

Magdalena WOŹNICZKO

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

Dominik ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

FESTIWAL SŁOWIAN I WIKINGÓW NA WYSPIE WOLIN MIEJSCEM SPOTKAŃ TURYSTÓW Z WCZESNOŚREDNIOWIECZNYMI ZWYCZAJAMI KULINARNYMI

Wprowadzenie

W Polsce muzea na wolnym powietrzu z roku na rok cieszą się coraz większym zainteresowaniem odwiedzających ich turystów zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Głównym celem działalności tego rodzaju placówek muzealnych jest ochrona zabytków architektury drewnianej oraz zachowanie i kultywowanie dawnych tradycji, zwyczajów czy obrzędów, które odnoszą się do życia codziennego lub świątecznego. Turyści odwiedzający polskie muzea skansenowskie zarówno o charakterze etnograficznym, jak i archeologicznym spotykają się z prezentowanym dziedzictwem kulturowym podczas zwiedzania architektonicznych obiektów kultury materialnej, oglądania ekspozycji i wystaw muzealnych. Biorą oni również bezpośredni udział w plenerowych imprezach połączonych z pokazami dawnych rzemiosł oraz czynności wynikających z życia codziennego, gdzie ważne miej-

sce zajmują prezentacje dotyczące różnych aspektów przygotowywania pożywienia¹.

Dzięki działalności muzeów skansenowskich kolejne pokolenia mają możliwość poznania przeszłości. Placówki te umożliwiają turystom refleksyjną swoistą podróż w czasie, a jednocześnie spełniają ważną rolę edukacyjną i stanowią idealne miejsce rodzinnego wypoczynku, gdyż przemawiają do przedstawicieli wszystkich pokoleń. Przykładem takiej placówki jest wczesnośredniowieczny skansen archeologiczny w Wolinie, który znajduje się 17 km od Międzyzdrojów na Pomorzu Zachodnim. Turyści – zwiedzając w wolińskim skansenie rekonstrukcje zabudowań mieszkalnych i rzemieślniczych z okresu wczesnego średniowiecza od IX do XI w. – mogą zapoznać się z życiem codziennym dawnych ludzi, z ich domostwami i pracą. We wnętrzach chat o różnej konstrukcji turyści mają niepowtarzalną możliwość obejrzenia repliki mebli, narzędzi i przedmiotów codziennego użytku sprzed 1000 lat.

Skansen Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jómsborg-Vineta (dalej: CSiW) dysponuje szeroką ofertą: lekcje żywej historii, warsztaty archeologii eksperymentalnej, pokazy i nauka dawnych rzemiosł, rejsy na replikach wczesnośredniowiecznych łodzi Wikingów i Słowian, poczęstunek Wikinnga, cykliczne coroczne imprezy plenerowe w okresie wiosenno-letnim, związane z dziedzictwem kulturowym Słowian i Wikingów, a także programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży czy też programy dla firm, które organizują na tym terenie konferencje lub szkolenia (zwiedzanie skansenu z przewodnikiem, warsztaty i poczęstunek dawnego jadła).

Celem opracowania jest przedstawienie głównej imprezy plenerowej odbywającej się tam od 20 lat – Festiwalu Słowian i Wikingów – jako miejsca spotkań z wczesnośredniowiecznym dziedzictwem kulturowym, ze szczególnym uwzględnieniem dawnych zwyczajów żywieniowych. Jest to jedna z największych imprez historycznych w Europie, która gromadzi na małej wyspie położonej na rzece Dziwnie około 1500 wojowników, rzemieślników, „grajków” oraz odtwórców dawnych obrzędów i zwyczajów z 23 krajów świata (Norwegii, Danii, Szwecji, Białorusi, Litwy, Estonii, Rosji, Francji, Niemiec, Belgii, Włoch, Węgier, Czech, Słowacji, Stanów Zjednoczonych, Kanady, Holandii, Austrii, Szwajcarii, Wielkiej Brytanii, Irlandii, Islandii oraz Polski). Coroczny zlot miłośników „żywej archeologii” jest również magnesem przyciągającym kilkadziesiąt tysięcy turystów.

¹ Szerzej: M. WOŹNICZKO, D. ORŁOWSKI (2014, s. 145–164).

Praca została napisana na podstawie obserwacji uczestniczącej oraz analizy źródeł wtórnych: literatury przedmiotu, materiałów w lokalnej prasie i strony internetowej muzeum.

Dziedzictwo kulturowe Słowian i Wikingów w ofercie turystycznej skansenu archeologicznego w Wolinie

Skansen archeologiczny w Wolinie na wyspie Ostrów Reclawski został otwarty w kwietniu 2008 r. przez Tomasza Wojtczaka – prezesa Stowarzyszenia Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jómsborg-Vineta². Wówczas funkcjonowało 13 obiektów wczesnośredniowiecznej zabudowy Wolina. W roku 2011 oddano do użytku 25 chat, z czego jedna w lutym uległa zniszczeniu w wyniku pożaru. Budowle okalają wały obronne oraz część palisady z bramą i wieżą. Planowane są jeszcze m.in. chata mincerza, garniarza, rybaka, bursztynnika oraz średniowieczny port. W skansenie kilkakrotnie kręcone były filmy, np. dla Telewizji Polskiej czy tematycznego kanału „History Channel” (STAROSTA 2008).

