

Ewa Malchrowicz

Półwysep Iberyjski – raj dla turystów kulturowych : przegląd potencjału Hiszpanii i Portugalii dla rozwoju wybranych form turystyki kulturowej

Turystyka Kulturowa nr 9, 4-26

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

Ewa Malchrowicz, AWF w Poznaniu

Półwysep Iberyjski – raj dla turystów kulturowych. Przegląd potencjału Hiszpanii i Portugalii dla rozwoju wybranych form turystyki kulturowej.

Słowa kluczowe: turystyka kulturowa, Półwysep Iberyjski, formy turystyki kulturowej

Streszczenie

W artykule zaprezentowany został Półwysep Iberyjski, jako idealny obszar dla rozwoju turystyki kulturowej (mający już zresztą od lat miejsce), co zostało pokazane poprzez prezentację potencjału Hiszpanii i Portugalii w odniesieniu do wybranych form turystyki kulturowej.

Wstęp

Jak wszyscy wiemy Półwysep Iberyjski to raj dla plażowiczów i mekka dla turystów odpoczywających w myśl zasady „3 x S”: sea (morze), sun (słońce), sand (piasek). Jednak nie wszyscy zdają sobie sprawę, że Hiszpania i Portugalia to także raj dla turystów kulturowych, dla których liczy się przede wszystkim reguła „3 x E”: entertainment (rozrywka), excitement (ekscytacja), education (nauka, poznanie).

Hiszpania i Portugalia są jednymi z najpopularniejszych destynacji turystycznych w Europie i na świecie. Hiszpanię każdego roku odwiedza około 60-70 milionów turystów. Magnesem ich przyciągającym są z jednej strony klimat i liczne plaże, z drugiej historyczne dziedzictwo tego kraju. Portugalia również przyciąga turystów bogatą spuścizną historyczną, a także egzotyczną dla przybyszów z głębi kontynentu atmosferą kultury śródziemnomorskiej. To wszystko czyni z Półwyspu Iberyjskiego jeden z najatrakcyjniejszych pod względem kulturowym regionów świata.

Warto dodać, że turystyka w ogóle jest na Półwyspie zjawiskiem stosunkowo młodym. Powodem tego jest fakt, iż Hiszpania do końca lat 1950. była państwem znajdującym się w izolacji i za sprawą dyktatury gen. Franco zamkniętym dla cudzoziemców. Dopiero z początkiem lat 1960. otwarto granice Hiszpanii i dopiero wtedy mogła rozwinąć się turystyka, która podniosła kraj z problemów gospodarczych i dziś jest jedną z podstawowych gałęzi gospodarki. W bardzo krótkim czasie Hiszpania przekształciła się w turystyczny raj dla Europejczyków [Uriz, Harling 1996]. Portugalia za sprawą faszystowskich rządów Salazara była w podobnej sytuacji co Hiszpania. Dziś jednak coraz bardziej otwiera się na turystykę (jej zasoby przyrodnicze i kulturowe są ogromne), więc ma ona szansę być osią nie tylko turystyki „łędźwiowej”.

Należy docenić fakt, że mimo iż kraje te były przez lata organizatorami turystyki masowej, to jednak udało się im stać także jednymi z prekursorów turystyki alternatywnej-kulturowej, do których jej form zaliczamy m.in.: turystykę chronionego dziedzictwa; turystykę muzealną/muzealniczą; turystykę kulturową do miast/miejską turystykę kulturową; turystykę etniczną/etnoturystykę; turystykę biograficzną; turystykę literacką; turystykę historyczną; turystykę kulinarną i winiarską/enoturystykę; turystykę regionalną i lokalną do wsi oraz małych miast; turystykę pielgrzymkową/pątniczą oraz religijną; turystykę imprez i wydarzeń kulturalnych/turystykę eventową oraz turystykę historyzującą/ożywionej historii. Trzy ostatnie wymienione formy składają się na turystykę świąteczną, która jest ważną

składową turystyki na Półwyspie: dzieje się tak dlatego, ponieważ forma zabawy i obchodzenia świąt w Hiszpanii i Portugalii jest ewenementem na skalę światową.

Form turystyki kulturowej istnieje oczywiście o wiele więcej, a zjawisko turystyki kulturowej na Półwyspie Iberyjskim jest tematem na tyle obszernym, że trudno przedstawić go w jednym artykule. Poniżej zostały więc omówione najważniejsze z form i potencjał krajów Półwyspu Iberyjskiego wykorzystywany w ich rozwoju.

Turystyka chronionego dziedzictwa

Turystyka chronionego dziedzictwa jest formą specjalistyczną turystyki kulturowej związanej z dziedzictwem kulturowym i wśród form turystyki kulturowej zajmuje szczególne miejsce. Dziedzictwo kulturowe najpowszechniej określane jest jako ogół dorobku społeczeństw (narodów i środowisk) w zakresie nauki, sztuki, architektury, oświaty, techniki, wytworzonego w trakcie jego historycznego rozwoju i przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Dziedzictwo jest tym, czym obecnie żyjemy, oraz tym, co pozostawimy i przekażemy naszym następcom [Buczowska 2008].

Szczególną formą ochrony i pielęgnacji dziedzictwa kulturowego na świecie, która wiąże się bezpośrednio z turystyką (zwłaszcza z turystyką kulturową) jest: UNESCO, czyli Organizacja Narodów Zjednoczonych do Spraw Wychowania/Oświaty, Nauki i Kultury. Od 1976 roku w ramach UNESCO działa Centrum Światowego Dziedzictwa, koordynujące od momentu jego powołania tworzenie Listy Światowego Dziedzictwa Kulturalnego i Naturalnego. Lista UNESCO Hiszpanii i Portugalii jest dowodem na to, że Półwysep Iberyjski jest wymarzonym celem podróży dla turystów. Hiszpania, z liczbą 41 obiektów (w tym: 35 obiektów kulturowych i 1 mieszany: kulturowo-naturalny na części kontynentalnej), zajmuje na tej liście zaszczytne drugie miejsce – jest więc zaraz za Włochami, które posiadają 44 obiekty, w tym 42 kulturowe. Portugalia posiada takich obiektów 13 (w tym 10 kulturowych na części kontynentalnej) [www.whc.unesco.org/en/list/]. Listy obiektów wraz z datami wpisów zostały zaprezentowane poniżej.

Obiekty z Listy Światowego Dziedzictwa Kulturalnego i Naturalnego UNESCO w Hiszpanii (w części kontynentalnej):

Katedra w Burgos (1984); Klasztor i pałac Eskurial pod Madrytem (1984); Dzieła A. Gaudiego w Barcelonie: Park Guell, Pałac Guell, Casa Mila, Casa Vicens, fasada Narodzenia Pańskiego i krypta katedry Sagrada Familia, Casa Batllo i krypta w Colonia Guell (1984, 2005), Jaskinia Altamira i paleolityczna sztuka jaskiniowa północnej Hiszpanii (1985, 2008); Zespół zabytkowy w Segowii i akwedukt (1985); Oviedo – zespół zabytkowy i kościoły z czasów królestwa Asturii (1985, 1998); Zespół zabytkowy w Santiago de Compostela (1985); Zespół zabytkowy w Avili wraz z kościołami extra-muros (1985); Architektura w stylu mudejar w Aragonii (1986, 2001); Zespół zabytkowy w Toledo (1986); Zespół zabytkowy w Caceres (1986); Zespół zabytkowy w Salamance (1988); Opactwo w Poblet (1991); Zespół archeologiczny w Meridzie (1993); Królewski klasztor Santa Maria de Guadalupe (1993); Droga pielgrzymkowa do Santiago de Compostela (1993); Zabytkowe miasto warowne Cuenca (1996); Giełda Jedwabiu (Lonja de la Seda) w Walencji (1996); Kopalnie złota Las Medulas (1997); Pałac Muzyki Katalońskiej (Palau de la Musica Catalana) i szpital św. Pawła (Sant Pau) w Barcelonie (1997); Klasztor Yuso i Suso w San Millan de la Cogolla (1997); Sztuka naskalna basenu Morza Śródziemnego na Półwyspie Iberyjskim (1998); Uniwersytet i dzielnica zabytkowa w Alcalá de Henares (1998); Stanowisko archeologiczne Atapuerca (2000); Zespół katalońskich kościołów romańskich w Vall de Boi (2000); Zespół archeologiczny Tarraco (2000); Gaj palmowy w Elx (2000); Rzymskie mury obronne w Lugo (2000); Krajobraz kulturowy Aranjuezu (2000); Renesansowe zespoły zabytkowe Ubeda i Baeza (2003); Most Biskajski (2006); Zespół zabytkowy w Kordowie (1984, 1994); Katedra, alkazar i Główne Archiwum Indii w Sewilli (1987); Alhambra, ogrody Generalife, twierdza

Albaicin w Grenadzie (1984, 1994), Wieża Herkulesa (latarnia morska) (2009) oraz Masyw Mont-Perdu w Pirenejach (wspólnie z Francją; obiekt mieszany) (1997).

Alhambra – dawna twierdza mauretańska – zasługuje na kilka słów analizy, ponieważ zabytek ten może spełniać kryteria „niechcianego dziedzictwa” i „zła kultury”, tak jak np. warszawski Pałac Kultury. Określenia tego używamy w sytuacjach, gdy dosłownie traktowany zwrot: „dobro kultury” nie brzmi zbyt adekwatnie, tzn. gdy mowa o pomnikach, budynkach, obozach zagłady i innych obiektach stawianych przez zaborców, okupantów czy innowierców na podbitych lub zajmowanych terenach. Alhambra to zabytek wybudowany przez wyznawców Islamu (a Hiszpania to kraj katolicki), którzy przez ponad 700 lat, aż do czasu Rekonkwisty (odbijania ziem przez Hiszpanów z rąk innowierców), okupowali Półwysep Iberyjski. W pewnym sensie nie jest to więc obiekt należący do obecnych mieszkańców tych ziem ani nie przypomina on czasów, do którego Hiszpanie z chęcią czy dumą powracają. Jednak jest to jeden z wielu obiektów, które stanowią dziedzictwo całej ludzkości i niepodważalny dowód jej historii, dlatego muszą być otaczane opieką i nie mogą ulec zniszczeniu. Poza tym w dzisiejszych czasach, kiedy Alhambra jest jednym z najwspanialszych zabytków Hiszpanii i jedną z największych atrakcji dla turystów na tych ziemiach, Hiszpanie są z niej bardzo dumni. Alhambra jest obecnie dobrem kultury „bardzo chcianym” – w roku 2007 Alhambra pretendowała do znalezienia się na liście „nowych siedmiu cudów świata”.

Obiekty z Listy Światowego Dziedzictwa Kulturalnego i Naturalnego UNESCO w Portugalii (w części kontynentalnej):

Klasztor dos Jeronimos i wieża Belem w Lizbonie (1983); Klasztor w Batalha (1983); Klasztor Zakonu Chrystusa w Tomarze (1983); Historyczne centrum Evory (1986); Opactwo Cystersów w Alcobaca (1989); Krajobraz kulturowy w Sintrze (1995); Historyczne centrum Porto (1996), Prehistoryczna sztuka naskalna w dolinie Coa (1998); Alto Douro – region winny górnego Duero (2001); Historyczne centrum Guimaraes (2001).

