

Arkadiusz Ochmański

Model wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w turystyce : przykład Górnego Śląska

Nowa Biblioteka. Usługi, Technologie Informacyjne i Media nr 3 (22), 81-104

2016

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.

Arkadiusz Ochmański

Zakład Geografii Regionalnej i Turystyki
Uniwersytet Wrocławski
e-mail: arkadiusz.ochmanski@uwr.edu.pl

Model wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w turystyce Przykład Górnego Śląska

Abstrakt: Mianem dziedzictwa kulturowego określamy sumę dorobku społeczeństw, wytworzonego w procesie historycznego rozwoju i przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Obejmuje ono zarówno elementy materialne, jak i niematerialne. Kuchnia stanowi istotny komponent drugiej grupy. Jest to wskaźnik bogactwa i różnorodności dziedzictwa kulinarnego. Nic więc dziwnego, że władze krajowe i samorządowe wraz z regionalnymi organizacjami turystycznymi tworzą inicjatywy mające na celu inwentaryzację miejscowych zasobów kulinarnych i ich zastosowania w promocji lokalnej produkcji na rynku żywnościowym, a także jako walor generujący ruch turystyczny. Dlatego warto zaobserwować, jak na poziomie lokalnym rozwija się turystyka nakierowana na zasoby dziedzictwa kulinarnego. Celem niniejszego artykułu jest przedstawienie opracowanego na podstawie studiów literaturowych modelu wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w turystyce oraz analiza wykorzystania wybranych produktów tradycyjnych na Górnym Śląsku w ramach oferty turystycznej regionu.

Słowa kluczowe: Dziedzictwo kulinarne. Kuchnia regionalna Górnego Śląska. Produkt turystyczny

Przekazywane z pokolenia na pokolenie tradycje związane z przyrządzaniem posiłków: ich skład, sposób przygotowania, technika produkcji, a przede wszystkim smak, to ważny nośnik tożsamości kulturowej krajów, regionów, a nawet małych miejscowości. Stanowią one istotny składnik dziedzictwa kulturowego. W dobie globalizacji i unifikacji kultury jest to istotny komponent oferty turystycznej. Należy chronić

oryginalne receptury i techniki związane z tradycyjnym pożywieniem, które cechuje lokalny zasięg wytwarzania, gdyż niesie to wiele korzyści.

Mianem dziedzictwa kulturowego określamy sumę dorobku społeczeństw, wytworzonego w procesie historycznego rozwoju i przekazywanego z pokolenia na pokolenie [16, s. 121]. Obejmuje ono zarówno elementy materialne, jak i niematerialne. Kuchnia stanowi istotny komponent drugiej grupy, a wszelkie „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” [22], to wskaźnik bogactwa i różnorodności dziedzictwa kulinarnego. Popularyzacja zachowań i umiejętności dotyczących kuchni regionalnej w miejscu geograficznego wytwarzania pozwala utrwalić w pamięci społeczności lokalnej fakt istnienia produktów przygotowywanych zgodnie z tradycją regionu, a co za tym idzie – zaktywizować mieszkańców do działań mających na celu odtwarzanie dawnych tradycji kulinarnych [1, s. 87]. Proces ten, poprzez wzmocnienie świadomości małych społeczności na temat specyfiki lokalnej żywności, może być czynnikiem sprzyjającym promocji regionu. Uwypuklenie zasobów kulinarnych jako elementu dziedzictwa kulturowego również może stanowić element promocji turystycznej regionów, które na podstawie rdzennego dziedzictwa kulinarnego tworzą i kreują nowe produkty turystyczne, a także wzbogacają istniejącą ofertę turystyczną o elementy kulinarne. Na specyfikę bazy produktów wpływa unikatowość wynikająca: z przestrzennie ograniczonego zasięgu spożywania, ze składu potraw odzwierciedlającego lokalne uwarunkowania środowiska geograficznego, z kultury uprawy roli na danym obszarze, z tradycyjnej techniki wyrobu. Ważne są również czynniki kulturowe, dotyczące wpływów historycznych na kształt kuchni tradycyjnej. Wymienione elementy coraz częściej wykorzystywane są jako komponent marki turystycznej obszaru. Świadectwo odrębności kulturowej, jakim z pewnością jest ukształtowana w dłuższej skali czasowej kuchnia regionalna, wzmacnia konkurencyjność na rynku turystycznym [15, s. 202]. Nic więc dziwnego, że władze krajowe i samorządowe wraz z regionalnymi organizacjami turystycznymi tworzą inicjatywy mające na celu inwentaryzację miejscowych zasobów kulinarnych i ich wykorzystania w promocji lokalnej produkcji na rynku żywnościowym, a także jako walor generujący ruch turystyczny [23, s. 198]. Przesłanką ku temu jest zmiana zachowań współczesnych turystów, będących także konsumentami. Odbiorcy oferty gastronomicznej coraz częściej nie są zadowoleni z jakości dostępnej żywności, zwracając uwagę na jej skład,

właściwości zdrowotne oraz metody wytwarzania. Stanowi to szansę dla producentów lokalnych, którzy, wracając do starych, naturalnych metod produkcji, ograniczających wykorzystanie składników chemicznych i konserwantów, wzmacniają swoją pozycję na rynku. Jednym ze sposobów zachowania rentowności metod produkcji, bardzo często pracochłonnych z uwagi na niski poziom technologii, jest rozwój turystyki bazującej na lokalnej żywności [18, s. 104]. Dla współczesnego turysty motyw gastronomiczny zaczyna odgrywać istotną rolę jako czynnik motywujący podejmowanie podróży turystycznej. Współczesny model turystyki coraz częściej opiera się na dostarczaniu wrażeń poprzez edukacyjną rozrywkę. Turysta XXI w. jest nie tylko biernym odbiorcą przekazywanych treści – za pomocą multisensorycznych narzędzi może aktywnie uczestniczyć w procesie poznawania dziedzictwa, m.in. poprzez smak i zapach tradycyjnej kuchni. Dlatego warto zaobserwować, jak na poziomie regionalnym rozwija się turystyka nakierowana na zasoby dziedzictwa kulinarnego. Za przykład niech posłuży obszar Górnego Śląska – historycznego regionu położonego na terenie południowej Polski, gdzie najstarsze tradycje kulinarne sięgają XIX w. i stanowią silny element tożsamości kulturowej rdzennych mieszkańców. Jest to obszar ukształtowany przez wiele kultur, co wynika z burzliwej historii tych ziem. Niniejsza praca stanowi omówienie specyfiki cech potencjału kulinarnego regionu jako bazy regionalnego produktu turystycznego, w powiązaniu ze stopniem jego wykorzystania w rozwoju nowych form aktywności turystycznej.

