

Dorota Świtała-Trybek

Uniwersytet Opolski

dtrybek@uni.opole.pl

ORCID: 0000-0001-8525-5800

Święty Marcin – z badań nad niematerialnym dziedzictwem kulturowym

St. Martin – from Research
on Intangible Cultural Heritage

***Święty Marcin – żywa tradycja w Wielkopolsce,*
redakcja Arkadiusz Jełowicki, Muzeum Narodowe Rolnictwa
i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Szreniawa 2021.**

DOI: 10.12775/LL.1.2023.015 | CC BY-ND 4.0

Nie będzie chyba zbyt przesady w stwierdzeniu, że problematyka dziedzictwa materialnego i niematerialnego, potrzeba jego ochrony, dokumentacji i popularyzacji, z każdym rokiem zyskuje w naszym kraju na popularności, co stanowi pokłosie działań o zasięgu międzynarodowym, krajowym, regionalnym i lokalnym. Z pewnością wpływ na te procesy miało ratyfikowanie przez Polskę Konwencji UNESCO z 2003 r. w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego (2011). Dało ono asumpt do zwiększenia świadomości na temat samego zjawiska dziedzictwa, a to w konsekwencji przekłada się na większe nim zainteresowanie. W ostatnich kilku latach – dzięki realizacji rozmaitych projektów o charakterze naukowym czy popularnonaukowym, finansowanych m.in. ze środków ministerialnych lub samorządowych – na rynku wydawniczym ukazało się wiele wartościowych publikacji podejmujących wspomniane zagadnienia. Duży udział mają w tym względzie – oprócz ośrodków academic-

kich – także muzea, będące „naturalnym sprzymierzeńcem instytucji działających na rzecz identyfikacji, inwentaryzacji, dokumentacji, badania, zachowania, zabezpieczania, promowania, wzmacniania, przekazywania, a także rewitalizacji niematerialnego dziedzictwa kulturowego” (Przybyła-Dumin 2016: 9). Wśród nich z pewnością wyróżnia się Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie – powstałe w latach 60. ubiegłego wieku, a w grudniu 1998 r. decyzją Ministra Kultury i Sztuki wpisane do Państwowego Rejestru Muzeów; od 1 stycznia 1999 r. jego organizatorem jest Samorząd Województwa Wielkopolskiego (Ignatowicz b.d.). Placówka od kilkudziesięciu lat z dużym powodzeniem realizuje inicjatywy dotyczące dokumentacji i upowszechniania materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego, zwłaszcza wielkopolskiego, co znalazło wyraz w kilku seriach wydawniczych, o których pokrótce warto wspomnieć. Pierwsza – Dawne Budownictwo Folwarczne, Majątki Wielkopolskie (redaktorzy: Maria Andrzejewska, Jan Skuratowicz), w ramach której od 1994 r. wydano 10 tomów (autorskich bądź współautorskich), przybliżyła – uwzględniając podział na powiaty – nie tylko historie (nieraz bardzo złożone) i opisy majątków dworskich (różne założenia przestrzenne, style, formy architektoniczne), ale i dzieje wsi. Dostarcza nadto obrazów życia gospodarczego oraz społecznego, informacji o twórcach kultury goszczących w rezydencjach ziemiańskich itp. Książki w tej serii wydawane są z wielką dbałością o estetyczny wymiar edycji, wyróżniają się bogatą ikonografią, bez wątpienia zachęcają do lektury.

Druga seria wydawnicza – Atlas Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Wsi Wielkopolskiej (redaktorzy: Anna Weronika Brzezińska, Arkadiusz Jełowicki, Wojciech Mielewczyk) – ukierunkowana jest na dokumentację aktualnego dziedzictwa niematerialnego społeczności wiejskich z obszaru Wielkopolski. W latach 2015–2022 opublikowano 11 tomów dotyczących dziesięciu powiatów (tom pierwszy obejmuje kwestie metodologiczne). Wśród zaprezentowanych treści znalazły się m.in. materiały dotyczące folkloru słownego (podań i opowieści o wydarzeniach lokalnych), tradycyjnych obrzędów dorocznych i rodzinnych, dziedzictwa kulinarnego, umiejętności rękodzielniczych czy przejawów religijności ludowej.

