

Dorota Światała-Trybek

Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego

Studia Etnologiczne i Antropologiczne 14, 28-43

2014

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Dorota Światała-Trybek

Uniwersytet Opolski

Instytut Polonistyki i Kulturoznawstwa

Katedra Kulturoznawstwa i Folklorystyki

Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego

Abstract: Traditional cuisine is very important for tourism. It influences the attractiveness of particular countries, regions, places; it enables their economic development. The reference to the cultural heritage has many various forms (routes, festivals, competitions, culinary workshops). On the map of Europe there are „old” culinary routes, with their long history; they are recognisable and described in guide books. There are also new ones, a product of the activity of local communities, the implementation of EU programmes etc.

Key words: cultural heritage, traditional cuisine, food, travelling, tourism

Dziedzictwo kulinarne

Dziedzictwo kulinarne jest częścią szerszego pojęcia – dziedzictwa kulturowego, oznaczającego ogół dorobku społeczeństw (narodów i środowisk) w zakresie nauki, sztuki, architektury, oświaty, techniki, wytworzonego w trakcie jego historycznego rozwoju przekazywanego z pokolenia na pokolenie¹. Na dziedzictwo kulturowe składają się zatem wszelkie ślady działalności ludzkiej. Termin „dziedzictwo kulturowe” (*cultural heritage* / *patrimoine culturel*) obejmuje coraz szer-

¹ Zob. R. Smolski, M. Smolski, E.H. Stadtmüller: *Słownik encyklopedyczny edukacji obywatelskiej*. Warszawa 1999.

szy zakres. Obecnie dziedzictwo dzieli się na dziedzictwo materialne, na które składają się zabytki nieruchome (w tym **światowe dziedzictwo**) i ruchome, oraz **dziedzictwo niematerialne**, przekazywane przede wszystkim za pomocą przekazu ustnego i tradycji².

Według jednego z określeń słownikowych „dziedzictwo” oznacza „dobra kultury, nauki i sztuki pozostawione przez poprzednie pokolenia”³. Za dziedzictwo kulinarne można zatem uznać elementy związane z odżywianiem się wcześniejszych pokoleń. Zdaniem Marka Gąsiorowskiego na dziedzictwo kulinarne składają się „produkty żywnościowe i artykuły spożywcze, charakteryzujące się szczególnymi cechami jakościowymi i tradycyjnymi sposobami wytwarzania przy wykorzystaniu »starych« technologii i silnie związane z regionem ich historycznego wytwarzania”⁴.

Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem kulturowym każdego narodu. Wyróżnia się regionalną specyfiką odzwierciedlającą charakter danego miejsca. Obejmuje hodowlę zwierząt i roślin, sposoby konserwowania i przechowywania żywności, stosowania naturalnych dodatków itd. Ekspansja jedzenia typu *instant* oraz *fast food* powoduje, że tradycyjna kuchnia, składająca się zazwyczaj z prostych i zdrowych składników, pozbawionych dodatkowych chemicznych „wzmacniaczy” smaku i konserwantów, sprawia, iż jest ona obecnie uważana za atrakcyjną i niezwykle pożądaną.

W ciągu ostatnich kilku dekad dbałość o dziedzictwo kulinarne, potrzeba jego dokumentowania, eksponowania, promocji stały się ważną kwestią o charakterze międzynarodowym, krajowym, regionalnym i lokalnym⁵. Podejmowane działania na rzecz jego zachowania przybierają wielorakie formy, nad którymi

² Konwencję w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO powołało w 2003 roku. Konwencja została przygotowana przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Oświaty, Nauki i Kultury, a przyjęta przez jej Konferencję Generalną w Paryżu w dniu 17 października 2003 roku. Weszła w życie w dniu 20 kwietnia 2006 roku. Dotychczas została ratyfikowana przez 143 państwa (stan na 3 sierpnia 2012). W Polsce weszła w życie w listopadzie 2011 roku. Stanowi obecnie jedyny akt prawa (międzynarodowego), na jakim można oprzeć budowę systemu ochrony dziedzictwa niematerialnego w naszym kraju. Według artykułu 2. Konwencji termin „niematerialne dziedzictwo kulturowe” oznacza: „praktyki, wyobrażenia, przekazy, wiedzę i umiejętności – jak również związane z nimi instrumenty, przedmioty, artefakty i przestrzeń kulturową – które wspólnoty, grupy i, w niektórych przypadkach, jednostki uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego. To niematerialne dziedzictwo kulturowe, przekazywane z pokolenia na pokolenie, jest stale odtwarzane przez wspólnoty i grupy w relacji z ich otoczeniem, oddziaływaniem przyrody i ich historią oraz zapewnia im poczucie tożsamości i ciągłości, przyczyniając się w ten sposób do wzrostu poszanowania dla różnorodności kulturowej oraz ludzkiej kreatywności”. Cyt. za: <http://www.nid.pl/idm,1271,niematerialne-dziedzictwo-kulturowe-unesco.html> [data dostępu: 12 IV 2013].

³ <http://sjp.pwn.pl/sownik/2455643/dziedzictwo> [data dostępu: 12 IV 2013].

⁴ M. Gąsiorowski: *Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych*. „AgroSmak” 2006, nr 2, s. 4.