Również w ramach cyklu UNESCO pt. „Szlaki”, organizacja podjęła współpracę w tematach związanych z Półwyspem Iberyjskim: były to „Szlaki al-Andalus” oraz „Program Śródziemnomorski”. Z kolei do Wielkich Kulturowych Szlaków Rady Europy na terenie Hiszpanii należą: Szlaki św. Jakuba do Santiago de Compostela, Szlak Dziedzictwo Andaluzji i Szlak Języka Kastylijskiego i Jego Ekspansji w Basenie Morza Śródziemnego. Do Kulturowych Szlaków Rady Europy należą zaś: Szlak Don Kichota i Szlak Żelazny w Pirenejach. Miasta Półwyspu często także mogły poszczycić się tytułem Europejskich Stolic (Miast) Kultury. Do byłych Europejskich Stolic Kultury na terenie Hiszpanii należą: Madryt (1992), Santiago de Compostela (2000) i Salamanka (2002). W Portugalii tytuł ten zdobyły: Lizbona (1994) i Porto (2001). W roku 2012 Europejską Stolicą Kultury będzie Guimaraes (Portugalia), a w roku 2016 jedno miasto hiszpańskie [Buczowska 2008].

Z turystyką chronionego dziedzictwa wiąże się także między innymi **tanatoturystyka** (z gr. *thanatos* – śmierć), która polega na odwiedzaniu miejsc związanych z różnymi aspektami śmierci. Przykładowo, takim miejscem w Hiszpanii jest chociażby katedra w Sewilli z grobem Krzysztofa Kolumba czy mauzoleum Eskurial pod Madrytem, gdzie spoczywają niemal wszyscy władcy Hiszpanii.

Turystyka muzealna/muzealnicza

Turystyka muzealna/muzealnicza odnosi się do turystyki, w której muzeum jest głównym obszarem recepcyjnym turysty i celem jego przyjazdu do danej miejscowości [Buczowska 2008]. Najsłynniejsze muzea Hiszpanii to: Muzeum Narodowe Prado w Madrycie, Muzeum Guggenheima w Bilbao, Muzeum Salvadora Dalego w Figueres i Muzeum Pablo Picassa w Maladze, a w Portugalii: Muzeum Calouste Gulbenkiana oraz

Museu Nacional do Azulejo w Lizbonie. Informacje o wymienionych muzeach zawarte zostały poniżej.

Jak wiadomo Madryt jest miastem miłośników sztuki. Znajdujące się tam Muzeum Prado to wspaniała kolekcja dzieł z XII-XIX w. Otwarte w 1819 r. z inicjatywy króla Ferdynanda VII muzeum mieści się w klasycystycznym budynku. Można tu oglądać płótna malarzy hiszpańskich – El Greca, Goi, Velazqueza, przedstawicieli szkoły weneckiej – Tycjana, Rafaela, Caravaggia, malarstwo flamandzkie – Bruegla, Boscha, Rubensa, a także wybitne dzieła francuskie, niemieckie, holenderskie i brytyjskie. Wystawa grafiki i rysunku zawiera szkice Michała Anioła. Dział rzeźby szczyli się dziełami staroiberyjskimi i rzymskimi, m.in. rzymską kopią Fidiaszowej „Ateny Partenos”.

Muzea hiszpańskie to jednak nie tylko gmachy pełne arcydzieł. Świetnym tego przykładem jest Muzeum Guggenheima w Bilbao. Połyskujący tytanową blachą obiekt przypomina wieloryba, okręt lub kwiat. Sam w sobie jest arcydziełem. Kontrastujący z otoczeniem gmach Muzeum Guggenheima to dzieło Franka Owena Gehry’ego. Przed muzeum stoi ukwiecona konstrukcja amerykańskiego rzeźbiarza Jaffa Koonsa, 12,4 metrowy pies „Puppy”, a na bulwarze od strony rzeki gigantyczny pajak i ziejące ogniem fontanny. Stałe zbiory to kolekcja sztuki XX-wiecznej, m.in. postmodernizmu, pop-artu, abstrakcjonizmu, konceptualizmu, minimalizmu, ekspresjonizmu.

Nie mniej ciekawy jest Teatr-Muzeum Salvadora Dalego w Figueres. Muzeum to jego ucieleśniona wizja – budynkowi dawnego teatru artysta nadał symboliczny i surrealistyczny wymiar zgodny z duchem własnej sztuki. Gmach zdobią jaja i trójkątne katalońskie chlebki. Wewnątrz wiszą kości zwierząt, skamieliny oraz elementy paryskiej latarni z metra. Uwagę przykuwa „Deszczowy Cadillac” – Dali posadził w aucie manekiny, na które po uruchomieniu instalacji wylewa się woda. Muzeum zawiera prace nie tylko Dalego, ale i innych znakomitych twórców [Kurek 2008].

Muzeum Pablo Picassa znajdujące się w Maladze prezentuje kolekcję całej drogi rozwoju genialnego artysty. Większość wystawionych na widok publiczny prac to dary jego siostry Cristiny. Nieopodal znajduje się również Muzeum Dom Rodzinny Picassa, gdzie malarz spędził najwcześniejsze lata życia. W budynku tym Fundacja Picassa organizuje wykłady na temat jego dzieł i promuje sztukę współczesną [Zaborowska 2005].

Muzeum Calouste Gulbenkiana w Lizbonie wchodzi natomiast w skład dużego kompleksu, w którym działa także Fundacja C.G., którą założył turecko-armieński magnat paliwowy urodzony w Stambule, który w czasie II wojny światowej schronił się przed aliancami w neutralnej Portugalii. Fundacja ta jest jednym z najważniejszych źródeł finansowania portugalskiej sztuki. W całym kraju działają biblioteki i muzea Gulbenkiana. Kiedy w 1955 r. Calouste Gulbenkian zmarł, jego kolekcja, należąca do najbogatszych prywatnych zbiorów na świecie, została przekazana narodowi portugalskiemu. W muzeum można obejrzeć sztukę islamską, chińską porcelanę oraz złote i srebrne greckie monety. Wśród wspaniałych eksponatów z Zachodu są obrazy takich mistrzów, jak Rubens i Rembrandt, a także impresjonistów: Renoira, Maneta i Moneta. Na szczególną uwagę zasługują także bogate włoskie gobeliny. Inną część przypominającego park kompleksu zajmuje Centrum Sztuki Współczesnej wystawiające prace XX-wiecznych artystów portugalskich [Zaborowska 2005].

Museu Nacional do Azulejo w Lizbonie związane jest z kolei ze sztuką *azulejos*. Popularność lśniących układanek można tłumaczyć tym, że są trwałe i ułatwiają utrzymanie ścian w czystości. Wszędzie w Portugalii można znaleźć przykłady tej tradycyjnej dekoracji. Płytki *azulejos* zdobią ściany kościołów, domów, urzędów, restauracji, a nawet miejskich toalet. Współcześnie na sztukę *azulejos* spogląda się jak na panoramiczny obraz dziejów kraju wielkich odkrywców. Nazwa *azulejos* pochodzi od arabskiego *al zulayj* i oznacza „mały wypolerowany kamień”. Muzeum w Lizbonie prezentuje niezwykłą kolekcję *azulejos*.



Fot. 1: Azulejos

Źródło: www.azulejos-portugal.com

Turystyka kulturowa do miast/miejska turystyka kulturowa

Turystyka kulturowa do miast/miejska turystyka kulturowa jest to „przemieszczanie się osób do miejsc atrakcji kulturalnych/kulturowych w miastach znajdujących się poza miejscem ich stałego zamieszkania, zlokalizowanych w innych państwach i mających specyficzne atrakcje kulturowe, takie jak: zabytki i obszary dziedzictwa, różne formy manifestacji artystycznej i kulturalnej oraz rozwiniętą sztukę i teatr” [WTO 2005]. Zdaniem Ch. M. Law’a duże miasta są najważniejszymi miejscami na świecie odwiedzanymi przez turystów. Celem takich odwiedzin jest pozyskanie nowych informacji i doświadczeń oraz zaspokojenie kulturowych potrzeb. Miejska turystyka kulturowa jest formą niezwykle szeroką i pojemną, w ramach której można wyróżnić wiele odmian i inicjatyw. W dziedzinie miejskiej turystyki kulturowej Półwysep Iberyjski ma wiele do zaoferowania: takie miasta jak Barcelona, Madryt, Lizbona czy Porto to raj dla turystów kulturowych.

Barcelona to największe miasto rejonu Morza Śródziemnego i olśniewający ośrodek kultury europejskiej, przodujący we współczesnej architekturze, modzie i nowoczesnych przedsięwzięciach. Barcelona to także stolica Katalonii i jeden z najważniejszych portów Morza Śródziemnego. Po części francuska, a po części głęboko zakorzeniona w tradycji rodzimej, wydaje się tak samo podobna do Paryża, jak do Madrytu i od dawna pełni rolę łącznika pomiędzy Iberią a pozostałą częścią zachodniej Europy. Jej najslawniejszym architektem był modernista Antonio Gaudi, ale są z nią związane także inne postaci światowej sztuki, m.in. Joan Miro, Antoni Tapies, Pau Casals, Jose Carreras i Montserrat Caballe [Zaborowska 2005]. Już pierwsze kroki wzdłuż alei La Rambla w Barcelonie wystarczą, by odkryć, że jest się w jednym z najbardziej ekscytujących miast świata. Niezwykle długa, przecinająca stare miasto ulica wprost tętni energią. Tłumy ludzi i to, co dzieje się dookoła, każdego dnia w roku przywodzą na myśl karnawał. I mimo że podobne rzeczy można

zobaczyć także na innych ulicach Barcelony, to właśnie La Rambla nadaje miastu ton. Barcelona dostarcza masy ekscytujących wrażeń. Pełne ruchu, różnorodne miasto zaprasza przechodnia do hałaśliwych kawiarni, szalonych klubów nocnych i nowoczesnych galerii sztuki współczesnej, urzeka oryginalną architekturą. Można tu zwiedzić światowej klasy muzea lub Barri Gotic – najlepiej zachowaną średniowieczną dzielnicę Europy. Barcelończycy mogą nad wszystkim dumać w licznych restauracjach, racząc się specjami kuchni katalońskiej, która dumnie zaznacza swą odrębność od tradycji kulinarnej reszty Hiszpanii, a także degustować wino w jednej z położonych na licznych pagórkach urokliwych winnic [Kowalska 2008].