Założeniami projektu powstania skansenu CSiW są:

- budowa replik wczesnośredniowiecznych elementów, tj. np. chat, będących rekonstrukcją wczesnośredniowiecznego Wolina (liczba obiektów – 27 chat, 4 bramy z wałami i umocnieniami obronnymi, nabrzeże portowe)³;
- powstanie stoczni szkutnictwa historycznego zajmującej się budową replik słowiańskich oraz wikińskich łodzi klepkowych i dłubanek;
- utworzenie warsztatów nauki ginących zawodów, takich jak: układanie dachu ze strzechy, ciesielstwo, szkutnictwo, kowalstwo – mających na celu tworzenie nowych miejsc pracy;

² W 2002 r. zarejestrowana została organizacja pozarządowa – Stowarzyszenie Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jómsborg-Vineta z siedzibą w Wolinie. Szerzej w artykule: A. KŁOSOWSKA (2011, s. 23–24).

³ Cały projekt zakłada eksperymentalną budowę rekonstrukcji 27 chat, w tym trzech o konstrukcji zrębowej z dachem dwuspadowym, trzech o konstrukcji plecionkowej z dachem dwuspadowym, czterech o konstrukcji palisadowej z dachem dwuspadowym, dwie o konstrukcji międzysłupowej z dachem czterosłupowym, dziewięć o konstrukcji międzysłupowej z dachem dwuspadowym, sześć o konstrukcji sumikowo-łatkowej z dachem dwuspadowym, pięć wiat – warsztatów rzemieślniczych o konstrukcji słupowej z dachem dwuspadowym, wałów obronnych – palisady z czterema bramami, świątyni, nabrzeża oraz dróg.

- utworzenie warsztatów zajmujących się w skansenie pokazami produkcji (o charakterze edukacyjnym) oraz wytwórczości kopii zabytków archeologicznych (o charakterze komercyjnym) w zakresie jubilerstwa, obróbki bursztynu, garncarstwa, tkactwa, kowalstwa, mincerstwa, snycerstwa, produkcji dziegiu, skórnictwa, czy rogownictwa.

Do celów projektu utworzenia wolińskiego skansenu zalicza się:

- stworzenie produktu turystycznego na skalę europejską;
- redukcja peryferyjnego charakteru terenów przygranicznych poprzez tworzenie sieci współpracy transgranicznej;
- rozwój zasobów ludzkich przez umocnienie tożsamości regionalnej przy zachowaniu różnorodności tradycji, dorobku i dziedzictwa kulturowego;
- rozwój współpracy międzynarodowej i wzrost udziału kultury w procesie integracji europejskiej;
- promocja wartości kulturowych jako potencjału rozwoju trwałego ruchu turystycznego;
- promocja turystyczna regionu i kultury wczesnego średniowiecza;
- pobudzenie podmiotów gminy i miasta Wolin – sfery usług okołoturystycznych (usługi w zakresie wynajmu kwater, handlu, transportu, gastronomii itp.);
- edukacja i integracja środowisk społeczności lokalnej poprzez udział we wspólnym przedsięwzięciu (www.jomsborg-vineta.com).

Zanim powstał woliński skansen prowadzono badania archeologiczne, którymi objęto w kilku punktach miasto oraz jego umocnienia, port, przedmieścia, cmentarze, szlaki komunikacyjne, a także dawne rolnicze zaplecze kompleksu wczesnośredniowiecznego Wolina. Pracami tymi przez wiele lat kierował prof. Władysław Filipowiak. Znaczenie, jakie ma dziś jeszcze Wolin dla obecnych i przyszłych badań naukowych, dotyczących osadnictwa słowiańskiego w strefie nadbałtyckiej, stało się przyczyną uznania całego kompleksu za rezerwat archeologiczny, podlegający ochronie konserwatorskiej (MORAWIEC 2007, KŁOSOWSKA, STANISŁAWSKI 2011).

Na początku lat 90. XX w. w Muzeum Narodowym w Szczecinie powstała idea zorganizowania, we współpracy skandynawskich ośrodków naukowych, objazdowej wystawy archeologicznej, ukazującej wyniki przeszło stuletnich prac wykopaliskowych na terenie Wolina. Wystawę pod tytułem „Wolin-Jómsborg. Emporium handlowe epoki Wikingów w Polsce” prezentowano w latach 1991–1992 w Danii, Norwegii oraz na Islandii. Wystawa ta rozpropagowała wczesnośredniowieczną historię Wolina i przy-