⁵ Zob. np. D. Świtała-Trybek: *Kura górnicza, warzonka i kopalnioki... Górnicze dziedzictwo kulinarne*. „Bezpieczeństwo Pracy i Ochrona Środowiska w Górnictwie” 2011, nr 12, s. 47–53.

opiekę sprawują organizacje światowe, instytucje państwowe, ośrodki naukowe, stowarzyszenia, fundacje, osoby prywatne itd.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Początki fascynacji dziedzictwem kulinarnym w Europie sięgają 1995 roku, kiedy w Szwecji (w południowo-wschodniej Skanii) i w Danii (na wyspie Bornholm) narodził się i został wcielony w życie projekt, którego idea była potrzeba upowszechniania i stymulowania rozwoju regionalnej tożsamości kulinarnej. Działania zintegrowano z sektorem turystycznym, aby zwiedzający mogli nie tylko doświadczać piękna przyrody, poznawać interesujące zabytki, ale także skorzystać z oferty kulinarnej promującej lokalnie wytwarzane produkty żywnościowe. W Skanii licznie zaczęły powstawać sklepy farmerskie, a na Bornholmie – wędzarnie i restauracje. Do projektu zaczęły włączać się kolejne regiony, obecnie jest ich 26 (z pełnym statusem członkowskim), w tym 9 z Polski: Zachodniopomorskie, Pomorskie, Warmia – Mazury – Powiśle, Kujawy i Pomorze, Wielkopolska, Mazowsze, Dolny Śląsk, Opolskie, Świętokrzyskie. O członkostwo ubiegać się mogą producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybołówstwie, przetwórcy żywności, restauracje i inne obiekty gastronomiczne lub hotelarskie, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni.

Członkowie zrzeszeni w sieci legitymują się logo Culinary Heritage, rozpoznawalnym w całej Europie (kucharska czapka z nożem i widelcem na niebieskim tle z napisem „Dziedzictwo kulinarne”). Dzięki inicjatywie odpowiednich instytucji w poszczególnych regionach powstają szlaki dziedzictwa kulinarnego, np. „Szlakiem Świętokrzyskiego Dziedzictwa Kulinarnego 2012”.

Turystyka kulturowa / turystyka kulinarna

Turystyka kulturowa – zgodnie z definicją – oznacza:

wszystkie grupowe lub indywidualne wyprawy o charakterze turystycznym, w których spotkanie uczestników podróży z obiektami, wydarzeniami i innymi walorami kultury wysokiej lub popularnej albo powiększenie ich wiedzy o organizowanym przez człowieka świecie otaczającym, jest zasadniczą częścią programu podróży lub stanowi rozstrzygający argument dla indywidualnej decyzji o jej podjęciu lub wzięciu w niej udziału⁶.

⁶ A. Mikos von Rohrscheidt: *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*. Gniezno 2008, s. 31.

Turystyka kulturowa jest wyodrębnionym segmentem ruchu turystycznego, specyficznym rodzajem oferty spędzania czasu wolnego⁷. Obejmuje wyjazdy do miejsc zarówno najbardziej popularnych lub uznanych za wspólne dziedzictwo świata czy kontynentu, jak i – coraz częściej – do lokalnych, regionalnych i narodowych, których powstawanie związane jest ze zmianami politycznymi, społecznymi, gospodarczymi albo skonstruowanymi wokół wiodącego tematu z zakresu szeroko pojętej kultury duchowej lub materialnej⁸.

W specjalistycznej literaturze przedmiotu funkcjonują różne klasyfikacje szlaków turystycznych o charakterze kulturowym. Armin Mikos von Rohrescheidt zalicza do nich szlaki historyczne (militarne, archeologiczne, pielgrzymie i biograficzne), następnie historyczne szlaki handlowe, szlaki kultury architektonicznej i budowlanej, etnograficzne, techniki i przemysłu, dawnych rzemiosł oraz inne, odpowiadające swoją tematyką poszczególnym typom wypraw turystyki kulturowej⁹.

Turystyka kulinarna koncentruje się na wyprawach śladem charakterystycznych w określonych regionach produktów kultury materialnej, związanych z szeroko rozumianym pożywieniem, np. uprawą charakterystycznych roślin i hodowlą zwierząt, sposobami przygotowania potraw, przetwórstwem owoców i warzyw itd. Turystyka kulinarna definiowana jest w następujący sposób:

Mianem turystyki kulinarnej określa się przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju lub regionu. Wymogiem kulinarnej turystyki kulturalnej jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu¹⁰.

Turystyka kulinarna przybiera wielorakie formy. Andrzej Kowalczyk wymienia: wyprawy smakoszy (*gourmet tourism*), turystykę kuchni narodowej lub regionalnej (*cusine tourism*), turystykę gastronomiczną (*gastronomic tourism*), którą cechuje nie tylko konsumpcja, ale również poznanie przetwórstwa jedzenia¹¹.

Degustacja kulinariów coraz częściej staje się motywem przewodnim podróży. Nie tylko zatem klimat, walory przyrodnicze, warunki pobytowe, ale także jedzenie mają wpływ na to, które kraje, regiony, miejscowości cieszą się popularnością wśród turystów. Zdaniem Deana McCannella: „Wszyscy turyści do

⁷ Zob. J. Suprewicz: *Socjologia turystyki*. Lublin 2005.

⁸ Por. A. Mikos von Rohrescheidt: *Kulturowe szlaki turystyczne – próba klasyfikacji oraz postulaty w zakresie ich tworzenia i funkcjonowania*. W: *Kultura i turystyka razem, ale jak?* Red. A. Stasiak. Łódź 2009, s. 206.

