

Elżbieta Tomczyk-Miczka
Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie
Małopolska Organizacja Turystyczna

Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum

Streszczenie

Turystyka kulinarna polega na odkrywaniu smaków lokalnych wraz z poznawaniem miejscowych tradycji, dziedzictwa kulturowego i historii. Tylko wtedy, gdy spożywaniu posiłków towarzyszy przeżycie emocjonalne i świadomy wzrost wiedzy, możemy mówić o specjalistycznej formie turystyki kulinarnej. Okolicznością sprzyjającą takiemu odbiorowi lokalnych kuchni jest wybór miejsc sprzyjających refleksji, pobudzających wyobraźnię, a miejsca te tworzą szlaki kulinarne. W Małopolsce na gości czeka Małopolska Trasa Smakoszy, prowadząca przez regionalne karczmy oraz Wieś dla smakoszy oferująca poznawanie kulinarnej oferty na obszarach wiejskich. Prezentują one obiekty zlokalizowane na terenach o szczególnych walorach turystycznych, przygotowane do prezentacji, degustacji i sprzedaży produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych oraz do organizacji warsztatów kulinarnych. Miejsca te stanowią modelowe przykłady obsługi klienta – turysty, w której standard wpisana jest lokalność. Warto odwiedzić je szukając smaków lokalnych i inspiracji do działania.

Słowa kluczowe: kuchnia regionalna, dziedzictwo kulinarne, Małopolska.

Kody JEL: Q18, Z32

Wstęp

Turystyka kulinarna, która ma wywołać u nas zainteresowanie innymi kulturami przez smakowanie potraw. Jest jednym z narzędzi rozwoju gospodarczego i rozwoju lokalnego, gdzie przy małych nakładach można uzyskać duże korzyści, gdyż posiada w swoim obszarze lokalne atrakcje turystyczne. Turystyka kulinarna jest nastawiona na klienta, turystę, jednym z głównych celów to uzyskanie satysfakcji odwiedzającego poprzez zapoznanie (i degustację) lokalnych smakołyków, wraz z połączeniem miejscowych tradycji produkcji potrawy. Głównym motywem, który leży u podstaw wyjazdów kulinarnych to chęć zapoznania się i zasmakowania w potrawach regionalnych. Towarzyszyć temu na pewno będą festyny, konkursy, kursy gastronomiczne, udziały w otwarciach nowych lokali gastronomicznych, a co za tym idzie spotkania z restauratorami i szefami kuchni (Kowalczyk 2008, s. 40). Spożywanie posiłków, ale także ich przygotowywanie oraz delektowanie się napojami różnego rodzaju nawiązuje nie tylko do dziedzictwa, historii i tradycji, ale również odwołuje się do istotnego elementu życia każdego człowieka. Ta specyficzna forma turystyki przewiduje głównie zwiedzanie fabryk, wytwórni i przetwórni spożywczych oraz alkoholo-

wych (browarów, gorzelni, winiarni), plantacji i sadów, targowisk, restauracji oraz tawern. Ma to na celu zapoznanie turystów zarówno z produkcją, jak i z przygotowaniem jedzenia czy napoju; jest to także dodatkowa możliwość osobistego udziału w tym przedsięwzięciu oraz uzyskania informacji bezpośrednio od wytwórców czy osób związanych z tym procesem. Dodatkowym atutem takiej formy zwiedzania jest okazja do skorzystania z degustacji potraw lub produktów. Turystyka kulinarna zyskuje popularność dzięki dostępnym, wyspecjalizowanym szlakom turystycznym, które głównie dotyczą serów, owoców, wina i piwa, ziół (Buczkowska 2008, s. 61-62).

Specyfika produktu turystyki kulinarnej

Turystyka kulinarna to bardzo specyficzna gałąź turystyki, wymagająca od odbiorców specjalnej wrażliwości, a od organizatorów przygotowania specjalnego *entourage`u*. w którym odbywają się program turystyczny. W otoczeniu autentycznych sprzętów gospodarskich sprzed wielu lat, słuchając opowieści o dawnych czasach, odtwarzając receptury z babcinej kuchni, poznajemy tradycję zawartą w smakach potraw i smakujemy również piękno regionu.

