

Agnieszka Matusiak

Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej : dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska

Turystyka Kulturowa nr 2, 4-19

2009

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.

Artykuły

Agnieszka Matusiak, Uniwersytet Śląski

Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej. Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska.

Zaspokojenie głodu elementem doświadczania świata.

Człowiek odbiera świat za pomocą zmysłów. Widzi, czuje, słyszy, smakuje, dotyka tego, co go otacza i na niego oddziałuje. Przyjmuje bodźce z zewnątrz, analizuje je, przetwarza i odpowiednio reaguje. Kiedy podróżuje nic się nie zmienia. Nowe środowisko odbiera i analizuje za pomocą tych samych zmysłów. Co więcej, są one bardziej wyczuwane i wyostrożone, gdyż percepcja jest nastawiona przede wszystkim na przyjmowanie tego, co w jego otoczeniu nowe, nieznanne. Konsumuje, „pożera” wszystkimi zmysłami widoki, zapachy, smaki. Zawłaszcza, wchłania, różnorodność go otaczającą, w każdej sytuacji.

Nie ma dwóch takich samych miejsc, pomimo, że czasem znajdują się w nich podobne, a nawet takie same budynki, to jednak inne jest ich otoczenie. Te same potrawy smakują za każdym razem inaczej, pomimo tego, że są wykonane na podstawie tego samego przepisu. Jedzenie i podróżowanie splatają się ze sobą, są nierozdzielne, bo muszą być nierozdzielne. Opowieści z wszelakich wojaży, wakacji, weekendowych wypadów, łączą się ze wspomnieniami o tym, co dobrego, bądź niekoniecznie smacznego, udało się zjeść; o tym, co zaskoczyło, czy wręcz przeciwnie, okazało się być zgodne z przewidywaniami. Fazy podróży obejmujące podróż wyobrażoną, rzeczywistą i wspomnieniową odnoszą się także do konsumowanej w jej trakcie żywności i konkretnych potraw. Smakując turysta poznaje kulisy odwiedzanego kraju, odkrywa go poprzez niepowtarzalny smak i zapach. „Pachnące słońcem” włoskie pomidory, „prawdziwa” wiedeńska kawa, niepowtarzalny polski bigos, to smaki, które pozwalają się zakotwiczyć w tubylczości. Poczucie się „wewnątrz”, a nie „obok”, stać się uczestnikiem, a nie „ogładcą” czy „podglądaczem” życia ludzi w danym kraju, regionie, mieście lub wsi. Czasem na chwilę i bardzo pobieżnie, ale jednak.

Smak pozostaje w pamięci w sferze podróży wspomnieniowej. Jest czymś, czego, jeśli zakodowane pozytywnie, turysta będzie poszukiwał. Jedzenie jest czynnością mającą wieloaspektowy wymiar. W piramidzie potrzeb Abraham Maslow¹ umieścił je wśród podstawowych potrzeb biologicznych, których zaspokojenie jest konieczne do przeżycia. Jednak przygotowywanie i konsumpcja potraw wykracza często poza czyste zaspokojenie głodu. Jedzenie stało się czynnością o charakterze kulturowym. Może również przybrać formę znaku porozumienia ludzi różnych kultur. Rytuały związane z przygotowaniem potraw, kolejność dodawania poszczególnych produktów i swoista mistyka, która otacza kuchnię, sprawiają, że smakowanie może stać się prawdziwą ucztą dla zmysłów. Spożywanie posiłków może przybrać różną formę: od obżarstwa do delektowania się, od zaspokojenia czysto fizjologicznej potrzeby, w wymiarze tylko „zapełnienia żołądka”, dostarczenia koniecznych dla organizmu kalorii, aż po wyrafinowane smakowanie wykwiśniętych specjałów. Próbowanie, kosztowanie, obżeranie się wykracza poza turystyczne oglądactwo, staje się formą uczestnictwa. Okazuje się, że także poprzez kulinaria i poprzez świat zapachów i smaków turysta może w pełni i dogłębnie poznać kulturę. Z podróży przywozi setki zdjęć, „to ja w tle z wieżą Eiffla”, „tutaj zwiedzamy Luwr”, może czasem bardziej niecodziennych i nietuzinkowych: „to ja na szczycie Everestu”, „to Papuasi”. Jednak już niewiele jest miejsc, które pozostały do tradycyjnej podróżniczej eksploracji. A smaki? Świat kulinariów pozostawia przestrzeń, która jest wypełniona przez jedyne i indywidualne doznania wynikające z osobistej tradycji kulinarnej, konfrontowanej ze smakami poznawanymi w

¹ J. Gracz, T. Sankowski, *Psychologia w rekreacji i turystyce*, Poznań 2001, s. 108-110.

trakcie nowych podróży. Peregrynacje dają możliwość doświadczenia tego, co znane było tylko z nazwy, przetestowania, zestawienia z wcześniejszym wyobrażeniem. Oczywiście można zadać pytanie, na ile spożywane dania są przygotowane specjalnie dla turystów pragnących zasmakować „prawdziwych” potraw regionalnych, a na ile są to rzeczywiście spożywane przez tubylców posiłki.

Poznanie nowej rzeczywistości poprzez kulinaria wymaga zaangażowania. Wyjścia ponad standardową ofertę dla przeciętnego turysty. Bez względu na to, jaki kraj czy region jest odwiedzany, jak odległy jest kulturowo, podróżnik może przez chwilę poczuć się tubylcem, właśnie poprzez spożywanie posiłków. Warunkiem jest jednak wyjście poza hotel, zjedzenie obiadu, śniadania, kolacji tak jak miejscowi. Zdobycie się na wysiłek poszukiwania miejsca, które zagwarantuje nam zasmakowanie czegoś prawdziwego z lokalnego jadłospisu.

Turystów można podzielić, biorąc pod uwagę oczekiwania i postawy związane z nawykami żywieniowymi, na **konformistów kulinarnych**, gdzie identyfikacja, bądź internalizacja postaw żywieniowych może mieć charakter tymczasowy (tylko w trakcie podróży), rzadziej trwałe; **eksperymentatorów**, próbujących wybranych potraw, pozostających jednak przy własnych nawykach dietetycznych oraz **konserwatystów kulinarnych**. Ostatnia grupa, to osoby pozostające przy własnych przyzwyczajeniach, niejednokrotnie przejawiające postawę roszczeniową, wobec ludności lokalnej, wyrażającą się oczekiwaniem serwowania potraw przynależnych ich kulturze.

Oderwanie od codzienności przynależne podróżowaniu może przybrać formę „tourisme – decouverte”, czyli turystyki „odkrywczej”, odnoszącej się raczej do przeszłości, niż do współczesności; „tourisme – depense ostentatoire”- turystyki klasy próżniaczej (wg Veblena), odnoszącej się do szerokiego nurtu współczesnej turystyki typu „loisir” i wreszcie „tourisme de la participation”- turystyki uczestnictwa, uprawianej przez nielicznych².

Trzeci typ, ze wskazanych przez Marca Boyera, odnosi się w specyficzny sposób do poznania świata przez kulinaria. Poznać i zrozumieć można przede wszystkim przez uczestnictwo. Czasem nie da się wręcz nie brać udziału w codziennym życiu, trzeba przyjąć miejscowe nawyki jako tymczasowo swoje. Nie sposób jeździć samochodem po azjatyckich drogach przestrzegając europejskich reguł, bo taki kierowca z pewnością stanie się sprawcą lub ofiarą wypadku. Nauczyć się kierować pojazdem jak Kirgizi, Uzbegy, Chińczycy, pić herbatę z czarek tak, jak oni, zjeść z nimi *lagmana*³. Być dla siebie „wakacyjnym”, a dla nich „swojskim”, „normalnym”. To dopiero może stanowić o próbie poznania prawdziwego oblicza odwiedzanego miejsca, nie przez szyby autokaru, przez które widzi się tylko kolejne obrazki oddające jedynie wycinek rzeczywistości.