⁹ A. Mikos von Rohrescheidt: *Turystyka kulturowa...*, s. 292.

¹⁰ Ibidem, s. 178.

¹¹ A. Kowalczyk: *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*. „Turyzm” 2005, z. 1–2, s. 169.

pewnego stopnia pragną tego, głębszego wniknięcia w społeczność i kulturę – to jedna z podstawowych pobudek ich podróży¹².

Współcześnie rynek turystyczny, nastawiony na dobrze poinformowanego i wymagającego turystę, musi uwzględniać w swoich ofertach kwestie konsumpcyjne. Jadło i napitek niezaprzeczalnie wpisują się w atrakcyjność turystyczną poszczególnych obszarów. Poszukiwanie produktów niepowtarzalnych, różniących się od masowych, odkrywanie nowych smaków i uroków kuchni lokalnych, związanych z miejscowymi tradycjami kształtuje obraz współczesnego ruchu turystycznego.

Gwarantem owej niepowtarzalności czyni się autentyczność. Dzięki temu, że powszechne jest przekonanie o istnieniu „naturalnego związku” między danym regionem (jego klimatem, glebą, florą i fauną) a tradycyjnym wzorcem odżywiania, doświadczenia gastronomiczne i turystyczne mogą być projektowane w perspektywie „unikalnych” i „oryginalnych” aspektów lokalnych produktów, dań, sposobów ich przyrządzania, czyli mówiąc ogólnie – lokalnej kultury gastronomicznej¹³.

Podczas podróżowania często następuje przełamywanie konsumpcyjnych barier – spożywa się coś, czego się dotąd nie znało albo jedynie o tym słyszało. Proces ten często ma miejsce nie w wykwińskiej restauracji, w której trzeba odpowiednio wcześniej zamówić stół, ale przy okazji bezpośredniego kontaktu z naturalnym środowiskiem kulturowym, np. przy straganie (potrawy serwowane przez ulicznego kucharza) czy w gospodarstwie specjalizującym się w produkcji określonych wyrobów. Podróżowanie i towarzyszące mu jedzenie, pełne niesamowitych smaków, kolorów, niespotykana na co dzień atmosfera z nutą egzotyki sprawiają, iż turysta – stając się kolekcjonerem wrażeń – wie, iż „warto zanurzyć się w świat niezwykłych doznań, pochłaniać różnorodność rzeczywistości, która – mnożona przez różne style doznawania – jest przeogromna”¹⁴.

Degustacja jedzenia – poza zaspokajaniem potrzeb fizjologicznych – jest przeżyciem, kulturowym doświadczeniem. Delektowanie się specjałami różnych kuchni sprawia, iż czynność tę porównuje się do metafizycznego doznania wyzwalającego określone emocje. Słodki, słony, kwaśny, gorzki smak dań budzi odpowiednią reakcję receptorów smakowych, przyczyniając się do intensyfikacji odczuć kulinarnych. Rodzaj spożywania takich czy innych potraw i towarzyszące im okoliczności pozostają na długo w pamięci, niejednokrotnie kształtując nowe wzory konsumpcyjne.

¹² D. McCannell: *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*. Przeł. E. Klekot, A. Wieczorkiewicz. Warszawa 2002, s. 15.

¹³ A. Wieczorkiewicz: *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*. Kraków 2008, s. 280–281.

¹⁴ Eadem: *Piękna kuchnia w smacznym świecie. Projektowanie doświadczenia zmysłowego w kulturze współczesnej*. W: *Spektakle zmysłów*. Red. A. Wieczorkiewicz, M. Kostaszuik-Romanowska. Warszawa 2010, s. 79.

Jedzenie – konstatuje Georgeanne Brennan – jest centralną częścią naszego życia nie dlatego, że daje nam siłę i dostarcza przyjemności, lecz przez to, że łączy nas ze wszystkimi, którzy byli tu wcześniej. Jedzenie tworzy więź z ziemią, z przyjaciółmi i krewnymi zgromadzonymi wokół stołu, z przyszłymi pokoleniami. W kruchym, niestabilnym świecie jedzenie jest wartością stałą¹⁵.

Szlaki dziedzictwa kulinarnego

Każde państwo legitymuje się tzw. kuchnią narodową – zestawem rozpoznawalnych potraw, mających długą tradycję spożywania, przypisanych danemu krajowi. Z kuchnią polską utożsamiane są następujące dania i produkty: bigos, kotlet schabowy, kotlet mielony, gołąbki, żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, kluski, pierogi, kasza, grzyby. Kuchnia niemiecka kojarzona jest przede wszystkim z wieprzowiną (popularny sznycel), kapustą, ziemniakami oraz piwem; węgierska – z zupami: gulaszową (gulyásleves) i rybną (halászlé), czeska – z knedlikami, serem smażonym, także z piwem, becherovką (likier na bazie ziół) itd. W każdej kuchni narodowej występują jednak regionalne odmiany z charakterystycznymi specjałami, których turysta pragnie „smakowo doświadczyć”. Lokalne produkty, przygotowywanie dań zgodnie z miejscową tradycją – to współcześnie wartości bardzo cenione.

