

Mikołajczyk, Andrzej

"Narodziny chleba" : wystawa w Muzeum Archeologicznym i Etnograficznym w Łodzi

Muzealnictwo 31, 79-80

1988

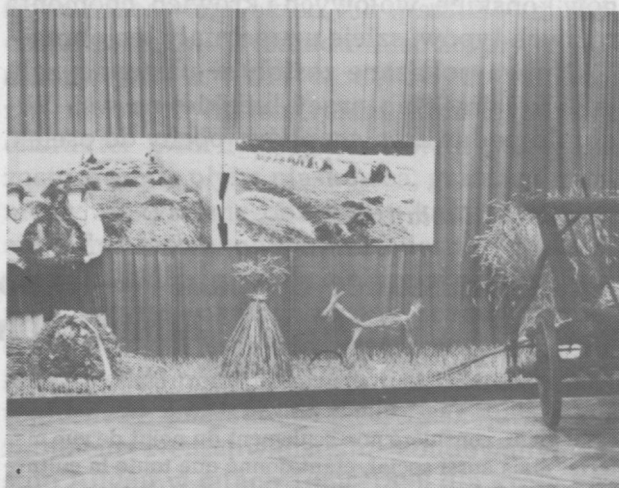
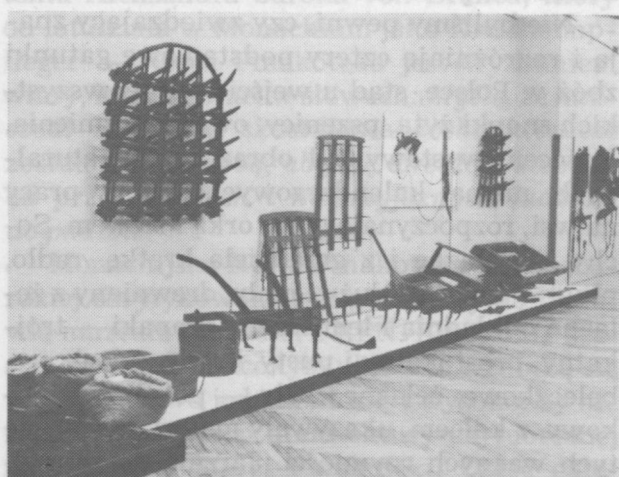
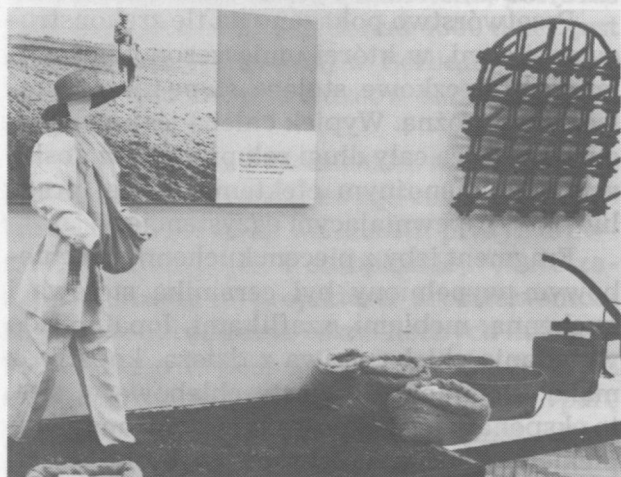
Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

„Narodziny chleba” — wystawa w Muzeum Archeologicznym i Etnograficznym w Łodzi

Przez kilka lat zadawałem sobie pytanie, czy dysponując dobrymi nawet zbiorami etnograficznymi można stworzyć wystawę, która ukazywałaby trud pracy na wsi. Zbyt wiele bowiem wystaw stałych, czasowych i objazdowych, nie mówiąc już o innych środkach przekazu, eksploatowało ten temat z różnym, jak wiadomo, skutkiem. Dydaktyzm wystaw wszechwładny, choć nie zamierzony w większości sal muzealnych nie zawsze wspomagał próby ukazania pracy, jej kulturowego uwarunkowania, etyki i tradycji.

Z tymi wszystkimi obawami zaproponowałem mgr Józefowi Lechowi, długoletniemu kierownikowi muzealnego Działu Gospodarstwa i Przemysłu Wiejskiego, ażeby przed odejściem na emeryturę przygotował czasową ekspozycję poświęconą pracy rolnika, której końcowym efektem jest chleb. Chleb nie tylko w wymiarze materialnym, ale i w społecznym, jako że wokół niego skupia się cała kultura materialna i duchowa ludu polskiego, a jego dostatek czy niedostatek wpływa na życie ludzkie. Chleb jako końcowy rezultat ludzkiej



1.—4. Fragmentsy wystawy „Narodziny chleba” w Muzeum Archeologicznym i Etnograficznym w Łodzi.

