wsi rzemieślników i twórców ludowych** prezentujących ginące zawody oraz rękodzieło,

gdzie oprócz zobaczenia, istnieje możliwość nauki oraz zakupu wyrobów wykonanych wcześniej przez twórców;

- 2) **zrekonstruowaniu wybranych prac odbywających się na terenie wiejskiego gospodarstwa domowego**, które można spróbować samemu zrobić, a nawet zakupić lub zdegustować, jak to ma wyjątkowe miejsce przy specjałach kulinarnych – regionalne potrawy i tradycyjne produkty żywnościowe;
- 3) **dopełnieniu widowiska różnymi przejawami folkloru**, które uzupełniają całą ofertę turystyczną, jaka jest proponowana uczestnikom danego wydarzenia kulturowego, w którym biorą udział bez względu na to czy jest to w formie biernej czy aktywnej (FRYZA 1998).

Każdego roku na terenie Parku Etnograficznego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej – a szczególnie w miesiącach największego ruchu turystycznego przypadającego w okresie od początku czerwca do końca września – ożywają wszystkie wiejskie zagrody. Dysponując odpowiednio przygotowaną grupą ludzi, w postaci etnografów i opiekunów ekspozycji, a także wykorzystując atrakcyjne położenie tej placówki muzealnej oraz możliwość jej funkcjonowania przy pomocy zaprzyjaźnionych twórców ludowych, zespołów folklorystycznych, jak również licznych Kół Gospodyń Wiejskich, pokazywana jest turystom kultura ludowa regionu w wszystkich aspektach życia dawnego mieszkańca wsi, a zwłaszcza zlokalizowanej w północnej części obecnego województwa podkarpackiego.

Szczególne miejsce w ofercie turystycznej Muzeum zajmują rozmaite pokazy odnoszące się do przygotowania wiejskiego pożywienia i przetwórstwa żywności, które ukazują ten wyjątkowy element regionalnego dziedzictwa kulturowego w ujęciu dynamicznym. Odbywają się one zawsze poprzez prezentację typowych zajęć w kuchni, technik pozyskiwania oraz wyrobu produktów roślinnych i zwierzęcych, jak też ich wykorzystania w trakcie obrzędowości dorocznej czy świąt rodzinnych. Taki sposób prezentacji wiejskiej kultury kulinarnej czyni Muzeum bardziej atrakcyjne dla turystów oraz pozwala zaprosić do aktywnego uczestnictwa w życiu skansenu społeczność wiejską.

Poniżej autorzy zaprezentowali imprezy folklorystyczne organizowane w ramach „żywego skansenu”, które w sposób pośredni lub bezpośredni odwołują się do szczegółowych i atrakcyjnych prezentacji regionalnych tradycji kulinarnych, a przede wszystkim wpływają na atrakcyjność oferty turystycznej Parku Etnograficznego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej (www.muzeum.kolbuszowa.pl; dostęp 20.08.2012 r.):

1. Prezentacje „Twórczości Ludowej Lasowiaków i Rzeszowiaków”

to największa całodniowa impreza plenerowa, która organizowana jest od 1997 r., zawsze w pierwszą niedzielę czerwca. Założeniem programowym tego wydarzenia jest przede wszystkim pokazanie zanikających rzemiosł i przemysłów ludowych oraz autentycznej twórczości ludowej. Organizatorzy starają się w każdym roku zapraszać kogoś innego, aby jak najpełniej zaprezentować turystom bogactwo kultury ludowej prezentowanych grup etnograficznych. Rękodzielnicy i rzemieślnicy ludowi rozlokowują się przy obiektach skansenowskich, gdzie w naturalnej scenerii prezentują gotowe wyroby oraz wytwarzają je „na oczach” zwiedzających – bardzo często z ich udziałem. Ważne miejsce zajmują również pokazy kulinarne, prowadzone przez Koła Gospodyń Wiejskich, którym towarzyszy sprzedaż i degustacja potraw regionalnych. Turyści mogą zobaczyć, jak w zabytkowych obiektach sporządza się różnego rodzaju potrawy mączne, mleczne, ziemniaczane, warzywne, owocowe czy na bazie kasz. Odwiedzający mogą także poznać typowe sposoby przetwarzania produktów żywnościowych przy użyciu dawnych sprzętów i naczyń kuchennych, np. wyrób masła, wypiek chleba, wyrób sera, parzenie herbat ziołowych. Przy wejściu do Muzeum zlokalizowana jest scena, gdzie występują zespoły obrzędowe, śpiewacze i kapele ludowe, które przedstawiają bogate programy folklorystyczne. Prezentacje twórczości ludowej są adresowane do całych rodzin, które mogą spędzić dzień w otoczeniu zieleni i zabytkowych obiektów muzealnych będących wytworem kultury materialnej Lasowiaków oraz Rzeszowiaków. Taki sposób ożywienia ekspozycji skansenowskiej i jednocześnie propozycja spędzenia wolnego czasu spotyka się z życzliwym przyjęciem odbiorców – podczas tego wydarzenia plenerowego teren skansenu odwiedza średnio około 5000 osób.