Model dziedzictwa kulinarnego w turystyce

W literaturze przedmiotu trudno znaleźć precyzyjną definicję terminu „dziedzictwo kulinarne”, jednak wielu autorów podkreśla, że stanowi ono istotny składnik dziedzictwa kulturowego [4, s. 55]. Tym ostatnim terminem określa się „wytwory materialne i niematerialne dorobku ludzkości ukształtowane w procesie przemian historycznych lub w epoce dziejów człowieka. Składają się na nie dobra kultury, jak i zjawiska tworzące kulturę np. wiedza, nauka” [14, s. 38]. Zatem na potrzeby niniejszej pracy za dziedzictwo kulinarne uznaje się wytwory kultury materialnej i niematerialnej, związane ze sztuką przygotowywania jedzenia, ukształtowane w procesie przemian społeczno-historycznych, znajdujące się pod ochroną prawną z uwagi na wysokie wartości, mające znaczenie dla tożsamości kulturowej i kultywowane w celu zachowania dla przyszłych pokoleń.

Dziedzictwo kulinarne jest silnie powiązane z przyrodniczym i kulturowym środowiskiem wsi. Truizmem będzie stwierdzenie, że geneza dziedzictwa kulturowego wraz ze sztuką kulinarną ściśle łączy się z kulturą wsi w zakresie upraw, przetwórstwa oraz produkcji żywności. Baza żywieniowa zawsze pochodzi z obszarów wiejskich. Składa się ona z jednej strony z komponentów materialnych, a z drugiej – z zasobów niematerialnych.

Za element podstawowy materialnego dziedzictwa kulinarnego środowiska wiejskiego należy uznać:

- produkty regionalne i lokalne związane z pożywieniem, np. lokalną kulturę rolną upraw – powstają one z przetwarzania roślin jadalnych oraz zwierząt, które w tradycji kulturowej hodowane były w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych lokalnych społeczności (np. sery, jogurty, mięso). Ich cechą jest wytwarzanie zgodnie z recepturami przekazywanymi „z dziada pradziada”, w powiązaniu z historią produktu, związanymi z nim ludźmi, anegdotami, tradycyjną kulturą konsumpcji obszaru [24, s. 24];
- wyroby gospodarskie – przetworzone produkty rolne cechujące się oryginalnym składem, unikatowością surowców lub metodą produkcji. Do takiej produkcji wykorzystuje się zazwyczaj lokalne rasy zwierząt, stare odmiany roślin i drzew lub nietypowe uprawy. Jej wielkość jest ograniczona, a specyfika wyrobu wynika z czynników przyrodniczych i ludzkich oraz uwarunkowań środowiska geograficznego i kulturowego, charakterystycznego dla danego gospodarstwa [12, s. 325].

Komponent uzupełniający materialne zasoby dziedzictwa kulinarnego środowiska wiejskiego stanowi otoczenie przyrodnicze i kulturowe. Według Jolanty Wojciechowskiej [25, s. 153d] do jego elementów należy zaliczyć:

- krajobraz rolniczy w postaci harmonijnej lub dysharmonijnej;
- krajobraz kulturowy, ze szczególnym uwzględnieniem zasobów nieruchomych, związanych z produkcją żywności, identyfikowalnych w układzie przestrzennym wsi: od zagród, młynów, spichlerzy po karczmy, gospody, izby regionalne z aranżacją wewnątrz tradycyjnej kuchni oraz skanseny;
- sposób upraw i narzędzia rzemiosła, związane z wytwarzaniem żywności.

Niematerialne dziedzictwo kulinarne, zdaniem autorki, tworzą:

- techniki dotyczące uprawy, przetwórstwa i produkcji żywności;
- lokalne anegdoty, legendy, muzyka, literatura i ustna tradycja nawiązująca do historii dziedzictwa kulinarnego;

- nakazy i zakazy spożywania żywności, związane z prawem zwyczajowym i wierzeniami religijnymi;
- tradycje kulturowe związane z konsumpcją żywności, wynikające ze sposobu organizacji społeczności, oparte na kalendarium rolnym i tradycjach świątecznych.

Dziedzictwo kulinarne bardzo często obejmuje też ośrodki miejskie. W dobie rewolucji przemysłowej na przełomie XIX i XX w., której efektem były intensywne procesy migracyjne do ośrodków przemysłowych, ludzie przyjmowali tzw. miejski styl życia. Wiązało się to często również ze zmianą nawyków żywieniowych. Na skutek poprawy sytuacji materialnej zaczęli sięgać po ekskluzywne wówczas produkty żywnościowe i napoje, których skład opiera się nie tylko na wytworach lokalnych gospodarstw wiejskich, ale również na tzw. produktach kolonialnych, eksportowanych z różnych krajów. Wiązało się to także z popytem na napoje alkoholowe – wódkę i piwo, cieszące się ogromną popularnością w środowiskach robotniczych.

Wśród materialnych elementów dziedzictwa kulinarnego środowiska miejskiego Krzysztof Widawski [24, s. 23] i Andrzej Stasiak [18, s. 113] wymieniają:

- elementy krajobrazu osadniczego miast, związane z produkcją i konsumpcją żywności, np. zabytkowe budynki browarów, gorzelnii, piekarni, piwiarni i innych zakładów produkujących i przetwarzających żywność.

Wśród niematerialnych składników należy wymienić:

- autentyczne techniki przetwórstwa związane z tradycją zakładu produkcyjnego;
- tradycje dotyczące sposobu organizacji społeczności lokalnej, związanego z kulturą pracy, zachowaniami w czasie wolnym oraz nawykami zakupowymi, co przekłada się na targi, festiwale, kiermasze itp.;
- elementy związane z kulturą duchową, np. kultura pożywienia, *savoir-vivre*.

Atrakcyjność walorów związanych z dziedzictwem kulinarnym zarówno w środowisku miejskim, jak i wiejskim wynika przede wszystkim z ich żywego charakteru, co potęguje dodatkowo „renesans lokalności” [13, s. 38]. Degustacja produktu poprzez poznanie jego walorów smakowych może sprawić przyjemność, a aktywny kontakt z dziedzictwem uświadamia potrzebę jego ochrony.

Próba uporządkowania komponentów dziedzictwa kulinarnego zasada się na dwustopniowym podziale. W pierwszym etapie wydzielono dwie podstawowe grupy: dziedzictwo materialne i niematerialne.

Następnie dokonano przyporządkowania poszczególnych kategorii wartości, w zależności od ich pochodzenia środowiskowego. W drugim etapie również utworzono dwie kategorie: dziedzictwo kulinarne środowiska wiejskiego / środowiska miejskiego. Model wykorzystania tradycji kulinarnych w tworzeniu produktu turystycznego zaprezentowano w tabeli 1.

Tabela 1. Model wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w turystyce

Dziedzictwo kulinarne			
dziedzictwo materialne			dziedzictwo niematerialne
obszarowe	punktowe	liniowe	
ŚRODOWISKO WIEJSKIE wsie tematyczne ekomuzea z ofertą lokalnych produktów skanseny/muzea na wolnym powietrzu, z wyodrębnionymi działkami gastronomicznymi winnice i inne plantacje	ŚRODOWISKO WIEJSKIE produkty lokalnej gastronomii – wyroby regionalne – wyroby gospodarskie folklorystyczne zakłady gastronomiczne	ŚRODOWISKO WIEJSKIE kulinarne szlaki tematyczne	znajomość technik wytwórczych wiedza empiryczna na temat upraw normy estetyczne dotyczące podawania pożywienia kulinarny <i>savoir-vivre</i> prawo zwyczajowe związane z nakazami/zakazami spożycia określonych posiłków tradycje konsumpcji, oparte na kalendarzu rolnym zwyczaje i obrzędy związane z pożywieniem, oparte na kalendarzu liturgicznym motyw gastronomii w przysłowiach, legendach, muzyce i literaturze
ŚRODOWISKO MIEJSKIE dzielnice gastronomiczne zrewitalizowane przez kuchnię narodową ulice gastronomiczne kulinarne parki tematyczne	ŚRODOWISKO MIEJSKIE produkty lokalnej gastronomii muzea kulinarne zakłady produkcyjne branży spożywczej kulinarne parki tematyczne obiekty zrewitalizowane (dawne zakłady produkcyjne)	ŚRODOWISKO MIEJSKIE szlaki lokali gastronomicznych	

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: [25] i [24].

