

ARKADIUSZ TABAKA

## „Co jadano na Ostrowie Lednickim” – wystawa czasowa

### ‘What was eaten at Ostrów Lednicki’ – a temporary exhibition

Dzięki dotacji udzielonej z budżetu województwa wielkopolskiego (umowa nr 34/DK/IK/2024 zawarta w dniu 14 lutego 2024 r.) pracownicy Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy przygotowali nową wystawę czasową pt.: „Co jadano na Ostrowie Lednickim”, którą umiejscowiono na Małym Skansenie w spichlerzu z Majkowa. Jej uroczyste otwarcie odbyło się 2 sierpnia 2024 roku w obecności ok. 100 osób, w tym m.in. przedstawiciele Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego, Instytutu Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk (Oddział w Poznaniu), Wydziału Archeologii Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu, Starosty Gnieźnieńskiego, wójta gminy Łubowo, dyrektora Muzeum Broni Panczernej w Poznaniu, dyrektora Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, pracowników Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy oraz odwiedzających Muzeum turystów i przedstawiciele mediów.

W wyniku przeprowadzonych prac powstała nowoczesna wystawa o charakterze narracyjnym, edukacyjnym i naukowym. Jej zadaniem jest przybliżenie specyfiki kuchni wczesnośredniowiecznej oraz właściwych dla tego okresu sposobów pozyskiwania produktów spożywczych. W tym celu na wystawie zaprezentowano m.in. zabytki archeologiczne oraz materiały masowe pochodzące z wykopalisk lądowych i podwodnych (zwierzęce szczątki kostne, ceramikę naczyniową służącą do przygotowania i przechowywania potraw, ziarna zbóż, nasiona bobu i ogórków, pestki brzoskwini, czereśni i wiśni itp.). Dzięki wynikom wieloaspektowych badań (analizom fizykochemicznym oraz badaniom traseologicznym), którymi objęto pozyskane makro- i mikroszczątki, lipidy, zwierzęce szczątki kostne, drewnianą zastawę stołową oraz skóry i inne elementy, możliwe stało się przekazanie zwiedzającym informacji o różnych „środowiskach” (lasy, łąki, pola, zbiorniki wodne, powietrze), z których mieszkańcy Ostrowa Lednickiego pozyskiwali we wczesnym średniowieczu potrzebne im produkty spożywcze. Uzyskane wyniki stały się także podstawą do pokazania różnic społecznych, występujących w wymienionym okresie między ludnością służebną a elitami grodu.



RYC. 1. Uroczyste otwarcie wystawy. Fot. M. Józwickowska

FIG. 1. Ceremonial opening of the exhibition. Photo by M. Józwickowska



RYC. 2. Fragment sali ekspozycyjnej. Fot. M. Józwickowska

FIG. 2. A part of the exhibition hall. Photo by M. Józwickowska



RYC. 3. Przy ściance edukacyjnej. Fot. M. Józwickowska  
FIG. 3. By the educational wall. Photo by M. Józwickowska



RYC. 4. Próba odtworzenia kuchni książęcej. Fot. M. Józwickowska  
FIG. 4. An attempt to recreate the ducal cuisine. Photo by M. Józwickowska

Przekaz wzbogacony został dwoma filmami dotyczącymi uczt piastowskich i rekonstrukcji kuchni i spiżarni (na podstawie rycin z badań wykopaliskowych) oraz planszami i eksponatami akcesorycznymi (zioła, repliki naczyń itp.), a także czterdziestostronicowym folderem (wydanym w języku polskim i angielskim) oraz kilkustronicową ulotką dotyczącą wystawy.

otrzymano (received): 24.09.2024; zaakceptowano (accepted): 25.10.2024

mgr Arkadiusz Tabaka  
Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy  
Wczesnopiastowska Rezydencja na Ostrowie Lednickim  
Dziekanowice 32  
62-261 Lednogóra  
arkadiusz.tabaka@lednica.pl

 <https://orcid.org/0000-0003-3202-4309>