Z punktu widzenia komercjalizacji produktu turystycznego tradycja kulinarna najlepiej jest odbierana w naturalnej przestrzeni, w której powstają produkty spożywcze. Nasze produkty regionalne, tradycyjne i lokalne mają długoletnią historię, toteż urzędnicy do ich wytwarzania stanowią nie lada atrakcję w kontekście zabytków techniki. Stare odmiany roślin i dawne rasy zwierząt, dziś pieczołowicie odtwarzane, są dla turystów wartością samą w sobie.

Skanseny, izby regionalne, muzea żywności, pracownie rzemieślników, karczmy udekorowane zabytkowym sprzętem gospodarskim stanowią doskonale tło do peregrynacji kulinarnych. Jak podkreślają autorzy podręcznika pt. *Turystyka Kulinarna*, ten rodzaj turystyki odbywa się przez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzanie szlaków kulinarnych, odwiedzanie lokali gastronomicznych, zwiedzanie muzeów ukierunkowanych na sztukę kulinarną, podpatrywanie procesów technologicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjałów kulinarnych (Woźniczko 2015).

Ogromna popularność tematyki dobrej kuchni, przy jednoczesnym zapotrzebowaniu na wiedzę o etnografii, kulturach, zwyczajach i obrzędach świadczy o tym, że skarbnica mądrości ludowej jest wciąż atrakcyjna dla ludzi, dostarcza im dobrej energii, pozwala odetchnąć od zgiełku życia. Spożywanie posiłków w miejscach związanych z tradycjami kulinarnymi Małopolski pozwala nie tylko doświadczyć przyjemności smakowych, ale i lepiej poznać region i jego specyfikę, wraz z atrakcjami turystycznymi, dziedzictwem historycznym i kulturowym.

Małopolska Trasa Smakoszy

Mając na uwadze rangę odpowiedniego miejsca do eksponowania kuchni regionalnej, Małopolska Organizacja Turystyczna stworzyła szlak kulinarny Małopolska Trasa Smakoszy. W naszym dziedzictwie to właśnie kuchnia i tradycje kulinarne są częścią kultury materialnej, którą przyswaja się w sposób łatwy i przyjemny. Bo któż nie lubi zagłębiać się w krainę doznań kulinarnych, która nie zna granic odkrywania i tworzenia.

Małopolska Organizacja Turystyczna od lat zajmuje się promocją Małopolski „od kuchni” przez ukazywanie bogactwa jej smaków i dziedzictwa kulinarnego. To właśnie tu powstał pierwszy kulinarny przewodnik po Małopolsce zatytułowany *Małopolska Palce Lizać* oraz kolejny *Małopolska Trasa Smakoszy*, który skłania do wyruszenia w teren i odkrywania tajemników kuchni regionu.

Projekt *Małopolska Trasa Smakoszy – Certyfikacja Regionalnych Karczm Małopolski jako element podnoszenia jakości usług turystycznych* oraz utworzenie Małopolskiej Trasy Smakoszy prowadzony jest przez MOT od 2011 roku i służy identyfikacji obiektów gastronomicznych o najwyższym standardzie i jakości świadczonych usług oraz wzmocnieniu promocji małopolskich produktów tradycyjnych i regionalnych.

Certyfikacja przebiega zgodnie z wytycznymi *Księgi jakości gastronomii regionalnej, czyli o czym karczmarz wiedzieć powinien*. Jest to dokument strategiczny, przyjęty uchwałą Zarządu Małopolskiej Organizacji Turystycznej, zawierający m.in. następujące treści:

- procedurę i wytyczne certyfikacji obiektów gastronomicznych;
- wymagania, które powinny spełniać obiekty gastronomiczne ubiegające się o certyfikację (kryteria certyfikacji);
- kompendium wiedzy o tradycjach karczmarzkich w Małopolsce i pożądanych standardach jakości lokali gastronomicznych;
- wzór ankiety weryfikacyjnej sprawdzającej spełnienie określonych wymagań;
- procedurę kontroli jakości w obiektach gastronomicznych, które uzyskały certyfikat jakości.

