

# Smaki Dziedzictwa. Kulinaria w dokumencie archiwalnym z zasobu Archiwum Państwowego w Kielcach

Kolejne edycje „Europejskich Dni Dziedzictwa”, to projekt będący źródłem poznania i promocji wszelkich dóbr kultury regionalnej powstałych na przestrzeni wieków. Zagadnienia i tematyka podejmowana przez EDD co roku zaskakuje innowacyjną oryginalnością i możliwościami poznania przeszłości jakie daje mieszkańcom „Małych Ojczyzn”. Skarby pamięci ukryte w działalności, życiu i myślach naszych przodków poprzez liczne formy ich przekazu m.in.: prelekcje, warsztaty, wystawy, gry, koncerty, festyny, odnalazły możliwość ponownego tych odkrywania przez współczesnych. Dzięki EDD i zaangażowaniu uczestników w realizację projektu, w przygotowane ciekawe odstony kolejnych kart naszego narodowego dziedzictwa kulturowego.

---

Tematyka tegorocznych dni kultywowania, promocji i popularyzowania wiedzy o naszej ziemi i jej mieszkańcach, skupiła się wokół świata kulinarnego. Smaki codzienności, tej wczoraj i tej pamiętanej jeszcze z życia bliskich nam osób, pozwolą wszystkim ponownie zgłębić opowieść o nas samych, poznać zarówno te nieznanne jak i zasłyszane ciekawostki „od kuchni”, a w przestrzeni wspomnień osadzone.

Wystawa przygotowana przez Archiwum Państwowe w Kielcach poświęcona dziedzictwu kulinarnemu łączy wiele zagadnień. Wybrane przykłady podkreślają znaczenie kuchni, żywności i żywienia w życiu społeczności regionu w różnych okresach historycznych. Wystawa gromadzi kopie dokumentów odnoszących się do bezpośrednio do tej tematyki, ale i szerzej, do ludzi w tej sferze działających oraz miejsc z tematyką tą związanych. Wśród wybranych archiwaliów znaleźć można np. inwentarz sprzętów domowych, mebli pokojowych i innych rzeczy dotyczących się kuchni, spiżarni i kredensu, pozostających na stanie dworu w Przysusze z 1846 r., instrukcję Ministra Rolnictwa o sposobie badania przez rzeczoznawców próbek masła i serów z podziałem na klasy tychże i opisie konsystencji, smaku, koloru, wyglądu, zapachu, trwałości, "wygniecenia", zawartości wody i soli i in. z 1928 r., menu i reklamy kieleckich restauracji, barów, kawiarni, cukierni ze wskazaniem cen z lat dwudziestych XX w., jadłospis tygodniowy potraw serwowanych przez sanatorium dla dzieci w Rabsztynie z 1946 r. oraz receptury technologiczne żywienia zbiorowego na potrawy z mięsa końskiego, filety z dorsza, flaki z kaszą z lat 50-tych XX w. Wystawę tę uzupełniają również fotografie z życia kieleckich pułków artylerii i piechoty, których znamienną częścią były mniej lub bardziej uroczyste przyjęcia.