

# Komu i czemu służy Festyn w Biskupinie



Do ostatniego dnia festynu zwiedzających było wielu  
 fot. Magdalena Kruszk

Pytanie powyższe wydaje się banalne - przecież wszyscy, którzy mieli styczność z tym wyjątkowym w skali popularyzacji archeologii zjawiskiem potrafią dać jednoznaczny odpowiedź - służy on społeczeństwu, edukacji, poszerzaniu horyzontów intelektualnych, mądrej rozrywce i zabawie, tolerancji i budowaniu wizji dawnej Europy w jej fascynującej różnorodności kulturowej. I tak też pojmowali to pomysłodawcy biskupińskiej imprezy decydując się w 1995 roku na zorganizowanie w obrębie rezerwatu przedsięwzięcia wykraczającego swym programem i skalą poza muzealne mury, oszklone gabloty i rekonstrukcje chronione częstokroć lepiej aniżeli oryginalne obiekty minionych cywilizacji. Zamysł był i pozostaje wciąż aktualny - w dobie dynamicznej komercjalizacji, frontalnego ataku prostactkich w sumie wzorców kultury masowej i wszędobylstwa Internetu zabierającego ostatnie okru-

chy czasu przeznaczanego na spokojną refleksję, należy umiejętnie i w przemyślany medialnie sposób otworzyć wrażliwość i wyobra-

żeń przodków, posiadające zarówno sens i życiową praktykę jak i polot, artystyczną wrażliwość oraz umiejętność współżycia z naturą.

Ładne słowa i budujące nadzieje - ale jak je pogodzić ze skrzeczącą rzeczywistością pełną technicznych ograniczeń i administracyjnych przepisów? Rezerwat Muzeum Archeologicznego w Biskupinie zajmuje ponad 23 hektary łąk, zadrzewień i ścieżek zwiedzania pomiędzy pawilonami muzealnymi i kompleksami rekonstrukcji. Wydaje się być miejscem wyjątkowo odpowiednim do realizacji imprez o charakterze masowym, gdyż posiada rozbudowaną infrastrukturę i przeszkolony personel, wspomagany w czasie festynu pracownikami i studentami Instytutu Archeologii Uniwersytetu Warszaw-

skiego. W sferze propagandowo-edukacyjnej niebagatelna rola przypada "Gazecie Biskupińskiej" pozostającej - bez słowa przesady - zjawiskiem unikalnym w skali europejskiej. Większość wykonawców to osoby fachowo obznajomione w technikach starożytnych i wczesnośredniowiecznych rzemiosł, doceniające rolę nowoczesnie pojmowanej popularyzacji opartej na zasadach archeologii doświadczalnej. Nie brak pasji, ciekawych pomysłów, angażowania gości zagranicznych, rozbudowanej akcji medialnej, wyjątkowo atrakcyjnych wystaw czasowych, muzyki, tańca i po prostu atmosfery przygody z archeologią. I w całej tej machinie, nad którą całe miesiące przed a następnie w trakcie jej trwania pracują dziesiątki osób personelu technicznego i merytorycznego, pojawiają się akcenty niezamierzone, zgrzytające w generalnym odbiorze. Rzecz jest w tym co potocznie nazywamy komercją oraz odpustem. Gas-

## Kuchnia germańska

Germanie - lud dziki i tajemniczy - fascynowali Rzymian organizacją społeczną i surowością obyczajów, budzili respekt walecznością i odpornością na wszelkie niewygody, zadziwiali odmiennym strojem i stylem życia, jednak kuchnią nie zaimponowali raczej swoim południowym sąsiadom. Dlatego też nie znajdziemy w tekstach łacińskich opisów ich zwyczajów kulinarnych. Braki te odczuwamy dotkliwie, gdyż wobec niepiśmienności barbarzyńskich plemion ogromnego znaczenia, jako źródła pisanego do poznania tych ludów, nabierają wszelkie przekazy Rzymian.