Trudno znaleźć przewodnik turystyczny, który nie posiadałby rozdziału, czy choćby kilku zdań w opisach atrakcji, bądź w na ostatnich stronach, o tradycyjnych czy też specyficznych dla danego miejsca potrawach. Zwyczajowo podawane są także nazwy właściwe poszczególnym produktom spożywczym, po to, aby ułatwić ich zakup. Na rynku księgarskim pojawiają się pozycje, które stanowią mieszankę kulinarnych odysei i peregrynacji smaku, czasem przyjmujące wręcz charakter przewodników kulinarnych lub relacji z podróży bogato ilustrowanych wątkami kulinarnymi.

W taki świat przenoszą czytelników m.in. *Culinaria Italia* i „Smak przygody. Kulinarne Odyseje dookoła świata” (*Taste for Adventure. A Culinary Odyssey Around the World*). Autorka tej ostatniej, Anik See, pisze o swoich podróżach po Malezji, Singapurze, Patagonii, Argentynie, Meksyku, Gwatemali i innych krajach: „(...) tym, co odkrywałam wszędzie tam, gdzie się znalazłam, był fakt, że w każdej kulturze, choćby nie wiem jak

² K. Przeclawski, *Socjologiczne problemy turystyki*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa 1979, s. 68.

³ Lagman – potrawa przyrządzana z ręcznie robionego, bardzo długiego makaronu, o średnicy około 3-5 mm, z dodatkiem mięsa baraniego (może być inne), pokrojonego w kawałki i uduszonego z warzywami. Charakterystyczna dla kuchni Azji Środkowej, w tym dla znacznej części chińskiej prowincji Xinjiang.

odległej, ofiarowuje się jedzenie jako środek porozumienia – to forma powitania i oznaka gościnności. Im mniej mówiłam w lokalnym języku, tym bardziej jedzenie stawało się środkiem, za pomocą którego można było nauczyć ową pokrytą kurzem cudzoziemską rowerzystkę czegoś o miejscu, w którym się znalazła⁴.

Jedzenie staje się zachęceniem do dialogu, kodem decydującym o pierwszym kontakcie czy porozumieniu międzyludzkim. Niweluje bariery językowe, stając się językiem pierwotnym⁵. Dosyć typowe na przykład w Chinach jest to, że turyście pozwala się wejść do kuchni, czasem nawet wybrać składniki do zamówionej potrawy. Obserwacja zachowania, sposobu przyrządzania potraw, ma wymiar głęboko poznawczy. Pozwala doświadczyć nie tylko samego procesu przygotowywania jedzenia, specyficznego dla odwiedzanego miejsca, ale również stwarza możliwość poznania nawyków żywieniowych, przyjrzenia się metodzie przyrządzania, nawykowi higienicznemu, sposobowi postępowania z produktami. Wreszcie odpowiednio długie obserwacje pozwalają połączyć daną potrawę z historią i tradycją kulinarną konkretnego regionu czy społeczności.

„Historia każdej narodowej diety to historia narodu wraz z jego jedzeniowymi modami, z wymyślaniem nowości i ich porzucaniem. Epizody te znaczą kartografię kolonializmu i migracji, handlu i eksploracji, wymiany kulturowej oraz zaznaczania granic. Stąd właśnie bierze się jedna z podstawowych sprzeczności tego znaku równości między jedzeniem a nacjonalizmem: nie ma niczego takiego jak narodowe jedzenie; jedzenie, które uważa za charakterystyczne dla jakiegoś miejsca, zawsze niesie w sobie historię ruchu i mieszania się, jak pokazują to historie „dekonstrukcji” indywidualnych historii jedzenia⁶.

Przykładem takich migracji tradycji kulinarnych może być potrawa nazywana *keselica*, która przywędrowała wraz z przesiedlonymi Łemkami na Dolny Śląsk, a obecnie została wpisana jako produkt regionalny w tymże regionie. Podobnie z naleśnikami cesarskimi⁷, które łączą się z czasami przynależności Cieszyna, bo o tym mieście mowa, do monarchii austro – węgierskiej.

Bywa, że potrawy tradycyjnie przynależne danemu regionowi, z czasem zaczynają przybierać charakter międzynarodowy, do tego stopnia, że kojarzone są owszem, z konkretnym krajem, ale zupełnie zatracają ich regionalny charakter.

Przeciwnym zjawiskiem jest ścisła ochrona tego, co lokalne i kładzenie nacisku na emblemat, markę, co łączone jest z traktowaniem pochodzenia wyrobu jako świadectwa jego autentyczności. Zgodnie z tym sposobem myślenia prawdziwy oscypek może być wyprodukowany tylko na terenie kilku górskich powiatów w Polsce.

„Kiedy regiony chcą dokonywać marketingu samych siebie, a jednocześnie chronić się przed homogenizującymi siłami globalizacji, tożsamość regionalna znajduje schronienie w butelkach wina i kawałkach sera. Kwestie niepowtarzalności regionu zostają wydestylowane w ikoniczne produkty pochodzące z określonych miejsc⁸.

W Polsce przejawem takich działań jest stworzenie Listy Produktów Regionalnych i Tradycyjnych⁹, wprowadzenie unijnych norm oraz odrębnych polskich przepisów dotyczących produktów regionalnych. Jednakże „Inicjatorami stworzenia przepisów ochraniających regionalne specjały byli Francuzi. Doprowadzili do przełożenia na poziom

⁴ A. See, *Taste for Adventure. A Culinary Odyssey Around the World*, New York 2001, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 273.

⁵ Por. tamże, s. 273.

⁶ D. Bell, G. Valentine, *Consuming Geographies*, London, Routledge 1997, s.168-169, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 279.

⁷ Potrawa została omówiona szczegółowo w dalszej części artykułu.

⁸ D. Bell, G. Valentine..., op.cit., s. 148, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s.279

⁹ <http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1516&LangId=0>.

europiejski francuskiego ustawodawstwa, które powstało już w latach 30-ych XX wieku i początkowo dotyczyło ochrony win”¹⁰.

W tym samym tekście, zamieszczonym na stronie polskiego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi można przeczytać: „Wprowadzenie (...) regulacji zdynamizowało rozwój produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych oraz pozwoliło realizować założenia reform Wspólnej Polityki Rolnej, której jednym z priorytetów było zmniejszenie ilości i zwiększenie jakości wytwarzanej w Europie żywności.(...) Ochrona tych produktów przed nieuczciwym przywłaszczeniem nazwy lub podrobieniem, ma jednocześnie pomóc w dywersyfikacji podaży produktów rolno-spożywczych oraz lepiej informować konsumentów o walorach kupowanych przez nich wyrobów. (...)Przyznanie „regionalnych oznaczeń” zwiększa konkurencyjność wyrobów i może również być ważnym elementem oddziaływania na potencjalnego klienta. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane przez Unię współtworzy wizerunek obszaru, z którego się wywodzi i tym samym zachęca do odwiedzenia danego regionu (przyczyniając się do rozwoju turystyki). Warto zwrócić uwagę, że konsument mający dostęp do produktu wyższej jakości, zapoznaje się jednocześnie z jego producentem oraz środowiskiem naturalnym i kulturowym, w którym wyrób powstawał.”

Kulinarium zaczynają być traktowane jako samodzielne atrakcje turystyczne, również na gruncie turystyki w Polsce. Od kilku lat, z tendencją zrywkową w zakresie ilości, jak i jakości, organizuje się festiwale konkretnych potraw (Międzynarodowy Festiwal Prażonek w Porębie, Festiwal Zupy Pomidorowej w Kołobrzegu, Festyn Jabłka i Papryki w Radomiu i wiele innych¹¹), stanowiące magnes dla rzeszy turystów. Potrawy, czy wydarzenia łączone z ich przygotowaniem, urastają do rangi produktów turystycznych.