W czwartym kwartale 2015 roku odbyła się trzecia edycja certyfikacji. Certyfikaty *Regionalna Karczma Małopolski* przyznawane są dla obiektów gastronomicznych na okres dwóch lat. Członkowie Zespołów Oceniających w 2-osobowych zespołach, legitymujący się stosownym dokumentem wystawionym przez Małopolską Organizację Turystyczną i dysponujący bonem konsumpcyjnym wystawionym przez zgłoszoną karczmę, uprawniającym do jednorazowego spożycia posiłku i napojów (z wyłączeniem napojów alkoholowych) anonimowo odwiedzają karczmy, które dobrowolnie zgłaszają się do procesu certyfikacji. Dla każdego z odwiedzanych obiektów wypełniany jest punktowy formularz ocen, zgodnie z Zasadami Prac Komisji określonymi w *Księdze jakości*.

Dyplomy są dokumentem uprawniającym do używania przez obiekt gastronomiczny plakietki i logotypu identyfikującego akcję oraz umieszczania ich w swoich materiałach informacyjnych i promocyjnych. *Małopolska Trasa Smakoszy* obejmująca obiekty z certyfikatem jest członkiem konsorcjum *Polskie Szlaki Kulinarne*, utworzonym w 2015 roku przez Polską Organizację Turystyczną, dzięki czemu jest promowana w działaniach nie tylko MOT, ale i POT. Istotne jest, aby obiekty o najwyższym standardzie odwiedzane były przez turystów, mieszkańców i ich gości oraz aby były ambasadorami dziedzictwa kulinarnego regionu.

Atrakcje turystyczne Małopolski

Szlak kulinarny Małopolski „Wieś dla smakoszy” nie powstał przypadkiem. Poznawanie kuchni danego regionu to podróż przez kulturę, doświadczanie atmosfery miejsca, ludzi, zapachów i smaków. Zachwycić może tylko to, co autentyczne, co podane w naturalnym dla siebie otoczeniu, z odpowiednim tłem.

Tło dla przysmaków małopolskiej wsi jest niezwykle różnorodne. Krajobraz zmienia się jak w kalejdoskopie: wysokie granitowe szczyty, malownicze wapienne skały, lasy, rwące nurty górskich rzek i leniwie płynąca Wisła, jeziora, jaskinie, a nawet prawdziwa piaszczysta pustynia. Dzieło natury uzupełnione zostało twórczością człowieka: zabytkowe zamki, dwory, drewniane kościołki, wiejskie chałupy kryte strzechą lub gontem a w nich, odkrywane przez ciekawskich podróżnych – malowane skrzynie i koronkowe serwety.

Szlak Architektury Drewnianej obfituje w zabytkowe świątynie pachnących modrzewiowym wiekowym drewnem i woskiem świec zapalanych przez całe pokolenia wiernych. Spośród 252 obiektów na Szlaku Architektury Drewnianej w Małopolsce większość to obiekty sakralne, ale jest wśród nich małomiasteczkowa zabudowa klimatycznych rynków otoczonych podcieniowymi domkami, są dworki, spichlerze i wiejskie chaty. 6 spośród nich zostało wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO: to kościołki w Lipnicy Murowanej i Dębnie Podhalańskim oraz cerkiewki w Sękowej, Binarowej, Powroźniku i Brunarach. Miasteczka z klimatem pozwalają cofnąć się w czasie.

Magia przedmiotów i miejsc

Warto też poświęcić chwilę i udać się do skansenów, prezentujących na żywo budownictwo i rękodzieło charakterystyczne dla regionu. Spod zręcznych rąk mistrzów wyszły sprzęty i przedmioty użytkowe pokazywane dziś w skansenach, izbach regionalnych i muzeach etnograficznych. Nie do wiary, ile pasji i serca włożono w proste czynności wykonywane prymitywnymi narzędziami, by uzyskać tak harmonijne i cieszące oko kształty i wzory. Ale i dziś ludowi twórcy nie szczędzą sił i talentu, by tworzyć i sprawiać odbiorcom radość swoją sztuką.