Turystyka kulinarna jest gwałtownie rozwijającą się gałęzią przemysłu turystycznego, czego wyrazem są liczne, funkcjonujące i cały czas powstające tematyczne szlaki kulinarne związane czy to z napojami (np. winem czy piwem), czy z charakterystycznymi produktami (np. serami, wędlinami, owocami itd.). Spośród olbrzymiej liczby europejskich szlaków kulinarnych warto wymienić kilka:

- **Szkocki Szlak Whisky** (*Malt Whisky Trail*) – znajduje się w rejonie Speyside w północno-wschodniej części Szkocji, gdzie mieści się najwięcej destylarni charakterystycznego napoju alkoholowego. Turyści mogą zwiedzać i obserwować wszystkie etapy produkcji whisky¹⁶.
- **Turystyczny Szlak Szampana we Francji** (*Route de Champagne*) – przyciąga osoby chcące poznać tajniki produkcji szampana. Szampania jest jednym z 10 głównych francuskich regionów winnych. Szlak ciągnie się wśród winnic położonych na południe od Reims. Najważniejsze winnice zlokalizowane są w trójkącie: Reims – Eperney – Chalons-sur-Marne¹⁷.

¹⁵ G. Brennan: *Świnia w Prowansji. Dobre jedzenie i proste przyjemności w południowej Francji*. Przeł. J. Ochab. Wołowiec 2010, s. 13.

¹⁶ Zob. http://podroze.gazeta.pl/podroze/56,114158,10084017,Szkocja__Malt_Whisky_Trail,,9.html [data dostępu: 15 IV 2013].

¹⁷ Zob. <http://travel.blox.pl/2008/10/PODROZ-DO-SZAMPANII-1-FRANCJA-W-TYDZIEN.html> [data dostępu: 12 IV 2013].

- **Szlak winny w Alzacji** (*La Route des Vins d'Alsace*) – ma długość 180 km, ciągnie się od Marlenheim do Thann – między Strasburgiem a Mulhouse. Jest to prawdziwe muzeum na powietrzu. Można podziwiać brukowane uliczki, domy z „pruskiego” muru, renesansowe fontanny i romantyczne winiarnie. W wioskach znajdują się tradycyjne gospody zapraszające turystów na alzackie wino i tradycyjną kuchnię. Produkowany jest tu alzacki tokaj, gewurztraminer i Muskat¹⁸.
- **Serowy Szlak Bregenzerwald w Austrii** (*KäseStrasse Bregenzerwald*) – łączy farmy, hotele, sklepy oraz wytwórców, którzy produkują sery tradycyjnymi metodami. Szlak – o długości około 70 km – biegnie przez miasta: Egg – Warth – Au – Schwarzenberg – Sibratsgfäll – Langen – Sulzberg. Turysta może przyrzec się całemu procesowi powstawania alpejskich serów, a nawet nauczyć się ich wyrabiania¹⁹.
- **Szlak moszczu w Dolnej Austrii** – to okrężna trasa o długości 200 km, wijąca się pośród wzgórz dolnoaustriackiego regionu Mostviertel (największego regionu sadów z gruszkami do produkcji moszczu w Europie), prowadząca do 29 gospodarstw, w których produkuje się moszcz, 21 lokali serwujących ten napój i 24 gospodarstw sprzedających własne wyroby. Na szlaku znajdują się ścieżki tematyczne i dydaktyczne²⁰.
- **Heski Szlak Winny** (*Hessische Bergstrasse*) – trakt wędrowny prowadzący przez środek obszaru uprawy winorośli. Co roku 1 maja winiarze zapraszają na wędrowkę po winnicach położonych pomiędzy Heppenheim i Zwingenbergiem. W ramach tzw. „Wiosny Winnej” organizowany jest również zlot winny w Bensheim²¹.

W Polsce funkcjonowanie szlaków kulinarnych nie ma długiej historii. Dopiero w ostatnich kilku latach zaczyna coś więcej dziać się w tej kwestii, czego przykładem jest chociażby **Szlak kulinarny „Śląskie smaki”**. Powstał on z inicjatywy Śląskiej Organizacji Turystycznej w celu ochrony i promowania dziedzictwa kulinarnego województwa śląskiego. Szlak – funkcjonujący od jesieni 2012 roku – początkowo tworzyło 21 lokali (popularyzujących przede wszystkim dania śląskie), w kwietniu 2013 roku dołączyło kolejnych 14 punktów gastronomicznych. Obecnie, ze względu na zróżnicowanie regionalne, propaguje się potrawy zarówno kuchni śląskiej, jak i beskidzkiej oraz jurajskiej. Restauracje, zajazdy, karczmy, cukiernie rozsiane są od Częstochowy na północy po Istebną na połud-

¹⁸ Zob. <http://facet.interia.pl/obyczaje/styl-zycia/news-winnym-szlakiem-almazji,nId,593051> [data dostępu: 12 IV 2013].

¹⁹ Zob. <http://www.national-geographic.pl/aktualnosci/pokaz/lato-w-vorarlbergu/> [data dostępu: 10 IV 2013].

²⁰ Zob. <http://www.austria.info/pl/kulinaria-w-austrii/szlak-moszczu-w-dolnej-austrii-1164282.html> [data dostępu: 10 IV 2013].

²¹ Zob. <http://www.deutscheweine.de/icc/Internet-PL/nav/7b5/7b51a747-4e67-811b-cd06-3a5926daeece> [data dostępu: 12 IV 2013].

niu województwa. Popularność szlaku wśród turystów jest wynikiem nie tylko doskonałej kuchni serwowanej w restauracjach, ale także promocji w mediach. TVP Oddział Katowice w każdą sobotę po południu nadaje program „Rączka gotuje”, którego gospodarzem jest znany kucharz Remigiusz Rączka, przygotowujący wybrane specjały w obiektach gastronomicznych znajdujących się na szlaku.

