

Śliwkowa królowa Bojanowa

Przed laty Bojanowo słynęło z czterech symboli: więzienia dla kobiet, browaru, szkoły rolniczej i... śliwki. Pierwszego z nich już nie ma. Los pozostałych jest niepewny. Dotyczy to zwłaszcza śliwki nazywanej bojanówką. Jej ewenement polega na tym, że rośnie i owocuje w zasadzie tylko w Bojanowie i okolicy. Mogłaby stać się lokalnym produktem przynoszącym dochody i przysłużyć się promocji miasteczka.

Śliwkowa stolica

Kiedys Bojanowo było polską stolicą sadów z tą śliwką. Wprawdzie małe drzewka próbowano przenieść do Rawicza, Leszna, Gostynia albo w inne miejsca Polski, ale ten eksperyment nie wyszedł. Jeśli nawet sadzonki drzewa przyjęły się, to nie owocowały.

- Trudno wytłumaczyć, dlaczego nie wydaje owoców gdzieś indziej - mówi Krzysztof Wodyński, bojanowski regionalista. - Ponieważ występuje tylko w naszej gminie, przylgnęła do niej nazwa bojanówka. Obecnie jednak coraz mniej osób ma tę śliwkę przy swoich domach czy w ogrodach, bo handel tą odmianą przestał być dochodowy.

W latach 70-tych i 80-tych minionego wieku bojanówki sprzedawano nawet kilkadziesiąt ton. Całymi przyczepami trafiała na giełdy owocowo-warzywne, targowiska. Znana była od Śląska po Bałtyk.

- Wtedy wielu mieszkańców Bojanowa dorobiło się na tej śliwce. Pie-

fiła do Bojanowa. Prawdopodobnie w XVII wieku sprowadzili ją ze sobą protestanci ze Śląska, którzy uciekając przed prześladowaniami religijnymi osiedlili się w Bojanowie.

- To jednak tylko hipoteza - dodaje Wodyński. - Ja nawiązując do Japonii jako Kraju Kwitnącej Wiśni nazywałem kiedys Bojanowo „miastem kwitnącej śliwy”. Faktem jest, że w miasteczku znajduje się ulica Śliwkowa. Przebiega pomiędzy ogrodami, gdzie przed laty rościło dużo tych śliwek. Zapewne z tego powodu ulicy nadano taką nazwę.

Pomysłem na wypromowanie śliwki bojanówki Wodyński zainteresował już kilka lat temu pochodzącego z Leszna Roberta Gruszczyńskiego, właściciela restauracji Villa Aurora w Gołaszynie. Do tej inicjatywy włączyła się Jolanta Zielińska-Każmierczak z Akademii Umiejętności „Kulinarne Przygody” w Poznaniu, bo ta śliwka mogłaby być składnikiem wielu potraw i przetworów. Ze względu na swój smak idealnie nadaje się np. na placek, powidła,

100 kilometrów od Bojanowa, potrafią od czasu do czasu przyjeżdżać specjalnie na to danie. W menu są także pierogi faszerowane tą śliwką oraz konfitury z niej serwowane na deser albo jako dodatki.

- Bojanówkę wykorzystuje też bojanowski browar. Wyprodukował nowy gatunek piwa z sokiem z tej śliwki. Oficjalną premierę będzie on miał na Święcie Bojana na przełomie września i października. Jako Stowarzyszenie chcemy, żeby w przyszłości na butelkach tego piwa znalazła się etykieta, która promowałaby bojanówkę jako produkt regionalny. Myślę, że gdyby tak się stało, narodziłaby się „królowa Bojanowa”.

Ojciec chrzestny

Gruszczyński podkreśla, że Stowarzyszeniu chodzi o przywrócenie mody na tę śliwkę i nakłonienie mieszkańców do ponownego jej uprawiania na działkach.

- Skoro mamy regionalną, wyjątkową w swoim rodzaju śliwkę, to należy



▲ Na zebranie Stowarzyszenia Bojanówka w restauracji pana Roberta przyjechało kilka jego członkiń: Czesława Gill i Dorota Wawrzyniak z KGW w Gościejewicach, Maria Jernaś i Honorata Dmyterko z KGW w Chojnie oraz Mieczysława Plewa z KGW w Sowach. Przywiozły ze sobą specjały zrobione z wykorzystaniem bojanówki m.in. kruchy placek, dżem, powidła, kompot, deser śliwki pod kruszonką, nalewkę.



bardziej przedsiębiorczy mieszkańcy inwestowali w remonty, czy budowę domów, organizowanie wesel dzieciom, ustawianie nowych nagrobków swoim zmarłym krewnym itp.

Regionalista zauważa, że ten handel nie do końca legalny, ale zanim urzędnicy dowiadawali się o uprawiających go prywaciarzach, dwutygodniowy sezon na bojanówkę mijał i na rok zapominano o problemie.

- Zresztą, PRL dość liberalnie podchodziła do handlu owocami i warzywami. Na ogół wystarczyło powiedzieć na drodze milicjantowi, że śliwka jedzie dla klasy robotniczej z hut i fabryk. Niekiedy milicjantów dokonujących kontroli drogowej udawało się obłaskawić torbą śliwek. Nawet do tego stopnia, że konwojowali transport pod plac targowy.

Miasto kwitnącej śliwy

To wczesna odmiana śliwki. Stosunkowo mała i nie tak słodka jak inne odmiany, ale soczysta. Nadal ma swoich amatorów, choć nie sprzedaje się już w tonach. W tym roku ze względu na suszę szybko dojrzają - pierwsze owoce pojawiły się już w czerwcu.