Małopolska to kraina, w której rzemiosło artystyczne, czerpiąc ze wspaniałych tradycji, kwitnie nadal i nadaje kolorytu poszczególnym okolicom. Dla wielu miejsc stało się rozpoznawalną marką. Wiemy, że w Bobowej znajdziemy słynną koronkę klockową, niezwykle delikatną i pracochłonną, dla której podczas międzynarodowego festiwalu zjeżdżają się koronczarki z całego świata. Dalej na wschód, w Beskidzie Niskim w Nowicy spotkamy się z łyżkarstwem – wyrobem drewnianych łyżek na sznurkowych tokarkach, a we wsi Bielanka z dziegiarstwem – produkcją dziegiu z destylowanego w ziemi węgla drzewnego. Dziegieć – lepka gęsta substancja o ostrym zapachu niegdyś stosowany był szeroko w medycynie jako środek odkażający i jako smar do kół. Podobne zastosowanie miała maź uzyskiwana z prymitywnej przeróbki oleju z ropy naftowej, z którą jej sprzedawcy – maziarze – docierali swoimi wozami, zwanymi sekerami, aż na Bałkany i do Jekaterynburga w Rosji, do bram Azji. Historię maziarzy – łemkowskich mieszkańców wsi Łosie i tradycje pierwszych prób pozyskiwania ropy naftowej odnajdziemy w Zagrodzie Maziarskiej w Łosiu. Beskid Niski znany był z łemkowskiego rękodziela: haftów krzyżykowych i krywulek – ozdób z naniżanych na nitkę maleńkich koralików tworzących fantastyczne wzory. Ziemia gorlicka to kolebka przemysłu naftowego, więc w muzeum w Gorlicach, skansenach „Na Magdalenie” i w Libuszy odkrywamy zabytkowe kiwony, prymitywne urządzenia rafineryjne, a nawet prototyp pierwszej na świecie lampy naftowej.

Nad rzekami, szczególnie na Powiślu, kwitło wikliniarstwo – szczególną sławą cieszą się okolice Koszyc ze słynnymi targami koszyków. Z kolei w okolicach Czernichowa flisacy trudnili się orylstwem – budową galarów, którymi spławiano towary, głównie wielicką sól, Wisłą aż do Gdańska. Tutaj też, wokół Zatora, w Dolinie Karpia, wyrabiano sprzęt do hodowli i połowu tej królewskiej ryby. Malowanie obrazków na szkle charakterystyczne jest dla terenów górskich, podczas gdy na północy regionu, we wsi Zalipie kobiety ozdobiły wzorem kwiatowym ściany domów, wnętrza izby, nawet studnie i psie budy. W górach mężczyźni trudnili się „szczypaniem”, czyli wyrobem gontów na pokrycia dachów, stolarką artystyczną czyli snycerką, budową chat z bali układanych „na zrąb”. Ich praca widoczna jest w zbiorach skansenów, w których zgromadzono budynki przeniesione z okolicznych wsi. W każdym z parków etnograficznych – Nadwiślańskim, Sądeckim i Orawskim oglądamy budownictwo i rękodzieło charakterystyczne dla danego regionu. Zajęcia takie, jak rzeźba, ceramika, bibułkarstwo, haft nie są przypisane do żadnej z części regionu, tym niemniej pewne charakterystyczne detale pozwalają czasem odróżnić, skąd pochodzi dane dzieło sztuki ludowej.

Nowe trendy w „wiejskich smakach”

W takich okolicznościach i krajobrazach powstawała małopolska kuchnia, która wyrosła z natury. Wszystko zaczynało się daleko przed progiem chaty, bo na łące. Okazuje się, że rośnie tam wiele jadalnych kwiatów, krzewów i bylin, a pamięci o tym, co z czym łączyć i jak jeść strzegą wiejskie kobiety i pasjonaci przekazujący stare receptury z pokolenia na

pokolenie. Powrotowi do źródeł sprzyja moda na „wiejskie jedzenie”. Blogerzy kulinarni, jak pionierzy odkrywający nieznaną łody rozpowszechniają wieści o tym, co zjeść i wypić prosto z łąki, lasu i przydomowego ogródka. Paradoksalnie dzięki mediom i przestrzeni internetowej wracamy do natury. Zaczynamy coraz częściej jadać jajecznicę z kurdybankiem, twarożek z krwawnikiem, sałatki z pokrzywy i mlecza, kwiaty stokrotek, akacji i czarnego bzu smażone w cieście. Sięgamy po naturalne metody konserwacji, kisimy już nie tylko kapustę i ogórki, ale rzodkiewki, kalafiora, jabłka i pomidory.