- 2. „Co niedzielę w zagrodzie”** – organizowane jest od 2005 r. i ma miejsce w każdą niedzielę lipca oraz sierpnia. Jest to cykl kameralnych spotkań z twórcami i rzemieślnikami ludowymi, którzy w zagrodach skansenowskich prezentują dawne zawody oraz umiejętności. Przy pracy można zobaczyć m.in. zabawkarza, garn-carza, plecionkarza, kowala, łyżkarza, rzeźbiarza, malarza, pszczelarza, tkaczkę, hafciarkę, koronczarkę oraz twórców zajmujących się plastyką obrzędową. Zwiedzający oprócz poznania techniki wykonywania danego przedmiotu, mają możliwość spróbowania jego wyrobu pod okiem wybranego rzemieślnika lub twórcy ludo-

wego. Dla turystów zainteresowanych poznawaniem miejscowych tradycji kulinarnych kobiety z okolicznych wsi, należące do miejscowych Kół Gospodyń Wiejskich, przygotowują regionalne potrawy, jak np.: barszcz zabielań, barszcz czerwony kiszony, pamułę z owoców świeżych lub suszonych, kapustę z kaszą jęczmienną po lasowiacku, kapustę ziemniaczaną, kacapoły, ziemniaki duszone w serwatce, kluski ziemniaczane z kaszą jęczmienną, kluski kładzione z jabłkami, roladę ziemniaczaną, tort z wątróbki, pierogi z różnym nadzieniem, kapuśniaczki, proziaki, gomółki, racuchy twarogowe, przeróżne ciasta i ciasteczka – amoniaczki, kruszonkę lasowiacką, makowiec zwijany, oponki, rogałe z powidłami, rzeszowski kołacz, serowiec, zawijak drożdżowy oraz napoje ziołowe i owocowe, a także nalewki spirytusowe. Niewątpliwą atrakcją kulinarną jest możliwość zaobserwowania przez turystów całego procesu pieczenia chleba „na trzonie” przez gospodynie z zespołu obrzędowego „Mazurzenie”.

3. Jesienna impreza folklorystyczna to wydarzenie kulturowe o zmiennej tematyce, które organizowane jest w połowie września w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa. Tematyka pożywienia ludowego do tej pory była prezentowana m.in. w trakcie imprezy **„W komorze i na stole – dary jesieni”**, której celem było zapoznanie turystów z kulturą dawnej wsi ze szczególnym uwzględnieniem prac związanych z przygotowaniem pożywienia w okresie późnego lata oraz jesieni. W programie imprezy na terenie skansenu prezentowane były jesienne prace polowe i gospodarskie, takie jak: tradycyjne metody zbioru ziemniaków przy pomocy motyk, wycinanie kapusty, bronowanie, orka oraz czesanie i przędzenie lnu. Turyści mogli poznać smak lasowiackich posiłków przygotowywanych tradycyjnymi metodami kulinarnymi, np. kapusty ziemniaczanej. Mieli oni także okazję do spróbowania ziemniaków i jabłek upieczonych w ognisku, a także mogli dokonać zakupu rozmaitych surowców rolnych. W trakcie trwania tej wyjątkowej imprezy odbywały się liczne pokazy prac związanych z przetwarzaniem bogactw, które dała ziemia, las, pole, sad i ogród. Należy wymienić tu przede wszystkim: przetwarzanie owoców – suszenie jabłek i gruszek, smażenie powideł, wyrób octu owocowego oraz gotowanie pamuły, przygotowanie potraw z kapusty i grochu na kuchni opalanej drewnem, przetwarzanie grzybów – suszenie, kiszenie i marynowanie, pieczenie chleba, proziaków i podpłomyków, tłuczenie kaszy w stępie, sporządzanie potraw z różnego ro-

