

Najstarszy wynalazek - piwo

O godzinie 12⁰⁰ przy stanowisku 22 rozpocznie się degustacja jednego z najstarszych wynalazków - piwa.

ku. Przejął go Fust i to właśnie ten niesławny następca Gutenberga prawdopodobnie wprowadził sygnet drukarski do oznaczania daty i miejsca druku.

Losy Jana Gutenberga po procesie nie są dobrze znane. Wiadomo, że był pod opieką biskupa z Nassau. Istnieje przypuszczenie, że prowadził tam niewielką oficynę, ale nie ma na to żadnych dowodów. Możliwa praca rytownicza sprawiła, że Gutenberg stracił wzrok. Zmarł w roku 1468, a miejsce jego pochówku nie jest znane.

Po 600 latach w Pelplinie, 7 września odbyły się uroczystości związane z rocznicą urodzin wynalazcy ruchomej czcionki.

- Czy zachowały się jakieś świadectwa działań Gutenberga?

- Wiemy, jak wyglądały pierwsze prasy drukarskie, ponieważ zachował się inkunabuł *Taniec Śmierci*, w którym drukarze z Lyonu dokładnie zobrazowali wygląd swojej oficyny. Rysunek przedstawia zecera oraz dwóch ludzi, obsługujących prasę drukarską. Przy prasie zawsze pracowano w duccie. Jedną osobą obsługiwała prasę i nakładała farbę drukarską, składającą się z pokostu i sadzy. Drugą czystymi rękami nakładała i zdejmowała papier.

Wiedząc o wynalazku Gutenberga można czerpać z wydrukowanych przez niego książek. Zachowało się 47 egzemplarzy oryginalnej Biblii wydanej przez Gutenberga. W Polsce jedyny egzemplarz 42-wierszowej Biblii znajduje się w Muzeum Diecezjalnym w Pelplinie w pobliżu Tczewa. Właśnie dzięki uprzejmości diecezji pelplińskiej i Wydawnictwa *Bernardinum* możemy oglądać na Festynie kopie stron tej Biblii.

Biblia pelplińska zachowała się w bardzo dobrym stanie. Nie jest bogato zdobiona, ale na 46 stronach tomu pierwszego zachował się zarys prawie zamkniętego prostokąta. Jest to odbity bok pojedynczej czcionki, która prawdopodobnie upadła w czasie druku na formę drukarską. Stanowi bardzo ważne źródło informacji o budowie czcionki wykonanej przez Gutenberga.

- Dziękuję za rozmowę.

**Z TADEUSZEM
GRAJPLEM
rozmawiała
PAULINA
SZMYT**

Materiałne ślady dokumentują, że piwo znane było 6 tysięcy lat temu (odkryte w Mezopotamii). Dzisiaj piwowarzy ze žnińskiego browaru zapraszają wszystkich chętnych do degustacji młodego (zielonego) piwa *Leszek*. Młode dlatego, że zostało uwarzone sześć dni temu, ale pod względem zawartości alkoholu wcale nie różni się od piwa dojrzałego, czyli takiego, które odbyło leżakowanie.

Aby poczuć moc tego piwa wystarczy wypić naparstek o pojemności 0,7 litra Browarnicy zastrzegają jednak, że w czasie degustacji będzie obowiązywała pojem-

ność wyrażana w tyku i tyćku po to, aby starczyło dla każdego.

Przez wszystkie dni festynu na stanowisku 22 można było obserwować proces warzenia piwa. Piwowarzy z Browaru *Leszek* ze Żnina podtrzymują tradycję warzenia i produkcji piwa, które w tym mieście sięgają XV w., kiedy to Dominikanie jako pierwsi zajmowali się jego produkcją, zaopatrując m.in. zakony w Gnieźnie.

Piwo *Leszek*, które dziś będzie degustowane, produkowane jest pod tą nazwą od 1996 r.

**JACEK
MIELCARZEWICZ**

Na pożegnanie White Garden

Dzisiaj w ostatnim dniu festynu o 16⁰⁰ rozpocznie się na pożegnanie koncert zespołu White Garden z Wągrowca.

Patrząc na program dzisiejszego dnia, można przeczytać informację, że ostatnim punktem jest koncert zespołu *White Garden*.

Ich muzyka będzie żegnać trwający dziewięć dni *VI Festyn Archeologiczny* w Biskupinie. Zespół pochodzi z Wągrowca i gra w składzie: **Iza Grunwald** - flety proste, claviola, śpiew, **Joanna Wincenciak** - skrzypce, **Grzegorz Tomaszewski** - cytry modyfikowane, fletnia, harmonijka, akordeon, claviola, **Karol Kruś** - gitary akustyczne, fidola, **Łukasz Chojnacki** - gitara basowa.