Dziedzictwo materialne – obszarowe

W grupie kulinarnego dziedzictwa obszarowego największym powierzchnio- w zjawiskiem z reguły są *wsie tematyczne*, których

specjalizacja opiera się na tradycjach związanych z produkcją żywności (określonego rodzaju/gatunku roślin i zwierząt), tradycyjnymi technikami wytwórczymi, pokazem rzemiosł zajmujących się wyrobem żywności. Terminem tym określa się wsie, których rozwój jest przyporządkowany danej idei, tematowi. Obszary wiejskie koncentrujące się na określonym kierunku rozwoju, wykorzystującym gospodarkę wiedzy, w porównaniu z innymi wsiami o podobnym stanie rozwoju lepiej rozwijają się pod względem społecznym i gospodarczym. Inicjatywa kreowania wsi tematycznych ma na celu ożywienie społeczne i gospodarcze obszarów wiejskich, m.in. poprzez turystykę [6, s. 128]. Jednym z elementów tworzących markę takich miejsc jest lokalna kuchnia, stanowiąca walor turystyczny wiosek tematycznych – wsi z ofertą edukacyjną zaprogramowaną na kilka godzin, prezentującą określony temat i tworzoną przez społeczność lokalną. Tradycja wyrobu określonego rodzaju żywności, lokalna kultura reliktowych odmian roślin i bydła oraz kultura rzemieślnictwa spożywczego jako zasób kulturowy godny upowszechnienia zainspirowały lokalnych liderów do powstania wiosek tematycznych w kilkunastu polskich wsiami. Na przykład wioska „Biegun zimna i sera” w Wiżajnach (województwo podlaskie) została stworzona z inicjatywy Stowarzyszenia „Macierzanka”, w skład którego wchodzi producenci sera podpuszczkowego dojrzewającego, produktu wpisanego w 2006 r. na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W Polsce idea wiosek tematycznych została wprowadzona w 1997 r. [5, s. 16]. Obecnie w skład ich sieci wchodzi ponad 50 miejscowości. Środki finansowe na tworzenie oferty turystycznej wiosek można pozyskać z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu EQUAL. Jego celem jest m.in. walka z nierównością dostępu do pracy. Zakłada on wsparcie działań o podejściu tematycznym, opartych na partnerstwie lokalnym.

Ekomuzea kulinarne to centra przybliżające *in situ* dziedzictwo kulinarne przy aktywnym współudziale mieszkańców. Wpływają one zarówno na zachowanie dziedzictwa, jak i na rozwój społeczno-gospodarczy wsi [2, s. 240]. Prezentowane są w nich wyroby lokalnej kuchni, organizowane imprezy promocyjne, m.in. jarmarki i festiwale kulinarne, prowadzona jest edukacja uczestników oferty oraz działania popularyzatorskie na rzecz ochrony dziedzictwa kulturowego wsi. Prawidłowe funkcjonowanie ekomuzeów jest uzależnione od kooperacji działań władz samorządowych, podmiotów turystycznych oraz jednostek kultury [24, s. 25].

Mariola Milewska, Anna Prączko i Andrzej Stasiak [11, s. 222] w ramach produktów turystycznych promujących obszarowo dziedzictwo kulinarne wymieniają:

- **dzielnice gastronomiczne** – wyróżniające się w morfologii i fizjonomii miast obszary zamieszkałe przez określone grupy etniczne. Słyną z lokali gastronomicznych specjalizujących się w daniach charakterystycznych dla kuchni tych grup; najbardziej znane są chińskie dzielnice w miastach USA (np. Chinatown w Nowym Jorku);
- **ulice gastronomiczne** – mikroskalowe produkty turystyczne ograniczone zasięgiem do jednej ulicy, zrewitalizowane przez kuchnie narodowe obszary miast zamieszkałe przez grupy emigrantów z zagranicy. Są znane z licznych restauracji specjalizujących się w przepisach kuchni narodowych oraz z organizacji imprez towarzyszących, np. Brick Lane w dzielnicy East End w Londynie – lokale serwują tam dania kuchni bangladeskiej oraz organizowane są imprezy podkreślające etniczny charakter Brick Lane.

Dziedzictwo materialne – punktowe

Folklorystyczne zakłady gastronomiczne – lokale gastronomiczne specjalizujące się w daniach kuchni regionalnej, aranżacją wnętrza, klimatem oraz ofertą kulturową nawiązujące do kultury regionalnej [12, s. 324].

Gospodarstwa pedagogiczne – ферmy edukacyjne mające na celu popularyzację kultury wiejskiej. Funkcjonowanie takiej oferty w turystyce podyktowane jest potrzebą kontaktu ze środowiskiem wiejskim wśród mieszkańców miast. Oferta gospodarstw pedagogicznych obejmuje m.in. prezentacje z zakresu przetwórstwa płodów rolnych i zwierzęcych, degustacje specjalów wiejskich oraz edukację ekologiczną w zakresie żywienia. Jest skierowana przede wszystkim do dzieci i młodzieży, w ramach zajęć szkolnych i pozaszkolnych [3, s. 186; 24, s. 26].

Ponadto Stasiak [18, s. 207–208] wyróżnia:

- **muzea o tematyce kulinarnej** – placówki prezentujące historię i współczesność lokalnej gastronomii oraz dziedzictwo kulinarne narodów/regionów. Do grupy muzeów kulinarnych zaliczyć należy również placówki, których działalność skoncentrowana jest na określonym typie produktu gastronomicznego, np. Muzeum Wina w Tokaju na Węgrzech, Muzeum Sera w Alkmaar w Holandii;
- **zakłady produkcyjne branży spożywczej** – tradycyjne i współczesne zakłady przemysłowe specjalizujące się w produkcji

- żywności, budzące zainteresowanie turystów z uwagi na oryginalny proces produkcyjny, unikatowe wyroby produkcyjne, często charakterystyczne tylko dla danego zakładu. Do zakładów tradycyjnych zalicza się podmioty produkujące na małą skalę, z wykorzystaniem wieloletnich metod i receptur. Wpływy z turystyki stanowią podstawę ich rentowności. W przypadku współczesnych zakładów produkcyjnych funkcjonowanie oferty turystycznej ma przede wszystkim charakter promocyjny – służy podnoszeniu prestiżu firmy, kreowaniu marki produktu, prezentacji rozwoju technologicznego. Do najchętniej odwiedzanych przez turystów zakładów produkcyjnych branży spożywczej należy zaliczyć: browary, winiarnie, serownie, gorzelnie;
- kulinarne parki tematyczne – parki „pod dachem”, specjalizujące się w serwowaniu jednego typu potraw i dań, mające w ofercie degustację ich różnorodnych wersji. Poza degustacją dań i prezentacją potraw przybliżają historię ich produkcji. Sukces odniosły przede wszystkim kulinarne parki tematyczne Japonii, np. Yokohama Curry Museum.