dzaju kasz, tłoczenie oleju z siemienia lnianego, wyrób miodu czy sposoby zbierania i zastosowania ziół w kuchni. Pokazy połączone były z degustacją żywnościowych produktów oraz potraw regionalnych, także wytwarzanych na bieżąco, i teatralnymi widowiskami na scenie, związanymi z przetwarzaniem żywności późnym latem i jesienią na wsi, w wykonaniu zespołów obrzędowych. Poza tym na terenie Muzeum odbywał się kiermasz żywności ekologicznej i tradycyjnej. Innym wydarzeniem odwołującym się do zagadnienia związanego z wiejskim pożywieniem, a dokładniej przetwórstwem żywności, była impreza **„Między pastwiskiem a pasieką...”**, której głównym założeniem było pokazanie turystom przybywającym do skansenu tradycyjnych czynności związanych z przetwórstwem mleka oraz otrzymywaniem miodu. W poszczególnych zagrodach Parku Etnograficznego zwiedzający mogli zobaczyć gospodynie i gospodarzy prezentujących codzienne prace w wiejskiej zagrodzie, tj. dojenie krowy, cedzenie mleka, pozyskiwanie i odwirowywanie śmietany, wyrób masła czy etapy sporządzania białego twarogu. Odwiedzający Muzeum mieli również możliwość zobaczenia pokazu wypieku chleba – od sporządzania rozczynu, mielenia ziarna na mąkę przy użyciu żaren, przesiewania mąki przez sito do dzieży, wyrabiania ciasta, rozpalamia pieca, formowania chleba i, na końcu, włożenia go do pieca, a po upieczeniu mogli degustować chleb ze świeżo ubitym masłem, wyrobionym serem oraz pozyskanym bezpośrednio z ula miodem. W muzealnej pasiece odbywały się pokazy pracy pszczelarza, np.: podbieranie miodu, jego wirowanie, prezentowanie wnętrza ula i narzędzi związanych z hodowlą pszczół. Wydarzenie to nie tylko ograniczało się do obejrzenia kulinarnych pokazów, ale stwarzało również możliwość czynnego uczestnictwa widzów w czasie ich całodniowego trwania. Wyjątkową atrakcją dla turystów był widok kobiet ubranych w stroje regionalne z Kół Gospodyń Wiejskich, które przygotowywały potrawy w tradycyjny sposób, a wszystko to odbywało się w zabytkowych chłopskich kuchniach. Prezentując dziedzictwo kulinarne, którego podstawą było mleko, turyści mogli zobaczyć cały proces przygotowywania tych specjałów m.in.: pierogów ruskich oraz z serem na słodko, klusek z serem, ziemniaków z kwaśnym mlekiem, chleba z masłem i z białym twarogiem, bułeczek drożdżowych nadziewanych serem czy sernika. Godny uwagi był również pokaz sprzętów kuchennych wytwarzanych przez bednarza, m.in. maśniczki, cebrzyka, niecki, dzieży czy

innych drewnianych naczyń wykorzystywanych w dawnej wiejskiej kuchni. W trakcie trwania imprezy odbywał się jarmark wyrobów pszczelich, produktów mleczarskich oraz potraw i napojów regionalnych.

5. Podsumowanie

W ciągu XX stulecia w polskiej kulturze ludowej zaszły znaczące zmiany, które w dobie wszechobecnej globalizacji, unifikacji i postępujących procesów cywilizacyjnych nie są w stanie jej zatrzymać w swojej dawnej, naturalnej formie, służąc jedynie zaspokajaniu podstawowych potrzeb bytowych człowieka. Z krajobrazu wsi zniknęły niemal zupełnie drewniane budynki mieszkalne – w postaci różnego typu chałup, oraz budowle gospodarcze, do których należały: stodoły, spichrze, brogi, piwnice, wozownie, maneże, stajnie, obory, chlewy, owczarnie, kurniki, a także obiekty przemysłowe, jak np.: młyny wodne, wiatraki, olejarnie, kuźnie, folusze czy tartaki. Na dzisiejszej wsi trudno również znaleźć drewniane konstrukcje małej architektury, które dawniej stanowiły nieodzowny element wiejskiej zagrody, tzn.: studnie, gołębniki, pasieki, psie budy, wędzarnie, suszarnie owoców, ustępy, ogrodzenia, bramy oraz furtki.