Autentyczność, jakość, związek z regionem, wieloletnia tradycja wyrobu, to cechy, które niejednokrotnie podkreśla się w programach wycieczek, ulotkach reklamujących restauracje, karczmy czy szerzej, miasta, regiony. Oczywiście można dostrzec tu dualizm. Z jednej strony istnieją potrawy funkcjonujące w zbiorowej świadomości jako przynależne do danego regionu, dla niego charakterystyczne i unikatowe. Te turyści mogą kosztować podróżując w sposób przemyślany i dogłębnie penetrujący kulturę, dotykając codziennego życia mieszkańców, jadając w tych restauracjach, barach co oni. Po przeciwnej stronie istnieją wydestylowane produkty regionalne dostępne w regionalnych karczmach, restauracjach, barach, czy oznaczonych specjalnie sklepach. Istnieje jeszcze trzecia grupa produktów, będących efektem strategii marketingowej, stanowiących wynik zaprojektowania całej kultury gastronomicznej. Czasem mogą to być wyroby, stanowiące element tradycji kulinarnej regionu, jednakże mające wyłącznie wymiar historyczny i nie posiadające odniesienia do współczesnej lokalnej kuchni. Wskrzeszone potrawy wędrują pod strzechy skansenów kulinarnych i tam można je zakupić, jako produkt tradycyjny, niejednokrotnie nie zdając sobie sprawy, że miejscowa ludność nie ma pojęcia co to za danie czy wyrób. Takie działanie ma pozytywny wymiar w zakresie przekazywania tradycji, jednakże dziedzictwo kulinarne nie powinno być zamykane jedynie w obrębie tych specyficznych skansenów. W zasadzie rozstrzygające są motywy podejmowania takich działań - mogą one mieć jedynie charakter wyrafinowanych posunięć marketingowych lub wynikać z głębokiego przekonania o potrzebie kultywowania i przekazywania tego niezwykłego dziedzictwa. Może też oczywiście zaistnieć forma łącząca obydwa wspomniane motywy.

Inną odmianą tego samego działania o charakterze marketingowym jest łączenie cech regionalnych np. kuchni orientu z zachowaniem zachodnich standardów stosowanych w lokalach gastronomicznych. Z takim modelem restauracji coraz częściej turyści spotykają się w krajach Dalekiego Wschodu, które chcąc dostosować się przypuszczalnych potrzeb europejskiego turysty, dają mu posmak orientu, a zarazem nie chcą pozbawić go wygód

¹⁰ <http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1327&LangId=0>.

¹¹ Szczegółowe omówienie festiwali kulinarnych zostanie zamieszczone w drugiej części artykułu.

związanych ze sposobem spożywania posiłków. (Przykładem może być podawanie do tradycyjnych chińskich potraw łyżek i widelców zamiast pałeczek).

Jednocześnie, paradoksalnie, aby stworzyć możliwość zaznania smaku orientu Dalekiego Wschodu implantuje się chińskie, koreańskie, wietnamskie restauracje na grunt krajów europejskich i w nich podaje się potrawy, które mają być spożywane za pomocą pałeczek.

Wynikiem choćby takiego zjawiska „konsumpcja żywności zdaje się ulegać globalizacji, czyli poddana jest bliźniaczym siłom uniwersalizacji (znowu Mc Donald) i partykularyzacji (autentyczna egzotyka)(...). Być może bardziej niż jakikolwiek inne procesy globalizacja (czy globalizacja) formuje i przekształca wzorce jedzenia”¹².

Migracje produktów i konkretnych potraw wiążą się z kilkoma procesami: powszechną globalizacją i homogenizacją. Są też wynikiem obecności kulinariów w świecie mediów (choćby polskie programy telewizyjne typu „Pascal Po prostu Gotuj”, który jest prowadzony przez francuskiego kucharza mieszkającego w Polsce i posiadającego polski rodowód; program promuje przede wszystkim dania francuskie¹³).

„Wędrowniaki” potraw i produktów łączy się także z podróżą wspomnieniową. Turyści przywożą oprócz kart pamięci wypełnionych zdjęciami smaki odwiedzanych miejsc. Przyprawy, zapamiętane przepisy, migawki, które zostały w pamięci, wędrują z podróżnikami do ich miejsc zamieszkania. Trafiają na stoły w postaci tzw. kuchni *fusion*¹⁴, dostępnej również w pubach, restauracjach. Postmodernistyczne spojrzenie na kuchnię przejawia się właśnie takim sposobem traktowania sposobu żywienia i przygotowywania potraw. Przemieszanie, umowność stylu, dekonstrukcja tradycji, czerpanie z różnych wzorów, dowolne ich łączenie sprawiają, że kuchnie poszczególnych regionów zostają zgromadzone na jednym wielkim talerzu.

„Kenijska fasola, kalifornijskie selery i avocado, ziemniaki z Afryki Północnej, jabłka z Kanady i winogrona z Chile leżą jedne przy drugich w brytyjskim supermarkecie. Owa różnorodność przyczynia się do mnożenia stylów kulinarnych, także wśród ludzi mniej majątnych”¹⁵. Czyż jest to obce polskiej rzeczywistości?



Z drugiej strony istnieje inne zjawisko, dające wielu turystom poczucie bezpieczeństwa. Ilustracją niech będzie zamieszczone poniżej zdjęcie wykonane w Datongu w Chinach.

Chińskie KFC. Fot. A. Matusiak

Nie jest istotne to, że turysta widzi nieznanne chińskie znaki, które kompletnie nic mu nie mówią. Z daleka może dostrzec bliskiego mu, przyjaźnie uśmiechającego się staruszka, którego zna reklam. Identyfikacja wizualna wystarczy. Już można „poczuć się jak w domu”. „Gastronomiczne uczestnictwo w różnicy kulturowej dokonuje się w spektrum rozciągającym się między tym, co znajome, a tym, co egzotyczne. Jeśli wywołuje niepokój, może być on zrekompenzowany poszukiwaniem możliwie typowego i znajomego jedzenia; to miłe

¹² D. Bell, G. Valentine..., op.cit., s. 19, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 281.

¹³ <http://www.pascalbrodnicki.pl/about>.

¹⁴ Kuchnia ta polega na łączeniu w jednej potrawie, czy posiłku elementów zaczerpniętych z różnych kuchni.

¹⁵ D. Harley, *The Condition of Postmodernity*, Oxford 1989, s. 300, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 285.

poczucie bezpieczeństwa wywołane znalezieniem chipsów, znanego rodzaju piwa czy coca-coli”¹⁶.

Wybierając jako cel podróży egzotyczne destynacje, turysta musi przygotować się na dwie możliwości i przyjęcie określonej postawy wobec miejscowej tradycji kulinarnej oraz sposobu żywienia. Może właśnie poszukiwać takich bezpiecznych przystani kulinarnych, (co w niektórych krajach jest wręcz niemożliwe, np. w Kirgistanie, w którym nie ma Mc Donalda) lub smakować kuchnię regionalną. Gorzej, jeśli jedzenie staje się udręką, kiedy widok konsumpcji lokalnych smakołyków obiera turystom apetyt. Przykładem może być zjadanie świnek morskich w Ekwadorze, *opke*¹⁷ w chińskiej prowincji Xinjiang, ale też spożywanie wzbudzającego niesmak u niektórych polskiego golonka, czerniny, flaków. To granica sądu smaku, którą wyznaczają kulturowe ograniczenia i tradycje. Ich przewyciężenie może sprawić, że „przygoda z jedzeniem może stać się częścią projektu przelknięcia obcej kultury”¹⁸.

Szlakami unikatowych śląskich smakołyków - turystyka kulinarna w Polsce

Odmienność regionalna kuchni łączona jest z wieloma czynnikami. Z migracją przymusową lub dobrowolną ludności, z podróżami, z czynnikami geograficznymi, przyrodniczymi, wydarzeniami historycznymi, ze zróżnicowaniem kulturowym, tradycjami. Rosnące zainteresowanie kwestią kulinarną znalazło także odbicie w ruchu turystycznym. Pojęcie „turystyka kulinarna” zostało wprowadzone do literatury przedmiotu w 1998 roku¹⁹.