Dziedzictwo materialne – liniowe

Szlaki gastronomiczne – złożony produkt turystyczny, na który składa się wiele obiektów gastronomicznych związanych z nadzrędnym tematem, połączonych wytyczoną i oznakowaną trasą. Rola szlaków gastronomicznych polega na zaspokajaniu podstawowych potrzeb żywnościowych turystów, jak również – ze względu na aranżację wnętrza, atmosferę, ofertę menu – na podkreślaniu specyfiki kultury danego regionu, a przez to na dodatkowym wzbogacaniu oferty usługowej. Dziedzictwo kulinarne coraz częściej jest elementem określającym ideę szlaku [18, s. 120].

Niematerialne dziedzictwo kulinarne

Niematerialne składowe dziedzictwa kulinarnego są najczęściej prezentowane podczas imprez o tematyce kulinarnej. Imprezy takie uznaje się za złożony produkt turystyczny. Ich program jest spójny tematycznie, ma na celu – całkowicie lub częściowo – promocję dziedzictwa kulinarnego. Imprezy kulinarne mogą być organizowane również w nawiązaniu do jednego produktu regionalnego. Najbardziej znane imprezy kulinarne same w sobie stanowią produkt turystyczny, jako główny element oferty turystycznej miejsca organizacji, lub mogą być jej komplementarną częścią, czego przykładem są imprezy kulinarne

organizowane w skansenach. Do głównych atrakcji zalicza się: pokazy kulinarne, możliwość samodzielnego wykonania wyrobów i ich degustacja, jarmark wyrobów lokalnych, występy zespołów folklorystycznych z repertuarem przyśpiewek o tematyce związanej z tradycyjnymi potrawami. Zdaniem Stasiaka [18, s. 111] imprezy kulinarne na podstawie charakteru, przebiegu i zróżnicowania tematycznego możemy podzielić na:

- ludowe festyny prezentujące obyczaje i tradycje związane ze sztuką kulinarną;
- targi, giełdy i kiermasze żywności regionalnej;
- festiwale, konkursy i pokazy kulinarne.

Imprezy o charakterze ludycznym odnoszą się do wielowiekowej historii żywności i technik jej wyrobu oraz tradycyjnego czasu spożywania. Zwykle nawiązują do obyczajów spożywania produktów kulinarnych charakterystycznych dla danego regionu/miejscowości, w czasie opartym na kalendarzu rolnym, obrzędowym i liturgicznym. W Polsce ich przykładem są m.in. wieczery wigilijne, tłusty czwartek oraz Dzień św. Marcina w Poznaniu, z tradycją wypieku rogali świętomarcińskich z marcepanem.

Lokalne targi, jarmarki i kiermasze, na których rolnicy sprzedają lokalne produkty wytworzone za pomocą tradycyjnych technik, są elementem wykorzystywanym w ofercie turystycznej, przyciągają profesjonalną kadrę gastronomiczną, stanowią rynek zbytu dla wystawców, a także atrakcję turystyczną dla regionalnych smakoszy.

Jednak najczęściej prezentacje kuchni regionalnych odbywają się w ramach tematycznych festiwali poświęconych jednemu produktowi lub potrawie. Stanowią element promocji walorów lokalnych obejmujących kuchnię regionalną w powiązaniu z ofertą turystyczną regionu.

Osobną grupę imprez kulinarnych stanowią konkursy kulinarne, w których biorą udział profesjonaliści lub amatorzy. Mogą one także stanowić element komplementarny oferty większych festiwali. Turystów przyciągają przede wszystkim sławne nazwiska mistrzów kuchni, próby bicia rekordów Guinnessa itp. Prezentacja produktów tradycyjnych odbywa się często w ramach pokazów kulinarnych z popisami zręczności i kunsztu kulinarnych mistrzów: kucharzy, barmanów, baristów. Mogą one obejmować także prezentacje wyrobów tradycyjnych i technik ich wytwarzania.

Uwarunkowania kuchni regionalnej na Górnym Śląsku

Kuchnia Górnego Śląska stanowi wyraz wielowiekowej burzliwej historii regionu. Napływ coraz to nowych grup etnicznych spowodował, że dziedzictwo kulinarne jest wielokulturowe, a zróżnicowane warunki środowiska geograficznego poszczególnych obszarów sprawiają, iż charakter kuchni nie jest jednolity dla całego obszaru.

Hanna Szymanderska [20, s. 20] wyróżnia w Polsce 11 regionów kulinarnych. Północna i zachodnia część Górnego Śląska, położona w obrębie województwa opolskiego oraz w zachodniej i centralnej części województwa śląskiego, stanowią razem region śląski. Natomiast południowa część Górnego Śląska leży w powiecie cieszyńskim, który cechują odmienne niż na północy i zachodzie regionu warunki środowiska geograficznego.

Według Barbary Snaglewskiej i Irminy Zahorskiej [17, s. 7] w Polsce istnieje 7 regionów kulinarnych, w tym region śląski, obejmujący swym zasięgiem cały obszar Górnego Śląska. Niska jakość produkcyjna gleb górskich oraz mała warstwa próchniczna sprawiają, że południe Śląska nie należy do terenów urodzajnych. Dodatkowo warunki typowe dla klimatu górskiego i długość zalegania pokrywy śnieżnej mają wpływ na to, iż okres wegetacyjny w rejonie Istebnej i Koniakowa (wsi położonych na wysokości powyżej 600 m n.p.m.) jest wyjątkowo krótki i trwa poniżej 180 dni w ciągu roku, co wpływa na niskie plony i pozwala jedynie na uprawę zbóż niskiej jakości, np. owsa i jęczmienia. Nie dziwi więc wykorzystywanie użytków rolnych przede wszystkim pod łąki i pastwiska, gdzie hodowane są owce. Odmienne warunki panują w zachodniej części Górnego Śląska, gdzie okres wegetacyjny trwa ponad 210 dni, a mało urozmaicona, nizinna rzeźba terenu oraz wielkoobszarowa i wielokierunkowa struktura gospodarstw rolnych sprawiają, że teren wykorzystywany jest do uprawy zbóż wyższej jakości, w tym pszenicy i żyta. W strukturze hodowli zwierząt dominuje trzoda chlewna. W centralnej części Górnego Śląska struktura użytkowania ziemi wykazuje niski zasób gruntów ornych oraz łąk i pastwisk. Teren ten należy do najbardziej zanieczyszczonych w kraju.