Nazwa „Śląskie smaki” odnosi się także do konkursu kulinarnego skierowanego do kucharzy amatorów, uczniów szkół gastronomicznych i profesjonalnych mistrzów gotowania. Zadaniem uczestników konkursu jest przygotowanie potrawy mającej związek z tradycjami kulinarnymi województwa śląskiego. Jury ocenia zupy, dania główne, przystawki lub desery²².

Z pewnością regionem dbającym o kultywowanie tradycji w zakresie pożywienia jest Małopolska. Kulinarium stały się tu wysoko cenionym produktem turystycznym. To właśnie w tym regionie licznie powstały szlaki nawiązujące do dziedzictwa kulturowego tutejszych mieszkańców, takie jak:

- **Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami** – obejmuje gospodarstwa agroturystyczne oferujące dania regionalne przygotowywane na bazie ziół.
- **Szlak Oscypkowy** – związany jest z charakterystycznymi produktami, serami: oscypkiem, bryndzą, bundzem, rędykołką, od pokoleń wytwarzanymi z mleka owczego tradycyjnymi sposobami. Szlak obejmuje rozległy obszar powiatów tatrzańskiego i nowotarskiego od Zakopanego po Jaworki w Pieninach z 20 bączkami.
- **Na Śliwkowym Szlaku** – prowadzi przez obszar Pogórza Wiśnickiego oraz Beskidu Wyspowego, słynący z uprawy drzew owocowych, przede wszystkim różnych gatunków śliw, z których przygotowuje się suszone owoce, konfitury, desery, nalewki i dania obiadowe. Produkty: „suska sechłońska”, „susorka iwowska”, „śliwowica żmiącka” należą do wyrobów lokalnych, cieszących się dużą popularnością. „Suska sechłońska” została wpisana w 2006 roku na „Listę Produktów Tradycyjnych”, natomiast w 2010 roku produkt ten zarejestrowano w Unii Europejskiej jako „Chronione Oznaczenie Geograficzne”²³. Od 2001 roku odbywa się „Święto Suszonej Śliwki” – impreza mająca na celu promocję produktu regionalnego, jakim jest suszona śliwka, oraz popularyzację walorów turystycznych i krajobrazowych Gminy Iwkowa.
- **Małopolska Trasa Smakoszy** – uwzględnia 7 tras turystycznych, na których zaznaczono karczmy regionalne, gdzie podróżni mogą odpocząć, posilić się tradycyjnym jadłem, poznać przepisy na wybrane dania.

Wprowadzenie projektu **Kulinarny Szlak Turystyczny – Kuchnia Polska** zaplanowano na lata 2009–2012. Podmiotem wdrażającym były: Starostwo Powiatowe

²² Zob. http://slaskiesmaki.pl/pl/t/Szlak_Kulinarny_Slaskie_Smaki [data dostępu: 8 V 2013].

²³ Zob. <http://travel-fan.pl/ciekawostki/malopolska-chce-przyciagnac-turystow-smakiem/> [data dostępu: 12 IV 2013].

w Jeleniej Górze, Stowarzyszenie Gmin Karkonoskich, Katedra Marketingu i Zarządzania Gospodarką Turystyczną Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu oraz wybrane obiekty hotelowo-gastronomiczne z obszaru Kotliny Jeleniogórskiej. W założeniu szlak miał stać się atrakcją turystyczną regionu południowo-zachodniego, w którym krzyżują się smaki i tradycje kulinarne Kresów, Podlasia, Wielkopolski, Śląska i innych regionów Polski. Poszczególne restauracje i lokale gastronomiczne specjalizują się w jednym z rodzajów polskiej kuchni regionalnej. W ten sposób polscy i zagraniczni turyści odwiedzający piękne okolice Karkonoszy i Gór Izerskich mają okazję poznać i delektować się specjałami z różnych części Polski²⁴.

Szlak Kulinaryny Mazowiecka Micha Szlachecka zawdzięcza swoje istnienie trzem restauratorom z Mazowsza wschodniego, którzy podjęli się trudu podniesienia atrakcyjności turystycznej tego regionu. Obecnie na szlaku znajduje się 7 obiektów, zlokalizowanych w Skibniewie, Siedlcach, Mordach, Patrykozach i Sokołowie Podlaskim. Na szlaku można spędzić aktywnie czas wolny, uczestnicząc m.in. w warsztatach kulinarnych, warsztatach rękodzieła, wypieku „księżyców szlacheckich”, wędkowaniu, odbywając jazdę konną, przejażdżki bryczką, biorąc udział w kuligach, rajdach rowerowych, spływach kajakowych, zabawach przy ognisku, biesiadach na powietrzu. Atrakcją jest tradycyjna „ruska bania”, mini SPA „Dotyk Anioła” z kąpielami w piwie oraz rozgrzewka kremłowskimi herbatkami²⁵.

Białostocki szlak kulinarny ma charakter miejski. Zaczął funkcjonować w październiku 2010 roku. Tworzą go 32 restauracje zlokalizowane w Białymstoku. Dla podniesienia atrakcyjności lokali odbywają się w nich konkursy i warsztaty gastronomiczne. Dodatkowym atutem jest możliwość – po zostaniu członkiem Klubu Białostockiego Smakosza – korzystania ze zniżek oraz gratisów w restauracjach²⁶.

