

Paulina Ratkowska

"Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce", Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz, Warszawa 2010 : [recenzja]

Turystyka Kulturowa nr 3, 28-31

2011

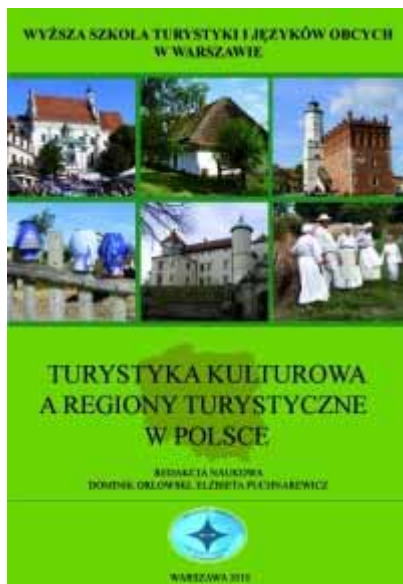
Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość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

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Recenzja:

Paulina Ratkowska

Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce



Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce
Pod red. Elżbiety Puchnarewicz i Dominika Orłowskiego
Wyd.: Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych
Warszawa 2010
Liczba stron: 388
Oprawa: twarda
Format: 16,5x24
ISBN: 978-83-62196-07-4
Recenzent: prof. dr hab. Bogusław Sawicki

Opracowanie „Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce” pod redakcją naukową Dominika Orłowskiego i Elżbiety Puchnarewicz, poświęcone jest turystyce kulturowej w różnych regionach kraju – w różnym ujęciu. I tak jak są różni autorzy tekstów, tak też poziom książki jest różny – niestety nierówny. Znajdziemy tu

zarówno artykuły bardzo dobre, ale niestety także zupełnie słabe.

Książka została podzielona na 5 rozdziałów: „Rola dziedzictwa kulturowego dla rozwoju turystyki w regionach”, „Turystyka kulturowa na poziomie lokalnym”, „Badania kulturowe w regionalnej turystyce kulinarnej”, „Technologia i produkty kuchni regionalnych jako ważny komponent turystyki kulturowej” oraz „Nowe możliwości rozwoju turystyki kulturowej w regionach”. W każdym z nich znalazło się od 3 do 6 tekstów, o w miarę równej długości – od 12 do 20 stron, z czego większość ma ich 16-18.

W pierwszym rozdziale autorzy skupiają się na konkretnych obiektach w ujęciu turystyki kulturowej. Zygmunt Kruczek w tekście wspólnym z Pauliną Litwicką, „Ocena atrakcyjności turystycznej Muzeum Inżynierii Miejskiej w Krakowie”, rozważa znaczenie muzeum dla rozwoju turystyki industrialnej miasta oraz przeprowadza badania dotyczące postrzegania placówki przez turystów. Joanna Janicka w tekście „Wykorzystanie funduszy strukturalnych w zakresie dbałości o pomniki dziedzictwa kulturowego regionu lubelskiego” na przykładzie województwa lubelskiego przedstawia możliwości dofinansowania inwestycji kulturalnych ze środków strukturalnych z Unii Europejskiej w województwie lubelskim. Szkoda, że artykuł wygląda na podsumowanie pisane do rozliczenia projektu. W kolejnym tekście, Anny J. Parzonko, „Dziedzictwo kulturowe jako czynnik rozwoju turystyki regionalnej na przykładzie Kurpiowszczyzny”, znajdujemy opis warunków rozwoju turystyki Kurpiowszczyzny w świetle potencjału: naturalnego, kulturowego (dziedzictwa materialnego i niematerialnego) oraz cywilizacyjnego. Dominik Orłowski i Magdalena Woźniczko w artykule „Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej wśród turystów” omawiają fenomen skansenów i szansę na promocję turystyki kulinarnej poprzez właściwą organizację takiej placówki oraz urządzanych w niej imprez cyklicznych na przykładzie skansenu we Wdzydzach Kaszubskich i lokalnej kuchni. W ostatnim artykule z tego rozdziału Waldemar Zadworny opisuje – zgodnie z tytułem opracowania – „Rolę dziedzictwa kulturowego powiatu przeworskiego w procesie kształtowania nowoczesnego ruchu turystycznego”