Fot. 2: Fragment ławki zaprojektowanej przez A. Gaudiego
Źródło: www.traveladventures.org

Madryt to z kolei urok zabytkowych dzielnic, błękitne niebo, cudowne światło sierry, wspaniałe kolekcje sztuki i tętniące życiem długie wieczory. To jednak tylko niektóre atrakcje hiszpańskiej stolicy. Na myśl o Paryżu lub Rzymie w głowie natychmiast pojawiają się znajome obrazy. Madryt jest bardziej nieuchwytny, a jego stare centrum schowane za nowymi, eleganckimi ulicami handlowymi. Madryt leży 600 m n.p.m. i jest najwyższą usytuowaną stolicą Europy [Zaborowska 2005]. Madryt to kosmopolityczne centrum kraju. Charakter stolicy Hiszpanii odpowiada gustom jego mieszkańców. Spośród ponad trzech milionów ludności miasta wielu lubi życie towarzyskie i nocne rozrywki. Stolica słynie z doskonałej kuchni, bogatej oferty artystycznej, znakomitych galerii i muzeów, świetnej sceny muzycznej, kwitnącej mody i eleganckich sklepów. Jest głównym ośrodkiem nauki z sześcioma uniwersytetami, w tym Hiszpańską Akademią Królewską. Z drugiej strony szczybi się największą w kraju areną korridy – Las Ventas. Madryt ma się czym pochwalić również pod względem wspaniałej historii oraz jej pozostałości, choć nie przytłacza tutaj natłok zabytków. Wśród śladów przeszłości warto wymienić świątynie, np. gotycki kościół San Pedro el Real czy kolegiatę San Isidro el Real. Piękne są też imponujące kamienice, np. renesansowe Casa de Cisneros i Casa de los Lujanes. Wśród późniejszych zabytków wyróżnia się Pałac Królewski z XVIII w. W XIX i XX w., kiedy rozebrano mury obronne, powstały piękne aleje na miarę stolicy. Uroku dodają jej liczne ogrody i parki oraz przestronne place. Trzeba jednak wiedzieć, że XVII-wieczny plac targów i uroczystości, Plaza Mayor, tj. Główny Plac, wcale nie jest centralnym punktem miasta. Za taki uznaje się Puerta del Sol – owalny plac okolony XVIII-wiecznymi domami o kremowych fasadach. Stoi na nim posąg niedźwiedzia wspinającego się na drzewo poziomkowe – symbol miasta. Plac jest sercem

kraju – jedna z płyt chodnika pokazuje „zerowy kilometr”, od którego liczy się odległość w Hiszpanii [Kurek 2008].

Lizbona natomiast nazywana jest balkonem Europy. Portugalska stolica budzi skojarzenia z Rzymem, miastem rozłożonym na wzgórzach. Wspinający się po stromych ulicach tramwaj i mosty wiszące nad Tagiem mogą przywodzić na myśl także San Francisco. Centralnym punktem Lizbony jest Praca do Comercio, czyli Plac Handlowy. Lizbończycy mówią o nim Torreiro do Paco – Taras Pałacu. Na początku XVI w. do zbudowanej przy placu i urządzonej z przepychem rezydencji wprowadził się król Manuel I. Taras był dla monarchy oknem na centrum miasta. Niestety, podczas trzęsienia ziemi w 1755 r. runął razem z pałacem, podobnemu zniszczeniu uległo wiele budowli miasta. Wkrótce jednak w miejsce zniszczonego średniowiecznego założenia pojawił się pionierski układ śródmiejski, z wyznaczonymi prostokątnymi ulicami. Reprezentacyjny Praca do Comercio został zaprojektowany oryginalnie. Otoczono go z trzech stron barokowo-klasycystycznymi budynkami z arkadami, a czwartą stronę, niczym okno na świat, pozostawiono otwartą, opadającą tarasowo w kierunku Tagu. Wszystkie budynki miały być odporne na trzęsienia ziemi. Na placu znajduje się także imponujący łuk, na którym w gronie sławnych Portugalczyków, obok odkrywcy drogi do Indii – Vasco da Gamy, widnieje wyrzeźbiona postać markiza de Pombala. Najbardziej zatłoczony deptak dzielnicy Dolnego Miasta to Rua Augusta, przy którym skupiły się liczne sklepy i restauracje [Juszczak 2008].



Fot. 3: Panorama Lizbony
Źródło: www.hdview.at



Fot. 4: Tramwaj w Lizbonie
Źródło: www.pushpullbar.com

Porto to miasto, które żyło i bogaciło się głównie na handlu. Zaopatrywało krzyżowców podążających do Ziemi Świętej, budowało galery (statki o napędzie wiosłowym, często wspomaganym przez żagle). Przepuszczało przez swoje magazyny cenne przyprawy korzenne przywożone ze Wschodu, potem złoto i srebro z Brazylii. Od początku XVIII w. zaczęło zbijać majątek na wspaniałym winie porto pochodzącym z licznych winnic, które szerokim strumieniem popłynęły stąd na Wyspy Brytyjskie. Dzisiaj Porto i jego aglomeracja ma opinię miasta zamożnego, zabieganego i hałaśliwego. Jego niewielkie stare miasto w dzielnicy Ribeira, rozsiadłe na wzgórzu nad rzeką Douro, zespół zwarty, nastrojowy i piękny, przenosi turystów w inną bajkę. Przechadzając się po wąskich i gwarnych uliczkach Porto, można wczuć się w nastrój, jaki panował tu przed setkami lat. Ze względu na swoją wielowiekową historię, utrwaloną w krajobrazie miejskim i jego licznych unikatowych zabytkach, średniowieczne centrum Porto zostało w 1996 r. wpisane na listę UNESCO. Teraz miasto

dynamicznie się rozwija. Impulsem był rok 2001, kiedy Porto stało się „Kulturalną Stolicą Europy” [Juszczak 2008].



Fot. 5: Porto

Źródło: www.homesoverseas.co.uk

Turystyka etniczna/etnoturystyka:

Encyklopedyczna definicja turystyki etnicznej mówi, że jest to forma turystyki, w której główną motywacją turysty jest pragnienie doświadczenia kontaktu i interakcji z „egzotycznymi” ludźmi. Inna definicja podaje, że jest to skomercjalizowana manifestacja pragnienia człowieka by zobaczyć, jak żyją inni: pragnienie dociekliwego turysty by ujrzeć innych ludzi w ich autentycznym środowisku oraz by przyjrzeć się fizycznej manifestacji ich życia, wyrażanej poprzez sztukę i rękodzielnictwo, muzykę, literaturę, taniec, potrawy i napoje, grę, język i rytuał. Turystów przybywających w wybrane miejsce najbardziej fascynuje odmienność i nietypowość odwiedzanej grupy, narodu czy społeczności. Pociąga ich etniczność, a więc ten czynnik, który stanowi zespół wzajemnie i silnie ze sobą powiązanych cech społeczno-kulturowych, określających odmienność i specyfikę konkretnej zbiorowości („swoich”) wobec zbiorowości innych („obcych”). Nieodłącznym elementem spotkania „swoich” i „obcych” jest interakcja i wzajemne oddziaływanie. Turystyka etniczna przynosi korzyści jej uczestnikom, organizatorom, przedstawicielom danych zbiorowości etnicznych, krajom, w których jest rozwijana, a także – w szerokim rozumieniu – światu. Służy także niwelowaniu skutków szoku kulturowego (dość częstego na Półwyspie – np. korrida), który zawsze występuje w chwili zetknięcia się ze sobą różnych kulturowo grup oraz „służy prowadzeniu i utrwalaniu dialogu, umacnia pozycje poszczególnych krajów, narodów czy grup w wieloetnicznym świecie, pomaga łamać stereotypy, uczy tolerancji”. Etnoturystyka odnosi się także do kontaktu z daną społecznością, z tradycją i zwyczajami grup i narodów – do uczestnictwa turystów w imprezach, takich jak: fiesty, festiwale, karnawały czy obchody lokalnych świąt. Etnoturystyka jest więc związana bezpośrednio z tzw. turystyką eventową – turystyką imprez i wydarzeń kulturalnych [Buczowska 2008]. Czasem nadrzędnym celem wyjazdu turysty do wybranego regionu czy kraju jest nauka języka mieszkającej tam grupy czy narodu. Możemy w takiej sytuacji mówić o specjalistycznej formie turystyki etnicznej, czyli o turystyce językowej. Ucząc się języka, turysta poznaje też ludzi, którzy się nim posługują, obcuje z kulturą, poszerza wiedzę na temat ich życia. Ludzie z całego świata ściągają do Salamanki, na letnie kursy uniwersyteckie języka hiszpańskiego, gdzie w samym sercu Hiszpanii poznają kulturę tego kraju.

Spotkania z Hiszpanami to niesamowite i niepowtarzalne przeżycia, które ze względu na różnorodność językową (dialekty), historyczną, kulinarną, geograficzną i społeczną poszczególnych regionów, bardzo się od siebie różnią.

Mówiąc o etnoturystyce Hiszpanii nie można nie wspomnieć o fenomenie Basków, przez niektórych uważanych za najstarszy naród Europy. Baskowie nazywają siebie *Euskaldunakami*, mówią językiem *euskera*, niepodobnym do żadnego innego w Europie. Żyją

w Kraju Basków (*Euzkadi*) od niepamiętnych wieków i w widoczny sposób pozostają inni, szcząc się swoją odrębnością. Przodkowie Basków najprawdopodobniej już w epoce kamienia zamieszkiwali pirenejskie doliny. Tak więc to oni przyjmowali przybywające na zachód kontynentu ludy indoeuropejskie. Dumni, bitni, z wrodzonym poczuciem niezależności, nie poddawali się Rzymianom, Frankom, Wizygotom. Kraj Basków jest dziś jedynym obszarem na Półwyspie Iberyjskim bez tak licznych jak gdzie indziej historycznych śladów celtyckich i rzymskich. We współczesnej Hiszpanii nierozwiązanym problemem pozostają aspiracje Basków do odzyskania tzw. *fueros*, czyli rządu się według własnych praw, zapewniających im pełną niezależność od Madrytu, co jest wyrażane zarówno w pokojowych wystąpieniach politycznych, jak i w działaniach terrorystycznych organizacji ETA. Baskowie tradycyjnie zajmowali się rolnictwem i pasterstwem, a na wybrzeżu atlantyckim rybołówstwem, gdzie zasłynęli zwłaszcza jako wielorybnicy. Przez wieki byli rodzinnie osadzeni w *baserri*, tradycyjnych domach lokowanych pośrodku rozległych gospodarstw. Choć dopiero w XIV w. zaczęli tworzyć miasta, to na przełomie XIX-XX w. właśnie baskijscy przedsiębiorcy stali się pionierami industrializacji całej Hiszpanii. Dziś *Euskaldunakowie* są lepiej wykształceni niż ogół hiszpańskiego społeczeństwa, a jednocześnie kultywują tradycje. Co ciekawe, w IX-X w. przyjęli chrześcijaństwo, by stać się gorliwymi katolikami, czego przykładem jest założyciel jezuitów Ignacy Loyola. Mieszkańcy Kraju Basków są przywiązani do własnego języka, sztuki ludowej i oryginalnego budownictwa. Łatwo odróżnić jest strój baskijski – zwieńczony charakterystycznymi okrągłymi beretami u mężczyzn. Specyficzne brzmienie ma też baskijska muzyka, którą na każdym święcie grają orkiestry, zawsze z udziałem bębenków i fletów. Podczas lokalnych świąt niezmiennym powodzeniem cieszą się tradycyjne tańce, *hariketa* – rywalizacja siłaczy w podnoszeniu głazów, przeciąganiu liny i rąbaniu drewna, czy stara gra w pelotę. Od XIX w. żywa jest idea *txokos*, czyli męskich towarzystw gastronomicznych, gdyż poza wszystkim Baskowie są wielkimi smakoszami. Baskijska kuchnia uchodzi za najlepszą na całym Półwyspie Iberyjskim – jest bogata w świeże warzywa, przetwory mleczne, ryby i owoce morza pochodzące z Zatoki Biskajskiej, doprawiane mistrzowsko wysmakowanymi sosami. Do najsłynniejszych dań należy pilaw po baskijski i wyborna zakąska *idiazabal* – dojrzewający wędzony ser z mleka długowłosych owiec [Kurek 2008]. Kraina Basków od lat fascynuje turystów.