Współcześnie zainteresowanie kuchnią, sposobem żywienia, regionalnymi potrawami, czy lokalnie występującymi produktami, stało się jednym z motywów uprawiania turystyki. W związku z zapotrzebowaniem, ale też na skutek kreacji takiego zjawiska, pojawiły się szlaki win, serów, poszczególnych potraw. W Polsce opracowanymi i funkcjonującymi są m.in. Małopolski Szlak Owocowy (z identyfikacją wizualną) czy Sandomierski Szlak Jabłkowy.

Kulnaria mogą zaistnieć jako atrakcja turystyczna (funkcjonująca w tradycji wsi, miasta czy regionu, bądź też w sztuczny sposób stworzona), czy też jako element szerszego produktu turystycznego (np. szlaku).

E. Wolf podał kilka przykładów motywów skłaniających do podróży kulinarnych. Wśród nich wymienia chęć spotkania ze znanym restauratorem, potrzebę uczestniczenia w konkursach gastronomicznych, wzięcia udziału w ceremoniach otwarcia nowych restauracji, poszukiwania „zwyczajnych” lokali gastronomicznych (służących miejscowej ludności), poszukiwania konkretnych składników potraw, uczestniczenia w festynach kulinarnych, kursach gotowania, czy poruszania się tzw. szlakami gastronomicznymi²⁰.

Turyści są więc zainteresowani miejscem lub przestrzenią (lokałem, restauracją, wsią, miastem, regionem, związanym z daną potrawą czy produktem), historią kulinarną, a także technologią czy sposobem wytwarzania oraz podawania. Na subiektywną ocenę potraw wpływa cała atmosfera, związana ze stanem emocjonalnym turysty, jego nastawieniem, ale także z towarzystwem w jakim przebywa, z otoczeniem w jakim potrawa została i skonsumentowana.

Z kolei o atrakcyjności kulinarnej miejscowości czy regionu decydują czynniki takie jak: odmienność, zróżnicowanie, tradycyjność, autentyczność (czynniki podstawowe), w dalszej kolejności cena i właściwości zdrowotne wytwarzanych produktów (czynniki dodatkowe), sława kulinarna, obowiązująca moda, nawyki kulinarne potencjalnych klientów.

¹⁶ B. Curtis, C. Pajaczkowska, „Getting there”: *Ravel, time and narrative*, [w:] Red. G. Robertson, M. Mash, L. Bird, B. Curtis, T. Putnam, *Travellers Tales: Narratives of Home and Displacement*, London 1994, s. 207, [w:] A. Wiczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 318.

¹⁷ *Opke* to ujurska potrawa, wykonana z jelit wypełnionych mięsem, tłuszczu oraz zupy z kozich głów.

¹⁸ Tamże, s. 207.

¹⁹ A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna - ujęcie geograficzne*, „Turystyka” 15/1-2, 2005, s. 167.

²⁰ Tamże, s. 168.

Nie bez znaczenia są także czynniki związane z dystrybucją produktu, czyli zagospodarowanie turystyczne, dostępność komunikacyjna i promocja²¹.

Mniej więcej w 2003 roku rozpoczęła się w Polsce dyskusja na temat ochrony produktów spożywczych, mogących być uznanymi za regionalne²². Efektem przystąpienia Polski w 2004 roku do Unii Europejskiej było przyjęcie spójnej polityki ochrony i promocji produktów regionalnych. W dniu 14 lipca 2005 roku Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny, działając na podstawie art. 29 ust. 2 swego regulaminu wewnętrznego, sporządził opinię w sprawie: „Turystyka i kultura: dwie siły służące wzrostowi”²³. Prawie rok później, w dniu 15 marca 2006 roku, ten sam Komitet wydał dokument, w którym zapisano że: „Skuteczna promocja turystyki kulturalnej, wiążąca się również ze wzbudzeniem zainteresowania u „turysty obojętnego na kulturę”, wymaga analizy i rozwoju poszczególnych segmentów, przy jednoczesnej próbie określenia tendencji i możliwości przyszłego rozwoju. Główne segmenty turystyki kulturalnej to: dziedzictwo artystyczne, wystawy i ekspozycje, festiwale i inne wydarzenia, winiarstwo i gastronomia, turystyka wiejska i filmowa oraz historyczno-kulturalne parki tematyczne”²⁴. „(...) Istotny segment turystyki kulturalnej (winiarstwo i gastronomia) wiąże się z walorami winiarskimi i gastronomicznymi poszczególnych regionów. Należy on do „kultury materialnej” i w ciągu ostatnich lat zyskał coraz większe znaczenie, doprowadzając do stworzenia prawdziwego ruchu kulturalno-gospodarczego na rzecz promocji typowych lokalnych produktów”²⁵. „Wśród różnych inicjatyw mających na celu promocję typowych produktów należy wspomnieć: *Slow Food*, międzynarodowe stowarzyszenie założone przez Carla Petrinię, które skupia obecnie

83 000 członków i – oprócz przedstawicielstw w 122 różnych krajach – posiada siedziby we Włoszech, Niemczech, Szwajcarii, Stanach Zjednoczonych, Francji, Japonii i Zjednoczonym Królestwie. *Slow Food* przeciwstawia się standaryzacji smaku, broni potrzeb informacyjnych konsumentów, chroni tożsamość kulturalną związaną z tradycją w zakresie żywienia i gastronomii. Wśród europejskich tras najbardziej wyróżniających się pod względem promocji typowych produktów można wymienić: *Malt Whisky Trail* w Szkocji – jedyną trasę na świecie poświęconą całkowicie whisky słodowej, trasę piwa *Trappist* w Belgii i Niderlandach, szlaki ostrygowe w Bretanii itd.”²⁶. Twórcy dokumentu widzą przyszłość tego segmentu turystyki kulturowej w różnorodnych działaniach wzmacniających „(...) Wspieranie tworzenia „tras winiarsko-gastronomicznych”, które obejmują atrakcje artystyczno-kulturalne, promujących w ramach jednolitej oferty wizyty kulturalne, degustacje oraz doświadczenie wiejskiego życia, i tym samym łączących znajomość historii sztuki z poznaniem tradycji winiarsko-gastronomicznych określonego regionu lub obszaru geograficznego”²⁷.

Tyle dokumenty Unii Europejskiej. Odrębną rzeczą są krajowe wysiłki zmierzające do opracowania strategii rozwoju regionalnego, turystyki, wymiany doświadczeń, a przede wszystkim idące w kierunku zachowania polskich tradycji dietetycznych i ich promocji. Mogą temu służyć festiwale i inne wydarzenia gastronomiczne, szlaki, sieci restauracji, karczm, promocja produktów, wspólne działania miast, gmin i powiatów zmierzające do tworzenia unii kulinarnych oraz inne przedsięwzięcia służące promocji, zachowaniu tradycji i edukacji w zakresie dziedzictwa kulinarnego.

Jak ogromną jest jego potęga i bogactwo, można się przekonać analizując regionalne potrawy jednego z bardziej interesujących kulinarnie regionów Polski – Górnego Śląska.

²¹ Por. Tamże, s.170.

²² Tamże, s. 182.

²³ Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, nr 2006/C110/01, *Turystyka i kultura: dwie siły służące wzrostowi*, [w:]www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2006:110:0001:0007:PL:PDF,C110/1-C 10/2.

²⁴ Tamże, s. C110/4.

²⁵ Ibidem.

²⁶ Ibidem.

²⁷ Tamże, s. C/110.

Kuchnia śląska - historia i tradycja na jednym talerzu.

W XIX wieku, pojawił się nowy typ kuchni - kuchnia robotnicza. Istniejące wcześniej kuchnie arystokratyczna, szlachecka i chłopska, wraz ze zmianami polityczno – społeczno - kulturowymi zostały uzupełnione o nieistniejący dotychczas stół robotniczy.

Początkowo czerpał on wiele z tradycji rustykalnej, z czasem jednak wykształcił nowe, nie istniejące wcześniej potrawy. Z drugiej strony wiele dań z kuchni chłopskiej zginęło bezpowrotnie. Prosta kuchnia, mało wykwintne potrawy, przygotowane ze zwykłych i łatwo dostępnych produktów, tak można by w skrócie określić kuchnię robotniczą.