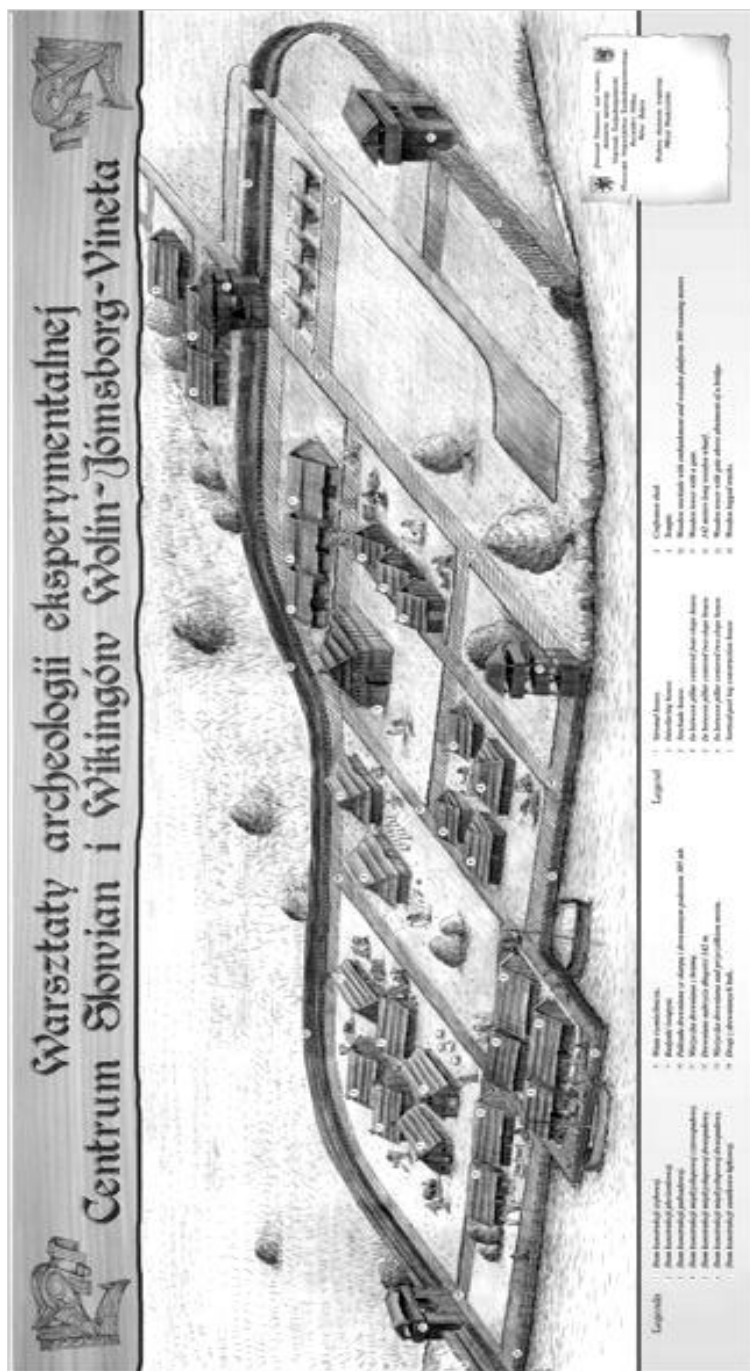
czyniła się do zorganizowania w 1993 r. I Festiwalu Wikingów (ANONIM 2012a).

Skansen CSiW w Wolinie, jak już wcześniej wspomniano, dysponuje bogatą ofertą turystyczną skierowaną do szkół, obozów, kolonii, firm, konferencji itd. W programie jest zwiedzanie z przewodnikiem skansenu – osady „historycznej”, a następnie warsztaty: lepienie z gliny, produkcja filcu, pisanie gęsimi piórami, musztra wczesnośredniowieczna, czy strzelanie z łuku. Na koniec pobytu w skansenie podawany jest poczęstunek Wikinga, czyli podplomyk pieczony na blasze nad ogniskiem, z dodatkiem marmolady, miodu lub twarogu z czosnkiem i ziołami, chleb ze smalcem domowej roboty oraz herbata ziołowa.

W ofercie wolińskiego skansenu są też lekcje „żywej” historii, warsztaty archeologii eksperymentalnej (rys. 1). We wnętrzach chat o różnej konstrukcji można obejrzeć repliki mebli, narzędzi i przedmiotów codziennego użytku sprzed 1000 lat. Warsztaty archeologii eksperymentalnej tym różnią się od normalnego muzeum, że wszystkie eksponaty i całe wyposażenie można nie tylko oglądać, ale także dotykać, samodzielnie wypróbować działanie różnych narzędzi czy siadać na „historycznych” krzesłach lub położyć się na łóżku, żeby móc na chwilę przenieść się w czasy dawnych Słowian i Wikingów.

W skansenie wolińskim odbywają się pokazy i nauka dawnych rzemiosł. W czasach wczesnego średniowiecza wszystko, począwszy od najdrobniejszych przedmiotów codziennego użytku po budowę domów mieszkalnych, było wykonywane ręcznie, przy użyciu prostych narzędzi. Pomimo szeroko rozwiniętego handlu wyrobami rzemieślników większość na co dzień niezbędnych rzeczy i produktów było wyrabianych własnoręcznie. Zwiedzający mogą nie tylko podpatrzeć pracę rzemieślników, ubranych w historyczne stroje, ale również spróbować własnych sił, a przez to poznać w praktyce życie i pracę naszych przodków sprzed 1000 lat. W ofercie skansenu są także gry i zabawy „historyczne” na specjalnie przygotowanym „historycznym” placu zabaw (KWIECIŃSKA 2011).

CSiW oferuje rejsy na replikach wczesnośredniowiecznych łodzi Wikingów „Morąg” lub „Świętosława”. Są to pierwsze w Polsce niezatapialne jednostki uznane przez Polski Rejestr Statków w Gdańsku i Urząd Morski w Szczecinie. Flota działa w miesiącach letnich. Rejsy odbywają się na rzece Dziwnie w godzinach otwarcia skansenu. Podczas rejsów odbywa się pogadanka o wczesnośredniowiecznych łodziach Wikingów i Słowian. Łodzie funkcjonują również jako historyczne promy łączące nabrzeże skansenu z brzegiem Wolina.