Patrząc na uwarunkowania kulturowe kuchni Górnego Śląska widać, że kuchnia ta stanowi mieszankę wpływów kultury żywienia i rolnej Niemiec, Czech, Austrii i Kresów Wschodnich. Wiąże się z tym zmienna przynależność państwowa regionu oraz przecięcie go granicami różnych układów politycznych. Najstarsze kultywowane współcześnie elementy dziedzictwa kulinarnego regionu kształtowały się od XIX do lat sześćdziesiątych XX w. Zróżnicowanie północnej

i południowej kuchni Górnego Śląska wynika z położenia obszaru na terytorium dwóch państw. Na kształt kuchni północnego Górnego Śląska wpływ mieli przede wszystkim Niemcy, którzy wraz z falą dziewiętnastowiecznej emigracji przywieźli ze sobą swoją kulturę rolną i żywieniową. Południe Górnego Śląska po wojnach śląskich w połowie XVIII w. pozostało w granicach Austrii, w związku z czym wpływ na kształt kuchni mieli Czesi i Austriacy. Praktycznie cały obszar Górnego Śląska na przestrzeni 600 lat zamieszkiwali Polacy. Wobec tego dziedzictwo kulinarne regionu to tygiel kulturowy powstały w wyniku kontaktu z różnymi kulturami europejskimi. Dodatkowo silne poczucie odrębności regionalnej zarówno w stosunku do Polski, jak i wewnątrz regionu sprawia, że kuchnia śląska z uwagi na swoją różnorodność należy do najbardziej atrakcyjnych turystycznie kuchni w kraju.

Celem tej części opracowania jest analiza składowych dziedzictwa kulinarnego Górnego Śląska, z uwzględnieniem tradycyjnych produktów i historycznych tradycji związanych z kulturą pożywienia w regionie górnośląskim.

Zofia Szromba-Rysowa [19, s. 99] uznaje, że w tradycyjnym pożywieniu ludowym można wyróżnić dwa podstawowe rodzaje potraw:

- tradycyjne polewki (zupy);
- gotowane bryje i kluski.

Na Śląsku Opolskim przed I wojną światową do najpopularniejszych polewek należały: *serwoutkowa* – zupa na bazie maślanki lub zsiadłego mleka, oraz *kapuśnicowa mouchka* – zupa na bazie kwasu z kiszanej kapusty. Ze słodkich polewek należy wymienić *biermuszkę* – zupę na bazie cukru, miodu, ośrodka chleba i piwa. Wśród polewek świątecznych, serwowanych podczas odpustu, ważna była *polewka nudłowa* – zupa mięsna, od okresu międzywojennego podawana z makaronem. W tradycji Górnego Śląska przetrwała jako rosół z makaronem, jest też popularna w całej Polsce. W pożywieniu mieszkańców Śląska Opolskiego znaczącą rolę odgrywała też kasza jęczmienna, tzw. krupy. Znaczenie kasz w rejonach rolniczych wiązało się z jej zastępczą rolą wobec ziemniaków stanowiących podstawę wielu potraw. Na Śląsku Opolskim typową potrawą były kluski z ziemniaków i mąki, którym przypisywano wysoką wartość odżywczą. Do ich wyrobu przed I wojną światową używano mąki jęczmiennej, w okresie międzywojennym – mąki pszennej, a po II wojnie światowej – mąki ziemniaczanej. Od tej pory zwane są *kluskami guminowymi (gumiklyjzy)* z uwagi na kleistą konsystencję. Ich walorem jest twardość i gęstość. Należy również podkreślić, że w świadomości mieszkańców ówczesnej wsi panowało przekonanie o wyższości potraw mącznych nad ziemniaczanymi.

W okresie międzywojennym dużą popularnością wśród Górnolązaków cieszyły się kluski z grubo mielonej mąki pszennej, zwane *buchtami*, na Śląsku Opolskim podawane z gęstymi sosami, zwanymi *moucką*. Wśród gęstych sosów na wyróżnienie zasługuje *moucka* (*moczka*) piernikowa na bazie suszonych owoców, masła i cukru. Z uwagi na wykorzystanie produktów rzadko dostępnych na wsi była ona traktowana jako potrawa świąteczna. Podawano ją na wigilię i w czasie odpustu. Z pieczywa najpowszechniejszy był chleb żytni. Ze słodkich pieczyw i ciast należy wymienić drożdżowe kołaczki, zaliczane do ciast świątecznych. Kołaczki proste (bez nadzienia) wypiekano przed I wojną światową. W kolejnych latach przygotowywano kołaczki nadziewane makiem, serem i owocami sezonowymi, np. jabłkami. Po II wojnie światowej powoli zanikała tradycja spożywania kołaczy, które zastępowano innymi ciastami i tortami.

Wśród produktów pochodzenia zwierzęcego podstawowym produktem była wieprzowina, spożywana w formie gotowanej wędzonki, podawanej z *buchtami* i *moucką* z suszonych owoców. Z uwagi na duże walory smakowe potrawa ta nosiła nazwę „królestwo niebieskie” (niem. *Finkenstein*). Powszechną techniką stosowaną podczas przyrządzania wieprzowiny było gotowanie. Pieczono i smażyło ją tylko z okazji świąt rodzinnych, przede wszystkim wesel. Świąteczną potrawą z wieprzowiny, spożywaną na Śląsku Opolskim od początku XX w., są *karminadle* (*karbinadle*, *kardinadle*). Od okresu międzywojennego na Śląsku Opolskim, podobnie jak w centralnej części Górnego Śląska, wzrasta spożycie wołowiny stanowiącej główny składnik rolady wołowej – potrawy świątecznej, podawanej z kluskami i czerwoną (*modrą*) kapustą. Na całym Śląsku powszechne było spożywanie jelit z kaszą jęczmienną, zwanych *krupniokami*. Na Śląsku Opolskim także *żymłoków* (jeden ze składników to bułka – *żymła*).

Przed I wojną światową za najważniejszy posiłek dnia uważano posiłek południowy. Polewki traktowane były jako potrawy świąteczne. Od końca XIX w. wśród zamożnych rolników istniał zwyczaj spożywania podczas ранnego posiłku chleba i kawy. Chłopi bezrolni spożywali przede wszystkim *biermuszkę* oraz *ścierkę* – zupę na bazie mleka z gotowanymi kluskami zacieranymi. We wschodniej części Górnego Śląska szczególnie popularna była polewka z zakiszonej mąki żytniej, występująca pod nazwą *żur*, w XVIII w. uważana za pokarm typowy dla tutejszej ludności wiejskiej. Jej występowanie w dawnych jadłospisach widoczne jest w okolicach Bytomia i Katowic. Polewkę kwaśną na bazie mleka reprezentuje *kiszka*. Na bazie kwasu z kiszonej kapusty gotowano *kapuśnicę*. Na bazie suchego chleba i czosnku – polewkę zwaną *wodzionką*. Z suszonych owoców – polewkę znaną pod nazwą

garus. Na przełomie XIX i XX w. typową polewką wigilijną była *siemieniotka* – postna zupa na bazie siemienia lnianego.

