

Ewa Bekier-Jaworska, Klaudia Koprucha, Marta Lubaś  
Instytut Turystyki i Rekreacji, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Szymona  
Szymonowicza w Zamościu

## Wykorzystanie dań regionalnych oraz lokalnych obiektów gastronomicznych w rozwoju turystyki kulinarnej na terenie miasta Zamość

**Słowa kluczowe:** Zamość, dania regionalne, gastronomia, turystyka kulinarna, szlak kulinarny

### Streszczenie

W ostatnich latach turystyka kulinarna staje się coraz bardziej popularna i stanowi czynnik rozwoju i promocji miejscowości, regionów a także krajów. Ważnymi elementami wpływającymi na atrakcyjność turystyki kulinarnej w danym regionie są min.: odpowiednia baza gastronomiczna, bogata oferta dań regionalnych a także obecność szlaków kulinarnych. Celem niniejszego artykułu jest przyjrzenie się bazie gastronomicznej w Zamościu. Artykuł podzielono na kilka części. W pierwszej przedstawiono rozważania na temat turystyki kulinarnej oraz szlaków kulinarnych. Druga część tekstu zawiera krótką charakterystykę Zamościa i jego bazy gastronomicznej. W trzecim rozdziale podjęto próbę identyfikacji dań regionalnych. Czwarty zawiera analizę mocnych i słabych stron zamojskich lokali gastronomicznych. W piątym rozdziale zaprezentowano opinie mieszkańców Zamościa i okolic o kuchni regionalnej. Pracę kończy podsumowanie oraz wnioski wynikające z przeprowadzonych badań.

### Wprowadzenie

#### Turystyka kulinarna

Od momentu wprowadzenia do literatury przedmiotu (L. Long, 1998 r.) pojęcia „turystyka kulinarna”, pojawiają się wciąż nowe jej definicje, zmienia się także sam charakter turystyki kulinarnej. Według E. Wolf turystyka kulinarna może być rozumiana jako „podróżowanie w celu poszukiwania smaków i smakowania gotowych potraw i napojów”. U jej podstaw leżą następujące motywy: spotkanie się ze znanym restauratorem lub szefem kuchni, uczestniczenie w konkursach gastronomicznych, udział w ceremonii otwarcia nowych restauracji, poszukiwanie „zwyczajnych” lokali gastronomicznych (służących głównie miejscowej ludności), uczestniczenie w festynach i konkursach gastronomicznych, poszukiwanie konkretnych składników potraw a także poruszanie się tzw. szlakami gastronomicznymi [Wolf 2004, s. 5-6, cyt. za Kowalczyk 2005, s.40].

W opinii T. Jędrysiaka turystyka kulinarna jest częścią szeroko rozumianej turystyki kulturowej. Osoby uprawiające tę formę turystyki poszukują nie tylko doznań smakowych, lecz pragną poszerzyć swoją wiedzę i zrobić zakupy. Czynnikiem decydującym o atrakcyjności regionu lub miejscowości są odmiennosc i różnorodność danej kuchni oraz wierność tradycji. Turystyka kulinarna daje satysfakcję osobom ją uprawiającym i może być ważnym czynnikiem rozwoju lokalnego. Szacuje się, że 15% światowej turystyki stanowi turystyka kulinarna, a więc promowanie tradycyjnych specjalów może przyciągać do Polski turystów, co przełoży się na nowe miejsca pracy. Do głównych czynników mających wpływ na atrakcyjność kulinarną regionu lub miejscowości należą: odmiennosc danej kuchni, zróżnicowanie kuchni oraz trzymanie się tradycyjnych receptur. Na postrzeganie miejsca jako atrakcyjnego pod względem kulinarnym mają również wpływ czynniki nie związane

bezpośredni ze sztuką kulinarną, ale wynikające z ogólnej atrakcyjności turystycznej regionu czy miejscowości, odpowiedniego zagospodarowania turystycznego oraz dostępności komunikacyjnej [Jędrzyśiak 2008, s. 92-93].

Na przynależność turystyki kulinarnej do turystyki kulturowej zwraca uwagę także A. Kowalczyk. Jego zdaniem tradycje kulinarne i sposoby żywienia są nierozdzielnie związane z uwarunkowaniami kulturowymi. Osoby uprawiające turystykę kulinarną poznają inne kultury, poprzez spożywanie nowych potraw, jak również poprzez sposób ich podawania czy szeroko rozumianą kulturę jedzenia. Podczas podróży kulinarnych turyści odwiedzają nowe regiony czy kraje, spotykają się z ich mieszkańcami, zwiedzają zabytki, poznają historię, tradycję, a także uczestniczą w wydarzeniach kulturalnych [Kowalczyk 2008, s. 9-57].