Rysunek 1. Plakat warsztatów archeologii eksperymentalnej z planem skansenu

Woliński skansen corocznie organizuje cykliczne imprezy plenerowe związane z dziedzictwem kulturowym Słowian i Wikingów (tab. 1). Odbývają się one na jego terenie i przyciągają za każdym razem tłumy uczestników. Turyści poza uczestnictwem w danym wydarzeniu mają możliwość zwiedzenia skansenu, zapoznania się z ekspozycjami muzealnymi, bezpośredniego udziału w pokazach i nauce dawnych rzemiosł, w występach grup muzycznych oraz nauce tańca dawnego, obejrzenia inscenizacji, obrzędów (ceremonie zgodne z przekazem historycznym) i przedstawień sagi wikińskiej lub legendy słowiańskiej, a także degustacji jadła wczesnośredniowiecznego.

Tabela 1. Imprezy plenerowe organizowane w skansenie w Wolinie w 2014 r.

Lp.	Impreza	Termin imprezy	Charakterystyka
[1]	[2]	[3]	[4]
1.	Otwarcie skansenu	1 kwietnia	Pokazy wczesnośredniowiecznych rzemiosł, degustacja potraw dawnej kuchni, zwiedzanie skansenu.
2.	Majówka Archeologiczna	2-4 maja	Warsztaty dawnych rzemiosł obejmujące różne aspekty życia codziennego, degustacja potraw dawnej kuchni.
3.	Święto Młodej Brzozy	przełom maja i czerwca	Słowianie obchodzili kult młodej brzozy, reprezentującej żeński pierwiastek świata. Poświęcony Mokoszy, władczyni płodności, deszczu i wody. Uderzenie gałązką brzożki miało pobudzić siły vitalne. Na korze wypisywano prośby do duchów lub Białej Pani i wieszano je na brzożce. Jest to także święto młodej zieleni i przyrodotwórczych sił ziemi. W tym okresie jest prezentowany program edukacyjny związany z obchodami Dnia Dziecka.
4.	Noc Świętojańska	21-22 czerwca	Najkrótsza noc w roku, Noc Kupały, Sobótką, czyli święto ognia, wody, słońca i księżyca, urodzaju, płodności, radości i miłości, obchodzone na obszarach zamieszkiwanych nie tylko przez Słowian. Bogaty program, korowód z pochodniami, obrzędy, grupy muzyki dawnej, otwarty konkurs wianków, dawne obrzędy, warsztaty rzemiosł, degustacja słowiańskich potraw, zabawy i gry historyczne.
5.	Miodobranie	pierwszy weekend lipca	Warsztaty lipcowe dawnych rzemiosł, m.in. rzemiosło bartników i jego wczesnośredniowieczne początki, degustacja potraw dawnej kuchni, w tym prawdziwe plastry z pszczelim miodem.

[1]	[2]	[3]	[4]
6.	Warsztaty Archeologii Eksperymentalnej	25–30 lipca	Warsztaty dawnych rzemiosł obejmujące różne aspekty życia codziennego. Uczestnicy mogą wziąć udział we wszystkich warsztatach. Bogaty wybór rzemiosł i warsztatów: od garncarstwa po taniec, od produkcji filcu po odlewnictwo.
7.	Festiwal Słowian i Wikingów	pierwszy weekend sierpnia	Jedna z największych wczesnośredniowiecznych imprez w Europie, w której uczestniczy ok. 1500 osób z 26 krajów świata. Prezentowane są warsztaty dawnych rzemiosł, odbywają się występy zespołów muzyki i tańca dawnego, regaty i rejsy rekonstrukcji dawnych łodzi, inscenizacje wydarzeń historycznych i obzędów, degustacje potraw dawnej kuchni oraz wielkie bitwy na kilkaset wojowników.
8.	Dożynki	przedostatni weekend sierpnia	Święto plonów poświęcone zbiorom zbóż oraz inscenizacje obyczajów słowiańskich składania ofiar w podziękowaniu za dostatnie plony i prośby o urodzaj w roku następnym. Z tej tradycji wywodzą się dzisiejsze zwyczaje święcenia wieńców dożynkowych. Odbywają się pokazy i warsztaty rzemieślnicze oraz dawnej kuchni słowiańskiej, połączone z degustacją.
9.	Warsztaty dla szkół	ostatni tydzień września	Tydzień specjalnie przygotowanych warsztatów dawnych rzemiosł oraz prezentacja zwyczajów przygotowania domostw do nadchodzącej zimy. Odbywają się pokazy wędzenia, suszenia i innych wczesnośredniowiecznych metod przechowywania pożywienia, które są zakończone degustacją. Zajęcia historyczne w formie gry terenowej na obszarze skansenu są nową, ciekawą ofertą dla wszystkich szkół.
10.	Dziady	24–25 października	Święto związane ze słowiańskimi „Dziadami”. Od dawna Słowianie w swych domostwach czcili bogów lasów, wód, nieba i ziemi, ale największą czią zawsze obdarzali swoich przodków zwanych „Dziadami”.

Źródło: opracowanie własne na podstawie www.jomsborg-vineta.com.