Bogaty folklor posiada również Portugalia. Łódki ze szpiczastymi dziobami i rybacy na wybrzeżu portugalskim to już prawdziwa rzadkość. Zaskakujący jest fakt, iż owe łódki (*moliceiros*) nie zmieniły zasadniczo swojego wyglądu od ponad 2 tysięcy lat, zaś wzór ich został zaczerpnięty od Fenicjan, którzy płądrowali te okolice na kilka wieków przed Chrystusem. Niestety trzeba mieć dużo szczęścia aby ujrzeć rybaków krzątających się przy łodziach. Obecnie są oni raczej wykorzystywani do pamiątkowych zdjęć z turystami. Nic dziwnego, że w miarę wzrastającego napływu turystów i rozwoju tej gałęzi gospodarki, coraz mniej jest amatorów ciężkiej, dość prymitywnej i mało płatnej pracy. Dawne domy rybaków przekształciły się w pensjonaty, na plaży coraz więcej miejsca zajmują parasole i kosze dla wypoczywających nad oceanem i spragnionych słońca letników. Do niedawna jeszcze enklawą rybacką był nadbrzeżny pas między Figueira da Foz a Aveiro. Teren jest tam mniej przyjazny dla plażowiczów i może właśnie ten fakt zdecydował, iż rybołówstwo przetrwało tam znacznie dłużej. Mimo tego zawód rybaka w Portugalii odchodzi w przeszłość. Młodzi wybierają łatwiejsze życie, niż egzystencja w małej drewnianej szopie, zbitej z desek, stojącej na palach wbitych głęboko w plażowy piasek. W domu takim spędzano cały wolny czas, gotowano strawę i spano. Jedynym dobytkiem był roboczy uniform składający się z *comisoli*, czyli bluzy, *calces* – długich spodni oraz służącej za kieszeń długiej czapki opadającej aż na kark. Kobiety natomiast nosiły się na czarno. Duże wrażenie robi na turystach widok kobiet udających się na targ w Figueira da Foz w zwiewnych spódnicach, sprawnie balansujących

między turystami z koszami na głowach, wypełnionymi sardynkami, dorszami i ośmiornicami morskimi. Atrakcją dla turystów są targi, gdzie zgiełk i wrzask sprzedających przekupek miesza się z zapachem owoców cytrusowych, oliwek i ryb wszelkiej maści, od suszonych wielkich płatów solonego dorsza, po żywe, skaczące jeszcze okonie morskie. Wszędzie dookoła panuje wielki ruch. Zadziwiający jest jednak fakt, iż skoro rybacy zajmują się obecnie już tylko turystyką, skąd stragany zapełnione są rybami. Otóż obecnie tylko niewielki procent rybaków pracuje na jednostkach wyposażonych w silnik, tzw. trawlerach. Większość połowów przeznaczają się dla przemysłu przetwórczego, zaś pozostała część trafia na rynek do bezpośredniej sprzedaży. Indywidualne rybołówstwo stało się nieopłacalne, natomiast rząd nie posiada odpowiednich środków finansowych i zaplecza technicznego na dofinansowanie. Tak oto w prosty sposób Portugalia traci jedną ze swoich wielowiekowych tradycji. Z połowem ryb wiązał się bowiem do tej pory specyficzny folklor – swoisty styl życia. Obecnie zmienia się również mentalność Portugalczków, którzy z żeglarzy i rybaków awansowali na biznesmenów lub przedstawicieli zachodnich biur podróży. Tradycyjne rybołówstwo w Portugalii skazane jest na wymarcie, ponieważ nie posiada następców, kontynuatorów. Kultura natomiast musi mieć swoich spadkobierców, ludzi, którzy podejmą trud dzwignania na swoich barkach wielowiekowej tradycji, w przeciwnym razie ginie ona. Tym bardziej, jeśli wymaga specyficznej wiedzy i umiejętności.



Fot. 6: Moliceiros – portugalskie łodzie rybackie
Źródło: www.farm4.static.flickr.com

Oczywiście nie jest tak tylko w przypadku rybołówstwa w Portugalii – zanikanie prawdziwej tradycji i rozpowszechnianie tej sztucznej na potrzeby turystów jest obecne w dzisiejszej turystyce coraz częściej. Przykładem tego w turystyce etnicznej jest przekładanie terminów festi czy festiwali (które są częścią etnoturystyki), nawet o podłożu czysto religijnym, na termin bardziej dogodny dla turystów (najczęściej na miesiące letnie), nawet jeśli dane święto wypada o innej porze roku. Jest tak np. z obchodami na cześć św. Fermina w Hiszpanii (słynna gonitwa byków w Pampelunie). Jest to zjawisko bardzo niekorzystne i prowadzi do zanikania prawdziwej tradycji. W takim wypadku mamy do czynienia ze zjawiskiem cepeliadyzacji w turystyce kulturowej.

Turystyka biograficzna

Turystyka biograficzna to odwiedzanie miejsc związanych z życiem i działalnością ludzi – jednostek wybitnych, znaczących, czy bliskich szerszemu gronu odbiorców, a także znanych tylko wybranym kręgom kulturowym, wśród których najczęściej są przedstawiciele

takich grup społecznych, jak: artyści (malarze, architekci, rzeźbiarze, tancerze, muzycy), naukowcy, podróżnicy, pisarze i poeci, żołnierze, politycy, wynalazcy, lokalni patrioci [Buczowska 2008]. Podróżując po Hiszpanii i Portugalii możemy natknąć się na ślady wielu wybitnych jednostek. Możemy podróżować śladami m.in. Antonio Gaudiego, El Greco, Goyi, Diego Velazqueza, Pablo Picassa, Salvadora Dalego lub Krzysztofa Kolumba i innych odkrywców Nowego Świata.

Hiszpania miała szczęście wydać wielu znakomitych malarzy. Świat zawdzięcza jej takich geniuszy nowatorskich form estetycznych, jak wspomniani: El Greco, Velazquez, Goya, Picasso czy Salvador Dali.

Pierwszy z wielkich malarzy Hiszpanii był Grekiem przybyłym z Włoch, by tworzyć w Toledo. El Greco (1541-1614) idealnie wpisał się w kulturę hiszpańską – był manierystą, kolorystą, szalonym wizjonerem drażniącym odbiorcę kontrastem barw i efektem wędrującego światła. Wydłużone postaci z jego obrazów niektórzy tłumaczyli wadą wzroku – astygmatyzmem, choć jest to raczej przejaw ówczesnego kanonu religijnego w malarstwie.

Kolejny geniusz, Diego Rodriguez de Silva y Velazquez (1599-1660) tak tłumaczył swoją koncepcję sztuki: „Wolałbym już być pierwszym malarzem zwyczajnych rzeczy, niż drugim najwyższej sztuki”. Jego dzieła o fotograficznej precyzji zajmują specjalne miejsce w sercach Hiszpanów. W Prado można podziwiać jedno z najbardziej cenionych dzieł, „Panny dworskie” („Las Meninas”), na którym Velazquez drwi z kompozycji, umieszczając własną sylwetkę w lustrze jako jedną z centralnych postaci obrazu obok monarchów.

Poprzez oddźwięk artystyczny, ale i społeczny, Francisco Jose de Goya y Lucientes (1746-1828) chciał dać świadectwo prawdziwe. Jego płótna nie pozostawiały na arystokracji suchej nitki. Ktoś go nawet nazwał pierwszym reportażystą z powodu cyklu „Okrucieństwa wojny”, w którym szczegółowo oddawał wojenny koszmar i rysował portret ludu. Dziś docenia się również obrazy „Maja naga” i „Maja ubrana”, które swego czasu postawiły Goyę przed sądem Świętej Inkwizycji – uważano je bowiem za niemoralne.

Płodny współtwórca kubizmu Pablo Picasso (1881-1973) zapoczątkował ów nurt obrazem „Panny z Awinionu”. Szokował, „budując” kolaże, łącząc techniki i niekonwencjonalne materiały, nawet odpady. Sztuka była według niego problemem do rozwiązania – i takie są jego dzieła: zagadkowe, skomplikowane, bardziej do czytania niż oglądania.



Fot. 7: Niepowtarzalny styl Picassa
Źródło: www.blog.circlecube.com

Ekstrawagancki Salvador Dali (1904-1989) – surrealista, malarz, grafik – był geniuszem obrazu i medialnym błaznem z wąsikami klauna. Tworzył oniryczne obrazy, z

pozoru możliwe, acz nieprawdopodobne, a zarazem prawie namacalne: przelewające się zegary lub płonącą żyrafę [Kurek 2008].



Fot. 8: Ekscentryczny Salvador Dali
Źródło: www.commons.wikimedia.org

Krzysztof Kolumb, który urodził się w Genui w październiku 1451 roku, jeszcze mieszkając w rodzinnym mieście rozpoczął podróże morskie, żeglując po okolicznych akwenach w celach handlowych. W 1476 roku udał się do Portugalii, która w tamtych czasach przodowała w sztuce morskiej nawigacji. Właśnie z Lizbony udał się na swe pierwsze oceaniczne podróże do Anglii, na Maderę i do Gwinei. Na Półwyspie Iberyjskim turyści mogą odwiedzić wiele ciekawych miejsc z nim związanych. W Sewilli znajduje się grób Kolumba, w Huelvie jego pomnik oraz inne obiekty związane z odkryciami genuńczyka, jak klasztor La Rabina, który dał schronienie, gdy ten przybył do Hiszpanii z Portugalii [Zaborowska 2005]. Trzeba w tym miejscu wymienić także nazwiska innych słynnych żeglarzy portugalskich, takie jak: Bartolomeo Diaz, Vasco da Gama i Ferdynand Magellan, których wyprawy zmieniły bieg historii.

Turystyka literacka

Turystyka literacka jest to turystyka, której główną motywacją jest docieranie do określonych miejsc związanych w różnorodny sposób z literaturą. Regiony silnie związane z danym pisarzem czy poetą mogą wręcz otrzymywać nazwy pochodzące od tych postaci (Anglia na przykład jest „Krajem Szekspira”) [Buczowska 2008]. Turystyka literacka może opierać się na dwóch formach podróżowania: śladami twórców lub śladami treści książek, czyli na przykład miejsc, które w danej książce są opisywane. Hiszpania jest z pewnością „Ojczyzną Cervantesa” lub „Ojczyzną Don Kichota” (Szlak Don Kichota jest Kulturowym Szlakiem Rady Europy), a Portugalia – Camoesa.

Hiszpania ma świetne średniowieczne tradycje literackie, przykładem tego są dzieła wędrownych żonglerów, jak anonimowy epos rycerski „Pieśń o Cydzie” z około 1140 r. Wielki świat podbił jednak dopiero w XVI w. Don Kichot Miguela de Cervantesa Saavedry. Don Kichot – ubogi szlachcic z La Manchy, pod wpływem romansów rycerskich uwierzył, że sam jest rycerzem. Dosiadłszy konia wyruszył bezdrożami Hiszpanii na spotkanie z przygodą,

zabierając jako giermka wieśniaka Sancho Panse. Zderzenie charakterów obu postaci oraz ich dialogi dały wspaniały efekt, a obraz La Manchy okazał się idealną scenerią dla kształtowania rzeczywistości według fantazji Don Kichota. Istotą nowatorskiego pomysłu Cervantesa były dyskusje filozoficzne odmiennych charakterologicznie postaci. Poznajemy więc trzeźwo myślącego Sancho Panse oraz idee błędnego rycerza (*caballero andante*) Don Kichota. Ten z pozoru prosty zabieg okazał się genialny i przeniknął do literatury światowej. Inny pisarz, młodszy o 15 lat od Cervantesa, Lope de Vega, stał się dramatopisarzem uznanym za twórcę narodowej sztuki scenicznej. Napisał około 1800 sztuk, z których zachowało się prawie 500. Do najbardziej znanych dzieł, jak „Owce źródła” czy „Pies ogrodnika”, czerpał inspiracje z podań ludowych i wydarzeń historycznych. Nowatorsko przy tym łączył liryzm z tragizmem oraz wprowadzał elementy komizmu i fantastyki. Donkichoteria i baśniowość, refleksja filozoficzna i gra paradoksów oraz nieodłączny dowcip stale powracają w literaturze hiszpańskiej. Z dorobku Cervantesa wyraźnie czerpał postmodernistyczny myśliciel i eseista Jose Ortega y Basset, żyjący na przełomie XIX i XX w. Fantazyjność i zamiłowanie do tradycji literackich uwidoczniły się również w poezji. Wybitny poeta i dramaturg XX w., Federico Garcia Lorca, autor „Romansów cygańskich” i „Krwawych godów”, sięgał m.in. do folkloru andaluzyjskiego [Kurek 2008].