Nieco inny charakter przyjął **Piastowski Szlak Kulinaryny**. Nie jest on w znaczeniu dosłownym szlakiem, po którym wędruje się, mogąc przy okazji delektować się w rozmaitych punktach gastronomicznych specjałami kuchni średniowiecznej Polski. Projekt współfinansowany był przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2007–2013. Jego głównym celem jest podniesienie konkurencyjności produktów o charakterze lokalnym i regionalnym, zastrzeżonych znakiem towarowym „Provincia” (wyroby premium z mięsa, wędliny z dziczyzny oraz przetwory z grzybów i owoców lasu). W ramach Piastowskiego Szlaku Kulinarne organizowane są imprezy kulturalno-kulinarne na obszarze geograficznym gmin po-

²⁴ Zob. <http://www.dobrysmak.pl/strony/KST/KST.htm> [data dostępu: 13 IV 2013].

²⁵ Zob. <http://szlak-kulinaryny.pl/Szlak,3> [data dostępu: 5 V 2013].

²⁶ Zob. <http://bialostockiszlakkulinaryny.pl/> [data dostępu: 5 V 2013].

łożonych wokół Zalewu Sulejowskiego, w pobliżu rzeki Pilicy. Podczas tych spotkań przygotowuje się potrawy z dziczyzny, odbywają się prezentacje i pokazy kulinarne oraz degustacje dań. Jak zapewniają pomysłodawcy Piastowskiego Szlaku Kulinarnego:

Współtworzymy społeczność, razem z naszymi towarzyszami łowieckimi z naszymi przyjaciółmi i odbiorcami. Łączy nas troska o środowisko naturalne i jego zasoby. Jesteśmy pasjonatami, a jedną z tych pasji jest ciągle poszukiwanie dobrego smaku i radość z jego odnajdywania²⁷.

Wymienione przykłady funkcjonowania szlaków kulinarnych wpisują się w proces zmian gustów nie tylko w zakresie turystyki, ale również pożywienia. Współczesny konsument, zarówno coraz częściej dobrze zorientowany w kwestiach ofert spędzania wolnego czasu, ich wielości oraz różnorodności, jak i świadomy potencjału zdrowotnego naturalnej żywności, celowo wybiera oferty turystyczne będące połączeniem tych dwóch elementów.

Konsument zwraca się więc w stronę wartości innych, niż czysto użytkowe: walorów emocjonalnych kupowanych dóbr, ich oryginalności, unikalności, stylu, specjalnego pochodzenia. Taki kierunek przemian w stylu życia bogacących się obywateli wyraźnie wskazuje na to, że tradycyjna żywność może być właśnie odpowiedzią na współczesne potrzeby konsumenta²⁸.

Promocja lokalnych specjalów w przewodnikach

W ostatnich kilku latach można zaobserwować, iż na rynku wydawniczym masowo ukazują się przewodniki turystyczno-kulinarne dotyczące wybranych regionów Europy. Sposób narracji (często w formie wspomnień), barwny język, piękne kolorowe ilustracje, oryginalne przepisy kulinarne, sposoby przygotowania potraw, eksponowanie atrakcji turystycznych (obiekty godne zwiedzenia, lokale gastronomiczne cieszące się popularnością itd.) niewątpliwie zachęcają czytelników do konfrontacji pisanych informacji z rzeczywistością i zasmakowania specjalów lokalnych kuchni. Wśród tego typu wydawnictw największą popularnością cieszy się kuchnia włoska, czego wyrazem są liczne publikacje na jej temat. W latach 2010–2012 ukazały się m.in.: *Smaki południowej Italii* (2010); *Smaki północnej Italii* (2011); *Księga smaków Toskanii* (2012); *Apetyt na Italię. VESPAniała podróż kulinarna* (2012). W tym czasie wydane zostały także inne przewodniki dotyczące kuchni innych krajów, m.in. *Księga smaków Prowansji* (2012), *Kulinaryny Kaukaz. Smaki, tradycje, receptury* (2011).

²⁷ Zob. <http://www.provincja.pl/> [data dostępu: 7 V 2013].

²⁸ A. Kierzkowska: *Działania w obronie tradycji i dobrego smaku*. W: *Kultura i turystyka...*, s. 163.

Większość typowych przewodników turystycznych – zgodnie z przeznaczeniem – zawiera również „gastronomiczne” dane dotyczące zwiedzanych miejsc. Często objaśnienia nie ograniczają się jedynie do wyliczenia charakterystycznych dań i wskazania konkretnej restauracji, ale akcentuje się również ich familiarność i pokoleniowość, co ma sprawić, iż turysta poczuje się bezpiecznie jak w rodzinie i będzie mógł doświadczyć autentycznej domowej atmosfery. Przykładowo, w Bolonii znajduje się lokal Caminetto d' Oro, gdzie „Mamma Maria przyrządza stek Chianina, tartę truflową oraz leciutkie ciasta z sera ricotta, podczas gdy Papa Gino z synem Paolo zajmują się obsługą gości w przytulnej jadalni [...]”²⁹.