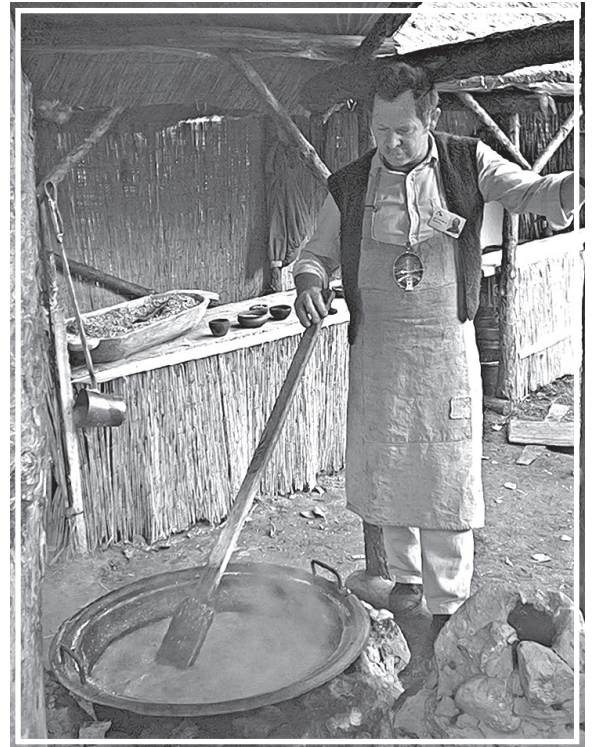
Zespół *White Garden*, jako trio, powstał w 1992 r., choć jego doświadczenia z brzmieniem starych instrumentów strunowych sięgają pierwszej połowy lat osiemdziesiątych.

Dzięki nim właśnie grupa osiąga potęgę akustycznego brzmienia i buduje autorskie wizje muzyczne, odwołując się do emocji i wyobraźni słuchaczy. Ich muzyka nawiązuje do szeroko rozumianego folklu i prezentowana jest zarówno w formie widowiskowych, plenerowych koncertów, jak i kameralnych wykonań. Bardzo często wykorzystywana też bywa do ilustracji widowisk, spektakli teatralnych i programów telewizyjnych.

Do tej pory nakładem warszawskiej Agencji *Folk Time* ukazały się dwie kasety zespołu: *Terra est rotunda* (1993 r.) i *Hona* (1996 r.).

W Biskupinie wystąpią po raz pierwszy.

**JACEK
MIELCARZEWICZ**



Sylwester Grabowski - piwowar z browaru "Leszek" w Żniniu w czasie pracy
fot. Jacek Mielcarzewicz

Świeże jadło sprzed tysięcy lat

Prehistoryczne sposoby przyrządzania potraw prezentuje **Jacqui Wood** z Kornwalii (stanowisko piąte). Zajmuje się ona archeologią doświadczalną od dwudziestu lat. Jest także dyrektorem Kornwalijskiego Instytutu Celtyckiego. Publikuje wiele artykułów, w których pisze między innymi co jedzono w czasach prehistorycznych i jak przyrządzano potrawy.

Na festynie pokazuje jak można gotować wodę bez użycia ognia: do beczki z wodą (kiedyś był to doł wyłożony skórą) wrzucą rozgrzane w palenisku kamienie. Po około godzinie doprowadzona jest do wrzenia.

Piecze także ciasto z mąki razowej z owocami posmarowane miodem - tak zwany chleb celtycki.

U niej także dowiemy się, jak w epoce brązu przyrządzano mięso i karpia. Po nafaszerowaniu sliwkami i posmarowaniu miodem zawijało się je w ciasto chlebowe z mąki razowej, a następnie w liście i oblepiano gliną. Potem układano to na rozgrzanych wcześniej w palenisku kamieniach. Po dwóch godzinach karp, a po czterech godzinach były gotowe do spożycia.

Czasami też kawałki mięsa obtoczone miodem z orzechami i zawinięte w liście wrzucano na dwie godziny do beczki z wodą, w której wcześniej znajdowały się rozgrzane kamienie.

Zapraszamy na degustację wspaniałych potraw przygotowanych przez **Jacqui Wood**, której pomagają: **Daniel Billing**, **William Robinson** i syn **Dominic**.
ILONA SPURKA