Wraz z zanikiem budownictwa drewnianego w zapomnienie odeszło dawne wyposażenie mieszkań – meble i sprzęty gospodarstwa domowego, narzędzia używane do przetwarzania żywności oraz naczynia do jej przechowywania, a także sposoby dekorowania izb mieszkalnych. Nieodwracalne zmiany nastąpiły również w życiu duchowym oraz społecznym mieszkańców obszarów wiejskich, które dawniej były tak bardzo widoczne w czasie świąt i obrzędów charakterystycznych dla różnych pór roku, obchodzonych zgodnie z kalendarzem liturgicznym oraz agrarnym.

Świat dawnego życia wiejskiego starają się ocalić współcześnie muzea na wolnym powietrzu, które stanowią niezwykle cenny walor turystyki kulturowej. Podstawowym zadaniem tych placówek jest bowiem odtworzenie pełnego krajobrazu kulturowego wsi, który jest charakterystyczny dla przedstawianej w danym muzeum pojedynczej grupy etnograficznej zamieszkującej dany teren albo paru grup etnograficznych reprezentujących mieszkańców całego większego regionu. Ekspozycje muzealne pod gołym niebem w ostatnich latach cieszą się coraz większym zainteresowaniem na rynku usług turystycznych, gdyż są przejawem odradzającego się w Polsce regionalizmu. Zjawisko to ma przede wszystkim odbicie wśród turystów zainteresowanych różnymi aspektami szeroko rozumia-

nej kultury ludowej, której poznanie w całości lub w wybranych dziedzinach umożliwia im „powrót do swoich korzeni”.

Turyści odwiedzający Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, oprócz podziwiania krajobrazu naturalnego, zabytków drewnianej architektury czy też poznawania we wnętrzach przejawów twórczości artystycznej Lasowiaków i Rzeszowiaków, mają wyjątkową sposobność degustacji ludowych specjałów kulinarnych. Ma to zwłaszcza miejsce w trakcie organizowanych na terenie Parku Etnograficznego imprez plenerowych, w ramach tzw. „żywego skansenu”. Tego rodzaju wydarzenia folklorystyczne przyciągają licznych turystów, którzy mają możliwość nie tylko biernej obserwacji codziennego lub świątecznego sporządzania posiłków, ale mogą również czynnie uczestniczyć w różnego rodzaju pokazach związanych z przetwórstwem żywności, które odbywają się we wszystkich miejscach muzeum skansenowskiego.

Reasumując można stwierdzić, że duży nacisk w ofercie turystycznej kolbuszowskiego Muzeum położony jest na kultywowanie regionalnych specjałów kulinarnych, które prezentowane są w zabytkowych wnętrzach, przy użyciu dawnego wyposażenia wykorzystywanego w wiejskiej kuchni oraz przez osoby będące w codziennych lub świątecznych strojach regionalnych. Oprawa wizualna wszystkich prezentacji kulinarnych sprawia, że przebywający w Muzeum turyści chociaż na moment przenoszą się w czasie i mają chwilowy obraz tego, jak dawniej przygotowanie posiłków oraz przetwórstwo żywności wymagało dużo nakładu pracy, co w wielu przypadkach jest swoistym powrotem do nieistniejącego już świata XIX-wiecznej wsi.

BIBLIOGRAFIA

- BARDAN J., 2009, *Zamierzenia – czyli co, jak dobrze pójdzie, nastąpi*, [w:] *Biuletyn Jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, J. Bardan, K. Dypa (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa, s. 41–61.
- BARDAN J., DRAGAN J., GÓRSKI M., KUNYSZ I., 2009, *Zbiory, czyli to co najważniejsze*, [w:] *Biuletyn Jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, J. Bardan, K. Dypa (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa, s. 98–103.
- BOJARSKA J., BABIARZ A., 1997, *Fabryka wódek „Polmos” w Łańcucie*, Wyd. Walker Print Int., Rzeszów.
- CHOJKA K., 2008, *Dziedzictwo kulinarne Podkarpacia jako wartość turystyczna*, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Stalowej Woli, nr 1, s. 97–116.
- DRAGAN W., TEJCHMA J., 2003, *Skansen w Kolbuszowej. Przewodnik*, Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa.