Kulinarne podróże z biurem turystycznym

„Podróże kulinarne” są propozycją skierowaną przede wszystkim do tych klientów, którzy – świadomi różnic w sposobach odżywiania, występowania nieznanymi w ich kulturze składników, wreszcie przygotowywania posiłków, niejednokrotnie zarezerwowanych jedynie dla określonej grupy ludzi – chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat menu mieszkańców innych krajów, kontynentów. W programach wycieczek kulinarnych uwzględnia się zatem nie tylko zwiedzenie ośrodków (regionów, miejscowości, „specjalistycznych” muzeów, np. czekolady, makaronu, musztardy itd.) słynących z jakiejś potrawy czy składników, ich degustację, ale także udział w kursach gotowania pod okiem miejscowego mistrza kuchni. Przykładowo, turyści, którzy wybiorą się do Barcelony, mają okazję nauczyć się przyrządzać gazpacho, paellę i mariscos (owoce morza); do Maroka – ciasteczka z Essauoira; do Gruzji – churchkhele (słodki przysmak z Kachetii) oraz mkhlovani i chinkali (pierogi mięsne z aromatycznym bulionem w środku). Zdarza się, iż „z góry” określona jest grupa odbiorców takich wojaży, np. „Podróże kulinarne – Maroko dla kobiet”. Wówczas w programie wycieczki, oprócz tzw. treści gastronomicznych, przewidziane są atrakcje typu: spotkanie z wróżką, nauka tańca brzucha, nauka nakładania tatuaży z henny, zabieg tzw. gommage (naturalny peeling przy zastosowaniu czarnego mydła) itp.

Organizatorzy podróży kulinarnych, reklamując je, odwołują się do szeroko rozumianego dziedzictwa kulturowego. Akcentują te jego elementy, które – według nich – sprawiają, że wycieczka „ze smakiem w tle” będzie wielką przygodą, która na długo pozostanie w pamięci turystów.

Zabierzemy Państwa w świat finezyjnych smaków i nęcących zapachów. Będziemy myszkować na lokalnych targach w poszukiwaniu aromatycznych przypraw i egzotycznych składników, a potem

²⁹ L. Gerard-Sharp, G. Genin: *Kieszonkowy przewodnik. Bolonia, Parma, Ferrara, Ravenna, Rimini – od środka*. Przeł. M. Kowalczyk. Warszawa 2009, s. 74.

pod okiem lokalnych mistrzów kuchni będziemy macerować, gotować, piec, lokalne przysmaki. To wspaniała okazja, aby poznać zwiedzany kraj „od kuchni” i to dosłownie. Oprócz wizyt w ciekawych historycznie i przyrodniczo miejscach, poznawania ludzi i ich kultury wspólnie z „mistrzem kuchni” przygotowujemy lokalne specjały. Ponadto poznamy inne kulinarne aspekty – świat wspaniałych win leżakujących w słynnych hiszpańskich bodegach, serów dojrzewających w górskich klasztorach Francji, owoców morza łowionych o świcie w Zatoce Biskajskiej czy argentyńskich steków serwowanych na pampie. Zaprosimy także w podróż „W 80 win dookoła świata”, podczas której będziemy uczestniczyć w kursach etnologicznych i degustacjach najprzedniejszych trunków. W najlepszych browarach posmakujemy świeżo warzonego piwa, a w licznych destylarniach poznamy najlepsze gatunki Bourbona czy Whiskey. Zapraszamy do zakosztowania Najsmaczniejszych Podróżny Świata!³⁰.

Festiwale, konkursy oraz inne imprezy kulinarne

Potencjał dziedzictwa kulinarnego, korzystanie z jego zasobów w ruchu turystycznym ma wyraz także w innych formach – festiwalach, konkursach, imprezach kulinarnych poświęconych zazwyczaj jednemu produktowi bądź konkretnej potrawie. Przedsięwzięcia te są przykładem przede wszystkim aktywności instytucjonalnej (skanseny, stowarzyszenia, restauratorzy, urzędy gmin i miast, starostwa powiatowe). Odbývają się zazwyczaj w okresie wakacyjnym, w weekendy, co niewątpliwie wpływa na liczbę uczestników. Są doskonałą okazją do wypromowania nie tylko określonego produktu, ale także miejsca, skąd on pochodzi bądź gdzie jest popularny, albo instytucji, która go reklamuje (np. skansenu)³¹.

Niemal każdy region Europy, zabiegając o turystów, organizuje kulinarne święta, które przyjmują charakter dużych imprez plenerowych, dobrze przygotowanych, uwzględniających w swoich programach potrzeby uczestników w różnym wieku. Podczas ich trwania odbywają się nie tylko degustacje potraw, ale również konkursy gotowania, warsztaty kulinarne pod okiem znanych mistrzów kuchni, występy zespołów folklorystycznych, a na straganach można kupić przetwory i produkty lokalnych gospodarstw itp. Spośród ogromnej liczby tego typu imprez warto wymienić następujące europejskie festiwale: paelli w Walencji (*Paella Festival – Sueca*), ostryg w Irlandii (*Clarinbridge Oyster Festival*), tortellini w Vallegio (*Festival del Tortellini in Valeggio*; trwa trzy dni, odbywa się w pierwszy weekend września) i pizy w Salerno we Włoszech, kasztanów jadalnych (*Fiera di a Castagna-Bocognano*) na Korsyce, cytryn (*Fête du Citron*; od 80 lat odbywa się w Menton) we Francji, raków (*Kraftpremiaren*) w Szwecji, zupy gulaszowej w miejscowości Szolnok (bierze w nim udział około 500–800 załóg, które gotują

³⁰ http://www.polkatravel.pl/pl/top_events/ [data dostępu: 7 IV 2013].