Możliwość podróży Szlakiem Don Kichota z La Manchy, bohatera dzieła Cervantesa, opowiadającego o przygodach rycerza-romantyka – to inicjatywa lokalnych władz południowo-wschodniej Hiszpanii w czterechsetną rocznicę publikacji. Szlak ten pozwala na odkrycie pejzażu wiejskiego, który stanowił inspirację dla Cervantesa. Turyści zwiedzają między innymi Puerto de Lapice – wioskę o typowej zabudowie z domami zwanymi *ventas*. Jednym z najpiękniejszych jest Venta de Don Quijote, w którym znajduje się obecnie restauracja. Podróż obejmuje także Campo de Criptana, gdzie można podziwiać 10 z 32 oryginalnych wiatraków, które stanowiły scenę walki Don Kichota z olbrzymami. Ważny przystanek na Szlaku stanowi Toboso, wieś, w której Don Kichot spotkał Dulcyneę, swą wielką miłość. Turyści mogą tam odwiedzić Muzeum-Dom Dulcynei.



Fot. 9: Don Quijote i Sancho Pansa
Źródło: www.bhsu.edu



Fot. 10: Najpiękniejsze wiatraki Europy
w La Manchy, z którymi walczył Don Kichot
Źródło: www.farm3.static.flickr.com

Jednym z najbardziej popularnych współczesnych pisarzy hiszpańskich jest Carlos Ruiz Zafon, autor książki „Cień wiatru”, której sukces przyczynił się do wzrostu zainteresowania turystyką miejską w Barcelonie (bo tam rozgrywa się akcja książki). Zostały nawet wydane

specjalne przewodniki po Barcelonie kierujące turystę do miejsc opisywanych w książce. Jest to przykład tego, jak wspaniale turystyka literacka służy turystyce miejskiej.

Najwybitniejszym twórcą literatury portugalskiej był natomiast Luis de Camoes. Znany przede wszystkim jako autor narodowego eposu *Os Lusíadas* oraz liryki refleksyjno-filozoficznej o tematyce miłosnej, również autor sonetów, wierszy wzorowanych na tradycji średniowiecznej oraz sielanek. Pod względem wpływu i literackiego kunsztu porównywany do Wergiliusza, Dantego, Cervantesa i Szekspira, a nawet Homera. Tytuł *Os Lusíadas* można przetłumaczyć jako *Synowie Luza* (Luzjady). Nawiązuje on do mitycznego Luza i plemienia Luzytanów, od których to rzekomo mają wywodzić się Portugalczycy. Epopeja składa się z 10 pieśni i jest oparta na wzorach klasycznych. Opowiada o podróży Vasco da Gamy do Indii, na tym tle ukazuje historię (od czasów mitycznych i rzymskich, po epokę odkryć na Dalekim Wschodzie) i tradycje Portugalczyków. Dzieło wyraża tęsknotę i miłość poety do utraconej ojczyzny. Innym słynnym twórcą portugalskim był Fernando Pessoa (1888-1935) – wielki poeta, przedstawiciel modernizmu. Publikował wiersze pod własnym nazwiskiem oraz kilkunastoma pseudonimami (Alberto Caeiro, Ricardo Reis, Alvaro de Campos, Bernardo Soares). Podobnie jak Zafon, Pessoa przyczynił się do rozwoju turystyki miejskiej w swoim ukochanym mieście. W 1925 roku napisał przewodnik po Lizbonie, w którym wystawia piękno, sztukę, historię i wielkość Portugalii.

Turystyka historyczna

Turystyka historyczna służy szczegółowemu poznaniu historii danego miejsca czy grupy społecznej, z zagłębieniem się we wszystkie możliwe szczegóły, poszukiwaniem dodatkowych informacji i nierzadko rozwiązywaniem tajemnic czy niejasnych kwestii. Jest formą turystyki dla dociekliwych turystów, legitymujących się znaczną wiedzą historyczną, cechujących się cierpliwością, pragnących wzbogacać wiedzę na wybrany temat. Poznawaniu historii w tym wypadku nie towarzyszą elementy rozrywkowe, polegające na jej ożywianiu czy animowaniu [Buczowska 2008].

Dla miłośnika tej formy turystyki kulturowej atrakcyjna może być Andalużja i podróżowanie śladami kultury arabskiej w tym regionie. Andalużja to wspólnota autonomiczna na południu Hiszpanii, ciągnąca się od Gibraltaru po przylądek Cabo de Gata obok Almerii. Na południu Andalużję ogranicza Morze Śródziemne i Atlantyk. Powszechnie uważa się, że jest to najbardziej „hiszpańska” część kraju, zarazem najatrakcyjniejsza dla turysty. Właśnie tutaj wciąż żywa jest tradycja urządzania korridy, śpiewania flamenco czy hucznego obchodzenia licznych świąt, takich jak Semana Santa (Wielki Tydzień) czy Feria de Abril (Targi Kwietniowe). Folklor andalużyjski jest przebogaty, a historia tego regionu bardzo ciekawa. Sewilla (Sevilla), Kordowa (Cordoba), Grenada (Granada) – to potężny triumwirat południowych (andalużyjskich) miast Hiszpanii, których już same nazwy budzą szacunek. Rzucające się w oczy, pompatyczne, dumne. Ciepło klimatu, piękno krajobrazu i łatwy dostęp od strony morza uczyniły z Andalużji dobre miejsce dla osiedlających się tu kolejno Fenicjan, Greków, Rzymian, Wizygotów i muzułmanów. Jednak dopiero Arabowie i Berberowie stworzyli z niej zachwycający bogactwami ośrodek średniowiecznej kultury, filigranowych sreber i bogato zdobionych meczetów, które do dzisiaj ściągają w te strony ludzi i są magnesem przyciągającym turystów. Pod panowaniem islamu kraina była ośrodkiem wysoko zaawansowanej cywilizacji wieków średnich. Ale opinia regionu bogatego i gościnnego sięga czasów dużo wcześniejszych – rzymskiej prowincji Betyki, kiedy Andalużja dostarczała luksusowych towarów i była wzorem stylu życia dla koneserów i znawców starożytnego imperium. W XIX w. Washington Irving, George Borrow i Richard Ford pisali o jej urokach w rozmaitych kronikach podróży i przyczynili się w ten sposób do utrwalenia stereotypowego obrazu całego kraju. Jerez (ang. sherry), doskonale ułożone konie, waleczne byki i pełne życia flamenco – ojczyzną tego wszystkiego jest Andalużja

(Zaborowska 2005). Najważniejsze zabytki Sewilli to Plaza de Espana (Plac Hiszpański), Katedra (z grobem Krzysztofa Kolumba), Arena Korridy oraz dzielnica żydowska Santa Cruz. W Kordowie zwiedza się La Mezquitę – meczet-katedrę, która jest efektem i symbolem zaszczeplenia chrześcijaństwa w muzułmańskiej Hiszpanii. Ta świątynia kalifów z dynastii Umajjadów miała swego czasu tak wysoką pozycję artystyczną i religijną, że ustępowała tylko podobnej budowli w Mekce. We wnętrzu znajduje się las 850 kolumn. Najbardziej zwracającym uwagę i zapadającym w pamięć elementem tego islamskiego przepychu jest mihrab (nisza wskazująca kierunek Mekki). Jego oprawa to prawdziwe dzieło mauretańskiej sztuki mozaikowej. Po chwili krążenia dość niespodziewanie zauważa się 55-metrową renesansową budowlę chrześcijańską z prezbiterium, Capilla Mayor (Kaplica Główna) z 15-metrowym transeptem i bogato zdobionym sufitem. La Mezquita jest niecodzienną atrakcją dla turystów, łączącą w sobie elementy sztuki chrześcijańskiej i mauretańskiej. W Kordowie warto także zwiedzić Juderię – dawną dzielnicę żydowską. Tam znajdują się również muzea flamenco i korridy. Grenada wznosi się na trzech malowniczych wzgórzach (Alhambra, Albaicin i Sacromonte). Grenada to ostatni bastion i najtrwalsze królestwo muzułmanów w Hiszpanii, zaczęła życie jako mała znana iberyjska osada Elibyrga w V w p.n.e. Za panowania muzułmanów Grenada przeżywała swój złoty wiek. Najważniejszy zbytek Grenady to Alhambra. Żaden opis nie jest w stanie przygotować nikogo na rozmach, z jakim zbudowano warowny zespół pałacowy, ani oddać w pełni wytwornej subtelności czy wspaniałości jego proporcji. Uważany jest za jeden z nieoficjalnych cudów świata, jest szczytowym osiągnięciem muzułmańskiej wyobraźni i artyzmu, doskonałym wyrazem wysoko rozwiniętej kultury. Budowle otoczone są uroczymi ogrodami, które są oazą spokoju i relaksu. Żyzna ziemia i obfitość słońca uczyniły z Andaluzji prawdziwy raj dla ogrodników. Dla muzułmanów ogrody były prywatną przestrzenią, która miała oddziaływać na wszystkie zmysły i była schronem w upalne dni. Ogrody pełne są egzotycznych roślin, sadzawek, fontann wykładanych pięknymi kafelkami *azulejos* i patiów (małych wewnętrznych dziedzińców) [Zaborowska 2005]. Andaluzja jest skarbnicą wiedzy o kulturze greckiej, rzymskiej i arabskiej. Daje turyście możliwość poznania zawilej historii tego regionu. Ogromną wartość mają treści związane z Rekonkwistą, czyli odbijaniem ziem z rąk Arabów przez chrześcijan. Trwająca 750 lat Rekonkwista była zarówno zmaganiem z najeźdźcą, jak i wojną z islamem.



Fot. 11: Alhambra – Grenada
Źródło: własne

Ciekawym miejscem dla miłośników historii jest także Portugalia. To idealne miejsce do poznawania historii związanej z wielkimi odkryciami geograficznymi. Portugalia ma bardzo bogatą tradycję związaną z morzem. Na początku XV w. ekspansję na morzach zapoczątkował król Henryk zwany Żeglarzem, który był mecenasem żeglarzy. Na pięć lat przed wyprawą Kolumba – Bartolomeo Diaz dotarł do Madagaskaru. W 1500 r. Portugalczycy odkryli Brazylię, a nazwiska Vasco da Gamy i Ferdynanda Magellana zapisały się na zawsze w historii odkryć geograficznych. Henryk Żeglarz uważany jest za patrona rozwoju floty portugalskiej i odkryć geograficznych oraz założyciela uniwersytetu w Lizbonie. W Sagres możemy zwiedzić główną kwaterę Henryka Żeglarza – Szkołę Nawigacji, która uznawana jest za pierwszą akademię morską na świecie. Przypisuje mu się także wynalazek karaweli.