„Geneza tych potraw tkwi w tradycyjnej kuchni, która funkcjonowała w realiach względnie izolowanych, ale zarazem względnie samowystarczalnych wiejskich społeczności lokalnych. Większość surowców i produktów żywnościowych pochodziła z własnego gospodarstwa, ewentualnie z wewnętrznej wymiany. Ich rodzaj zaś i ilość zależała od warunków geograficzno – środowiskowych, a także poziomu rozwoju danych społeczności. W rezultacie zatem owe podstawowe determinanty decydowały o swoistej specyfice lokalnego pożywienia. Inne było na nizinach, inne w górach, inne na obszarach z rozwiniętą siecią hydrograficzną, a inne na terenach z wyraźną dominacją lasów. Wraz jednak z procesem likwidacji samowystarczalności wsi zmieniało się również pożywienie, upodobania i nawyki kulinarne. Tak było na Śląsku, i to niewątpliwie wcześniej niż na innych terenach. (...) Wyraźnie podkreśla to etnografka, znawczyni problemów związanych z pożywieniem - Zofia Szromka-Rysowa”²⁸.

Tradycja wartościowała nie tylko przestrzeń, ale i czas, konkretne sytuacje, wydarzenia. Z tym łączyły się tradycje kulinarne. Zakres i ilość potraw była regulowana kulturowo. „Na beztydzień ludzie zawsze jedzom -mówi „starka” z Giszowca w Katowicach – co inszego niż na niedziela abo we święta. Na beztydzień, to się downij jadło durch to samo. Teraz już tak bardzo nie jest (...) Na niedziela, to już musiało się downij dać co lepszego jak ino szło. Jak juhaś idom święta, to juhaś trzeba szykować się inaczej. Bo na wilijo to musi być moczka, siemieniotka, makówki, kartofle, ryba i co tam się jeszcze dowo zawsze. To musi być, jak mo być wilijo”²⁹.

Wyróżnienie, przyjęte również przez etnografów na posiłki codzienne, świąteczne, postne, okolicznościowe i obrzędowe wynika z wyodrębnienia i znaczenia czasu sacrum i nadania mu właściwej oprawy, w tym kulinarnej. Czas świąteczny: niedzieli, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, czas Adwentu, Wielkiego Postu, dzień Zaślubin i wiele innych okoliczności oraz uroczystości. Szczególnym wydarzeniem było też świniobicie, z którym wiązał się szereg obrzędów i specyficzna otoczka kulturowa. „W październiku, najpóźniej w listopadzie zaczynał się dla Górnego Śląska uroczy okres: świniobicie. Przy specyficznym zaopatrzeniu w prowiant gospodyni domowa zmuszona była na czas zimowy zgromadzić własne zapasy (...) Świniobicie robił rzeźnik. Juz dzień przed świniobiciem przynoszono góry pieprzu, ziela angielskiego, soli, wszystko mielono, do tego dochodziły jeszcze pokrojone w kostkę drobne bułki”- tak w 1911 roku wspominał lata 60-te XIX stulecia A. O. Klausman³⁰. Wyrabiano, jak i dziś krupnioki, wątrobiankę, bułczankę, salceson, kiełbasy, peklowano szynki. Część przeznaczano na czas świąteczny, a inne produkty na „beztydzień”.

Stół robotniczy był skromny, a dawna śląska kuchnia nie była atrakcyjną, ale pozawalała najeść się do syta. Poprawa nastąpiła w latach 70-tych XIX wieku. W jednym z górniczych pamiątek można przeczytać: „Jedzenie mieliśmy niezbyt wybredne, rano mleko lub kawę w zimie jadałiśmy rano krupnicę, czyli pszenice zmełtą na grubo w żarnach i okraszona słoniną lub masłem. Na południe kapusta z ziemniakami. Prócz tego jadło się w lecie zsiadłe mleko, czy tzw. „kiszke” z ziemniakami. W zimie bardzo wielką uroczystością

²⁸ M.G. Gerlich, *Od uczyty szlacheckiej do siemieniotki śląskiej*, [w:] E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989, s. 8.

²⁹ Tamże, s. 8.

³⁰ Tamże, s. 10.

było bicie wieprza, na co cieszyła się cała rodzina, bo były tzw. „jelita”, czyli kiszki nadziewane krupami, kaszą. Do czasu I wojny dawała matka jako pierwsze danie kapustę z ziemniakami, na drugie danie polewkę z mięsa z ziemniakami lub jakąś zupę jarzynową, wodzionkę, czosnkulę, mleczną polewkę. Mięsna polewka była tylko raz w tygodniu, gotowana z ćwierć kila wędzonego mięsa. Mięsa otrzymywał ojciec kawałek na dwa palce, a my – dzieci po kawałeczku, na pół palca”³¹. Pomimo tego że dieta była uboga w białko zwierzęce, podkreślano w środowisku robotniczym przekonanie o konieczności jedzenia obfitego, pożywnego i tłustego. Maria Żwirska, znawca kultury górniczej pisała: „Zdaniem większości górników, tłuste jedzenie miało właściwości lecznicze. Było ono niezbędnym warunkiem zdrowia, zabezpieczało górnika przed zgubnymi skutkami jego pracy dołowej, chroniło przed reumatyzmem, gruźlicą i groźną pylicą”³².

Kuchnia, o której mowa przetrwała w silnej tradycji Śląska do dziś. Fragment tej bogatej tradycji kulinarnej wyjaśnia i prezentuje poniższe opracowania.



³¹ Ibidem.

³² Ibidem.

Źródło: http://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Plik:Wojewodztwo_slaskie_a_Slask.png&filetimestamp=20080415223153



Górný Śląsk. Źródło: <http://img253.imageshack.us/img253/8283/mapagsay9.jpg>

Obejmuje ono swoim zasięgiem obszar Górnego Śląska oraz Śląska Cieszyńskiego (zaliczanego czasem do Górnego Śląska), czyli terenu prawie całego obecnego województwa opolskiego oraz śląskiego (z wyłączeniem terenów Małopolski Zachodniej i fragmentów Beskidu Żywieckiego znajdujących się w granicach województwa śląskiego).

Śląsk Cieszyński – kraina niezwykłych łakoci.

Śląsk Cieszyński to kraina o burzliwej i bogatej historii. Wydarzenia historyczne, położenie geograficzne, tradycje, zwyczaje – wszystko to miało wpływ na kuchnię, która ukształtowała się na tym obszarze.

Niewątpliwie trzeba koniecznie na trasie wypraw kulinarnych zajrzeć do **Cieszyna**, i to nie tylko ze względu na unikatową rotundę romańską oraz inne cenne zabytki. Należy bacznie obserwować, kiedy zakwitnie czarny bez i wtedy niezwłocznie udać się do tego uroczego miasteczka nad Olzą. Miasto, ciągle dumne z niegdyś obecności cesarza Franciszka Józefa I, do dziś pielęgnuje tradycje cesarskich deserów. Unikatowym z nich są zapewne **smażone kwiaty bzu w cieście naleśnikowym**. Deser, podobnie jak strudel jabłkowy, przywędrował z Wiednia, ale na stałe wpisał się w tradycje kulinarne Cieszyna i do dziś serwowany jest jako smakołyk. Kwiatostany moczy się w gęstym cieście naleśnikowym i smaży na oleju. Można je podawać na słodko, posypane cukrem pudrem, lub lekko solone. Innym cieszyńskim słodkim przysmakiem, kojarzonym z tym miastem są **drobne ciasteczka cieszyńskie** wypiekane zawsze przy okazji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy oraz uroczystości rodzinnych, ale nie tylko. Ich kształt zależy od fantazji gospodyni i nie ma

narzuconego jednego wzoru. Można więc zakosztować słodkich uli, baryłek, gwiazdek, kuleczek, serduszek, księżycy, grzybków, kwiatków i innych, o wielkości od 2 do 3 cm, przyozdobionych lukrem, migdałami, orzechami, polewami, kokosem. Każdy z rodzajów ma inny smak i kolor, gdyż są wykonane z różnych ciast: kruchego, orzechowego, piernikowego, ze smalcu, biszkoptowego, bezowego, a różnice wynikają także z wykorzystanych dodatków.

