

XVIII Podlaskie Święto Chleba jak każdego roku przyciągnęło do Ciechanowca tysiące miłośników tradycji

To już osiemnasta edycja tej największej imprezy organizowanej w Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka. Chleb – jak prawdziwy symbol pojednania – co roku przyciąga do Ciechanowca tysiące osób, wielopokoleniowe rodziny, które tu, na ziemi wysokomazowieckiej mogą zapoznać się z tradycyjnym podlaskim wypiekiem chleba, poznać inne zwyczaje związane z uprawą roli, czy po prostu dobrze spędzić czas wśród licznych konkursów, koncertów, czy choćby podziwiając największą w kraju kolekcję zabytkowych ciągników.

W tym roku imprezę rozpoczęła uroczysta parada zaprzęgów konnych i rozdzielenie między wszystkich kilkumetrowej chałki. Na tej uroczystości nie mogło zabraknąć i przedstawicieli samorządu województwa: obecny był marszałek Jerzy Leszczyński, ale i radni wojewódzcy, m.in. Karol Tylanda, Marek Olbryś. Przypomnijmy, że to właśnie w tym roku Podlaskie Święto Chleba otrzymało prestiżowy tytuł Podlaskiej Marki Roku.

– W imieniu zarządu i obecnych tu licznie radnych sejmiku chciałem powitać i pozdrowić gości z Polski i zagranicy. Cieszymy się, że możemy dzisiaj gościć was na naszej ziemi ciechanowskiej, podlaskiej – mówił na początku imprezy marszałek Jerzy Leszczyński.

- W tym roku święto chleba obchodzi swoje 18 urodziny, można powiedzieć, że osiągnęło już pełnoletność. I z każdym rokiem widać nie tylko jak ta impreza się rozrasta, ale i jak pięknie rozwija się samo Muzeum Rolnictwa, także dzięki przeznaczanym środkom z budżetu województwa i środkom unijnym. Dzisiejsze święto to też dziękczynienie za trud rolnika. Wiemy, że ten rok ze względu na suszę był wyjątkowo trudny dla rolników, mamy jednak nadzieję, że także dzięki wsparciu rządu uda im się przejść ten trudny czas, a w przyszłości uda nam się znaleźć pieniądze aby zabezpieczyć odpowiedni bilans wody. Mam nadzieję, że za chwilę wszyscy – bez względu na swoje przekonania – podzielimy się chlebem, pięknym, polskim symbolem pojednania.

Marszałek Jerzy Leszczyński z okazji przypadającej w tym roku 20 rocznicy utworzenia samorządu przekazał też na ręce dyrektora Muzeum Rolnictwa – Doroty Łapiak – Orła ceramicznego, czyli replikę eksponatu ozdobnego kafla z Muzeum Podlaskiego, przedstawiającego Godło II Rzeczypospolitej z 1927 roku.

Podlaskie Święto Chleba to impreza popularyzująca zanikające zwyczaje agrarne i chrześcijańskie, pokazuje lub przypomina widzom pracę dawnych maszyn rolniczych oraz tradycje związane z życiem i pożywieniem w dawnym gospodarstwie domowym.

Początki imprezy folklorystycznej zwanej Podlaskim Świętem Chleba sięgają roku 1991, kiedy to na terenie skansenu zorganizowano uroczystość dożynkową. Zboże było rozkładane na wygonie i zbierane sierpami. Także dzisiaj chętni mogli spróbować chleba przygotowanego własnoręcznie. Tegoroczną nowością były warsztaty prowadzone przez pracowników Muzeum Rolnictwa. Jedne dotyczą wypieku chleba, podczas drugich można będzie poznać tajniki przygotowania bukietu żniwnego, czyli tzw. równianki.

Ale atrakcji jakie Muzeum w Ciechanowcu przygotowało dla swoich gości było w

nie atrakcji, jakie mieszkańcy w Ściebniekowie przygotowali dla swoich gości było w niedzielę znacznie więcej. Wszyscy, którzy tego dnia przyjechali do muzeum mogli uczestniczyć w życiu, jakie toczyło się w czasie żniw na XIX-wiecznej podlaskiej wsi. Prezentowane były dawne obrzędy i zwyczaje związane ze żniwami i dożynkami. Pokaz żniwny rozpoczął się ok. 14.30 pokazem zbioru żyta za pomocą sierpów, następnie kos. Żniwiarze zaprezentowali też obrzęd zdobienia „przepiórki” i jej „oborania” (to niezwykle emocjonujący zwyczaj przeciągania po polu za nogi najmłodszej żniwiarki).

Zainteresowani mieli możliwość wzięcia udziału w konkursie na wykonanie równianki (bukietu żniwnego). Równianka jest to bukiet z 4 podstawowych zbóż, lnu, warzyw ogrodowych, przyozdobiony kwiatami ogrodowymi, święcony w kościele 15 sierpnia w dniu święta Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny zwanym z tego tytułu Matki Boskiej Zielnej.

Głównym punktem imprezy było jednak święto piekarzy - prezentacja firm piekarniczych z całej Polski i z zagranicy oraz wypiek tradycyjnego chleba w wiejskim piecu polowym. Każdy mógł spróbować wyrobów piekarniczych oraz zapoznać się z dawnym sposobem wypieku chleba i przyrzuć się temu procesowi z bliska, a najciekawsze stoiska są nagradzane. Przez cały dzień w piecu polowym w skansenie będzie można oglądać proces pieczenia tradycyjnego chleba na zakwasie.

(opr.mk)