W pożywieniu mieszkańców wschodniej części Górnego Śląska ważną rolę odgrywały ziemniaki, upowszechnione w uprawie na tych terenach od XIX w. Do najczęściej gotowanych bryj ziemniaczanych należy *panczkraut* – gotowane ziemniaki połączone z kapustą i grochem. Surowe ziemniaki wykorzystywano do przyrządzania *klusek jabczanych*, z uwagi na kolor zwanych czarnymi. We wschodniej części Górnego Śląska spożywano także *gumiklyjzy*, zwane w tym rejonie *kluskami białymi* lub *niemieckimi*. Na wigilię, podobnie jak na Śląsku Opolskim, podawano *mockę* z suszonych owoców. Z potraw mięsnych wymienić należy znane od początku XX w. *karminadle* i coraz popularniejsze od okresu międzywojennego *rolady*, podawane z kluskami czarnymi i czerwoną kapustą. Potrawy mięsne ze względu na wartość odżywczą były cenione w rodzinach robotniczych. Z uwagi na ciężką sytuację materialną robotników w okresie międzywojennym dodatek mięsny w porze obiadowej dostawali tylko ojcowie rodzin – jako ci, którzy potrzebują sił do pracy pod ziemią. Górnicy wierzyli, że spożycie tłuszczów zwierzęcych chroni przed chorobami, m.in. pylicą.

Specyfika lokalna kuchni Górnego Śląska widoczna jest w najdalej na południe wysuniętej części regionu, tj. gminie Istebna. Niedobór podstawowych zbóż i ciężka sytuacja materialna miejscowej ludności sprawiły, że obszar ten różni się charakterem lokalnej kuchni od innych rejonów Górnego Śląska. W XV w. osiedlili się tu pasterze wołoscy przybyli z rumuńskich Karpat. Tradycją pasterską była hodowla owiec, które dostarczały mleka, skór i mięsa. Gospodarka pasterska silnie rozwijała się do połowy XIX w., kiedy to władze w Cieszynie wprowadziły ograniczenie hodowli owiec z uwagi na szkody dla środowiska, jakie niesło karczowanie lasów pod pastwiska. Podstawę kuchni istebniańskiej stanowiły wówczas wyroby mleczne. Najpopularniejszą polewką była *serula*, z uwagi na ubogi skład zwana *chudą jewą*. Rozpowszechnienie uprawy ziemniaków w XIX w. sprawiło, że oprócz kapusty stanowiły one podstawę miejscowego pożywienia. Z surowych ziemniaków wypiekano placki ziemniaczane, wykorzystując do tego blachę z pieca. Najbardziej znanym rodzajem placków były *poleśniki*. W czasie świąt przygotowywano placek z surowych ziemniaków ze słodkim mlekiem, zwany *kubuszem*. Wśród klusek ziemniaczanych specyficzne dla tego obszaru były kluski na bazie surowych ziemniaków i niewielkiej ilości mąki, zwane *gałuszkami*. Zamiast pieczywa na bazie mąki żytniej spożywano tu praśne placki z mąki owsianej, żytniej i kukurydzianej. Powszechną potrawą były pieczone jelita z surowymi ziemniakami, wy-

stępujące pod nazwą *bachor*. Do okraszania potraw w Istebnej używana była solona słonina, zwana *szpyrką*. Podstawę pożywienia tutejszej społeczności stanowiła również kapusta, podawana z zasmażką oraz kiszona na zimę. Czasem stanowiła jedyny posiłek w ciągu dnia. W Istebnej najważniejsze było śniadanie, obfitsze w porównaniu z pozostałymi posiłkami. Tutejsi mieszkańcy urozmaicali dietę owocami runa leśnego: grzybami i czarnymi jagodami. Podsumowując, do podstawowych surowców kuchni Górnego Śląska zaliczyć należy: ziemniaki, kapustę, produkty mleczne, ze szczególnym uwzględnieniem zsiadłego mleka. Spośród produktów pochodzenia zwierzęcego wyróżniała się wołowina, spożywana w czasie świąt.

Produkty tradycyjne Górnego Śląska

Ochrona lokalnych produktów może podlegać przepisom prawa krajowego. Zgodnie z rozporządzeniem Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest zobowiązane do prowadzenia listy produktów tradycyjnych. Wpisywane są na nią „produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji stanowią element dziedzictwa kulturowego i tożsamości lokalnej regionu, w którym są wytwarzane” [21]. Przy czym długość podtrzymania tradycji wyrobu produktu nie może być krótsza niż 25 lat. Zarejestrowane produkty są sklasyfikowane w 10 kategoriach. Strukturę zasobów kulinarnych z województwa śląskiego i opolskiego przedstawiono w tabeli 2.

Tabela 2. Liczba produktów tradycyjnych w poszczególnych województwach, z podziałem na kategorie produktu (stan na luty 2016 r.)

Województwo	Produkty ogółem	Produkty mleczne	Produkty mięsne	Produkty rybołówstwa	Warzywa i owoce	Wyroby piekarnicze i cukiernicze	Oleje i tłuszcze	Miody	Gotowe dania i potrawy	Napoje bezalkoholowe i alkoholowe	Inne produkty
Śląskie	138	12	12	5	9	32	2	3	56	6	1
Opolskie	61	3	10	2	8	12	2	3	15	2	4

Źródło: Opracowanie własne na podstawie list produktów tradycyjnych [9; 10].

Wykorzystanie w turystyce

Produkt tradycyjny może stanowić bazę waloru turystycznego lub samodzielnie pełnić tę funkcję w turystyce. W związku z tym należy zwrócić uwagę, że kuchnia regionalna może stanowić składnik produktu turystycznego. W najprostszym ujęciu mianem produktu turystycznego określa się dobra i usługi, które turyści kupują w formie pakietu usług lub oddzielnie [8, s. 167]. Wyróżnia się 7 typów produktów turystycznych:

- produkt turystyczny – usługa: pojedyncza czynność materialna, którą wykonuje się dla potrzeb turystów;
- produkt turystyczny – rzecz: dobro materialne komplementarne w stosunku do innych produktów turystycznych lub istniejące samodzielnie;
- produkt turystyczny – pakiet turystyczny: połączenie co najmniej dwóch elementów sprzedawanych jako jeden produkt po cenie zryczałtowanej;
- produkt turystyczny – wydarzenie: zaplanowane zdarzenie łączące usługi, pakiety oraz walory turystyczne, nastawione na osiągnięcie profitów w sferze psychologicznej, społecznej i gospodarczej;
- produkt turystyczny – obiekt: skomercjalizowane walory turystyczne ze ściśle określoną lokalizacją przestrzenną;
- produkt turystyczny – szlak o charakterze linearnym: składa się z wielu miejsc, obiektów połączonych nadrzędną ideą;
- produkt turystyczny – obszar: produkt zdeterminowany przestrzennie, składa się z wielu elementów potencjału turystycznego, połączonych nadrzędną ideą.

Na Górnym Śląsku dziedzictwo kulinarne wpisane na listę produktów tradycyjnych jako część oferty turystycznej wykorzystywane jest w następujących typach produktów turystycznych:

- menu lokali gastronomicznych specjalizujących się w kuchni regionalnej i lokalnej;
- atrakcja cyklicznych imprez kulinarnych;
- festyny, kiermasze, obrzędy w obiektach skansenowskich;
- element oferty gospodarstw agroturystycznych;
- warsztaty wyrobu produktów w obiektach typu skansenowskiego;
- menu bazy gastronomicznej szlaku kulinarnego;
- element oferty podmiotów funkcjonujących w międzynarodowej sieci dziedzictwa kulinarnego.