Ciasteczka pojawiły się na Śląsku Cieszyńskim za panowania Habsburgów, na przełomie XVIII i XIX wieku, a tradycja, która przetrwała do dziś, została wzbogacona o nowy zwyczaj, jakim jest ofiarowywanie sobie przy okazji świątecznych odwiedzin paczuski ciastek udekorowanej gałązką jodłową lub świerkową. W zamian otrzymuje się również taki sam podarunek, z tym, że z racji tego, że przygotowywała go inna gospodyni, ciasteczka inaczej wyglądają i smakują³³.

Z uroczystościami rodzinnymi kojarzony jest w Cieszynie jeszcze jeden przysmak: **weselny kołocz cieszyński**. Kołocz, to okrągłe ciasto drożdżowe, z nadzieniem makowym, serowym lub serowo-makowym, posypane kruszonką. Kołocz był i jest nadal ciastem obrzędowym. Do dziś w rodzinach, gdzie głęboko zakorzeniona jest tradycja, piecze się kołocze, którymi częstuje się weselników, ofiarowuje się go także sąsiadom i krewnym pary młodej. Kołocz pieczony jest także z okazji Nowego Roku, jako podarek dla składających życzenia, jak i również przy takich okazjach jak dożynki, stypy.

Ze Śląskiem Cieszyńskim związana jest także tradycja wypieku **chleba zwanego brutfaniok lub krupicznio**k. Chleb ten, zrobiony na bazie mąki pszennej (krupicy), najczęściej wypiekany jest w prostokątnych brytfannach. Tradycja jego wyrobu przetrwała po dziś dzień.

Różnorodność kulinarną tego regionu można wytłumaczyć tym, że „Śląsk Cieszyński, jest to obszar specyficzny ze względu na zróżnicowanie etniczne, geograficzne, religijne. (...) Oprócz charakteru ogólnokrajowego utworzył swoisty typ kuchni utożsamiany np. z góralami beskidzkimi, chłopstwem i gazdami w „dolinach” – wsiach cieszyńskich, mieszczaństwem Cieszyna, Skoczowa i Bielska. Również wskutek różnych uwarunkowań historycznych, wyjątkowo korzystnego położenia na szlakach handlowych, krzyżowały się tutaj wpływy kulinarne z wielu stron: słowackie, czeskie, wołoskie, austriackie, niemieckie”³⁴. Z tego regionu wywodzą się także **buchty**, zwane też **buchcikami**, czy **buchciczkami**. Są to połączone bokami drożdżowe bułeczki o wielkości około 4-5 cm z nadzieniem z marmolady lub powideł, popularne nie tylko na terenie Śląska Cieszyńskiego, ale również na Górnym Śląsku, gdzie można je kupić w kioskach i piekarniach. Są doskonałą szybką zakąską zaspokajającą głód na przykład w podróży, mogą też stanowić doskonałe słodkie śniadanie.

Kolejną ciekawostką kulinarną tego regionu jest **murzin wielkanocny**. Ten aromatyczny, bo pachnący zatopioną wewnątrz kiełbasą, szynką lub boczkiem, wypiek przygotowywano tradycyjnie na święta Wielkiej Nocy: „Po powrocie do domu stół ubrany był wedle zwyczaju białym obrusem, na którym paradnie ustawione były wszystkie świąteczne potrawy. Był tam pośrodku wieniec wielkanocny posypany makiem, koszyczek kroszonek ozdobiony bukszpanem, których liczba dochodziła nieraz do 100 sztuk, szynka gotowana, szynka surowa, boczek wędzony gotowany i inne wędliny domowego wyrobu w postaci kiełbas świeżych i podwędzanych, wątrobianki czyli „leberki”, parówki czyli „polerki”. Był też chrzan, musztarda, masło a ponadto charakterystyczna dla śląskiej kuchni potrawa zwana na Podbeskidziu „murzynem”, w opolskim „szoldrem”, a w okolicy Bytomia i Katowic „szczodrem” lub „sodrem”. Nazwa ta pochodzi od słowa „szoldra” lub „szoldrę”, co

³³ www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1373&TabOrgID=1548&LangId=0&AnnouncementId=8607&ModulePositionId=1904.

³⁴ Red. M. Maciejczek - Madej, *Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego*, Wisła 1996, s. 8.

w języku używanym w średniowiecznej Polsce oznaczało szynkę. (...) Stanowiły one („murzyny”) wraz z kroszonkami swoisty rewanż za mokry dyngus”³⁵.

Ze Śląskiem Cieszyńskim związane są także takie potrawy jak: **cieszyńska kiszona kapusta z zaprażką, kubuś, żebrocza i poleśniki**. Kiszona kapusta z zaprażką, to zasmażana kiszona kapusta z dodatkiem skwarków słoniny lub boczku. Jest stosowana jako dodatek do mięs czy krupnioka. Poleśników i żebroczek można spróbować w wiślańskich gospodarstwach agroturystycznych. **Poleśniki**, to okrągłe bądź owalne placki drożdżowe lub ziemniaczane wypiekane na liściach kapusty³⁶. **Żebrocza**, to placek ze startych ziemniaków z dodatkiem ryżu, zapiekany w garnku. Obydwie potrawy można także spotkać w regionalnych karczmach Koniakowa czy Istebnej.

Z tego regionu pochodzi też **necówka**, czyli polędwica w otrzewnej, którą można kupić nie tylko na terenie Śląska Cieszyńskiego. Również sklepy mięsne w sąsiednich regionach są zaopatrywane w ten przysmak, wykonany z mięsa mielonego i zatopionej wewnątrz polędwiczki. Do mięsa dodaje się do smaku smażoną cebulkę i czasem bułkę tartą, a następnie zapieka.

Nie sposób wyobrazić sobie, że przy takich smakołykach zabraknąć mogłoby doskonałych napitków. Ziemia Cieszyńska, a w szczególności Skoczów, słynie z **tatarczówki**, czyli wódki wykonanej na bazie tataraku. Znana jest tutaj także wódka **miodula**, znana na Żywiecczyczyźnie jako miodunka, sporządzana ze spirytusu, miodu i wody w równych proporcjach. Popularna jest także wódka podawana na ciepło zwana **warzonką**, z dodatkiem karmelizowanego cukru lub miodu.

Z Beskidem Śląskim, czyli częścią Śląska Cieszyńskiego związana jest gospodarka pasterska, niestety będąca obecnie w zaniku. Sezon wypasowy rozpoczynano dawniej w dniu 23 kwietnia, w św. Wojciecha. Dzień wyruszenia na halę, to dzień wiosennego redyku. Końcową datą był dzień drugiego obok św. Wojciecha patrona pasterzy, czyli św. Michała Archanioła, przypadający na 29 września. Dorobek całego sezonu stanowiły **oscypki, bryndza i redykalki**. Dziś produkty te, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, można zakupić w przydrożnych straganach w wielu miejscowościach beskidzkich (Śląskiego, Żywieckiego, Wyspowego, Sądeckiego, Gorców), Tatr, Podhala. W zasadzie można jedynie obcować z pozostałościami po gospodarce pasterskiej i zaledwie w niewielu miejscach wykonuje się w pełni tradycyjny sposób oscypki, redykołki i inne produkty, nie zmienia to faktu, że są one nieodłącznym elementem historii, tradycji i kultury góralskiej. Czym się różnią? **Redykalki** to ser z mleka owczego, wykonany z resztek sera nie wykorzystanego do produkcji oscypka, przybierający postać figurek zwierząt. Dawniej przy schodzeniu z hal pasterze obdarowywali dziewczęta i dzieci właśnie redykalkami. Najbardziej popularny i znany w całej Polsce **oscypek**, to wędzony ser owczy, o kształcie wrzeciona, dwustronnego stożka, z odcisniętymi wzorami pozostającymi po „oscypiorce”, czyli drewnianej foremce, nadającej serowi kształt. Produkcja serów i innych produktów ściśle związana jest z osadnictwem wołoskim. To Wołosi wędrując z południa Europy przez łuk Karpat przynieśli na ziemię obecnej polskiej góralszczyzny organizację wypasów, sposób prowadzenia bacówki, produkcji wyrobów z mleka.