Rozdział drugi koncentruje się na zagadnieniu turystyki kulturowej w jak najbardziej lokalnym ujęciu. Arkadiusz Niedziółka w artykule „Rola samorządów gminnych w rozwoju

dziedzictwa kulturowego i turystyki w powiecie myślenickim” pokazuje niebagatelną rolę władz lokalnych – zarówno na poziomie prostego finansowania jak i poprzez wspólną promocję, szkolenia, budowanie czy modernizowanie infrastruktury – w utrzymaniu dziedzictwa kulturowego na przykładzie powiatu myślenickiego. Marzena Wanagos w tekście poświęconym „Współpracy samorządów lokalnych w zakresie rozwoju turystyki kulturowej w regionie pomorskim” na przykładzie wymienionego regionu omawia dobre przykłady współpracy pomiędzy organizacjami pozarządowymi – w tym LOT-ami – a lokalnymi samorządami. W kolejnym tekście: „Przestrzeń kulturowa powiatu szydłowieckiego i jej wykorzystanie w turystyce” Magdalena Nowacka opisuje zabytki powiatu i imprezy w nich organizowane w kontekście rozwoju turystyki kulturowej. Podobną analizę – w odniesieniu do interesującego je obszaru - przedstawiają autorki ostatniego tekstu z rozdziału – Anna Mazurek-Kusiak oraz Anna Rękas w artykule „Wpływ Muzeum Regionalnego oraz Muzeum Parafialnego w Lubartowie w na turystykę kulturową”.

Rozdział trzeci skupia się na zagadnieniach związanych z turystyką kulinarną. Magdalena Woźniczko i Dominik Orłowski w artykule „Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce” wskazują na ważkość i atrakcyjność polskiej kuchni w kontekście rozwoju turystyki kulinarnej. Przedstawiając historię, pokazują jak i gdzie dziś kultywuje się dawne dania. W drugim artykule tym razem troje autorów: Ewa Czarniecka – Skubina, Józef Grochowicz oraz Ewa Koniuch opisują tygiel kulturowy Podlasia oraz wpływ multikulturowości na lokalne menu („Wpływ różnych narodów na kuchnię podlaską i jej atrakcyjność turystyczną”), zaś Beata Mikuta, analizując kuchnię tego samego regionu w artykule: „Wstępne badania nad wykorzystaniem wielokulturowości w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych Podlasia” pokazuje tradycyjną kuchnię oraz lokalne zwyczaje żywieniowe w ofercie agroturystycznej regionu.

Czwarty rozdział także został poświęcony turystyce kulinarnej, tym razem jednak w ujęciu technologii i konkretnych produktów kuchni regionalnej. Rafał Nadulski pisze na temat „Wybranych procesów technologicznych produkcji żywności jako atrakcji turystycznej” opisując spotkanie turystyki kulinarnej i industrialnej oraz jej przykłady na terenie kraju. Iwona Wielesik z kolei w tekście: „Sery w Wizajń jako element regionalnego dziedzictwa kulinarnego i ich wykorzystanie w ofercie turystycznej Suwalszczyzny” przedstawia tradycję wytwarzania serów podpuszczkowych z krowiego mleka w przeszłości oraz powrót do tradycji i upowszechnienie tego produktu regionalnego poprzez tworzenie sprawnej sieci dystrybucji oraz możliwości uczestnictwa w procesie wyrobienia: czy to w małych gospodarstwach czy w zorganizowanej wiosce tematycznej. Duet Ewa Czarniecka-Skubina oraz Dorota Nowak zachwala wszelkie produkty pochodzenia miodowego, ze szczególnym uwzględnieniem miodów pitnych w artykule „Miody – polskie tradycje oraz ich współczesne wykorzystanie jako elementu atrakcyjności turystycznej regionów” oraz walorów dziczyzny i kuchni myśliwskiej, a także perspektyw rozwoju turystyki łowieckiej w drugim tekście ich autorstwa – „Łowiectwo i tradycja polskiej kuchni myśliwskiej jako atuty regionalnej oferty turystycznej”.