- DUL M., KRUPA J., 2011, *Winnice jako atrakcja turystyczna województwa podkarpackiego*, [w:] *Środowisko przyrodnicze i walory turystyczne południowo-wschodniej Polski oraz zachodniej Ukrainy*, R. Rak (red.), Muzeum Regionalne im. A. Fastnachta w Brzozowie, Brzozów.
- DYPA K., 2009, *Nasi goście – czyli widzowie i uczestnicy*, [w:] *Biuletyn Jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, J. Bardan, K. Dypa (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa, s. 71–87.
- DZIĘGIEL M., 2006, *Muzeum na wolnym powietrzu jako produkt turystyczny*, Zeszyty Naukowe Górnośląskiej Wyższej Szkoły Handlowej w Katowicach nr 29, Katowice, s. 144.
- FRYZA M., 1998, *Czy ożywianie ekspozycji służy odkrywaniu prawdy?*, „Studia Lednickie”, t. V, Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy, Lednica–Poznań, s. 367–396.
- GANCARSKI J. (red.), 2009, *Skarbnice przeszłości. Najcenniejsze zbiory podkarpackich muzeów*, Muzeum Podkarpackie w Krośnie, Krosno.
- KĄTNIK A., KOCHMAŃSKI M., 2006, *Tradycja i nowoczesność Markowskiej kuchni. Od polewki do szynki*, Urząd Gminy Markowa, Markowa.
- KENSY E., 2004, *Kuchnia Podkarpacia*, Wyd. Libra, Rzeszów.
- KONEWECKA R., KRUPA J., 2009, *Krajobraz kulturowy wsi jako atraktor turystyczny województwa podkarpackiego*, [w:] *Terra incognita w turystyce*, M. K. Lemiarzek (red.), Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, Wrocław.
- KORAL J., 2009, *Podkarpackie pełne smaków*, „Smak i Tradycja”, nr 5, s. 32–36.
- KRUPA J., DUL M., 2009, *Perspektywy rozwoju turystyki winiarskiej w województwie podkarpackim*, [w:] *Przestrzenne, gospodarcze i humanistyczne aspekty turystyki*, M. Gwóźdź, K. Szpara (red.), Konsorcjum Akademickie, Kraków–Rzeszów–Zamość.
- KRUPA J., KONEWECKA R., LENIK J., 2011, *Dziedzictwo kulturowe wsi jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego*, [w:] *Krajobraz kulturowy a turystyka*, J. Wojtanowicz, Ł. Zbucki (red.), Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska.
- KULESZA I., 2004, *Imprezy realizowane przez muzea etnograficzne dla turystów krajowych i zagranicznych*, Instytut Turystyki w Warszawie, Warszawa.
- KURZĄTKOWSKI M., 1978, *Skansen ożywiony – imitacja, inscenizacja czy mistyfikacja*, [w:] *Materiały z międzynarodowej konferencji skansenowskiej 27–30.05.1978 r.*, Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, Sanok.
- LENIK P., 2006, *Dziedzictwo kulturowe wsi jako produkt turystyczny Podkarpacia*, Krośnieńska Oficyna Wydawnicza, Krosno.
- OLSZOWY J., 2006, *Lasowiackie jadlo we współczesnej kuchni*, [w:] *Tradycje naszej ziemi – ciągłość i trwanie*, J. Bardan (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa.
- OLSZOWY J., 2008, *Smaki tradycji – kulinarne dziedzictwo Gminy Kolbuszowa*, Regionalne Towarzystwo Kultury im. J. M. Gosłara w Kolbuszowej, Kolbuszowa.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2007, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*, [w:] *Turystyka wiejska a edukacja – różne poziomy, różne wymiary*, J. Sikora (red.), Akademia Rolnicza im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2009, *Tradycyjne pożywienie ludowe jako element wzbogacający muzealną ofertę turystyczną Kujaw*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!*, A. Stasiak (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź.

- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2012, *Wiejskie dziedzictwo kulinarne regionu i jego prezentacja w ofercie turystycznej Muzeum Wsi Lubelskiej na przykładzie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”*, [w:] *Zarządzanie produktem i walorami kulturowymi w turystyce*, B. Sawicki, A. Mazurek-Kusiak, J. Janicka (red.), Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin.
- OSIP-POKRYWKA M., OSIP-POKRYWKA M., 2012, *Skanseny. Przewodnik turystyczny*, Wydawnictwo RM, Warszawa.
- PIOTROWSKI J. P., 2009, *Turystyka w parkach etnograficznych*, „Travel Trade Gazette”, nr 2 (206), s. 14.
- PISAREK M., 2008, *Dziedzictwo kulinarne szansą rozwoju podkarpackiej wsi*, [w:] *Innowacje w rozwoju turystyki*, M. Jalinik (red.), Politechnika Białostocka, Białystok.
- RUSZEL K., 2009, *Zanim powstał skansen – czyli kształtowanie się koncepcji oraz starania o utworzenie w latach 1970–1972*, [w:] *Biuletyn Jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, J. Bardan, K. Dypa (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa, s. 21–29.
- SIERACZKIEWICZ J., ŚWIĘCH J., 1999, *Skanseny. Muzea na wolnym powietrzu w Polsce*, Wydawnictwo BOSZ, Olszanica.
- SKOWROŃSKI M., 2004, *25 lat udostępniania do zwiedzania Parku Etnograficznego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, nr 7, s. 11–14.
- SKOWROŃSKI M., 2009, *Tak się zaczęło... – czyli o początkach i pierwszych latach Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, [w:] *Biuletyn Jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, J. Bardan, K. Dypa (red.), Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa, s. 7–17.
- SOLEK J. (red.), 2012, *Szlak Architektury Drewnianej – Podkarpackie*, Wyd. Podkarpacka Regionalna Organizacja Turystyczna w Rzeszowie, Rzeszów.
- STASIAK A., 1998, *Funkcja turystyczna polskich skansenów*, [w:] *Więś współczesna*, Łódzkie Studia Etnograficzne t. XXXVII, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze w Łodzi, Łódź, s. 67–82.
- URBANEK W., 2005, *Potrawy regionalne z Podkarpacia*, Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale, Boguchwała.
- WIDAWSKI K., 2011, *Wybrane elementy dziedzictwa kulturowego środowiska wiejskiego – ich wykorzystanie w turystyce na przykładzie Hiszpanii i Polski*, „Rozprawy Naukowe Instytutu Geografii i Rozwoju Regionalnego Uniwersytetu Wrocławskiego”, nr 17, Uniwersytet Wrocławski, Wrocław.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2009, *Kuchnia ludowa jako regionalny produkt agroturystyczny Podkarpacia*, [w:] *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, P. Palich (red.), Akademia Morska w Gdyni, Gdynia.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2010, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce* [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, D. Orłowski, E. Puchnarewicz (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- WÓJTOWICZ M., NIEPOKÓJ J., DYPA K., 2009, *Przewodnik po Parku Etnograficznym Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa.
- ZAKRZEWSKI A. (red.), 2011, *Na ludowo. Muzea, skanseny, obrzędy, zwyczaje. Polska niezwykła*, Wyd. Demart, Warszawa.

- ZAKRZEWSKA J., 2011, *Wiejska turystyka kulturowa na przykładzie Wielkopolskiego Parku Etnograficznego w Dziekanowicach*, „Turystyka Kulturowa”, nr 7, www.turystyka.kulturowa.org (dostęp: 20.08.2012 r.), s. 4–19.
- ZIELIŃSKI K. (red.), 2007a, *Podkarpackie produkty tradycyjne*, Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, Rzeszów.
- ZIELIŃSKI K. (red.), 2008, *Leksykon podkarpackich smaków. Kulinaryny przewodnik po regionie*, Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, Rzeszów.
- ZIELIŃSKI K., 2007, *Podkarpackie smaki*, „Agro Smak”, nr 5, styczeń–luty, s. 24–29. www.muzeum.kolbuszowa.pl (dostęp: 20.08.2012 r.).