Głównym założeniem serii trzeciej, zainicjowanej w 2017 r. i zatytułowanej Żywa Tradycja w Wielkopolsce, jest przedstawienie w formie monograficznych opracowań wybranych wielkopolskich żywych praktyk zwyczajowych. Do tej pory ukazały się cztery książki, których motywami przewodnimi uczyniono: weselny pulteram (Jełowicki 2017); wielkanocne muradyny, żandary, siwki (Jełowicki 2018); zapustne – podkoziołek, bery, cymper (Jełowicki 2019) oraz zwyczaje związane z postacią św. Marcina (Jełowicki 2021). Przedmiotem refleksji niniejszego opracowania uczyniono ostatnią z wymienionych publikacji.

Święty Marcin, biskup Tours, w tradycji hagiograficznej łączony jest przede wszystkim z dwoma legendami: o ubogim żebraku (któremu ofiarował część swojego płaszcza) i gęsiami (które zdradziły miejsce jego ukrycia przed wybojem na tron biskupi). Od średniowiecza kult tego jednego z najbardziej

popularnych świętych w Europie Zachodniej, patrona Francji, a także niezliczonej liczby kościołów i profesji, przez stulecia żywy był również na ziemiach polskich, zwłaszcza w Wielkopolsce, na Pomorzu, Śląsku, Kaszubach. Dziś popularność św. Marcina w naszym kraju wzrasta, m.in. dzięki inicjatywie przejawianej w bardzo wielu parafiach, w których 11 listopada organizowane są pochody św. Marcina oraz inscenizacje przedstawiające jego dobroczynny gest dzielenia się z biedakiem. W kontekście europejskim warto wspomnieć, iż od 2004 r. funkcjonuje szlak kulturowy – Droga św. Marcina, który organizowany jest na wzór Drogi św. Jakuba, najstarszego europejskiego szlaku pielgrzymkowego wiodącego przez cały kontynent do Santiago di Compostela (miejsca grobu pierwszego apostoła męczennika).

Omawiana książka to praca zbiorowa. Autorami tekstów są etnolodzy reprezentujący środowisko akademickie oraz instytucje muzealne, w swoich badaniach zajmujący się różnymi przykładami materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Większość z badaczy brała udział we wcześniejszych projektach dotyczących dokumentowania żywych tradycji Wielkopolski, co jest gwarantem naukowego poziomu publikacji. Na początku warto podkreślić, iż stanowi ona zajmującą lekturę. Opracowanie niesie interesujące informacje zarówno o św. Marcinie, jak i na temat różnych przejawów praktyk zwyczajowych związanych z dniem jego wspomnienia przypadającym w kalendarzu liturgicznym 11 listopada. Choć obszaro – co zaznaczono w tytule – zaprezentowane materiały obejmują Wielkopolskę, to część treści w nim zawartych odnosi się także do innych regionów. Kompozycja książki została dobrze przemyślana. Składa się na nią osiem rozdziałów, streszczenia w języku angielskim, bibliografia, a na końcu biogramy autorów i fotografów. W pierwszej części, przyjmującej charakter wprowadzenia, zatytułowanej *Zmagania ze świętym Marcinem* Arkadiusz Jełowicki informuje czytelnika o genezie oraz celu powstania publikacji, rodzajach wykorzystanych przy tworzeniu tekstów źródeł i, co istotne, zwięźle wyjaśnia również pojęcie żywej tradycji: „Generacja, która dziedziczy od poprzedniej zwyczaj czy obrzęd, często przystosowuje go do swojego świata tak, by był atrakcyjny i zrozumiały dla nich samych” (s. 7).

Kolejny rozdział – *Od ekonomii do katechezy. O rozwoju, funkcji i znaczeniu zwyczajów związanych z kultem świętego Marcina w Europie*, autorstwa Sylwii Geelhaar – stanowi obszerny przegląd tradycji związanych z postacią św. Marcina w kontekście europejskim. Okazuje się, że na przestrzeni stuleci kształtowało się ich niemało. Autorka dotarła do wielu obcojęzycznych opracowań, co pozwoliło jej przedstawić interesujące przykłady różnych zwyczajowych praktyk występujących m.in. we Francji, Niemczech, Austrii, Irlandii, na Półwyspie Bałkańskim. Oprócz paradzieci z lampionami czy ognisk marcińskich do charakterystycznych zachowań należy także wypiekanie: słodkich ciastek, np. w Niemczech w kształcie stylizowanych ludzików z fajką (*Stutenkerl*, *Weckamnn*) lub bez (*Dambedei*) lub łódeczek (*Schiffchen*), precli, rogalików (*Martinshörnchen* z nadzieniem) albo bułeczek (*Martinsbrötchen*). W Czechach, Austrii i Bawarii rogaliki (przyrządzane z ciasta kruchego lub brioche) znane

