

Smaczne muzeum powstało w Wiśle

Data publikacji: 1.10.2023 11:00

Beskidzka i wiślańska kuchnia ma swoich wielbicieli. Cenią ją ci, którzy tu mieszkają, a także smakosze, którzy do Wisły przyjeżdżają skosztować specjałów. Na mapie Śląska Cieszyńskiego powstało kolejne wspaniałe miejsce. To Muzeum Wiślańskiej Kuchni Regionalnej „STOLICA PRADZIADKÓW”.

Polywek, swaczen, lejoków, żebroczek, poleśników, gałuszek, brytfanioków w wiślańskim jadłospisie jest co niemiara. Lufciorze czyli wczasowicze z Katowic, a tym bardziej z Warszawy, Gdańska czy Poznania mogą poczuć się nieco zagubieni w tej terminologii. Jednak w bardzo prosty sposób nie tylko te terminologiczne, ale przede wszystkim smakowe zaległości można nadrobić. Wystarczy wybrać się na fantastyczny spektakl oparty na historii wiślańskiej kuchni do nowo otwartego Muzeum Wiślańskiej Kuchni Regionalnej „STOLICA PRADZIADKÓW” w Wiśle.

Ciekawa jest historia pochodzenia nazwy muzeum. Nie jest to kwestią przypadku. Dawniej na Śląsku Cieszyńskim „stolicą” nazywano długą ławę, często usytuowaną przy piecu, na której spożywano posiłki. Tym samym stanowiła ona serce domu w trakcie rodzinnych spotkań i uroczystości, bowiem to wokół niej gromadzili się biesiadnicy. Jednocześnie nazwa oddaje też swego rodzaju hołd tym, od których tak naprawdę wszystko się zaczęło, czyli prapradziadków, a w szczególności Praprababci Ewy Bujok zwanej sterczką. To ona zaszczepiła w naszej rodzinie miłość i pasję do gotowania, a ogromna wiedza, którą posiadała na ten temat, jest ciągle żywa i aż po dziś dzień przekazywana kolejnym pokoleniom.

Siłą napędową nowo powstałego muzeum jest Maria Pietruszka, pochodząca z rodziny, która słynie z ogromnej pasji, miłości i pielęgnowania tradycji do gotowania. To właśnie jej rodzice są właścicielami znanej nie tylko w Beskidzie Śląskim, ale i w całej Polsce „Chaty Olimpijczyka Jasia i Helenki”, w której wiślański duch jest wiecznie żywy, a od samego progu czuć istic góralską atmosferę. Również tutaj goście mogą skosztować tradycyjnych dań, przyrządzanych w oparciu o sprawdzone receptury babci Anieli – założycielki jednej z pierwszych jadłodajni w Wiśle. Sama restauracja to miejsce pełne smaku oraz niezwykle ważny punkt na kulinarnej mapie Wisły – w końcu nieprzypadkowo znalazła się ona na Kulinarnym Szlaku „Śląskie Smaki”. Wielopokoleniowe tradycje kulinarne, pasja do gotowania i ogromne przywiązanie do regionu skłoniły Marię Pietruszkę do stworzenia miejsca, które będzie pielęgnować pamięć o jej rodzinie, ich historii i dziedzictwie, które miało znaczący wpływ na okoliczną społeczność.

Przez lata, mama Marii Pietruszki, Helena Legierska gromadziła zbierane wśród najbliższych przedmioty, które niosłyby ze sobą jakieś historie – historie na tyle barwne i ciekawe, że warto byłoby opowiedzieć je światu. Związane były przede wszystkim z kuchnią – która nie bez powodu uznawana jest za serce domu – ale wśród zebranych eksponatów znalazły się także różnego rodzaju narzędzia codziennego użytku, jak chociażby... imponująca kolekcja żelazek na węgiel i duszę. Do tego Pani Maria zebrała pokaźny zbiór przepisów na regionalne dania – zarówno te, które w jej rodzinie były obecne od pokoleń, jak i również uzyskane od lokalnej społeczności.

- Można spokojnie i z pełną świadomością powiedzieć, że ile było gospodyń, tyle było różnych wersji danego przepisu. Przykładowo tzw. żebroczka, czyli pikantna babka ziemniaczana była przygotowywana z ziemniaków, szpyrek, boczku, cebuli i ryżu. Jednak w naszej rodzinie dziadek Paweł, mąż babci Anieli, nie lubił ryżu, dlatego w naszym domu danie to było zawsze robione na grysiku. – tłumaczy Maria Pietruszka, pomysłodawczyni „STOLICY PRADZIADKÓW”.

Urządzenia kucharskie oraz pamiątki rodzinne dziadków i pradziadków, a także związane z nimi historie zgromadzone w „STOLICY PRADZIADKÓW” mają niezwykłą wartość sentymentalną i niemal z każdym wiąże się inna opowieść, którą można będzie poznać w tym wyjątkowym muzeum.

Muzeum Wiślańskiej Kuchni Regionalnej „STOLICA PRADZIADKÓW” w Wiśle nie jest typowym obiektem muzealnym. Co więcej, ktoś, kto raz odwiedzi to miejsce, w żadnym wypadku nie będzie mógł powiedzieć, że je zna, bowiem podczas kolejnej wizyty może usłyszeć zupełnie inną historię snutą przy stolicy - szerokiej ławie obok pieca, gdzie dawniej spotykała się cała rodzina, a dziś do tej rodziny dołączają goście muzeum z kraju i ze świata.

Wisła w oczach odwiedzających nas gości od zawsze słynęła z wysokiej jakości usług gastronomicznych. Są w naszym mieście miejsca z tradycyjną kuchnią, są też nowoczesne, ale jednak czerpiące z tradycji. Cieszę się, że powstało takie miejsce, gdzie tą specyfikę kulinariów z Wisły będzie można poznać i skosztować. Wierzę, że będzie to miejsce nie tylko pyszne, ale i tętniące życiem i pomysłami – mówił na otwarciu burmistrz Wisły Tomasz Bujok.

Gwara, góralskie jadło, ludowe stroje czy tradycyjne pieśni przetrwały aż po dziś dzień i są ciągle żywe. To sprawia, że Wisła jest miejscem wyjątkowym, wartym odwiedzenia. Snując plany i wizje dotyczące muzeum, założycielki „STOLICY PRADZIADKÓW” tworzą miejsce łączące nie tylko kolejne pokolenia, ale i całą lokalną społeczność Wisły – stąd pomysł włączenia okolicznych mieszkańców w tworzenie historii tego miejsca i jednocześnie poszerzanie wiedzy na temat dawnych tradycji wiślańskich i regionalnych dań. I to już w pewien sposób udało się osiągnąć!
- Chcemy w ten sposób uhonorować osoby, które zechciały współtworzyć razem z nami „Stolicę Pradziadków” i podzieliły się z nami swoimi rodzinnymi przepisami. – mówi pomysłodawczyni muzeum Maria Pietruszka.

Dlatego wszystkich tych, którzy w swoich szafkach czy szufladach kuchennych mają poukrywane przepisy, przekazywane z pokolenia na pokolenie i z dziada pradiada, zachęcamy, aby podzielili się nimi z wiślańskim Muzeum Kuchni Regionalnej.