Festiwal Słowian i Wikingów jako impreza prezentująca turystom wczesnośredniowieczne dziedzictwo kulturowe Słowian i Wikingów

Festiwal Słowian i Wikingów organizowany w wolińskim skansenie archeologicznym jest miejscem spotkań turystów z kulturą wczesnośredniowiecznych ludów nadbałtyckich. Podczas trzech dni trwania festiwalu

Wikingowie, Słowianie, Bałtowie, Madziarzy, Rusini oraz potomkowie innych ludów rozbijają w Wolinie repliki namiotów, dawnymi metodami przygotowują posiłki, lepia garnki, tkają materiał na ubrania, kują żelazo, ze srebra i brązu odlewają kopie wczesnośredniowiecznej biżuterii, szyją buty, a z drucianych kółek splatają kolczugi. Prezentowanym warsztatom starodawnych rzemiosł towarzyszą występy zespołów muzyki oraz tańca dawnego, inscenizacje wydarzeń historycznych i obrzędów. W tym samym czasie na Dziwnie odbywają się regaty oraz rejsy replik wikińskich i słowińskich łodzi⁴. Największą atrakcją są jednak wielkie bitwy, podczas których walczą ze sobą setki wojowników.⁵

Prowadząc obserwację uczestniczącą można zauważyć, że uczestnikami Festiwalu są głównie turyści wypoczywający na Wybrzeżu Pomorza Zachodniego, pochodzący z dużych aglomeracji miejskich (Warszawa, Poznań, Bydgoszcz, Toruń, Wrocław, Wałbrzych, Zielona Góra, Gorzów Wielkopolski, Katowice, Łódź). Odbiorcami wydarzenia są przede wszystkim osoby w przedziale wiekowym 25–45 lat, a także rodziny z dziećmi w wieku przedszkolnym i szkoły podstawowej oraz gimnazjum. Turyści biorący udział w imprezie wykazują duże zainteresowanie wczesnośredniowiecznym dziedzictwem kulturowym oraz inscenizacjami „żywej” historii. W festiwalu w ciągu trzech dni bierze udział średnio 45 tys. osób.

Idea festiwalu nawiązuje do tekstów legendarnej tzw. *Jomswikinga sagi*, napisanej w XIII w. na dalekiej Islandii, historii bractwa wojowników zwanych Jomswikingami, którzy w X w. zamieszkiwali w warownym obozie Jómsborgu. Założycielem grodu był duński król Harald, zwany Sinozębym. Chociaż islandzka saga to tylko barwny literacki epos, to niewykluczone, że nawiązywała ona do dziejów grupy Skandynawów, którzy wówczas zamieszkiwali wśród Słowian w Wolinie (ORŁOWSKA-STANISŁAWSKA 2011a). Wydają się to potwierdzać liczne znaleziska skandynawskie odkryte przez archeologów podczas wykopalisk w Wolinie. Tak więc idea organizacji festiwalu w Wolinie, oprócz jej niewątpliwych inspiracji w źródłach historycznych, wiąże się ściśle z prowadzonymi tam od ponad 100 lat badaniami archeologicznymi. Osiągnięcia badań naukowych, w tym odkrycia archeologiczne, przyczyniły się do zorganizowania przez Muzeum Narodowe

⁴ Szerzej o łodziach skandynawskich w artykule: B. STANISŁAWSKI (2011b, s. 29–30).

⁵ Bitwa w czasie festiwalu jest jedną z największych bitew wczesnośredniowiecznych rekonstruowanych w Europie. Nikt nie ustala scenariusza, wygrywają bardziej skuteczni wojowie. Wygląd wojowników oraz ich uzbrojenie musi odpowiadać znaleziskom archeologicznym oraz ikonografii z okresu wczesnego średniowiecza. W bitwie bierze udział kilkuset wojowników. Szerzej: ANONIM (2012c, s. 4–5).

w Szczecinie, przy współpracy ze skandynawskimi ośrodkami naukowymi, objazdowej wystawy archeologicznej (wspomnianej w pierwszym rozdziale), która wypromowała Wolin na arenie międzynarodowej (STANISŁAWSKI 2011a).

Korzenie obecnego festiwalu sięgają lat 70. minionego stulecia. Wówczas „Napad Wikingów na Wolin” – plenerowe widowisko organizowane bez wielkich pieniędzy ściągało tłumy okolicznych widzów podczas czerwcowych Dni Kupały. Historia pierwszego „Festiwalu Wikingów” rozpoczęła się w 1993 r., gdy prof. Geoffrey Bibby z Muzeum w Moesgard w Danii, wraz z grupą odtwarzającą czasy wczesnośredniowiecznych żeglarzy – Wikingów, zorganizował imprezę na błoniach w Wolinie. I Festiwal Wikingów cieszył się dużym zainteresowaniem zwiedzających, gdyż była to pierwsza i jedyna tego typu impreza w Polsce. Przyjechali tam wojowie i rzemieślnicy z Danii, Niemiec, Anglii, Szwecji i Islandii. Wikingowie stworzyli obóz z dziesiątek replik namiotów, przy których toczyło się życie codzienne, prezentowano dawne rzemiosła i pokazy walki (ANONIM 2012b).