Przykłady wykorzystania wybranych produktów tradycyjnych

Spośród produktów tradycyjnych ponad 90% wykorzystywanych jest w formie atrakcji turystycznej. Wybitnie atrakcyjna kulinarnie jagnięcina beskidzka stanowi podstawę dań w Karczmie po Zbóju w Istebnej-Andziółowce – drewnianym obiekcie wybudowanym w 1870 r. W menu znajduje się pięć dań na bazie jagnięciny. W bacówce Piotra Kohuta na terenie Koniakowa w gminie Istebna wytwarzana jest atrakcyjna kulinarnie *redykołka* (rodzaj sera), dostępne są również inne produkty mleczne o umiarkowanej atrakcyjności kulinarnej: ser wołoski wędzony i sezonowo ser *klagany* (lipiec-sierpień). Bacówka pełni funkcje edukacyjne – w okresie letnim prowadzone są tu zajęcia, na których pokazuje się technikę wyrobu *redykołki*, bundzu, bryndzy, sera wołoskiego wędzonego oraz oscypka. Produkty te są też dostępne na stoiskach Jarmarku Pasterskiego – cyklicznej imprezy organizowanej przez stowarzyszenie „OWCA PLUS” w Koniakowie. Istnieje tam również sklep z pamiątkami turystycznymi, gdzie także można nabyć ser.

W województwie opolskim *kołocz* śląski dostępny jest na terenie: Opola, Krapkowic, Gogolina, Zdzeszowic, Kujakowic Górnych, Izbicka, Jemielnicy. W województwie śląskim – na terenie Katowic oraz Rudy Śląskiej. Na bazie produktu w regionie organizowana jest cykliczna impreza kulinarna – Festiwal Kołocza Swojskiego w Żorach. Ponadto istnieje możliwość degustacji *kołocza* podczas festiwali kulinarnych „Śląskie Smaki” i „Opolskie Smaki”, które stanowią największe promocyjne imprezy kulinarne na Górnym Śląsku. W czerwcu 2009 r., na opolskim rynku zorganizowano próbę bicia rekordu Guinnessa w wypiekaniu najdłuższego kołocza śląskiego.

Duża część produktów cechujących się umiarkowaną atrakcyjnością kulinarną dostępna jest w menu restauracji Szlaku Kulinarnego Województwa Śląskiego „Śląskie Smaki”. W menu poszczególnych lokali gastronomicznych znajdują się m.in.: rolada śląska z kluskami i modrą kapustą, żur śląski, *wodzionka*, królik śląski, *szalot*, *hekele* oraz *maszkiety*, np. kopa ornontowicka, dostępna tylko w cukierni Cichoń na terenie Ornontowic. Umiarkowanie atrakcyjne kulinarnie produkty tradycyjne z województwa opolskiego znajdują się także w ofercie gospodarstw agroturystycznych, np. jabłka starych odmian Wealthy i Albrecht Pruski, stanowiące podstawę oferty gospodarstwa ekoturystycznego Jabłoniowy Sad w miejscowości Szczedrzyk w powiecie opolskim. Można tam spróbować potraw z jabłek oraz uczestniczyć w warsztatach edukacyjnych organizowanych w przydomowym sadzie. Przykłady wykorzystania produktów tradycyjnych w turystyce zaprezentowane zostały w tabeli 3.

Tabela 3. Wykorzystanie wybranych produktów tradycyjnych Górnego Śląska w turystyce

Lp.	Rodzaj produktu turystycznego		Restauracja	Sklep z pamiątkami turystycznymi	Wydarzenie	Obiekt	Szlak	Obszar
	produkt tradycyjny	produkt turystyczny						
1	jagnięcina be-skidzka		Karczma po Zbójcu Istebna-Andziołowska	-	Festiwal Kuchni Beskidzkiej w Skoczowie	Centrum Produktu Regionalnego w Koniakowie	-	-
2	sery góralskie: redykołka, bundz, gołka, bryndza wołoska wędzona, ser wołoski wędzony		Restauracja Korbasowy Dwór w Cieszynie	Centrum Produktu Regionalnego w Koniakowie	Jarmark Pasterski w Koniakowie	Centrum Produktu Regionalnego w Koniakowie	Szlak Kulimarny „Śląskie Smaki”	-
3	kolocz śląski		Cukiernia Cichoń w Ormontowicach	-	Festiwal Kolocza Swojskiego w Żorach	-	Szlak Kulimarny „Śląskie Smaki”	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulimarnego – Opolskie
4	rolada śląska z kłuskami i modrą kapustą		Restauracja Zaczise w Brzeźcach koło Pszczyny	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu (lekcje muzyczne) „Kuchnia Śląska”	Szlak Kulimarny „Śląskie Smaki”	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulimarnego – Opolskie
5	żur śląski		Restauracja Hotelu Rezydencja *** w Piekarach Śląskich	-	Festiwal Żuru w Stanczy (powiat rybnicki)	-	Szlak Kulimarny „Śląskie Smaki”	Szlak Kulimarny „Śląskie Smaki”

6	śląskie niebo	Restauracja U Mnicha w Opolu	-	Festiwal „Opolskie Smaki” w Opolu	-	Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego – Opolskie
7	wodzionka	Restauracja Dwór Bismarcka w Mysłowicach	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	-	Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego – Opolskie
8	kroszonka opolska	-	-	Konkurs plastyki obrzędowej – Kroszonki Opolskie	Muzeum Wsi Opolskiej – warsztaty	-	-
9	bachor	-	-	Regionalny Konkurs Kulinarny w Istebnej	-	-	-
10	kubus	Karczma u Ujca w Istebnej-Centrum	-	Dzień Placka, Kubusia i Kapuśnioka w Istebnej	-	-	-
11	chleb herbcki	Bistro Bochenek w Herbach Starych	-	Jarmark Produktów Tradycyjnych w Chorzowie	-	-	-
12	makówki	Zajazd Kasztelański w Orzeszu	-	Festiwal Moczki i Makówki w Orzeszu	-	-	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego – Opolskie

13	moczka	Zajazd Kasztelański w Orzeszu	-	Festiwal Moczki i Makówki w Orzeszu	-	-	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego – Opolskie
14	krupniok śląski	Restauracja Valdi Plus w Mikołowie	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	-	Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”	Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego – Opolskie
15	kopa ornontowicka	Cukiernia Cichoń w Ornontowicach	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	-	Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”	-
16	szpajza cytrynowa	Restauracja Pod Platanami w Wilkowicach (powiat tarnogórski)	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	-	Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”	-
17	golonko po be- skidzku	-	-	Festiwal Kuchni Zbójnickiej w Skoczowie	-	Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”	-
18	placki z blachy ze szpyrkami	Karczma pod Ochodzitą w Koniakowie-Pietraszynie	-	Festiwal „Śląskie Smaki”	-	Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”	-

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań terenowych.