są pod nazwą *Martinikipferl*, na Węgrzech – *kifli*, w Chorwacji – *kifla*, we Włoszech – *kifel*. W Szwajcarii przyrządza się je z nadzieniem z orzechów laskowych lub z pastą migdałową. Z Marcinem kojarzone są również inne kulinarne zachowania – znane także w Polsce – jak spożywanie gęsiny, a w innych krajach (Austrii, Norwegii) też wina, któremu dawniej przypisywano właściwości lecznicze, ochraniające i witalne. Z pewnością do niekoniecznie powszechnie znanych zwyczajów świętomarcińskich (typowych dla kultur pasterskich), o których wspomina autorka, należą wypędzanie wilka, odbywające się z bogatą oprawą w Górnej Austrii i Bawarii, czy pełne zakazów i tabu bułgarskie wilcze święta (*vylci praznici*). Należy przy tym dodać, iż św. Marcin czczony jest jako patron wilków.

Kontynuacją tych rozważań jest rozdział pt. *Zwyczaje świętomarcińskie w Polsce* w opracowaniu Małgorzaty Sawickiej. Autorka w pierwszej części przywołuje polskie źródła ludoznawcze (bogaty w szczegóły szkic Bronisława Gustowicza, materiały zawarte w tomach Oskara Kolberga, w opracowaniach: Zygmunta Glogera, Jadwigi Klimaszewskiej, Józefa Szczypki, Jana Urygi i in.), by następnie skupić uwagę na obrzędowości dnia św. Marcina w kilku regionach: na Pomorzu, Lubelszczyźnie, w Górnym i Dolnym Śląsku oraz Wielkopolsce. Na końcu zamieszczono przysłowia ludowe.

W następnym rozdziale, zatytułowanym *Święty Marcin we współczesnej Wielkopolsce*, Arkadiusz Jełowicki na przykładzie jednego regionu omawia tradycje związane z biskupem Tours w kontekście współczesności. Dzięki materiałom zebranych podczas badań terenowych (prowadzonych w okresie nasilonej pandemii wywołanej Covid-19) i kwerendy wywiadów kwestionariuszowych powstałych w trakcie badań w latach 2012–2013 na potrzeby *Atlasu niematerialnego dziedzictwa kulturowego wsi wielkopolskiej* oraz ankiety tematycznej autorowi udało się z dobrym rezultatem przedstawić kondycję różnych świętomarcińskich praktyk zwyczajowych. Dla badacza kultury ustalenia te są nie tylko interesujące, ale i niezwykle ważne.

W monografii nie mogło zabraknąć również refleksji dotyczących najbardziej rozpoznawalnego dzisiaj produktu kojarzonego z dniem św. Marcina, jego „kulinarnego atrybutu”. Poczyła je Anna Weronika Brzezińska w tekście zatytułowanym *Rogale świętomarcińskie, poznańskie czy listopadowe? Instytucjonalne ramy wytwarzania tradycji kulinarnych*. W tym bardzo dobrym studium zaproponowane zostało nowe spojrzenie na kulinarne dziedzictwo Poznania, jakim bez wątpienia są rogalie z nadzieniem z białego maku. Zdaniem etnolożki: „Ich na nowo pisana historia rozpoczęła się w momencie podjęcia działań na rzecz ich certyfikacji” (s. 66), co wpłynęło z jednej strony na proces komercjalizacji tradycji kulinarnej (całoroczny wypiek i dostępność nie tylko w Poznaniu i Wielkopolsce), a z drugiej strony – na kontestację części właścicieli cukierni, piekarni nieposiadających certyfikatu. Obie kwestie są złożone, co wykazały badania terenowe (wywiady przeprowadzone przez badaczkę z przedstawicielami Cechu Cukierników i Piekarzy, osobami prowadzącymi Muzeum Rogalowe, promotorami lokalnych tradycji kulinarnych, przedstawicielami mediów, właścicielami

piekarni i cukierni posiadającymi certyfikaty i nieposiadającymi ich). Inny wskazany kierunek działań odnosi się do promocji i muzealizacji tradycji prowadzonych przez Urząd Miasta Poznania i instytucje oraz organizacje z nim związane, które w różny sposób i przy użyciu rozmaitych narzędzi kreują lokalne dziedzictwo kulturowe. Należy dodać, iż podobne formy aktywności instytucjonalnej (w większym bądź mniejszym nasileniu) należą do powszechnie stosowanych, a odwoływanie się do dziedzictwa kulturowego jest dzisiaj rzeczą oczywistą.