W roku 1996 pomysł powrócił przy okazji obchodów Dni Morza. Głównym organizatorem imprezy był Zarząd Miasta Wolina i Dom Kultury w Wolinie⁶. Ciekawym aspektem tego II Festiwalu, który od tej pory towarzyszy wszystkim kolejnym edycjom, jest połączenie ludzi Wschodu i Zachodu. Przybyła międzynarodowa grupa z Anglii, Szwajcarii, Irlandii, Holandii, Danii oraz grupa Waregów z Rosji (w sumie około 70). W roku 1997 odbył się III Festiwal przy udziale tych samych grup. Tak jak rok wcześniej, nie ustawiono obozu wikińskich namiotów, a jedynymi atrakcjami tych imprez były pokazy walk, które odbywały się dwa razy dziennie. W kolejnej imprezie, w 1998 r. po raz pierwszy wzięli udział uczestnicy z Polski. Ogromne zmiany nastąpiły w 1999 r., gdyż V Festiwal został przeniesiony z błoni na drugą stronę rzeki Dziwny, na wyspę Ostrów (w miejscu obecnego skansenu archeologicznego). Na kolejne festiwale przybywało coraz więcej grup odtwarzających tradycje dawnych Słowian i Wikingów oraz turystów uczestniczących w imprezie (ANONIM 2012b, ORŁOWSKA-STANISŁAWSKA 2011b)⁷. Latem 2014 r. odbyła się już XX edycja Festiwalu.

Festiwal Słowian i Wikingów ma swój symbol – logo, którego historia jest bardzo długa. Pierwszą wersję logo na I Festiwal Wikingów w 1993 r. zaprojektowała Grażyna Nieścierow, była mieszkanka Wolina, pracująca

⁶ Szerzej w: I. GÓREWICZ (2011, s. 19–22).

⁷ Szerzej o historii Festiwalu Słowian i Wikingów w Wolinie w: ANONIM (2012b, s. 13–15).

wówczas jako plastyk w miejscowym Ośrodku Kultury. W międzyczasie zmieniono liternictwo oraz łódź wikingów, jednak główna idea symbolu pozostała. Nie zmieniono także kolorów: brązu i czerwieni. Godło przedstawia stylizowaną łódź Wikingów z białym żaglem, na którego brzegach znajdują się dwa czerwone pasy i posążek Świętowita z IX w., napis „Festiwal Wikingów” oraz napisy Jomsborg (takim mianem średniowieczni Skandynawowie określali Wolin). Z miejscem tym związana jest barwna legenda o sławnej drużynie nieustraszonych wojowników, którzy znani byli jako Jómswikingowie, a których siedzibą był właśnie Jómbsborg (rys. 2).

Rysunek 2.
Logo Festiwalu Słowian
i Wikingów w Wolinie

Źródło: www.jomsborg-vineta.com/festiwal.html



Kuchnia wczesnośredniowieczna jako element atrakcyjności turystycznej Festiwalu Słowian i Wikingów

Genezy tradycji i zwyczajów kulinarnych, które są charakterystyczne dla danego narodu należy szukać w rozproszonych małych społecznościach żyjących na określonym obszarze. W miarę rozwoju ich umiejętności dotyczących metod zdobywania, wytwarzania, utrwalania i magazynowania żywności, rozwijała się sztuka sporządzania potraw charakterystycznych dla danej grupy narodowościowej (BRZozowska 2003). Na podstawie znalezisk archeologicznych, takich jak np.: nasiona roślin, kości zwierząt lub rybnie łuski, można obecnie odtworzyć listę produktów spożywczych występujących w czasach wczesnego średniowiecza. W Wolinie znaleziono m.in. nasiona warzyw (fasola, groch, bób, dynia, koper, marchew), owoców (jabłko, gruszka, brzoskwinia, śliwka, winogrona), zbóż (pszenica, żyto,

owies), a także kości zwierząt (świnia, krowa, koń, koza) oraz łuski ryb i tarcze kostne jesiotra. Powyższe elementy ukazują, jakie były najbardziej popularne, a także powszechnie występujące produkty spożywcze, które stanowiły składniki wczesnośredniowiecznych posiłków (STANISŁAWSKI, GAWRON-KŁOSOWSKA 2012).

Znajomość listy produktów dostępnych we wczesnym średniowieczu to jeszcze zbyt mało, aby pokusić się o rekonstrukcję kultury kulinarnej czy chociażby jadłospisu ówczesnych ludzi. Produkty żywnościowe podlegały konsumpcji na różnych etapach ich przetwarzania. W dużym stopniu na jakość oraz rodzaj pożywienia miały wpływ metody konserwacji i przechowywania półproduktów. Niewątpliwie najcenniejsze były świeże, jak np. dziczyzna czy mięso zwierząt hodowlanych, dostępne właściwie przez cały rok, lub sezonowo – warzywa i owoce, a także mleko. Do najpopularniejszych metod utrwalania żywności należało wędzenie (mięsa, ryby i sery), zasalanie (ryby i masło), prażenie (ziarna zbóż), suszenie (mięsa, ryby, sery, warzywa, owoce i grzyby) czy kiszenie (warzywa i grzyby). Należy tutaj podkreślić, że rodzaj posiłku był uzależniony od tego, jakie udało się zgromadzić produkty, a także sprzęty i urządzenia niezbędne do jego przygotowania. Do krojenia, siekania, oprawiania zwierząt, rozdrabniania warzyw i owoców służyły powszechnie występujące noże żelazne. Wykonane z rogu lub drewna łyżki znajdowały zastosowanie analogiczne do dzisiejszego, czyli od przyrządzania do konsumpcji posiłku. Wszechstronnie wykorzystywano naczynia gliniane o różnej formie i rozmiarze (garnki do gotowania, podsmażania, duszenia potraw oraz talerze do podawania jedzenia). Posiłki przygotowywano bezpośrednio na palenisku kuchennym, rożnie lub w piecach zlokalizowanych poza chatami. Na dawne menu składały się przede wszystkim dania jednogarnkowe w postaci polewek, np. rosół, żur, barszcz z roślin dziko rosnących, bigos, mięsa (gotowane w całości lub rozdrobnione, pieczone na rożnie, na węglach, w cieście lub liściach), nabiał świeży i przetworzony, warzywa i owoce w różnej postaci oraz miód. Warto również wspomnieć o napojach alkoholowych, spośród których najbardziej powszechne było piwo, a także miody pitne i wino. Natomiast z napojów bezalkoholowych pito wodę, mleko, sok z brzozy lub z klonu (KRASNA-KORYCIŃSKA 2010).