Turystyka kulinarna i winiarska/enoturystyka

Turystyka kulinarna odwołuje się do jednego z najważniejszych elementów życia człowieka, jakim jest przygotowywanie oraz spożywanie posiłków i delektowanie się napojami, nawiązuje do dziedzictwa, historii, tradycji oraz współczesności. Polega na odwiedzaniu fabryk, przetwórn i wytwórni spożywczych oraz alkoholowych, browarów, winiarni i gorzelni, a ponadto plantacji, pól i sadów oraz restauracji i miejscowych knajpek. Turyści w niej uczestniczący mają możliwość oglądania procesów produkcji, przygotowywania jedzenia oraz kosztowania specjalów. Znaczenie i popularność turystyki kulinarnej i winiarskiej jest tak duże, że istnieją już nawet związane z nimi tematyczne szlaki turystyczne [Buczowska 2008]. Sposób żywienia jest elementem podkreślającym odrębność narodową, a także różnicowanie regionalne. Żywność narodowa i regionalna stanowi dla etnografów istotny element historii, kultury narodu i poszczególnych regionów. Kuchnia i kultura stołu są nierozdzielnie związane z powstaniem i rozwojem kultury materialnej społeczeństwa. Tradycja kulinarna to ważny element dziedzictwa kulturowego. Kuchnia odgrywa ogromną rolę w promocji każdego regionu, właśnie ze względu na swoją różnorodność, specyficzność typowych dla danego regionu produktów żywnościowych i potraw [Jędrysiak 2008].

Kuchnia Półwyspu Iberyjskiego jest niesłychanie bogata gdyż przez wieki miało na nią wpływ wiele kultur – grecka, rzymska, arabska. Ponadto Hiszpania i Portugalia to najlepsi producenci wina na świecie. Symbolem Portugalii jest wino porto (region winny Górnego Duero znajduje się na liście UNESCO), a w Hiszpanii istnieje wiele szlaków winnych – np. w okolicach Jerez de la Frontera (w Andaluzji), gdzie narodziło się sherry.

Regionalna różnorodność hiszpańskiej kuchni, wzbogacona tradycją rzymską i mauretańską oraz odkryciami z Nowego Świata nęci smakoszy z całego świata. Można powiedzieć, że Hiszpania jest ostatnim z dużych krajów Europy, gdzie kuchnia rzeczywiście różni się z prowincji na prowincję. Asortyment na rynkach miejskich, w ciastkarniach, sklepach mięsnych, a nawet w przydrożnych barach jest inny nie tylko w sąsiednich regionach, ale także w położonych obok siebie miejscowościach. Nawet w tym samym mieście każda restauracja czy bar tapas (przekąskowy) ma swoje własne dania specjalne. Hiszpanie z dumą mówią o swojej kuchni regionalnej. Jej mapa przypomina mozaikę. Wzdłuż wybrzeża zestaw potraw każdego regionu czy prowincji dzieli się na *montana y mar*, czyli górski i nadmorski. W głębi lądu funkcjonują podobne podziały na rejony gór, dolin rzecznych i równin, poprzecinane dodatkowo tradycyjnymi szlakami (a także przyzwyczajeniami) pasterzy owiec, poganiaczy mułów i żniwiarzy, dla których wspólne są takie dania jak *gazpacho* (chłodnik) czy *ajo-arriero* (duszony solony dorsz). Jest kilka zamkniętych obszarów, jak Segowia, Cuenca czy San Sebastian, gdzie pielęgnuje się odrębną kuchnię. Lokalnych potraw można skosztować w *casas de comida* (jadłodajnie), *tascas* (gospody) i *ventas* lub *posadas* (przydrożne bary i zajazdy) lub w najlepszych restauracjach.

Drogę do *nueva cocina* (nowej kuchni) wytyczyli w latach 1970. baskijscy szefowie kuchni, a obecnie doskonale technicznie trzecie pokolenie awangardowych kucharzy, szkolonych przez takich mistrzów jak Ferran Adria z Girony – dla wielu krytyków bezkonkurencyjny w swojej dziedzinie, czy twardo trzymający się swoich korzeni, dający przy tym popisy olśniewającej kreatywności Martin Berasategui z Guipuzcoi. Na charakter wielobarwnej mozaiki wpływa także nowoczesna sieć transportu. Hiszpanie chętnie płacą za najświeższe ryby, dlatego ciężarówki docierają z portów morskich na rynki w całym kraju w kilka godzin po wyładowaniu połowu. W Madrycie jest druga co do wielkości hurtownia ryb na świecie, a tamtejsi handlowcy i restauratorzy twierdzą, że mają w ofercie wszystko, co najlepsze z portów Atlantyku i Morza Śródziemnego.

Pomimo nadzwyczajnego zróżnicowania iberyjskiej kuchni ma ona jednak własny, wyraźny charakter. Trudno na przykład znaleźć w niej elementy francuskie, za to przebijają smaki z Mauretanii i zza oceanu, a głębiej daje się odczuć ciągle obecne wpływy rzymskie. Wieki panowania islamu odcisnęły najsilniejsze piętno na południu Hiszpanii. Podaje się tam ciasta z miodem i migdałami, pieczywo przyprawione kminkiem i anyżem, szeroką gamę dań z ryżu oraz chłodzone napoje. Wszechobecne są rośliny jadalne sprowadzone z Ameryki przez Kolumba i jego następców. Czerwona fasola i ziemniaki pojawiają się w regionalnych *cocidos* (dania jednogarnkowe), a pomidory i słodka papryka, podobnie jak jej ostra odmiana, nazywana *pimenton*, ozdabiają stoły w całym kraju. Chleb i oliwa towarzyszą posiłkom od czasów rzymskich. Hiszpania to największy producent oliwy z oliwek na świecie, dlatego wybór jest olbrzymi. Doskonale smakuje jako element śródziemnomorskiego śniadania, kiedy kropi się nią tosty ze świeżymi pomidorami i czosnkiem.

Często przytacza się powiedzenie, że na północy raczej żyje się, żeby jeść, niż je, żeby żyć. Dla Basków jedzenie i gotowanie są fundamentalnymi elementami kultury i tożsamości. Stół jest miejscem spotkań: w domach, w męskich barach, restauracjach, podczas konkursów kulinarnych i wspólnych posiłków pod gołym niebem na fiestach. Wychodzenie do restauracji jest częścią baskijskiego stylu życia.

W San Sebastian i Bilbao są całe grupy restauracji oznaczonych gwiazdkami Michelina.

W Asturii preferuje się proste dania wiejskie, jak *fabada* (duszona fasola), *arroz con leche* (ryż na mleku), ponad 20 gatunków wiejskiego sera i wytrawny jabłecznik. Galisyjska kuchnia wyróżnia się wyrazistszymi smakami, doskonałą wołowiną oraz bogactwem ryb i owoców morza, dużymi *empanadas* (pierogi z mięsem), *lacon con grelos* (gotowana szynka z sałatką z młodych liści rzodkwi) i daniami przyprawianymi papryką. Tradycyjny zestaw dań głębi lądu, w La Rioji, Nawarze i Aragonii, korzysta z płodów żyznej doliny Ebro: brzoskwiń i gruszek zaprawianych w czerwonym winie, duszonych wiosennych warzyw (*menestras*) oraz słodkich i ostrych odmian czerwonej papryki, które obok pomidorów są podstawowymi składnikami *chilindron* – gulaszu z jagnięcia, drobiu lub dziczyzny. Papryki dodaje się również do *patatas a la Riojana* – potrawy z duszonych ziemniaków. Najpopularniejsze dania podawane na Mesecie (równina centralna) to: pieczone na węglu drzewnym mleczne jagnięta (*cordero lechal*), skomplikowane potrawy z flaków (*callos*), owczy ser *manchego* i wspaniała zupa czosnkowa (*sopa de ajo*). Potrawy rejonu Morza Śródziemnego wydają się bardziej nowoczesne: sałatki z dojrzewających w słońcu produktów, warzywa z pieca, ryby pieczone w soli lub podawane w postaci zup. Wszystko razem składa się na doskonałą, zdrową dietę. Kuchnia katalońska szczyci się tradycją piśmienniczą sięgającą XIV w. Do klasycznych dań należą: *romesco* (sos z migdałami i pieprzem) podawany do ryb albo cebuli z rusztu, *zarzuela* (duszone owoce morza) i *escudella* (odpowiednik polskiego garnka rosółowego). Mieszkańcy Walencji słyną z umiejętności przyrządzania ryżu. To, co ludziom przychodzi na myśl słowo „*paella*”, jest tylko zsyntetyzowanym, podkoloryzowanym modelem setek dań ryżowych serwowanych w restauracjach tego regionu, czasem podgrzewanych aż do wysuszenia w dużych, płaskich naczyniach *paella*, kiedy indziej duszonych w ceramicznych półmiskach, o

konsystencji zbliżonej do zupy. Doskonałe są również lody i napoje chłodzące. Najbardziej oryginalna jest orszada (*horchata*), niezwykle w smaku napój z mielonych migdałów. Andaluzyja, często krytykowana z powodu jedzenia, także ma swój klasyczny zestaw dań. Tamtejsze chłodniki (*gazpacho*) tworzą bardzo liczną rodzinę. Oryginalna rzymska zupa migdałowa (*ajo blanco*) bardzo różni się od współczesnego, lepiej znanego *gazpacho* pomidorowego. Region jest również ojczyzną *pescadito frito* (mieszanka smażonych ryb), szynki i *potajes* (potrawy z duszonej fasoli). Przy odrobinie szczęścia w sierrach można trafić na jedno z wiejskich dań pamiętających biedniejsze czasy: *migas* zrobione z przyrumienionej i przyprawionej bułki tartej lub mąki z kawałkami mięsa, ryb lub owoców, czosnkiem i ziołami. Ojczyzna flamenco i sąsiednia Estremadura są głównymi producentami *jamon iberico*, szynki z czarnych świń iberyjskich, pasących się swobodnie na mieszance żołądździ i kasztanów, dających mięso o intensywnie orzechowym zapachu. *Jamon iberico* jest nazywana królową szynki. Inne tego typu specjały, z mięsa białych świń, noszą nazwę *jamon serrano*.

Będąc w Hiszpanii należy pamiętać, że po zakończeniu posiłku wypada zrzucić na podłogę pestki z oliwek, papierowe serwetki a nawet wykałaczki. Jest to wyrazem uznania dla serwowanych dań i umiejętności kucharza. Małe przekąski (*tapas*) podawane do alkoholu przeszły długą drogę od czasu andaluzyjskich początków, kiedy były niewielkimi kawałkami szynki lub sera na spodeczku kładzionym na szklance z winem, żeby nie dostał się do niej kurz lub owady. Dzisiaj każdy region, miasto i zakład gastronomiczny ma swoje własne, lokalne *tapas* i dania do wyboru zajmują czasem całą długość baru. Stolicą tradycyjnych południowych przystawek jest Sewilla, a wymyślnych i nowoczesnych San Sebastian. Jedzenie przekąsek w hiszpańskim stylu to nieustanne zmienianie barów i wybieranie tylko paru kawałków w każdym miejscu. Porcje serwowane są w trzech rozmiarach: *pincho* (kęs), *tapa* (przekąska) i *racon* (pełen talerz). Każda osoba dostaje widelec, którym sięga do wspólnego półmiska. Na południu przystawki często są podawane za darmo [Zaborowska 2005].