Nastał klimat sprzyjający odkrywaniu, dokumentacji i rejestracji produktów lokalnych. Dawne receptury i produkty charakterystyczne dla okolicy, pielęgnowane w pamięci mieszkańców, dzięki ich staraniom trafiają na listę produktów tradycyjnych. Wiele imprez poświęconych jest konkretnym produktom. W regionie Iwkowej, gdzie wiekowe tradycje suszenia owoców wyniosły do rangi produktu regionalnego śliwkę „suskę sechłońską” odbywa się święto suszonej śliwki. W Zatorze, stolicy Doliny Karpia gromadzą się amatorzy tej ryby podczas Święta Karpia, a w Zakliczynie swój festiwal ma fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca. W zagłębiu warzywnym, obfitującym w malownicze dynie, w gminie Wawrzeńczyce-Igołomia odbywa się święto warzyw, a w Prandocinie – czosnku. Prawdziwa kulinarna feta to święto kapusty charsznickiej w kapuścianej stolicy Polski – Charsznicy, gdzie wybierany jest kapuściany król i królowa. Oscypek i wyroby z mleka owczego święcą triumfy podczas swojego festiwalu, a w Stróżach odbywa się Biesiada Bartnika. W regionie w ostatnich latach powstały winnice z dobrym polskim winem, połączone w „Małopolski Szlak Winny” oraz małe browary z lokalnym piwem. Sporo się dzieje i zmienia w naszej świadomości. W samym Krakowie pojawiło się wiele ciekawych inicjatyw mających na celu promowanie wiejskiego jedzenia, tradycyjnych smaków i produktów prosto od rolnika. Coraz chętniej wracamy do tego, co wydawałoby się, że utracone. Jeździmy na wieś, zbieramy zioła, bierzemy udział w warsztatach kulinarnych. Uczymy się tradycji od nowa.

Sacrum i profanum w aspekcie kulinarnym

Skąd wiedza o naszych kulinarnych korzeniach, o tożsamości lokalnej w aspekcie kulinarnym? Bo przecież bez niej nie byłoby na czym budować kuchni regionalnej, podstawy do tworzenia produktu w turystyce wiejskiej. Mądrość tkwi w ludziach, pasjonatach, najczęściej skupionych w Kołach Gospodyń Wiejskich, w których wiedza przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Lokalne Grupy Działania na obszarach wiejskich poczyniły trwałymi zmiany w kierunku odkrywania, dokumentacji i rejestracji produktów lokalnych. Dawne receptury i produkty charakterystyczne dla okolicy, pielęgnowane w pamięci mieszkańców, dzięki ich staraniom trafiają na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a stamtąd mają szansę wejść na salony europejskie już jako produkty regionalne w kategoriach: chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, chroniona tradycyjna specjalność.

Szlak kulinarny „Wieś dla smakoszy” to zaproszenie do miejsc niezwykłych, w których przeżycia kulinarne wzmacniane są odpowiednią aurą, magią miejsca. Spożywanie posiłków to czynność niebagatelna, wymagająca uwagi, a nabywanie wiedzy kulinarnej jest jak misterium wymagające szczególnej wrażliwości. Wrażliwości na to, co nieuchwytnie, co poznajemy nie tylko zmysłami, ale i intuicją. Wydawałoby się, że jedzenie i picie to proza życia, konieczność i rutyna. Ale tak nie musi być. Wzniesmy się ponad profanum i uczynimy z niego sacrum – przeżycie duchowe, a prozę zamieńmy w poezję. By tego doznać, wystarczy znaleźć się w odpowiednim miejscu, wśród odpowiednich ludzi.