W ostatnich latach pojawiło się i rozwinęło na dużą skalę nowe zjawisko kulturowe pod nazwą „rekonstrukcja historyczna”, której przedstawiciele chcą odtwarzać reprezentantów różnych warstw społecznych z danych okresów historii ze wszystkimi aspektami życia codziennego. Liczna w tym nurcie jest grupa zajmująca się wczesnym średniowieczem, gdzie ich

rekonstrukcje dotyczą także dawnej kuchni. Poznawanie historii przez żywy przekaz oraz czynny udział staje się coraz popularniejsze wśród turystów. Festiwale i imprezy historyczne są uznawane za jeden z najpopularniejszych sposobów na promocję dziedzictwa kulturowego kraju. Poprzez ich organizację istnieje możliwość podkreślenia wyjątkowości oraz autentyczności regionu, a także zaprezentowanie jego przeszłości historycznej. Tego typu wydarzenia mogą zaspokoić różne potrzeby turystów, gdyż w nich występują takie elementy, jak: edukacja, zabawa i rozrywka. Jednak, aby impreza czy festiwal historyczny zaciekały odbiorcę, należy odpowiednio go zorganizować i zapewnić autentyczność przekazu. Najlepszym sposobem na osiągnięcie tego celu są wszelkiego rodzaju rekonstrukcje oraz inscenizacje (ŽUROMSKAITĖ, KATKEVIČIŪTĖ 2011).

W trakcie trwania Festiwalu Słowian i Wikingów wśród licznie odwiedzających go turystów duże zainteresowanie wzbudza sposób prezentowania dawnych wczesnośredniowiecznych tradycji kulinarnych. Liczne rekonstrukcje historii kulinarnej przez osoby je wykonujące wpływają na postrzeganie przez turystów trudów związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem produktów żywnościowych oraz sposobem ich przygotowywania. Turyści będący uczestnikami tego wydarzenia mają wyjątkową okazję udziału w degustacjach (fot. 1 i 2) i pokazach (fot. 3, 4), takich jak:

- prażenie ziaren zbóż;
- mielenie ziarna zbóż na żarnach;
- wypiek chleba pszennego i żytniego na zakwasie w piecu chlebowym;
- wypiek podpłomyków pieczonych na blasze;
- wypiek pierników w piecu;
- wędzenie ryb i mięs zwierząt rzeźnych w jamach wędzarniczych;
- wędzenie białego sera w lnianym woreczku;
- konserwowanie ryb przez zasalanie;
- suszenie mięsa, ryb i serów na słońcu oraz na palenisku;
- kiszenie ogórków w glinianych garnkach;
- szatkowanie i kiszenie kapusty w beczkach;
- przygotowywanie naparów ziołowych;
- warzenie piwa.

Na turystów czeka również możliwość zakupu wczesnośredniowiecznych potraw i produktów, które przygotowywane są na miejscu przez gospodynie, ubrane w stroje z epoki, a przede wszystkim za pomocą dawnych sprzętów kuchennych. Można spróbować żurek, polewkę z serem wędzo-

nym, polewkę rybną, twaróg z ziołami, wołowinę pieczoną na rożnie, mięso pieczone w glinianym garnku, drób pieczony w glinie, kaszę z grzybami, podplomyki z dżemem lub serem i z ziołami, ogórki z miodem lub prażone owoce. Wszystkie potrawy dostępne na Festiwalu Słowian i Wikingów są w całości rekonstrukcją opartą na wiedzy merytorycznej, informacjach o składnikach dostępnych we wczesnym średniowieczu, sprzętach i urządzeniach oraz o zapleczu kuchennym, jakie dostarczają eksperymenty archeologiczne.



Fotografia 1. Degustacja i sprzedaż pierników na miodzie



Fotografia 2. Degustacja i sprzedaż chleba



Fotografia 3. Pokaz wypieku podplomyków



Fotografia 4. Pokaz przygotowania potraw słowiańskich

Źródło: fotografie 1–4 ze zbiorów własnych autorów

Podsumowanie

W XXI w. na popularność atrakcji turystycznych znaczący wpływ mają zmieniające się gusta oraz motywy turystów. Współcześni turyści poszukują szczególnie jakościowych wrażeń, pragną nabywać regionalne i autentyczne produkty, które są w stanie zaspokoić ich duchowe oraz fizyczne potrzeby. Dlatego też w ostatnich latach zaistniała potrzeba tworzenia specjalistycznych produktów turystycznych, które umożliwiają dokładne zapoznanie się z dziedzictwem historycznym zwiedzanego regionu.

