

Antoni Rutkowski

Muzeum Gospodarki Mięsnej — pierwsze muzeum w Polsce z zakresu technologii żywności¹

Kończący się wiek XX to wiek wspaniałych, coraz to nowych osiągnięć techniki, które zmieniały obraz naszego codziennego bytu. Nie zwracamy uwagi na to, co nas otacza i szybko przemija, znikają z naszej świadomości dotychczas stosowane techniki i metody pracy, a przecież one były i będą kolejnymi etapami rozwoju zarówno cywilizacyjnego, gospodarczego, jak kulturowego. Dopiero skonfrontowanie dokumentów przeszłości ze stanem dzisiejszym uświadamia drogi, które przeszliśmy. To można dopiero odczuć, gdy zwiedzając Muzeum Smithsonian w Waszyngtonie, spotyka się przedmioty będące tam eksponatami muzealnymi, a u jeszcze nadal znajdujące się w użytku codziennym. Dlatego tak cenne są wszelkie starania dążące do zachowania i udokumentowania naszej kultury materialnej. W Polsce utworzone zostały dwa muzea rolnictwa — w Szreniawie k. Poznania i Ciechanowcu oraz kilka regionalnych. Natomiast brak było podobnej jednostki specjalistycznej z dziedziny gospodarki i technologii żywności, której metody i techniki wytwarzania dzięki rozwojowi nauki przekształciły się w ostatnim pięćdziesięcioleciu z rzemieślniczych w procesy przemysłowe.

Dlatego tak cenna jest działalność prof. dr dr h.c. Wincentego Pezackiego, który w 1974 r. podjął inicjatywę stworzenia muzeum specjalistycznego gospodarki mięsnej — ważnego działu gospodarki żywnościowej. Rzucone przez niego hasło "CHROŃMY OD ZAPOMNIENIA" spotkało się z życzliwym przyjęciem zarówno wśród pracowników rzemiosła, jak i przemysłu mięsnego. Nie tylko wysunął On inicjatywę, ale i nieustrudzenie apelował w swoich artykułach w miesięczniku *Gospodarka Mięsna* i wypowiedziach na konferencjach naukowo-technicznych, a także interweniował osobiście w zakładach i kierownictwie przemysłu. Niestrudzona i pokonująca wszelkie trudności działalność prof. Pezackiego, jak i jego osobisty autorytet doprowadziły do zebrania w ciągu ponad 22 lat od bez mała tysiąca darczyńców 6096 różnorodnych eksponatów o pełnej przydatności muzealnej. Składają się na to: 2181 tomów druków zwartych, 3057 innych dokumentów cechowych, 163 świadectwa mistrzowskie i

¹ Opracowano wykorzystując broszurę: Wincenty Pezacki: *Muzeum, jakich mało — Muzeum Gospodarki Mięsnej w Sielinku*, Wyd. ODR Sielinko 1996, str. 34.

czeladnicze, 318 maszyn i urządzeń technicznych oraz 357 drobnych narzędzi. W ogromnej większości są to bezinteresowne dary, często osobiste lub rodzinne pamiątki przechowywane przez dziesiątki, a nawet setki lat. Zostały one podarowane przez kilkunastu z reguły starszych wiekiem rzeźników, a także państwowe i spółdzielcze przemysłowe zakłady mięsne, uczelnie wyższe, szkoły zawodowe, cechy rzeźników, wędliniarzy i inne.

Ekspozycje te umożliwiły utworzenie Muzeum Gospodarki Mięsnej zlokalizowane przy ODR w Sielinku k. Opalenicy. Jest to trzecie tego typu muzeum w Europie (po Węgrzech i Niemczech). Mieści się ono w nowym, przestronnym budynku, w którego wyposażeniu przyszedł z pomocą Urząd Wojewódzki w Poznaniu. Muzeum to otworzyło swe podwoje 20.09.1996. Otwarcia dokonał Wojewoda Poznański — dr W. Łęcki.

Zebrane w muzeum ekspozycje można podzielić na dwie zasadnicze grupy przedmiotów, które obrazują:

- postęp techniczny w zakresie technologii i obrotu mięsem, tj. rozwój konstrukcji maszyn, narzędzi pracy, środków specjalnych, pojazdów do przewozu żywca rzeźnego i mięsa oraz wyposażenia technicznego, pomieszczeń produkcyjnych i miejsc dystrybucji towarowej mięsa i wyrobów mięsnych,
- kulturotwórcze oddziaływanie gospodarki mięsnej w okresie od połowy XVIII w. (osobiste i cechowe dokumenty, sztandary, skrzynie cechowe, starodruki, książki itp.)