Ostatni, piąty rozdział poświęcony jest nowym możliwościom rozwoju turystyki kulturowej w regionach. Jest to passus najmniej koherentny, bo oprócz teksów sensu stricto powiązanych z regionami prezentowane są także artykuły poświęcone różnym formom turystyki kulturowej. I tak Jarosław Uglis w tekście „Turystyka kulturowa szansą dywersyfikacji oferty turystycznej regionu” prezentuje potencjał powiatu milickiego w kontekście turystyki kulturowej w oparciu o metodę waloryzacji potencjału turystyczno-kulturowego opracowaną przez Armina Mikosa von Rohrscheidta. Renata Konewecka i Jan Krupa pokazują województwo podkarpackie jako zagłębienie starych, zanikających profesji oraz ich potencjał w rozwoju turystyki kulturowej na przykładzie wymarzonego „Szlaku ginących zawodów jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego”. „Dwory szlacheckie jako potencjał turystyki kulturowej na Lubelszczyźnie” to artykuł Bożeny Łagowskiej i Agnieszki

Jamiołkowskiej, w którym autorki przedstawiają fenomen dworu szlacheckiego w kulturze polskiej oraz możliwość wykorzystania go w turystyce kulturowej – praktyczną i potencjalną. Barbara Górka oraz Marek Krzemiński przedstawiają wzajemne oddziaływanie turystyki kulturowej i biznesowej w artykule: „Wstępne badania nad poszukiwaniem wspólnego mianownika między turystyką biznesową i kulturową”. „Uwarunkowania rozwoju turystyki kulturowej w regionie świętokrzyskim” Bolesława Iwana z kolei pokazują województwo świętokrzyskie u progu rozwoju wszelkich form turystyki kulturowej. Ostatni artykuł w całej publikacji, „Turystyka filmowa specyficznym produktem turystycznym w Polsce i na świecie” autorstwa Joanny Urbaniak prezentuje fenomen turystyki filmowej na przykładzie serialu „Ojciec Mateusz” i wzrostu zainteresowania turystów Sandomierzem.

Co charakterystyczne dla całej publikacji, autorzy większości tekstów w swoich artykułach analizują sytuację tzw. „ściany wschodniej”, przedstawiając ją jako niezbywalną i nader cenną część oferty polskiej turystyki kulturowej. Dodatkowo tylko jeden artykuł dotyka zabytków dużego miasta – rozpoznawalnej marki na rynku turystycznym – a cała reszta opisuje małe ośrodki, w większości będące, lub dopiero mogące się stać, co najwyżej ośrodkiem turystyki lokalnej, bo nawet nie regionalnej. Przez to otrzymujemy trochę wypaczony i jednostronny obraz potencjału polskiej turystyki kulturowej – kulturę małomiasteczkową lub folklorystyczną województw wschodnich.

Niestety, bardzo często autorom teksów brakuje dystansu do opisywanego województwa, powiatu czy choćby miejscowości i myślą potencjał danego miejsca z tym, co faktycznie tam się znajduje. Sam fakt, że w miejscowości działa wyższa szkoła, w której ofercie edukacyjnej jest kierunek związany z turystyką nie oznacza, że kadra placówek turystycznych w owej miejscowości jest dobrze przygotowana do pracy w turystyce, a z całą pewnością nie świadczy to o ich profesjonalizmie. To że w miasteczku znajdują się kościoły z XVIII wieku nie świadczy o wielkim potencjale kulturowym miejsca. A fakt położenia dworku nieopodal innego, większego i bardziej znanego nie świadczy o tym, że gdyby w okolicy wybudować hotel o przyzwoitym poziomie, to turyści odwiedziliby obydwie. Dodatkowo wielu autorów w superlatywach rozpisując się o potencjale dziedzictwa kulturowego zarówno tego materialnego jak i niematerialnego nie dostrzega problemu fatalnej infrastruktury, braku przygotowanej kadry czy potrzeby promocji.