W Polsce widać wyraźnie, że powstaje coraz więcej skansenów archeologicznych, w skład których wchodzi infrastruktura muzealna, prezentująca liczne rekonstrukcje obiektów wraz z ich aranżacją wewnątrz zamkniętych na ogrodzonej przestrzeni. Jednym ze sposobów ożywiania tego rodzaju placówek muzealnych jest organizowanie imprez „żywej archeologii”, które sprawiają, że uczestnicy i widzowie danego wydarzenia z łatwością „przenoszą się” w odległe czasy.

W województwie zachodniopomorskim dziedzictwo archeologiczne jest postrzegane jako atut oraz czynnik kreujący regionalną tożsamość mieszkańców. Przejawem tego zjawiska jest powstanie na jego terenie skansenu archeologicznego Centrum Słowian i Wikingów w Wolinie, które organizuje każdego roku wyjątkową imprezę z zakresu tzw. archeologii żywej, w postaci Festiwalu Słowian i Wikingów.

Ten markowy produkt turystyczny regionu jest miejscem spotkań turystów z warsztatami rzemiosł i archeologii eksperymentalnej, przeglądem muzyki dawnej, teatrami odtwarzającymi obrzędy, rekonstrukcjami historycznych bitew oraz z pokazami dawnej kuchni, które połączone są z degustacją i nauką ich przygotowania. Zwyczaje żywieniowe są istotnym elementem dziedzictwa kulturowego danej grupy narodowościowej lub społecznej, co jest chętnie wykorzystywane w trakcie organizowanych różnego typu rekonstrukcjach historycznych. Tego typu działania dzięki zachowaniu próby autentyczności stanowią obecnie wyjątkową i oryginalną atrakcję turystyczną, która wywołuje niezapomniane wrażenia związane z poznawaniem dawnych tradycji kulinarnych.

Reasumując podjęte rozważania należy stwierdzić, że rekonstrukcje historyczne dotyczące przygotowywania dawnych potraw oraz przetwarzania produktów żywnościowych, odbywające się na terenie muzeum na wolnym powietrzu w Wolinie, cieszą się dużym zainteresowaniem osób uczestniczących w Festiwalu Słowian i Wikingów. Każdego roku w trakcie

tego wydarzenia odbywają się liczne pokazy kulinarne, które są nie tylko jednym z elementów wpływających na atrakcyjność turystyczną „archeologii żywej”, ale również stanowią próbę pokazania tego podstawowego i istotnego elementu codziennego życia osób, które wiernie odtwarzają okres wczesnego średniowiecza.

BIBLIOGRAFIA

- ANONIM, 2012a, *Dlaczego właśnie w Wolinie?*, „Kurier Szczeciński”, 03 sierpnia.
- ANONIM, 2012b, *Historia festiwalu*, „Kurier Szczeciński”, 03 sierpnia.
- ANONIM, 2012c, *Wojownicy i ich walka*, „Kurier Szczeciński”, 03 sierpnia.
- BRZOZOWSKA E., 2003, *Kuchnia polska jako wyróżnik odrębności narodowej*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, 3, 36.
- GÓREWICZ I., 2011, *Zew rogów Jómsborga*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- KŁOSOWSKA A., 2011, *Kto ty jesteś? Wolinianin*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- KŁOSOWSKA A., STANISŁAWSKI B., 2011, *Gród na wyspie*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- KRASNA-KORYCIŃSKA M., 2010, *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza*, Wyd. Triglav, Szczecin.
- KWIECIŃSKA I., 2011, *Atrakcje w „Centrum Słowian i Wikingów, czyli historia wciąż żywa*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- MORAWIEC J., 2007, *Wolin w średniowiecznej tradycji skandynawskiej*, praca doktorska, Katowice, www.sbc.katowice.pl; 25.05.2014 r.
- ORŁOWSKA-STANISŁAWSKA J., 2011a, *O picciu i biciu, czyli Wikingowie z Jómu*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- ORŁOWSKA-STANISŁAWSKA J., 2011b, *Święto archeologii żywej*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- STANISŁAWSKI B., 2011a, *Archeologia Wolina*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- STANISŁAWSKI B., 2011b, *Miasto wraków*, „Gazeta Rycerska”, wydanie specjalne, Wrocław.
- STANISŁAWSKI B., GAWRON-KŁOSOWSKA A., 2012, *Słowianie i Wikingowie. Poznajcie z nami ich świat*, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie, Szczecin.
- STAROSTA A., 2008, *Skansen w Wolinie można oglądać przez cały rok*, „Głos Szczeciński”, 7 kwietnia.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2014, *Folklorystyczne imprezy kulinarne w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu w Polsce*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 14: *Smaki regionów – dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu*, Wdzydze Kiszewskie.
- ŽUROMSKAITĖ B., KATKEVIČIUTĖ U., 2011, *Rola festiwalu i imprez historycznych w konkurencyjności regionów turystycznych Litwy*, [w:] *Nowe wyzwania gospodarki turystycznej na poziomie lokalnym, regionalnym i międzynarodowym*, M. Jalinik, A. Sierpińska (red.), Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok.
- www.jomsborg-vineta.com; 25.05.2014 r.