Te zaś na temat kuchni germańskiej po prostu milczą. Najwidoczniej surowe, niewyszukane potrawy nie przyciągnęły uwagi smako-

szczy gustujących w wykwintnych śródziemnomorskich potrawach. Cóż, nie pozostało nam nic innego jak tylko na bazie źródeł archeologicznych, wyrywkowych wzmianek na piśmie i pewnych analogii etnograficznych rozwijać swoją wyobraźnię i tworzyć własne przepisy, bowiem nasza wiedza o kuchni barbarzyńskiej ogranicza się jedynie do znajomości składników używanych do przyrządzania potraw.

Germanie trudnili się uprawą roli i hodowlą zwierząt. Na ich polach rosły różne gatunki zbóż, a w przydomowych ogródkach rośliny strączkowe takie jak bób, groch czy soczewica. Hodowano bydło, świnie,

kozy, drób - te zwierzęta były dla nich źródłem mięsa, mleka i jajek. Uzupełnienie menu stanowiła dziczyzna, a także grzyby i owoce leśne. Aromatu potrawom nadawały rosnące wokół zioła: majeranek, tymianek, lubczyk, mięta czy lebiodka (znana nam jako oregano).

Według łacińskich zapisów kuchnia germańska nie była skomplikowana. Składać się miała w dużej mierze z mięsa i miodu pitnego. Podążając za tą skąpą wzmianką (i odsuwając na bok kwestię alkoholu) postanowiliśmy wczuć się w sytuację Barbarzyńcy i włożyć całe swe serce w przyrządzenie mięsa na tysiąc sposobów.

Oto jeden z nich:

Pokrojoną w kostkę sztukę świeżej wołowiny nacierają świeżym miodem i posypują kminkiem. Tak przygotowane mięso należy odstawić na kilka godzin, aby nabrało pożądanego smaku. W tym czasie wystarczy znaleźć jezioro lub z własnego ogródka narwać świeżej mięty, posiekane liście zalać niewielką ilością wody i podgrzać na ogniu domowego paleniska. Wówczas pozostaje tylko usmażenie mięsa na miedzianej blasze i dodanie go do miętowej zalewy.

Jeśli ktoś zauważył w przepisie brak soli, niech nie przyjmuje tego za błąd w druku. Ten podstawowy składnik dzisiejszego gotowania nie był dawniej tak

często używany. Jednak nie samym mięsem żyli Germanie... Do potraw bez wahania dodajemy więc mąkę (mieloną na prymitywnych żarnach kamiennych), kaszę czy rośliny strączkowe.

Tak powstał np. gulasz wołowy z grochem, który przyrządzamy w następujący sposób:

Uprzednio namoczony groch gotuje się w garnku glinianym. Jednocześnie na miedzianej blasze należy podsmżyć czosnek i mięso wołowe pokrojone w kawałki. W kolejnym naczyniu natomiast gotuje się grzyby z solą, czosnkiem i przyprawami: lubczykiem, lebiodką i tymiankiem. Po podsmażeniu mięso dodaje się do grzybów i podgrzewa. Gdy wołowina i groch odpowiednio zmiękną, należy wymieszać wszystko w jednym naczyniu. Tak przy-

W środę po krótkiej walce barbarzyńcy zajęli obozowisko legionistów. Pomimo determinacji Rzymianie nie zdołali odbić obozu. Barbarzyńcy nie przebiegali w środkach, ciskali w przeciwników wszystkim co mieli pod ręką.

fot. Tomasz Rogacz

Gazeta Biskupińska, Adres redakcji: Biskupin, połwysep, tel. (052) 30-25-280; Wydawca: Wydawnictwo Dominika Księskiego "Wulkan", Pałuki, tygodnik lokalny, Żnin, Sądowa 4; Redaktor naczelny: Dominik Księski; Anioł Stróż: Roksana Chowanec. Sekretarz redakcji: Mirosława Roszak. Reporterzy: Magdalena Kruszk, Sara Matuszewska, Jacek Mielcarzewicz, Tomasz Rogacz, Rafał Trąbski. Skład i łamanie: Leszek Adamczyk; Korekta: Stanisław Tyrakowski. Opracowanie graficzne: Leszek Malak.