Świadome spożywanie potraw lokalnych, doprawione wiedzą na temat tradycji, okraszane historiami o tym „jak drzewiej bywało” przeniesie nas w inny czas, kiedy na ogniu na kuchennym piecu „pyrkał” przez całą noc rosół ze szczęśliwej kury, chleb wkładany do szamotowego pieca omiecionego omiotłem z igliwia należało przeżegnać znakiem krzyża, a drzwi do pieca umieszczone były tuż nad ziemią, by wyjmując bochenki, okazać im szacunek... Tylko gospodarz miał prawo ukroić pierwszą kromkę ze świeżo upieczonego chleba, a dzieci z respektem czekały na swoją kolej. W komorze wisiały połcie słoniny, w beczkach kisła kapusta, w płóciennych workach schły kasze i groch. Zapach ziół, owoców i suszonych grzybów wypełniał komorę, a w sąsiedku pachniały słoma i siano, celebrowane przy wigilijnym stole. Wszystko było wyrabiane pracą rąk, a każde narzędzie, sprzęt pasowało do ręki jak ulał, bo wypracowane były doświadczeniami pokoleń. Między człowiekiem, przedmiotem i przyrodą istniał rodzaj specjalnej więzi, tworzącej harmonię i dającej spokój myślom.

Dzisiejsze czasy przyniosły zmianę w tych relacjach, oderwanie od naturalnych źródeł zamieszało tę symbiozę, ale człowiek podświadomie dąży do powrotu, choćby przez edukację kulinarną. Dlatego świadome delectowanie się potrawami lokalnymi, doprawione wiedzą na temat tradycji i okraszane historiami o tym „jak drzewiej bywało” z pewnością będzie źródłem wielu inspiracji. A może nawet przeniesie nas w inny wymiar – czas spokojnego życia, drewnianych ław, studni, kwiatów i ziół, biesiad podczas leniwych popołudni, rozmów w zimowe wieczory.

Bibliografia

- Gajda J. (2012), *Antropologia kulturowa. Część I, Wydanie III*, Impuls, Kraków.
- Halbański M.E. (1983), *Leksykon sztuki kulinarnej*, Watra, Warszawa.
- Hall M., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B. (2003), *Food Tourism Around the World*, Butterworth-Heinemann.
- Jennan L. (2005), *Patrimoine rural et tourisme durable*, (w:) Chatou Z. (Ed.), *Tourisme rural et development durable*, Paris.
- Long M.L. (2013), *Culinary Tourism: Exploring the Meaning of Food*, “Magazine Leisure Group Travel”.
- von Rohrscheidt A.M. (2008), *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, GWSHM Milenium, Gniezno.

Woźniczko M., Jędrzyak J., Orłowski D. (2015), *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa.

Tomczyk-Miczka E. (2007), *Małopolska Palce Lizać*, MOT, Kraków.

Tomczyk-Miczka E. (2010), *Małopolska Trasa Smakoszy*, MOT, Kraków.

<http://www.potrawyregionalen.pl> [dostęp: 15.06.2016].

<http://www.turystykakulturowa.org> [dostęp: 15.06.2016].

<http://www.slowfood.com> [dostęp: 15.06.2016].

Culinary tourism is food for a spirit and body. Tourist sacrum and profanum

Summary

The sense of culinary tourism is discovering local tastes combined with local tradition, cultural heritage and history. This specific form of travelling requires such conditions as emotional experiences and deepening the knowledge. The special places that support the imagination and personal connection with local kitchen create Culinary Routes. Małopolska region invites to Małopolska Gourmet Route leading through the regional inns and Countryside for Gourmet which, apart from being situated in attractive tourist areas, also offers facilities for organizing culinary workshops as well as displaying, tasting and selling local and traditional products. Places showcased in culinary routes are exemplars of customer service combined with local character. They are a must-see for those who crave local tastes and culinary inspirations.

Key words: regional cuisine, culinary heritage, Małopolska.

JEL codes: Q18, Z32

Artykuł nadesłany do redakcji w grudniu 2016 roku

© All rights reserved

Afiliacja:

mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka

Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji

Wydział Turystyki i Rekreacji

ul. Stokłosa 3

02-787 Warszawa

tel.: 22 457 23 00

e-mail: travelcarmen@gmail.com