Dzis *tapas* to znak rozpoznawczy Hiszpanii. Podaje się je tradycyjnie z zimnym piwem, winem lub sherry. Kto ich nie spróbował podczas wieczornej wędrowki po barach, ten nie poznał smaku Hiszpanii. Snucie się od baru do baru, picie piwa z oliwkami to prawdziwy rytuał. Jego historia sięga XIII w., czyli czasów panowania króla Alfonsa X, który zarządził, by wino podawać z małymi przekąskami. Być może chciał on w ten sposób zminimalizować skutki połączenia alkoholu i hiszpańskich upałów. Tradycja ta przetrwała do dziś, nadając charakter kuchni hiszpańskiej. *Tapas* zazwyczaj komponują się z: oliwek, migdałów, nadziewanych papryczek, małych krewetek i rybek, klopsików, kasełek wędlin, serów, sałatek lub tortilli (rodzaj omlotu). Różnorodność *tapas* odzwierciedla bogactwo Hiszpanii – smakosz znajdzie w *tapas* wszystko, czym słynie kraj na Półwyspie Iberyjskim [Kurek 2008].

Kuchnia portugalska jest z kolei dziedzictwem czasów wielkich wypraw geograficznych i zamorskich podbojów portugalskich żeglarzy. Zwozili oni do kraju płody odkrytych ziem. Odkrycie przez Vasco da Gamę morskiej drogi do Indii dało Portugalczykom niewyczerpane zasoby czarnego pieprzu, cynamonu i curry. W kuchni Portugalczyków można także odnaleźć wyraźne ślady po ich najeźdźcach i kolonizatorach: Rzymianach (dostawcach oliwy, czosnku, winogron i cebuli) oraz Maurach (założycielach plantacji ryżowych oraz cytrynowych, morelowych i figowych gajów).

Dość lekceważący mają Portugalczycy stosunek do śniadania i obiadu, celebryją natomiast kolację. Rozpoczyna ją pożywna, zawieszista zupa, podawana zazwyczaj z chlebem kukurydzianym. Narodową potrawą jest *caldo verde* – o charakterystycznej, jasnozielonej barwie, jaką nadaje jej drobniutko poszatkowana włoska kapusta. W jej skład wchodzi także czosnek, cebula, ziemniaki i kawałki kiełbasy *chourico*. Nie mniejszym uznaniem cieszy się *sopa de pedra*, czyli „zupa z kamienia” z czerwonej fasoli, ziemniaków, cebuli, marchwi.

Zastąpić je może dowolna potrawa jednogarnkowa, doprawiona sosem *piri-piri*, będącym mieszanką oliwy, octu i mielonej papryczki *piri-piri*. Portugalczycy nie stronią od mięs, jednak jako naród związany z wodą nade wszystko ubóstwiają ryby. Na ich stole króluje dorsz, ponoć najbardziej na świecie tłuste sardynki oraz owoce morza. *Bacalhau*, czyli suszony dorsz, to portugalski wynalazek. Żeby przetrwał długą podróż z łowisk w Nowej Funlandii do domu, rybacy najpierw zasalali w morskiej wodzie płaty ryb, a następnie suszyli je na słońcu. Słynne portugalskie dorsze mogą dziś mieć inną narodowość – norweską – importuje się je, żeby sprostać oczekiwaniom rynku [Szymański 2008].

Hiszpania eksportuje wina od czasów rzymskich, mimo to podróżnicy mogą poczynić na miejscu wiele przyjemnych odkryć. W ostatnich latach krajowe winnice i bodegi (winiarnie, piwnice i składy) przeszły prawdziwą rewolucję: inwestycje w nowoczesne tłocznie, sadzenie nowych eksperymentalnych odmian, powiększanie terenów winnic oraz, przede wszystkim, zmianę podejścia – zamiast ilości zaczyna się liczyć jakość [Zaborowska 2005]. *Rioja* to synonim dobrego hiszpańskiego wina. Może być biała, czerwona i różowa. Najpopularniejsza jest czerwona, wytrawna. Zwykle kończy ona posiłek w restauracji, choć do deseru mogą być podane też wina słodkie. La Rioja to najmniejsza prowincja Hiszpanii. Leży na północy Półwyspu Iberyjskiego. Tutejszym uprawom winorośli sprzyja łagodny klimat kotliny Ebro i odpowiednia gleba. Motywy winne widać tam wszędzie – w malowidłach klasztoru Yuso w San Millan de la Cogolla, oraz w nowoczesnych wnętrzach restauracji i hoteli.

Atrakcją dla miłośników tego rodzaju turystyki kulturowej jest Ruta del Vino – Szlak Winny, który prowadzi po najpiękniejszych zakątkach tego regionu, od bodegi do bodegi, od winnicy do winnicy (inne równie piękne szlaki winiarskie znajdują się w okolicach Jerez de la Frontera w Andaluzji). Tamtejsze winiarnie (jest ich ponad pół tysiąca) oferują oprócz win z własnych piwnic również kwatery i wyżywienie. Niektóre mają luksusowo wyposażone wnętrza, baseny i jacuzzi. Można też wypożyczyć konia na przejażdżkę po winnicach albo wziąć udział w degustacji. Pobyt w La Rioja nie może się udać bez odwiedzenia choćby kilku winiarzy. Sam pobyt w bodedze może zająć kilka godzin. Nie u wszystkich winiarzy, bo w tych rodzinnych małych piwniczkach znajdziemy tylko kilka beczek, ale w słynnych na cały świat winnych kombinatach, w labiryntach piwnic pełnych dębowych beczek można się zgubić. Tak jest np. w bodedze Dynastia Vivanco, w której obok wspaniałych wielkich piwnic, gdzie leżakują w beczkach hektolitry wina, znajduje się największa na świecie kolekcja przedmiotów, urządzeń i dzieł sztuki poświęconych winiarstwu. Oprócz antycznych zabytków, jak amfory, średniowiecznych pras do wyciskania soku, współczesnej kolekcji korkociągów, są też prawdziwe perełki, obrazy Picasso i Miro. Bodega w pobliżu miasta Haro produkuje znakomite wina już od 130 lat. Marka Vina Tondonia znana jest na całym świecie. Ogromne wrażenie robi wykuty w litej skale korytarz, po którym poruszają się małe wagoniki. W bocznych korytarzach kryją się prawdziwe winne skarby. Butelki z winem obrośnięte kurzem i pleśnią, liczące nawet kilkadziesiąt lat. Są sprzedawane na aukcjach lub dostarczane na specjalne zamówienie. Są to sztuki kolekcjonerskie i najprawdopodobniej nie będą nigdy otwarte, tylko znajdą miejsce w piwnicze jakiegoś milionera. Darin to kolejna bodega na winnym szlaku. Wszystko w niej jest supernowoczesne. Multimedialna sala, gdzie można obejrzeć film o produkcji wina, piwnice, sklep oraz sala do degustacji. Wnętrze w industrialnej formie – wszystko zaprojektowane z myślą o turystach [Szymański 2008].

W całej Hiszpanii obchodzi się wiele lokalnych świąt na cześć Bahusa.

Produkcja wina w Portugalii wkracza natomiast w nową erę. Nowe gatunki zastępują stare, a wiele mniejszych wytwórni (*quintas*) wytwarza trunki wysokiej jakości. Kiedy *porto* stało się symbolem całego kraju było jedynym winem kojarzonym z Portugalią (z wyjątkiem *madery*). Zmiany w tej dziedzinie następują jednak szybko. Portugalskie *vinhos verdes* zyskały zasłużoną dobrą opinię, a wybór doskonałych win stale rośnie.

Porto powstaje w górnej części doliny Douro – regionie, którego granice biegną wzdłuż brzegów rzeki i jej dopływów. W październiku ciszę spowijającą tarasowe zbocza przerywają zbiory – *vindima*. Mężczyźni z wysiłkiem przenoszą 50-kilogramowe kosze winogron do pojemników. Niektórzy wytwórcy wina nocami angażują ochotników, którzy bosymi stopami udeptują owoce, zamieniając je w czerwony moszcz. Czas umilają im muzycy przygrywający na akordeonach, a do pracy zachęcają ich tańczące dziewczęta. Nowe winnice powstały dzięki zastosowaniu nowoczesnych technologii. Wszystkie słynne przedsiębiorstwa spedycyjne mają na wzgórzach ponad Douro swoje *quintas* (dworki). Wiosną przewozi się je ciężarówkami do piwnic w Vila Nova de Gaia, gdzie po zmieszaniu (w ten sposób otrzymuje się różne bukiety) dojrzewa. Dawniej *porto* transportowano na *barcos rabelos* – płaskodennych statkach podobnych do drakkarów wikingów, budowanych z wąskich, zachodzących na siebie desek i wyposażonych w kwadratowe żagle. Obecnie odrestaurowane statki są ozdobą południowego brzegu Douro w Vila Nova de Gaia, a podczas czerwcowej fiesty Sao Joao biorą udział w pasjonujących wyścigach. *Porto* z beczki stanowi główne źródło utrzymania sprzedawców tego gatunku wina. Są to trunki mieszane (winogrona pochodzą z kilku zbiorów), które dojrzewają w beczkach do momentu, kiedy uznaje się, że nadają się do picia. Ponieważ wino powstaje z winogron z różnych lat, producent stara się co roku uzyskać podobny produkt rozpoznawalny przez klientów. Do głównych odmian *porto* należą *ruby*, *white* i *tawny*. Dobrym miejscem do zapoznania się z różnymi bukietami *porto* jest Solar do Vinho do Porto, gdzie można spróbować win prawie wszystkich roczników i typów. Dobroczynne właściwości posiada natomiast *madera*. Znali je już żeglarze-odkrywczy. Zabierali *maderę* w rejsy, aby – dzięki zawartości witamin i minerałów – uchronić się od szkorbutu. Dziś *madera* jest trunkiem (tradycyjnie wzmacnianym brandy) cenionym na całym świecie [Zaborowska 2005].



Fot. 12: Wino porto

Źródło: www.norpolska.pl

Turystyka regionalna i lokalna do wsi oraz małych miast

Celem turystyki regionalnej i lokalnej – także powiązanych z turystyką etniczną – jest poznanie dziedzictwa kulturowego i kultury współczesnej wybranego regionu, wsi lub małego miasta. Dziedzictwo będące przedmiotem zainteresowania turystów obejmuje m.in.: styl budownictwa mieszkalnego, zabytki architektury i elementy ludowej twórczości [Buczowska 2008].

Bardzo popularne są podróże do hiszpańskich puebls blancos w regionie Andaluzja. Są to śliczne, małe miasteczka z bielonymi wapnem domami. W takich miejscach można nabyć wyroby rzemiosła artystycznego i inne lokalne pamiątki. Najbardziej słynnym miejscem na Szlaku Białych Miasteczek w Andaluzji jest urokliwa Ronda, miejscowość położona ponad skalnym urwiskiem, opadającym 180 m w dół.