Autorzy często w ramach badań analizują wyłącznie dane statystyczne – urzędowe, muzealne czy ośrodków agroturystycznych, ewentualnie materiały prasowe. Niewielu z nich przeprowadziło autorskie badania, a ci, którzy je prowadzili, zazwyczaj mają bardzo niską próbę badawczą, np. 5 ośrodków agroturystycznych w sakli całego województwa lub 50 klientów hotelowych. Ich badania skupiają się znowu jedynie na potencjale, a nie na tym co faktycznie dzieje się w danym ośrodku oraz jaki jest poziom satysfakcji klientów – czy dany obiekt spełnia ich oczekiwania, czy impreza faktycznie jest na tyle atrakcyjna, jak się spodziewali, czy sposób ekspozycji oceniają jako interesujący itd. Autorzy dosyć niechętnie także przyznają się do niewłaściwych tez wyjściowych, np. badacze zakładają, że muzeum jest ważną placówką regionalną, ale nawet z opisu danych statystycznych wynika, że nie do końca pokrywa się to z rzeczywistością: w ostatnich latach ilość odwiedzających systematycznie spada. Duży procent przybywających stanowią wycieczki szkolne, głównie lokalne, przychodzące wtedy, gdy zmieniają się ekspozycje lub gdy w szkole akurat przypadają zwyczajowe dni bez zajęć lekcyjnych – jak końcowe egzaminy (powstaje tutaj pytanie czy muzeum specjalnie nie podporządkowuje zmiany ekspozycji do cyklu roku szkolnego, żeby nie stracić stałej grupy odwiedzających), a zwłaszcza wtedy, gdy wejścia są bezpłatne. Wszystkie te przesłanki świadczą raczej o braku atrakcyjności placówki, ale założona teza badawcza była pozytywna, więc i końcowe wnioski są korzystne dla muzeum.

Zdecydowanie najlepiej wypadają teksty poświęcone turystyce kulinarnej. W każdym z nich przedstawiona jest albo kuchnia charakterystyczna dla danego regionu kraju, gdzie znajdujemy opisy różnych potraw, ujęcie historyczne, które miało wpływ na ukształtowanie

się właśnie takiej kuchni, pokrewieństwo z innymi potrawami, albo proces powstawania produktów regionalnych – serów czy napojów. Większość z tych tekstów faktycznie broni postawionej tezy i wykazuje wzajemny wpływ tradycji kulinarnej na turystykę kulturową, z kulinarną w szczególności i wpływ turystyki na podtrzymywanie tradycji. Jest to także zdecydowanie najszersze ujęcie – bo obok opisów potraw czy chronionych produktów znajdziemy także opisy zwyczajów żywieniowych, sposobów dawnego wytwarzania produktów, naczyń do przygotowywania czy przechowywania gotowych dań, a nawet mebli kuchennych. Są to artykuły osadzające regionalne – lub specyficzne jak np. kuchnia myśliwska – tradycje kulinarne w konkretnym kontekście historycznym lub geograficznym.

Nie można mieć większych zastrzeżeń do redaktorów naukowych tomu. Technicznie książka jest bardzo dobrze dopracowana. Każdy artykuł jest wyraźnie podzielony na wstęp, w którym zaprezentowana jest (hipo)teza badawcza, cele artykułu i sposoby jego osiągnięcia, dalej następuje rozwinięcie tematu podzielone na podrozdziały, z wyraźnym zaznaczeniem obszaru w którym opisywany jest przebieg i wyniki badania. Każdy tekst kończy się wyraźnym wyciągnięciem wniosków badawczych i podsumowaniem. Wiele artykułów jest ilustrowanych zdjęciami, wzbogaconych wykresami, tabelami i innymi formami graficznymi. Kończą się stosunkowo obszerną bibliografią (w stosunku do objętości tekstu) oraz streszczeniem po angielsku. Teksty – w znakomitej większości – są uczciwymi artykułami naukowymi.

Redaktorom można w zasadzie zarzucić jedynie brak informacji na temat autorów. Podane są jedynie ich afiliacje naukowe. Niestety redaktor nie dopilnował także podawania daty dostępu w przypadku powoływania się na adresy internetowe, a także drobnych błędów językowych jak „w okresie czasu”, „ubiegłe stulecie” w rozumieniu XIX w. lub „Zachód” pisane z wielkiej litery.

Ogólnie „Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce” na tle innych tego typu publikacji wypada dobrze. Należy mieć nadzieję, że kolejne tomy wydawane przez Wyższą Szkołę Turystyki i Języków Obcych w Warszawie będą równie udane, albo jeszcze lepsze.