Ze owczych smakołyków pochodzących z bacówki można jeszcze dziś spróbować **bryndzy**, czy **bundzu** oraz **żętycy**, stosowanej przed wiekami jako lekarstwo w uzdrowiskach (np. w Ustroniu). Bundz to ser na bazie mleka owczego otrzymywany podobnie jak oscypek, ale nie wędzony. **Żętyca** jest to odcisnięta przy wyrobie tego sera serwatka. Bryndza to ser, który po okresie leżakowania, jest przyprawiany i konserwowany solą. Wędrując beskidzkimi

³⁵ E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989, s.169.

³⁶ <http://www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1368&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=5889&ModulePositionId=1894>.

szlakami można spotkać gospodarzy oferujących zakup bryndzy, czy innych produktów produkowanych we własnym zakresie.

Powszechnie kojarzony między innymi z Zakopanym jest ser błędnie nazywany oscypkiem, a poprawnie nazywający się **gołka**. To 10-15 cm wędzony serek z mleka krowiego (!) w kształcie walca, z odcisniętymi elementami ozdobnymi. Niegdyś wytwarzany w okresie zimowym, kiedy nie pozyskiwano mleka owczego. Współcześnie produkowany jest przez cały rok.

Górny Śląsk – kraina ziemniaka i kapusty

Wśród zup na „bezydzień” królowała wodzionka, czyli zupa wykonana z chleba zalanego wrzątkiem, z dodatkiem tłuszczu (np. smalcu), soli i czosnku. Ta postne danie, spożywane niegdyś nawet na śniadanie, do dziś stanowi synonim śląskiej kuchni. Popularną potrawę można zakupić w restauracjach, karczmach i barach na terenie Górnego Śląska. Jest tematem piosenek i fraszek, pisanych również i współcześnie. Najbardziej charakterystyczne i pochodzące ze Śląska inne zupy to: **żur śląski**, **kwaśnica**, **kapuśniak z białej kapusty czyli „parzybroda”**, czy bardziej znana na Śląsku Opolskim **germuszka**. Żur śląski wykonywany jest z na zakwasie z mąki żytniej, kwaśnica z kolei to wywar z kiszzonej kapusty i mięsa wieprzowego z dodatkiem ziemniaków i marchewki. Kwaśnica przywędrowała z Beskidu Żywieckiego i rozpowszechniła się na Śląsku jako prosta i tania potrawa jednogarnkowa. „Parzybroda” jest podobna w składzie do kwaśnicy, jest jedną z zup śląskich, które przetrwały po dzień dzisiejszy. Jest to zupa na wywarze z kości lub mięsa z dodatkiem słodkiej kapusty i ziemniaków oraz kminku. **Germuszka** to z kolei zupa wykonana rozgotowanego i czasem przetartego przez sito chleba z dodatkiem roztrzępanego jajka oraz przypraw: kminku oraz soli. Aby uczynić zupę bardziej delikatną dodaje się śmietany. Ciekawą zupą i ciągle przygotowywaną jest **siemieniotka**. To również jednogarnkowa potrawa wykonana z siemienia lnianego z dodatkiem kaszy jęczmiennej. Obecnie występuje najczęściej jako potrawa wigilijna ze względu na jej postny charakter.

E. Łabońska, autorka „Śląskiej kucharki doskonałej” wymienia także inne dania obiadowe na „bezydzień”: „Najbardziej charakterystycznymi zupami śląskimi, które przetrwały do dzisiaj są: żur żeniaty, żur z ziemniakami tłuczonymi (...), żurek z maślanki, zupa grochowa z kiszoną kapustą, (...)fasolowa z ziemniakami, kwaśnica, (...), kapuśniak z białej kapusty, czyli „parzybroda”, kapuśniak z żeberkami, czyli „kozibroda” (...). Obiad stanowiły również takie potrawy jak: karminadle z mięsa mieszanego wołowo-wieprzowego, (...) kotlety z wymion, bigos śląski, fasola w szarym sosie (...). Ponadto obiad składał się czasem z: krupnioków smażonych z cebulą, ziemniaków oraz kiszzonej kapusty gotowanej z tłuszczem lub bez tłuszczu, czasem ze śledzi w śmietanie i ziemniaków w łupinie (...)”³⁷.

Jeżeli ktoś chce zasmakować tradycyjnego niedzielnego śląskiego obiadu, to koniecznie musi się spróbować **rosołu z nudlami**, a na drugie danie **rolady z modrą kapustą**. Rolada wołowa, to zwinięte w rulon mięso nadziewane boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym, marchewką. Do dziś w wielu rodzinach śląskich ich członkowie nie wyobrażają sobie niedzielnego obiadu bez rosołu z nudlami, rolady z **białymi kluskami**, czyli kluskami śląskimi i z modrą kapustą. Kluski śląskie to wręcz legendarna potrawa pochodząca z regionu Górnego Śląska. Białe kluski wykonuje się z ugotowanych i rozdrobnionych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej. Po uformowaniu kulek, spłaszczanych i przyozdabianych dziurką, gotuje się je we wrzącej wodzie. Czymże jest ostatni element proponowanego śląskiego obiadu, czyli **modro kapusta**? To sałatka z posiekanej czerwonej kapusty, z dodatkiem cebuli, jabłka i skwarek z boczku lub słoniny.

Ten tradycyjny śląski świąteczny obiad wymienia wśród potraw Elżbieta Łabońska we wspomianej wcześniej „Śląskiej kucharce doskonałej”, pisze również, że: „Duże urozmaicenie w codziennych jadłospisach wносиła pora letnia. Letnie stoły obfitowały w takie

³⁷ E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989, s.68.

potrawy jak: kotlety z kalafiora, kalafior smażony, (...)kluski drożdżowe gotowane na parze (buchty) z jagodami, (...), „kuloch” w Opolskiem, tzw. kfaki w okolicach Istebnej, ziemniaki młode z sosem z grzybów świeżych lub kurkami duszonymi w śmietanie. To właśnie ta ostatnia potrawa obok zup, młodych ziemniaków z „kiszka”, kartofel - krautu z żeberkami, „kubusia”, „kapuśnioku”, kaszy gryczanej ze słonina i maślanką, placka z gotowanych ziemniaków, czy prażuchów przeznaczona była dla domowników trudniących się w porze obiadu pracami polowymi lub pasterskimi”³⁸.

W świąteczne i niedzielne obiady dominowały takie dania jak: rosół z makaronem, rosół z ziemniakami, z kluseczkami z szynki, kluskami wątrobowymi, zaś wśród mięs „schab pieczony lub sztygarski, pieczeń husarska, rolady śląskie, jaskółcze gniazda, pieczeń wołowa, wieprzową”³⁹.

Co oznaczają te dziwne nazwy potraw, z czego one się składają i czy można je dziś jeszcze gdzieś spotkać?

Z drugich dań i mięs na uwagę zasługuje kilka potraw. **Panczkraut** to ziemniaki z dodatkiem kapusty. Z kolei **karminadle**, są tradycyjną potrawą śląską wykonaną ze zmielonego mięsa, z dodatkiem pieczonej lub surowej cebulki, namoczonej, a następnie zmielonej bułki. Całość przyprawiona jest do smaku solą i pieprzem. Uformowane z przygotowanej masy, otoczone w bułce tartej lub mące, kulki piecze się na głębokim tłuszczu. Potrawa ta stanowi jedno z najpopularniejszych dań obiadowych na Górnym Śląsku. Podobnie jest z **żymlokiem śląskim** i **krupniokami**. Żymlok, to świńskie jelita wypełnione kaszą pszenną przemieszaną z krwią oraz pokrojoną bułką i podrobami, doprawione do smaku. Podobnie jak krupnioki, czyli jelita wypełnione kasza gryczaną, z dodatkiem krwi, podrobów i przypraw, mogą być podawane na zimno lub na ciepło. Ostatnio popularne stały się krupnioki i żymloki z grilla.