Od 1993 r. do kalendarza imprez kulturalnych Poznania wpisano paradę uliczną 11 listopada, będącą obecnie jednym z ważniejszych świąt stolicy Wielkopolski. Wydarzenie to, odbywające się w przestrzeni ulicy Święty Marcin i poznańskiego zamku, stało się przedmiotem analizy Waldemara Kuligowskiego, zawartej w rozdziale *Parada świętomarcinińska w Poznaniu. Biografia kulturowa (1993–2020)*. Z uwagą czytałam profesjonalnie przygotowaną biografię, która wyróżnia się wnikliwymi interpretacjami. Autor przedstawił transformację organizowanej parady, wskazał jej znaczenie i wartości społeczne oraz tożsamościowe, także w promowaniu Poznania i Wielkopolski.

Dopełnieniem wcześniej omówionych zagadnień żywej tradycji jest opracowanie Michaliny Janaszak pt. *Prezentacja wyników kwerendy materiałów prasowych przeprowadzonej w związku z projektem „Święty Marcin – żywa tradycja w Wielkopolsce”*. Można się z niego dowiedzieć, jakie materiały związane z obchodami dnia św. Marcina pojawiały się od drugiej połowy XIX w. aż do współczesności na łamach trzech gazet ukazujących się w różnym czasie: „Kuriera Poznańskiego”, „Expressu Poznańskiego” i „Gazety Wyborczej”. Z kwerendy autorki wynika, że w starszych źródłach najwięcej miejsca poświęcano rogalom (pojawiają się w reklamach zamieszczanych przez cukiernie i piekarnie, mówi się o tradycji ich wypieku, sposobach wyrabiania ciasta, o tym, jak można odróżnić „prawdziwe” rogalce marcinińskie od „podrabianych”). To pokazuje, jak ważny był to (i jest nadal) ten element marcinowego świętowania.

Ostatnia część książki, *Dzień świętego Marcina w Poznaniu w 2021 roku*, utrzymana w formie krótkich relacji autorstwa Arkadiusza Jełowickiego, Waldemara Kuligowskiego i Anny Weroniki Brzezińskiej, przybliży czytelnikowi obchody świętomarcinińskie, które odbyły się w przestrzeni publicznej po rocznej przerwie spowodowanej pandemią wirusa SARS-CoV-2. Każda z nich, podejmująca inny wątek, daje czytelnikowi możliwość spojrzenia na dzień św. Marcina i towarzyszące mu zachowania zwyczajowe z różnych perspektyw. Zamieszczona na końcu doskonała dokumentacja fotograficzna Mariusza Foreckiego stanowi wartościowe dopełnienie podjętej problematyki.

Przywołana praca jest przykładem ogromnego wkładu, jaki zespół autorów wniósł w badania dotyczące żywej tradycji w Wielkopolsce. Publikacja, starannie i atrakcyjnie wydana, przynosi ustalenia i propozycje, które mogą zainteresować wiele środowisk zajmujących się dziedzictwem kulturowym i procesami jego przemian. Trzeba też podkreślić, iż na wartość książki składają się nie tylko teksty, ale i bogaty materiał zdjęciowy pozyskany przez autorów podczas badań terenowych.

BIBLIOGRAFIA

- Ignatowicz, H. (b.d.). *Historia Muzeum. Muzeum Narodowe Rolnictwa i przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie*. Pobrano 10.02.2023 z: <https://muzeum-szreniawa.pl/historia-muzeum/>
- Jelowicki, A. (red.) (2017). *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce*. Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
- Jelowicki, A. (red.) (2018). *Muradyny, żandary, siwki – żywa tradycja w Wielkopolsce*. Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
- Jelowicki, A. (red.) (2019). *Podkoziółek, bery, cymper – żywa tradycja w Wielkopolsce*. Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
- Przybyła-Dumin, A. (2016). Wprowadzenie. W: A. Przybyła-Dumin (red.), *Narracja, obyczaj, wiedza... O zachowaniu niematerialnego dziedzictwa kulturowego*. Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Narodowy Instytut Dziedzictwa.