Ekspozycje techniczne

Większość z 675 ekspozycji technicznych (maszyn i urządzeń) pochodzi z przemysłowych zakładów mięsnych. Ekspozycje te przedstawiają:

1. Oprzyrządowanie i środki (np. wozy konne) dowozu zwierząt rzeźnych do miejsc uboju oraz poubojowego przewozu surowców rzeźnych do miejsc ich dalszego przerobu i dystrybucji towarowej,
2. Oprzyrządowanie uboju zwierząt rzeźnych, jak np. fragmenty wyposażenia hal ubojowych, narzędzia (prototypy i współczesne) do przedubojowego oształcania zwierząt oraz sprzęt sanitarno-weterynaryjnego nadzoru uboju,
3. Urządzenia do rozdzielania i rozdrabniania surowców rzeźnych. Tutaj ekspozycje ilustrują jak nóż i topór, czyli siłę fizyczną pracownika, zastępował postęp techniczny zrodzony w manufakturach rzeźnickich na przełomie XIX i XX w. Są tu więc noże krzywkowe obsługiwane ręcznie, wilk ręczny z przełomu XIX/XX w. i współczesne urządzenia mechaniczne.
4. Napełniarki i zamykarki — urządzenia, które zostały stosunkowo późno zmechanizowane, a które obecnie pełnią podstawową rolę przy wyrobie konserw. Obok urządzeń współczesnych można też zobaczyć dawne maszyny obrazujące kolejność rozwoju konstrukcji aż do ręcznej napełniarki tłokowej,

5. Opakowania bezpośrednie i nalepki informacyjne, wśród których spotykamy nalepki z lat trzydziestych na puszki z polską szynką eksportową, a także egzemplarze jej naśladownictw produkowanych w USA,
6. Typoszereg sprężarek chłodniczych.

Eksponaty kulturowe

Utowarowienie polskiej gospodarki mięsnej nastąpiło w okresie późnego średnio-wiecza. Najwięcej historycznie najwartościowszych eksponatów, świadczących o obyczajowości zawodowej i organizacyjnej, pochodzi z darów rzemieślników i ich rodzin.

W muzeum spotykamy obrazy przedstawiające rzeźnie cechowe w Warszawie (1605–1708), Wrocławiu (1615–1896) i Krakowie (1818–1878). Jak szybko jednak znikają z naszej pamięci dowody kultury materialnej, niech świadczy fakt, że do początku XX w. brak było ikonografii wnętrza polskiego warsztatu rzeźnicko-wędliniarskiego — tak powszechnej wówczas jatki mięsnej.

Muzealną ikonografię kulturową uzupełniają:

- życiorysy i fotografie zasłużonych rzeźników i wędliniarzy i ich organizacji zawodowych,
- eksponaty ilustrujące życie organizacji rzeźników (cechy, zespoły kulturalne, utensylia cechowe, księgi cechowe, świadectwa kwalifikacji zawodowych): np. księga cechu Bractwa Rzeźnickiego Poznańskiego (1789–1823), skrzynia cecho-wa z połowy XVIII w. oraz ponad 100 świadectw rzemieślników pobierających nauki na zachodzie, wśród których najstarsze pochodzi z 1871 r.,
- 30 sztandarów cechowych,
- zagraniczne dowody uznania wyróżniających się jakością polskich wyrobów mięsnych,
- pierwsze polskie podręczniki nauki zawodu albo technologii surowców rzeźnych (M. Zawadzki 1913, A. Trawiński 1923; oraz wydawnictwa Związku Izb Przemysłowo-Handlowych z lat trzydziestych autorstwa D.J. Tilgnera i W. Pezackiego).

Muzeum, aby wносиło stałe wartości do naszej kultury technicznej, musi żyć i pomnażać swe zbiory z przeszłości, ale także dbać o kolekcjonowanie teraźniejszych, które już jutro mogą stać się eksponatami muzealnymi. Opracowywanie ich winno być nie tylko elementem rozwoju tej młodej dyscypliny nauki, ale również służyć kształceniu świadomości społecznej.