- Było ich dużo, taki wysyp pojawia się co dwa lata - zauważa Wodyński. - Obecnie jednak nie ma większego zainteresowania skupem tej odmiany. Pewnie dlatego, że w sklepach jest przesytno różnego rodzaju owocami dostępnymi przez cały rok. W Bojanowie tymi śliwkami handluje tylko jeden sklep.

To jedyna w swoim rodzaju odmiana śliwki, co potwierdziły badania genetyczne w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach. Jest jednak atakowana przez trudną do zwalczania chorobę wirusową o nazwie szarka. Ale, co ciekawe, nie ma to wpływu na owocowanie drzew.

Trudno dokładnie powiedzieć, jaki jest rodowód tej śliwki i kiedy tra-

czy komitury. Pojemność i przepływność pomysł, aby te i inne specjalizacje z wykorzystaniem bojanówki wpisać do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного, a samą śliwkę na listę produktów regionalnych Ministerstwa Rolnictwa. Do tego jednak daleka droga. Najpierw trzeba udowodnić pochodzenie bojanówki i to, że w Bojanowie i okolicy rośnie ona od co najmniej 20 lat.

Królowa Bojanowa

Starania w tym kierunku prowadzi Stowarzyszenie Bojanówka, którego prezesem jest Robert Gruszczyński.

- Tą śliwką zainteresowałem się, gdy kupiłem teren pod restaurację, na którym był sad bojanówki - mówi Robert Gruszczyński. - Z konieczności trzeba go było zlikwidować. Teraz trochę żałuję, że tak się stało. Na brzegu mojej posesji zostało jedno dorodne drzewo bojanówki, ale zasadziłem około 10 małych drzewek tej śliwki. Kilka z nich przyjęło się na tyle dobrze, że za 2-3 lata powinny zacząć owocować.

Stowarzyszenie liczy około 20 członków zainteresowanych bojanówką, głównie kobiet z kół gospodyń wiejskich z powiatu rawickiego. Współpracuje z Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach. Profesor Elżbieta Rozpara z tej placówki zbadała i potwierdziła regionalność bojanówki po tym, jak dwa lata temu pobrała w Bojanowie materiał do rozsiewu.

- Czekamy na dostarczenie z Instytutu dokumentów, swego rodzaju certyfikatu bojanówki, które pozwoliłyby podjąć starania o uznanie tej śliwki za produkt regionalny i wpisanie go na ministerialną listę - dodaje Gruszczyński.

W restauracji pana Robert bojanówka jest składnikiem sztandarowego dania - kaczki wielkopolskiej glazurowanej tą śliwką. Cieszy się ono dużym zainteresowaniem klientów. Niektórzy z nich, mieszkający nawet

się nią pochwaląc, zaczęli namawiać by się do promocji Bojanowa.

Stowarzyszeniu pomaga w tym Krzysztof Wodyński, którego pan Robert nazywa ojcem chrzestnym działaniom mających na celu przywrócenie zainteresowania bojanówką.

- To on przypomniał jej historię, próbował zainteresować tym owocem Urząd Miejski w Bojanowie i inne gminne placówki.

Czy właśnie bojanowski magistrat nie powinien starać się rozpropagować bojanówki np. poprzez zakup sadzonek tej śliwy i przekazanie ich mieszkańcom chcącym je uprawiać w na działkach, w przydomowych ogródkach?

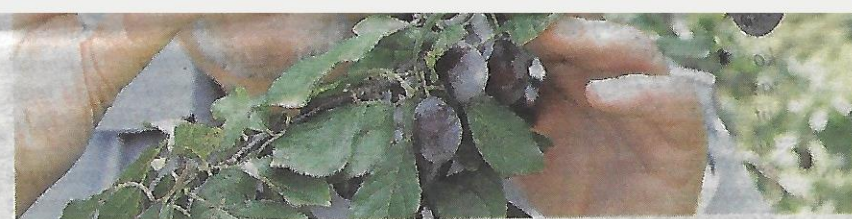
- Pomysł jest wart przemyślenia - mówi Maciej Dubiel, burmistrz Bojanowa. - W tym roku czas nasadzeń drzewek już minął, ale za rok można byłoby spróbować i poszukać pieniędzy na ten cel, jeśli nie w budżecie gminy, to w Urzędzie Marszałkowskim z programu dofinansowywania zakupu sadzonek drzew.

Idealna do promocji

Krzysztof Wodyński potwierdza, że z bojanówki można zrobić wiele specjalów, nie tylko powidła, dżemy, kompoty, placek drożdżowy, czy schab z jej nadzieniem, ale także zupy, nalewki, wina albo... bojanowską śliwowicę.

- Bojanowo pod względem kulinarnym nie ma, oprócz piwa, nic oryginalnego, co wyróżniałoby miasteczko w Wielkopolsce i całym kraju. Śliwka bojanówka, czy przygotowywane z niej przetwory lub potrawy nadawałyby się do tego w sam raz. Myślę, że również na bojanowskim terenie warto byłoby czuć się lokalnymi patriotami i promować nasze, lokalne produkty tak, jak to robią inne miejscowości i ich mieszkańcy promujący się i zarabiający na pieczarkach, szparagach, czy karpicach.

J.W.



▲ Krzysztof Wodyński zachwala śliwki bojanówki jako pyszne i zdrowe. Uważa, że te owoce, czy zrobione z nich przetwory i inne smakołyki mogłyby promować Bojanowo.



▲ Villa Aurora serwuje kilka dań z wykorzystaniem bojanówki np. faszerowane pierogi. Na zdjęciu przygotowują je Robert Gruszczyński (w restauracji jest także szefem kuchni), jego syn Amadeusz i Tomasz Szuster.