Wnioski

Produkty turystyczne wykorzystujące zasoby dziedzictwa kulinarnego regionu występują w całym regionie w różnej konfiguracji przestrzennej i rodzajowej. Produkty tradycyjne stanowią najczęściej element oferty menu bazy gastronomicznej regionu, również w ramach złożonych produktów turystycznych (takich jak Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”), a także istotny element komplementarnej oferty miejscowości turystycznych, czego przykładem jest sieć folklorystycznych lokali gastronomicznych w Ustroniu, Wiśle i gminie Istebna, gdzie kuchnia lokalna odgrywa istotną rolę w ofercie bazy. Produkty tradycyjne wykorzystywane są ponadto w ramach programu cyklicznych imprez o charakterze kulinarnym. W tym miejscu należy wymienić Festiwal „Śląskie Smaki” – imprezę organizowaną od 2006 r. Jak wspomniano już wcześniej, jej organizatorzy nie ograniczają się do promocji kuchni śląskiej, przywiązując wagę do zachowania i odkrywania na nowo dziedzictwa kulinarnego. Wyróżnienie produktu podczas imprezy może przyczynić się do wzrostu jego prestiżu, a w efekcie pozwala na podjęcie działań mających na celu wykorzystanie w ofercie gastronomicznej.

Z tematem dziedzictwa kulinarnego pośrednio związane są imprezy organizowane przez muzea skansenowskie. Ich celem jest odtworzenie tradycji wyrobu danego produktu, np. kroszonek opolskich w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu. Zasoby dziedzictwa kulinarnego regionu wykorzystywane są zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju w ramach warsztatów edukacyjnych, stanowiących element komplementarny oferty muzeów skansenowskich w Chorzowie i Opolu. Adresatem warsztatów jest przede wszystkim młodzież szkolna. Poza produktami tradycyjnymi w regionie kreuje się ofertę gastronomii niezwiązanej bezpośrednio z regionem. Przykładem jest Muzeum Piwowarstwa w Tychach – produkt turystyczny na bazie piwa marki Tyskie. Piwo produkowane jest taśmowo z wykorzystaniem zunifikowanej technologii. Muzeum Piwowarstwa ma na celu nie tyle ochronę dziedzictwa kulinarnego, co podkreślenie prestiżu zakładu produkcyjnego z prawie czterechsetletnią tradycją.

Bibliografia

- [1] Balcerzak Ż.: *Kuchnia regionalna jako produkt turystyczny*. „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji” 2008, 7, s. 85–97.

- [2] Chaumier S.: *Desmusees en quete d'identite, ecomusee versus technomusee*. Paris 2003.
- [3] Chojnacka-Ożga L., Ożga W., Kobiałka M.: *Gospodarstwa dydaktyczne jako jedna z form działalności agroturystycznej na przykładzie włoskiej prowincji Mantui*. W: *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*. Red. I. Sikorska-Wolak. Warszawa 2007, s. 185–190.
- [4] Czaniecka-Skubina E., Kozak J.: *Turystyka kulinarna w Polsce i na świecie*. „Turystyka i Rekreacja” 2010, 5 (1), s. 55–74.
- [5] Idziak M.: *Wioski tematyczne w Polsce w latach 1997–2013*. Koszalin 2008.
- [6] Idziak W.: *Specjalizacja tematyczna wsi i turystyka*. W: *Kultura i turystyka – razem, ale jak?* Red. A. Stasiak. Łódź, 2009, s. 127–138.
- [7] Jędrzyśki T.: *Turystyka kulturowa*. Warszawa 2010.
- [8] Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk, B.: *Produkt turystyczny. Pomysł, organizacja, zarządzanie*. Warszawa 2008.
- [9] *Lista produktów tradycyjnych – województwo opolskie* [online]. [Data dostępu: 14.02.2015]. Dostępny w World Wide Web: <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-slaskie>.
- [10] *Lista produktów tradycyjnych – województwo śląskie* [online]. [Data dostępu: 14.02.2015]. Dostępny w World Wide Web: www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie.
- [11] Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: *Podstawy gastronomii*. Warszawa 2011.
- [12] Orłowski D., Woźniczko M.: *Gastronomia folklorystyczna i jej wykorzystanie w turystyce*. W: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*. Red. Z.J. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska. Częstochowa 2010, s. 323–347.
- [13] Perepeczek B.: *Przeszłość i przyszłość turystyki wiejskiej w polskim rozwoju lokalnym*. W: *Turystyka w rozwoju lokalnym*. Red. I. Sikorska-Wolak. Warszawa 2004, s. 35–49.
- [14] Robuda B.J.: *Autentyczność i integralność zabytków*. „Ochrona Zabytków” 2008, 4 [online]. [Data dostępu: 14.02.2015]. Dostępny w World Wide Web: www.kobidz.pl/idm,886,ochrona-zabytkow.html.
- [15] Sala J.: *Marketing w gastronomii*. Warszawa 2004.
- [16] Smolski M., Smolski R., Stadtmüller E.H.: *Słownik encyklopedyczny. Edukacja obywatelska*. Warszawa 1999.
- [17] Snagłewska B., Zahorska I.: *Potrawy staropolskie i regionalne*. Warszawa 1991.

- [18] Stasiak A.: *Gastronomia jako produkt turystyczny*. „Turystyka i Hotelarstwo” 2007, 11, s. 103–126.
- [19] Szromba-Rysowa Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej na Górnym Śląsku*. Kraków 1979.
- [20] Szymanderska H.: *Kuchnia polska – potrawy regionalne*. Warszawa 2004.
- [21] Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Dz.U. 2005, 10, poz. 68.
- [22] *Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego* [online]. [Data dostępu: 14.02.2015]. Dostępny w World Wide Web: <http://w-modr.pl/index.php?id=371>.
- [23] Widawski K.: *Contemporary model of the tourist value of traditional folk culture in Europe*. In: *Conditions of the foreign tourism development in central and eastern Europe. Tourism in geographical environment*. Ed. J. Wyrzykowski. Wrocław 2008, s. 195–209.
- [24] Widawski K.: *Wybrane elementy dziedzictwa kulturowego środowiska wiejskiego – ich wykorzystanie w turystyce na przykładzie Polski i Hiszpanii*. Wrocław 2011.
- [25] Wojciechowska J.: *Dziedzictwo kulturowe regionów jako element produktu turystycznego*. W: *Turystyka rekreacyjna oraz turystyka specjalistyczna*. Red. M. Burzyński. Warszawa 2003, s. 152–166.

Arkadiusz Ochmański

The Department of Regional Geography and Tourism
University of Wrocław
e-mail: arkadiusz.ochmanski@uwr.edu.pl

The Model of Using Culinary Heritage in Tourism The Example of Upper Silesia

Abstract: The term cultural heritage refers to the body of the heritage of societies produced in the process of historical development, passed from one generation to another. Its scope includes both material and non-material elements. Cuisine constitutes an important component of the second group. It is an indicator of the richness and variety of culinary heritage. Therefore it is no wonder that the state and self-government authorities along with regional tourism organisations create initiatives whose purpose is to create an inventory of the local culinary resources and their use to promote local production in the food market, also as a value which generates the movement of tourists. Therefore it is worthwhile to observe the extent to which tourism based on the resources of culinary heritage develops. The aim of the present work is to demonstrate the model of using culinary heritage in tourism, prepared

on the basis of research in subject literature and the analysis of the use of selected traditional products in Upper Silesia within the framework of the tourism-related offer of the region.

Keywords: Culinary heritage. The regional cuisine of Upper Silesia. A tourism product