³¹ Zob. szerzej: D. Świtała-Trybek: *Święto kartofla, żymloka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych*. W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Red. K. Łeńska-Bąk. Opolo 2007, s. 339–350.

potrawę dla 50–70 tys. osób) i zupy rybnej w miejscowości Baja na Węgrzech; boczku i słoniny w Gailtal w Austrii itd. Nie można nie wspomnieć o najbardziej znanym święcie piwa – *Octoberfest*, odbywającym się w Niemczech. Jego historia sięga 1810 roku. Przeciętnie bierze w nim udział około 6 milionów ludzi, w tym wielu turystów z całego świata.

W Polsce dużą popularnością wśród turystów cieszą się m.in.: Festiwal Pierogów w Krakowie (sierpień), Festiwal Pstrąga w Sromowcach Niżnych nad Dunajcem (wrzesień), Święto Pstrąga w Złotym Potoku (sierpień), Festiwal Ryby, Wędkki i Muzyki „Sielawa Blues” w Starych Jabłonkach (wrzesień), Święto ciapkapusty w Kochanowicach (czerwiec), Święto Kartofla (Ziemniaka) w wielu miejscowościach (w kraju najstarsza tego typu impreza odbywa się w Mońkach – od 1979 roku), Święto Ciulimu i Czulentu w Lelowie (sierpień)³², Święto Jabłka i Gruszki w Gminie Raciechowice (wrzesień), Święto Golonki (np. w Bielsku-Białej, Częstochowie, Krakowie itd.), Święto Kiełbasy Lisieckiej (czerwiec), Regionalny Festiwal Kołocza Swojskiego w Żorach (wrzesień), Święto Kartacza w Gołdapi (sierpień). Na imprezach tych gromadzą się tysiące smakoszy spragnionych różnych potraw.

Podsumowanie

Dziedzictwo kulinarne na współczesnym zhomogenizowanym rynku artykułów żywnościowych stanowi dobro kulturowe. Do tego obecnie wysoko cenionego dobra chętnie odwołują się instytucje, stowarzyszenia, lokale gastronomiczne itd., które podjęły się trudu jego upowszechnienia. W ruchu turystycznym kulinaria odgrywają ważną rolę, są niewątpliwie elementem przyciągającym podróżnych. Zwiedzanie, podziwianie zabytków, krajobrazów, miejsc wyjątkowych niesie z sobą wiele konotacji. Jeśli dołożyć do tego dodatkowy czynnik w postaci degustacji miejscowej kuchni – pełnej zazwyczaj niespodzianek – podróżowanie wzbogacone zostaje o kolejny „smakowy” aspekt. Często jest też tak, że poznane przy okazji wojaży menu pozostawia najwięcej śladów w pamięci. Podróżowaniu (i jedzeniu) prawie zawsze towarzyszą inni ludzie. Ich obecność stanowi *sine qua non* ruchu turystycznego. Zdaniem Krzysztofa Przeclawskiego:

Istotą turystyki jest spotkanie – spotkanie z ludźmi, z samym sobą w odmiennych warunkach, spotkanie z dziełami człowieka, spotkanie z przyrodą. Dla ludzi wierzących może to być szczególne spotkanie z Bogiem. Turysta ma okazję nie tylko do spotkania, ale też do lepszego zrozumienia drugiego człowieka i jego kultury. Ma możliwość rozumienia symboli, znaków, które są mu przeka-

³² B. P a b i a n: *Ciulim i tatarczuch – konkursowe specjalja kuchni częstochowskiej*. W: *Pokarmy i jedzenie...*, s. 351–360.

zywane bądź przez ludzi żyjących, bądź przez wytwory kultury. Turystyka może być doświadczeniem, może stanowić wzbogacenie jaźni³³.

Podjęta problematyka dziedzictwa kulinarnego w kontekście europejskiego ruchu turystycznego pozwala na sformułowanie następujących wniosków:

- dziedzictwo kulinarne odnosi się do globalnego ruchu turystycznego,
- jest ważnym motywem przewodnim w europejskim przemyśle turystycznym,
- ma wpływ na atrakcyjność turystyczną poszczególnych krajów, regionów, miejscowości, stwarza możliwości ich gospodarczego rozwoju,
- przyjmuje wiele zróżnicowanych form (szlaki, festiwale, konkursy, warsztaty kulinarne),
- na mapie Europy funkcjonują „stare” szlaki kulinarne, mające już swoją historię, dobrze rozpoznawalne i opisane w przewodnikach turystycznych; wciąż powstają również nowe, będące efektem aktywności społeczności lokalnych, wdrożenia programów unijnych itd.
- współczesny turysta coraz częściej poszukuje miejsc, gdzie może poznać i doświadczyć dziedzictwa kulinarnego.



Fot. 1. Stoiska z potrawami węgierskimi, Siófok (fot. D. Świłała-Trybek, lipiec 2012)

³³ K. Przecławski: *Socjologia turystyki*. W: *Nauki o turystyce*. Red. R. Winiarski. Kraków 1999, s. 50.



Fot. 2. Festiwal wina w Balatonboglár, Węgry (fot. D. Światała-Trybek, sierpień 2011)



Fot. 3. Stoisko z tradycyjnymi wyrobami kulinarnymi w Górnośląskim Parku Etnograficznym w Chorzowie (fot. D. Światała-Trybek, październik 2009)



Fot. 4. Wyrób dżemu malinowego, południowa Słowacja (fot. D. Światała-Trybek, sierpień 2007)