1.—4. Fragments de l'exposition „La naissance du pain” au Musée Archéologique et Ethnographique de Łódź.

(Fot. Archiwum Fotograficzne Muzeum)

pracy, wykonywanej indywidualnie i społecznie, zaprezentowano za pomocą eksponatów etnograficznych. Zostały one poddane interpretacji, a pewne istotne etapy pracy zrekonstruowane. Oczywiście, uzyskany obraz odniósł się już do okresu minionego na polskiej wsi. Oprawę plastyczną zapewnił Janusz Wieczorek. Zrezygnowano z objaśnień tekstowych przesuując zadanie informacyjne na samą konstrukcję i układ wystawy. Uzyskane dzięki temu zabiegowi miejsca wypełnione zostały cytatami z poezji ludowej odnoszącej się do pracy i szacunku dla niej. Tym sposobem autentyzm samych przedmiotów ukazany został w towarzystwie autentycznych wypowiedzi literackich chłopów polskich.

Wystawa trwała od początku czerwca do końca listopada 1985 r.

Nie byliśmy pewni, czy zwiedzający znają i rozróżniają cztery podstawowe gatunki zbóż w Polsce, stąd u wejścia witały wszystkich snopki żyta, pszenicy, owsa i jęczmienia. Koścem wystawy był obraz cyklu naturalnych, niemal kalendarzowych etapów pracy na wsi, rozpoczynający się orką i siewem. Sochy — żelazne i z grzędzielą krątką, radło, pługi — koleśne, duży i mały, drewniany z żelazną odkładnią i lemieszem, drapaki — trójkątny, prostokątny i pusty, brony — laskowe, beleczkowe, żelazne, wały — potrójny, żłobkowy, z kolcem, ukazywały materialną stronę tych ważnych czynności. Jarzma do zaprzęgów końskich, wołowych i krowich, chomonta różnych typów, szleje uzupełniały ten obraz.

Żniwa pokazane zostały w następnej sali, jako kolejny etap pracy ludzkiej na wsi. Widły do podawania snopków, pochy do osełek,

sierpy, kosy, grabie oraz wóz drabiniasty stojący na rżysku, wypełniony snopami żyta, symbolizowały znojne dni chłopskie. Odświętne ubiory kobiece z wieńcem dożynkowym, obrzędowe: „przepiórka”, „konik”, „kopka”, sygnalizowały koniec pracy i krótki odpoczynek. Młocka na klepisku częściowo zrekonstruowanej stodoły, tradycyjnie z użyciem cepa; sita, przetaki, grabie, cepy, szufle do wiania zboża, młynek-wialnia oraz snopy żyta, kupy ziarna, plew i wymłóconej już słomy pokazywały co się dzieje ze zbożem po zwiezieniu do stodoły.

Kolejna rekonstrukcja to komora-spi-chlerz, w której przechowywało się ziarno. Trzymano je w kozubach, wysokich lub leżących kłodach, słomianych pojemnikach, skrzyniach, a ważono na specjalnej wadze.

Przetwórstwo pokazano na tle zrekonstruowanej sieni, w której umieszczono żarna — leżące, stołeczkowe, stojące, stępę ręczną, stołeczkową, nożną. Wypiek chleba jest czynnością wieńczącą cały długi rok pracy oraz dosłownym i przenośnym efektem ciężkiej pracy ludzkiej, zapewniającym egzystencję.

Fragment izby z piecem kuchennym i chlebowym wypełniony był ceramiką stołową i kuchenną, meblami, szaflikami, łopatami do wkładania chleba. Ława z dzieżą, kopańki z mąką, słomianki do ciasta chlebowego, sita, to eksponaty już bezpośrednio związane z wypiekiem. Chociaż chleba nie pieczono w sali muzealnej, częstowano nim — prawdziwym, wiejskim, posmarowanym świeżym masłem (również sporządzonym tradycyjnym wiejskim sposobem) — wszystkich obecnych na otwarciu wystawy.

Andrzej Mikołajczyk

„La naissance du pain” — exposition au Musée Archéologique et Ethnographique à Łódź

L'exposition „La naissance du pain” était consacrée au travail de l'agriculteur, travail dont le résultat final est le pain, considéré non seulement du point de vue matériel mais aussi social, étant donné que toute la culture matérielle et spirituelle du peuple polonais s'y rapporte, tandis que son abondance ou son insuffisance influencent la vie des humains au cours des siècles. Le pain, en tant que résultat final du travail de l'homme, effectué indivi-

duellement ou en groupe, fut présenté à l'aide d'objets ethnographiques, dûment interprétés. Certaines étapes significatives du travail, telles que le labourage, les semailles, la moisson, le battage, le magasinage du blé ainsi que l'équipement pour le moudre et le cuire, furent reconstruits. Evidemment, l'image ainsi obtenue était celle de la campagne polonaise d'une époque déjà révolue.