W Portugalii dużą popularnością cieszy się z kolei odwiedzanie małych wiosek rybackich. Najciekawszym regionem pod tym względem jest region Algarve, gdzie można odwiedzić takie miejscowości jak: Albufeira, Faro czy Lagos. Mimo wielu zmian, mieszkańcy portugalskiej wsi nadal prowadzą tradycyjny tryb życia, a obowiązujące na terenach rolniczych zwyczaje mają swe korzenie w XIX wieku. Kobiety na przykład wciąż

zakładają czarne stroje, w czasie gdy ich małżonkowie przebywają z dala od domu. Ponadto na wsi nadal istnieje podział między kobietami i mężczyznami w życiu towarzyskim. W wiejskich barach bywają praktycznie wyłącznie mężczyźni, a kobiety przesiadują w grupkach na progach domów lub spotykają się na placu. Algarve to doskonałe miejsce, aby kupić upominki z pobytu w Portugalii. Największą popularnością cieszą się wyroby z drewna, wiklinowe kapelusze i kosze oraz ceramika z miejscowości Porches.

Turystyka pielgrzymkowa/pątnicza oraz religijna

Turystyka pielgrzymkowa wiąże się z wędrówkami odbywanymi z pobudek czysto religijnych do sanktuariów lub miejsc kultu religijnego – miejsc uznanych za święte. Celem takiej wędrówki jest duchowe zjednoczenie się z osobą będącą przedmiotem kultu, wyproszenie łask, oddanie czci i dziękczynienia. Już od czasów średniowiecza odbywano dalekie wyprawy, pokonując niezliczone przeszkody, wędrując po bezdrożach, narażając się na wiele niebezpieczeństw, a wędrówki te trwały często miesiącami. Obecnie jednak, oprócz tradycyjnych pieszych pielgrzymek, zainteresowaniem wiernych cieszą się pielgrzymki odbywane wygodnymi autokarami lub samolotami, często w zorganizowanych grupach, co jednak zmienia zupełnie ich charakter i bliższe stają się one turystyce religijnej. Turystyka pielgrzymkowa/pątnicza nie jest bowiem dokładnie tym samym co turystyka religijna. Turystyka religijna nie wymaga fizycznych poświęceń od turystów-pielgrzymów i przywiązuje większą wagę do zwiedzania danych sanktuariów czy miejsc kultu religijnego. W ramach turystyki religijnej mieszczą się również wyjazdy w celu uczestnictwa w ważnych wydarzeniach czy imprezach religijnych o widowiskowym charakterze, jak w przypadku katolicyzmu w misteriach Męki Pańskiej czy żywych szopkach bożonarodzeniowych [Buczowska 2008].

Jeżeli chodzi o rozwój turystyki pielgrzymkowej na Półwyspie Iberyjskim, to kluczowe znaczenie odgrywają w szczególności: Camino de Santiago, czyli Szlak św. Jakuba prowadzący przez całą Europę do hiszpańskiego miasta Santiago de Compostela (Szlak św. Jakuba zaliczany jest do Wielkich Szlaków Kulturowych Rady Europy oraz wpisany jest na Listę Dziedzictwa UNESCO) oraz sanktuarium Matki Boskiej Fatimskiej w Portugalii.

Dominującą religią Hiszpanii i Portugalii jest katolicyzm. W krajach tych wielkie święta Kościoła katolickiego i inne wyjątkowe dni roku obchodzi się z niepohamowaną intensywnością i zaangażowaniem. Religia wywiera wpływ na wszystkie aspekty życia. Nawet najmniejsza miejscowość przynajmniej raz w roku odkłada wszystkie obowiązki z powodu święta na cześć swojego patrona. Wszystko jedno, czy jest to dzień wspólnej pielgrzymki (*romeria*) do sanktuarium, czy tydzień parad – fiesta jest okazją, żeby świętować. Zarówno w Hiszpanii, jak i w Portugalii, uroczystości organizowane ku czci świętych pokazują, jak religia służy do budowania wspólnej tożsamości. Znaczenie takich świąt jest ogromne, ponieważ umacniają one i symbolizują miejscową dumę. Komitety organizacyjne przez cały rok zbierają pieniądze, planują dekoracje i przygotowują wszystkie potrzebne rzeczy, co bardzo jednoczy ludzi. Prawie każdej fiście towarzyszą petardy i muzyka dobiegająca z głośników umieszczonych na wieży kościoła. Główne wydarzenie to procesja po mszy, w trakcie której niesiony jest obraz z wizerunkiem świętego. Następnie rozpoczynają się uroczystości świeckie – zazwyczaj są to tańce i biesiady, podczas których wino leje się strumieniami [Zaborowska 2005]. Nietypowość imprez o charakterze religijnym to jedna z większych atrakcji kulturowych Półwyspu Iberyjskiego.

Najhucniej obchodzone są (przyciągając także wielu turystów): Święto Trzech Króli (6 stycznia), Wielki Tydzień (marzec lub kwiecień), Zielone Świątki i Boże Ciało (maj lub czerwiec), oraz uroczystości wokół Święta Wniebowzięcia NMP (15 sierpnia).

Turystyka imprez i wydarzeń kulturalnych/turystyka eventowa¹

Turystyka imprez i wydarzeń kulturalnych, nazywana także z języka angielskiego turystyką eventową (*event tourism*) to bardzo obszerna forma turystyki polegająca na udziale turystów w różnorodnych przedsięwzięciach teatralnych, filmowych, kinowych, festiwalowych, karnawałowych, literackich, muzycznych, tanecznych, fotograficznych, koncertach, widowiskach, paradach, fiestach, festynach, wystawach sztuki itp. [Buczowska 2008].

Kultura i życie współczesne Hiszpanów i Portugalczyków toczy się wokół nieustannego uczestnictwa w fiestach. Hiszpańskie fiesty od żywiłowych zabaw przez uroczyste praktyki religijne po pogańskie obrzędy płodności mają jedną wspólną cechę: nie gromadzą się wokół nich widzowie – wszyscy są uczestnikami. W najbardziej niezwykłych obrzędach wyraźnie wyczuwa się średniowieczny charakter, ale wiele krajowych fiest to czysty barok ze względu na przepych i wystawność. Najciekawsze fiesty i eventy Hiszpanii to m.in.: Tomatina (walka na pomidory), Gomitwa Byków w Pampelunie, corrida i festiwale flamenco.

Będąc w Portugalii także nietrudno natrafić na któryś z licznych kolorowych festiwali, które pokazują, jak Portugalczycy potrafią się wspaniale bawić. Przez cały rok, prawie w każdy weekend odbywa się jakiś festiwal. Doskonałym pretekstem do zorganizowania *festy* (fiesty) są dni świąteczne, a w Portugalii każde miasto i wieś ma swojego patrona. Okazji do zabawy nie brakuje. Chociaż niektóre z festiwali mają wyraźnie świecki charakter, to również one zawierają ważne elementy religijne. Powagę uroczystości zdecydowanie łagodzą biesiady. Wszystkie festiwale wymagają planowania i wielu przygotowań. Za ich organizację odpowiadają specjalne komitety, które mają za zadanie zbierać fundusze oraz pozyskać pomoc lokalnych władz. Muszą także przygotować plan pochodu, kierować ruchem ulicznym i udekorować ulice. Kiedy nadchodzi wielki dzień, jest na co popatrzeć. Procesjom i pochodom towarzyszą tłumy widzów – ludności miejscowej i turystów. Później zaczyna się zabawa – gdy jej uczestnicy siadają do jedzenia i picia lub zaczynają tańczyć. Festiwal zamyka widowiskowy i bardzo hałaśliwy pokaz sztucznych ogni. Każdy z portugalskich festiwali jest inny. Wiele z nich ma niezwykły, typowy dla danego regionu charakter.

Turystyka historyzująca/ożywionej historii

Turystyka historyzująca/ożywionej historii (*living history tourism*) to forma turystyki, która służy pogłębianiu kontaktu odbiorcy z historią poprzez bezpośrednie jego uczestnictwo w atrakcjach i imprezach usytuowanych tematycznie i czasowo w różnych obszarach kulturowych bądź okresach historycznych, takich jak: inscenizacje bitew czy turnieje rycerskie. Takie imprezy mają za zadanie wzbudzić w turyście chęć bliskiego obcowania z historią, umożliwić poznanie historii danego regionu czy kraju, pokazać jak żyło się w dawnych czasach oraz zapewnić rozrywkę [Buczowska 2008].

Na Półwyspie także nie brakuje takich wydarzeń. Do najbardziej atrakcyjnych zaliczane są inscenizacje bitew toczonych przed wiekami pomiędzy Kartagińczykami i Rzymianami oraz Maurami i Chryścijanami – organizowane są przez wiele miejscowości.

Półwysep Iberyjski to niesamowite miejsce, które oprócz pięknych plaż i gorącego słońca może przyciągać także turystów kulturowych, co zresztą skutecznie od lat czyni. Hiszpania i Portugalia to raj dla miłośników wszystkich form turystyki kulturowej – od turystyki chronionego dziedzictwa, przez kulinarną i enoturystykę, biograficzną, religijną i pielgrzymkową, muzealną, miejską, etniczną, historyczną, regionalną, ożywionej historii aż po fenomenalnie rozwiniętą turystykę eventową.

¹ Zagadnienie fiest hiszpańskich i portugalskich i ich znaczenia dla rozwoju turystyki eventowej – ze względu na obszerność zagadnienia – będzie przedmiotem osobnego artykułu autorki.

J. W. Goethe powiedział, mając na myśli Szlak św. Jakuba do hiszpańskiej Composteli: „Na Szlaku do Europy rodziła się Europa”. Autorka artykułu nie waha się więc stwierdzić, że Półwysep Iberyjski uznać należy za pierwsze miejsce rozwoju turystyki kulturowej w Europie.

Bibliografia:

- K. Buczkowska, *Turystyka kulturowa*, Poznań 2008
T. Jędrysiak, *Turystyka kulturowa*, Warszawa 2008
P. Juszczak, *Portugalia – Cuda świata. 100 kultowych rzeczy, zjawisk, miejsc*, Warszawa 2008
A. Kowalska, *Barcelona – Przewodnik*, Dodatek do „Gazety Wyborczej”, nr 7/10
K. Kurek, *Hiszpania – Cuda świata. 100 kultowych rzeczy, zjawisk, miejsc*, Warszawa 2008
T. Szymański, *Świat i ludzie*, Warszawa 2008, nr 40
T. Szymański, *Świat i ludzie*, Warszawa 2008, nr 45
T. Szymański, *Świat i ludzie*, Warszawa 2008, nr 46
F.J. Uriz, B. Harling, *En Espana*, Londyn 1996
J. Zaborowska, *Hiszpania – Podróże marzeń*, Warszawa 2005
J. Zaborowska, *Portugalia – Podróże marzeń*, Warszawa 2005

Źródła internetowe:

- commons.wikimedia.org
pl.wikipedia.org
www.azulejos-portugal.com
www.bhsu.edu
www.circlecube.com
www.etnologia.pl
www.farm3.static.flickr.com
www.farm4.static.flickr.com
www.homesoverseas.co.uk
www.traveladventures.org
www.unesco.org
www.whc.unesco.org/en/list/
www.wgsr.uw.edu.pl
www.zgapa.pl

Iberian Peninsula – a paradise for cultural tourists. An overview of Spain and Portugal’s potential for the development of the chosen forms of cultural tourism

Abstract:

The article presents Iberian Peninsula as an ideal area for the development of cultural tourism (taking place there for years, as a matter of fact) which is shown through the presentation of Spain and Portugal’s potential with respect to the chosen forms of cultural tourism.