Spośród wyrobów wykonanych po świniobiciu na uwagę zasługują: **leberwurst** (wątrobianka) **drobno mielony**, **salceson biały** z (presswurst), **salceson z ozorków**, **leberwurst grubo mielony** (pasztetowa), wyroby te łączone są z miejscowością Górki. Te wyroby służą raczej jako dodatek do chleba, podobnie jak **ser parzony z kminkiem (kyjza)**, właściwy dla Opolszczyzny. Ma on miękką, czasem nawet lejącą konsystencję, a smaku nadaje mu dodany kminek.

Wykwintną potrawą, podawaną w wielu restauracjach jest **schab sztygarski**. Jest danie wykonane ze schabu zwiniętego jak baleron, nadziewanego kielbasą śląską, przyprawionego kminkiem, czosnkiem, cebulą i upieczonego na złoty kolor⁴⁰.

Jaskółcze gniazda to także potrawa mięsna, z tym, że wykonana z mięsa najczęściej wieprzowego. Ma postać rolady nadziewanej ugotowanym jakiem na twardo i plastrem boczku. Urozmaiceniem codziennego śląskiego jadłospisu jest także potrawa **śląskie niebo**, składająca się z klusek na parze z dodatkiem wędzonki w sosie z suszonych owoców. Ze Śląska Opolskiego wywodzą się także takie potrawy jak **placki z blachy**, **gołąbki czy buchty śląskie na parze**. Placki z blachy różnią od tych popularnych tym, że są pieczone bez dodatku tłuszczu, dlatego można wyczuć przy jedzeniu specyficzny smak i zapach przypalenizny. Są także bardziej suche i różnią się w smaku od tych pieczonych na tłuszczu. Gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków to potrawa o formie rolady, składającej się z farszu wykonanego z kaszy gryczanej, ziemniaków, skwarek oraz smażonej cebuli, zawiniętej w ugotowany liść białej kapusty. Potrawa ta jest jedną z bardziej popularnych na całym Śląsku. Buchty śląskie na parze można potraktować jako danie obiadowe, ale także jako deser. To kluski, wykonane z ciasta drożdżowego i ugotowane na parze.

Wśród łakoci szerzej znany jest **kołocz śląski**, który swoim zasięgiem obejmuje znaczną część województwa śląskiego i województwo opolskie. Ciasto jest identyczne jak w

³⁸ Tamże, s.69.

³⁹ Tamże, s. 170, omówienie potraw Wielkanocnych.

⁴⁰ Tamże, s.297.

przypadku kołocza cieszyńskiego, z tym, że bywa nierzadko nadziewane jabłkami, lub też występuje bez żadnego nadzienia. Kołocze można zakupić w cukierniach na terenie całego Górnego Śląska.

W zachodniej części Górnego Śląska popularne jest czekoladowe ciasto nazywane *kretownia*. Ma ono kształt przekrojonej kuli, polaną polewą czekoladową i posypaną siekanymi migdałami. Spód pokryty jest warstwą masy, na którą nałożone są kawałeczki ciasta, tworzące specyficzny kopiec. Ciasto zostało rozpowszechnione w całej Polsce jako kopiec kreta przez jedną z cukierniczych firm.

Popularna jest także *chałwa sezamowa*, czyli wyrób o charakterystycznej strukturze włóknistej, stanowiący mieszaninę napowietrzonych masy karmelowej, przesyconej miazgą z nasion oleistych (sezamu), z naturalnymi dodatkami i aromatami. Może być o smaku sezamowo-waniliowym, sezamowo-kakaowym, sezamowo-mlecznym, sezamowo-orzechowym.

Ze wsi Kazimierz położonej w powiecie prudnickim pochodzi inny smakołyk - ciasto *jeż*.

W rzeczywistości kształtem i wielkością przypomina ono prawdziwego jeża, z kolcami, ryjkiem, uszami, ogonkiem. Wykonany jest z ciasta biszkoptowego przełożonego masą, po nadaniu właściwego kształtu obłany czekoladą.

Zamieszczone powyżej opracowanie miało na celu ukazanie bogactwa kulinarnego regionu Górnego Śląska wraz ze Śląskiem Cieszyńskim. Każdą z omówionych, czy wymienionych potraw, jak i wskazane produkty spożywczych można zakupić na tym terenie. Warto może więc stworzyć unią wyrobów śląskich, z identyfikacją wizualną i gwarancją jakości. W przyszłości mogłaby ona przybrać formę szlaku. Niewątpliwie mogłby on stanowić doskonale uzupełnienie istniejącego Szlaku Zabytków Techniki, budując zarówno pozytywny wizerunek Śląska oraz służąc zachowaniu tak bogatego na tych terenach dziedzictwa kulinarnego.

Bibliografia:

- Bell D., Valentine G., *Consuming Geographies*, London, Routledge 1997, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008.
- Curtis B., Pajaczkowska C., „Getting there”: Ravel, time and narrative, [w:] Red. G. Roberstson, M. Mash, L. Bird, B. Curtis, T. Putnam, *Travellers Tales: Narratives of Home and Displacement*, London 1994, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008.
- Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, nr 2006/C110/01, *Turystyka i kultura: dwie siły służące wzrostowi*, [w:] www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2006:110:0001:0007:PL:PDF
- Etnografia Polska, Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, Wrocław – Warszawa -Kraków 1961.
- Gerlich M.G., *Od uczyty szlacheckiej do siemieniutki śląskiej*, [w:] E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989.
- Gracz J., Sankowski T., *Psychologia w rekreacji i turystyce*, Poznań 2001.
- Harley D., *The Condition of Postmodernity*, Oxford 1989, [w:] A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008.
- Kowalczyk A., *Turystyka kulinarna - ujęcie geograficzne*, „Turystyka” 15/1-2, 2005.
- Przeclawski K., *Socjologiczne problemy turystyki*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa 1979.
- Łabońska E., *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989.
- Maciejczek -Madej M. (red), *Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego*, Wisła 1996.

- Szczotka S., Materiały do hodowli owiec w XVIII w. w państwie ślemieńskim na Żywiecczyźnie, 1949.
- See A., Taste for Adventure. A Culinary Odyssey Around the World, New York 2001, [w:] A. Wieczorkiewicz, Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży, Kraków 2008.
- Wieczorkiewicz A., Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży, Kraków 2008.
- http://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Plik:Wojewodztwo_slaskie_a_Slask.png&filetimestamp=20080415223153
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1373&TabOrgID=1548&LangId=0&AnnouncementId=8607&ModulePositionId=1904.
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1368&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=5889&ModulePositionId=1894.
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1370&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=8861&ModulePositionId=1895
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1368&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=4640&ModulePositionId=1894
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1368&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=5889&ModulePositionId=1894.
- Agnieszka Skorek, Katarzyna Kulińska-Pluta, pracownicy Zespołu GCI w ramach Referatu Przedsięwzięć Publicznych, Promocji Gminy i Gospodarki Gruntami, Historia Żareckich jarmarków, [w:] www.umigzarki.pl/index1.php?go=historia_zareckich_jarmarkow
- www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1373&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=9639&ModulePositionId=1893.
- <http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1516&LangId=0>.
- <http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1327&LangId=0>.
- <http://www.pascalbrodnicki.pl/about>.

Culinary trips as an element of cultural tourism. Culinary heritage of Upper Silesia

Astract

Having analyzed the meaning of culinary aspect in modern tourist offers, the author presents the main traditional dishes of Upper Silesia and Cieszyn Silesia in the context of the regional culinary route project.