Zdaniem A. Mikosa v. Rohrscheidt mianem turystyki kulinarnej określa się przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną część programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju, regionu. Wymogiem kulinarnej turystyki kulturowej jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu [Mikos v. Rohrscheidt 2010, s. 178].

M. Durydiwka podaje, że elementem nadającym nowy wymiar współczesnej turystyce kulinarnej jest duże zróżnicowanie oferty turystycznej, zarówno pod względem merytorycznym (np. oferta dla zainteresowanych enoturystyką, biroturystyką, kuchnią tajską, kuchnią Podlasia), jak i formalnym (np. restauracje, tawerny, winnice, browary restauracyjne, szlaki kulinarne, festiwale, warsztaty kulinarne, muzea kulinarne). Według autorki obserwujemy również tendencję instytucjonalizacji turystyki kulinarnej. Jest to wynik rosnącej popularności tej formy turystyki i upatrywania w niej czynnika rozwoju i promocji niektórych miejscowości czy regionów [Durydiwka 2013, s. 16-17].

Wielu autorów podjęło próbę scharakteryzowania turystyki kulinarnej na terenie dużych miast obejmując całość obszaru lub wybrane dzielnice. Badania dotyczyły głównie identyfikacji kuchni regionalnej lub etnicznej w lokalach gastronomicznych oraz dynamiki rozwoju obiektów i usług gastronomicznych [Hebda 2012, s. 5-15; Sanchez-Canizares, Lopez-Guzman 2012, s. 229-245; Derek 2013, s. 85-100; Kosowska 2013, s. 101-114; Kowalczyk 2014, s. 6-26].

Podając za J. Tomczak na ofertę turystyki kulinarnej składać się mogą różnego rodzaju atrakcje turystyczne powiązane z tematyką żywności, a w szczególności kuchni regionalnej. Do grupy takich atrakcji mogą należeć m.in.:

- miejsca, gdzie można kupić i skosztować produktów kuchni lokalnej czy regionalnej, m.in. karczmy i zajazdy, sklepy z produktami regionalnymi lub żywnością ekologiczną, obiekty związane z technologią produkcji żywności, np. winnice z możliwością degustacji, browary, miejsca wypieku chleba;
- wydarzenia, takie jak: festiwale kulinarne, jarmarki i targi z regionalną żywnością, pokazy kulinarne i degustacje, pokazy sztuki przyrządzania potraw, winobrania i inne zbiory;
- osoby trudniące się tradycyjnym wyrobem regionalnych produktów żywnościowych (np. bacowie wyrabiający oscypki, gospodarze produkujący własne nalewki, osoby przechowujące pamięć o tradycyjnych technologiach przetwarzania żywności i inne);
- potrawy i produkty regionalne.

Atrakcją wtórną wobec wyżej wymienionych są szlaki kulinarne. Nie stanowią one same w sobie wartości kulturowej, lecz pełnią rolę narzędzia ułatwiającego korzystanie z walorów kulinarnych oraz uatrakcyjniającego pobyt odwiedzającemu w danym regionie [Tomczak 2013, s. 48-49].

Zdaniem tego autora, jeśli chodzi o kulinarne szlaki tematyczne, analizując kryterium tematu wiodącego, można dostrzec wyróżniające się dwie podgrupy:

- szlaków dotyczących całościowego dziedzictwa kulinarnego regionu (np. Śląskie Smaki, Białostocki Szlak Kulinarny);
- „szlaków-monografii”, koncentrujących się na jednym produkcie (np. Sandomierski Szlak Jabłkowy, Małopolski Szlak Winny czy Bregencki Szlak Sera w Austrii).

Wybierając temat szlaku nie należy łączyć tych dwóch kategorii. Pierwszy rodzaj szlaków ma na celu ukazanie bogactwa kulinarnego regionu przejawiającego się w różnorodności (co nie oznacza, że pewne elementy tematu nie mogą się powtarzać). Rolą drugiego zaś winno być zaprezentowanie głębokich tradycji i korzeni wyrobu danego produktu lub potrawy i wieloaspektowość jego przygotowywania. Wybór jednego z powyższych odwiedzających typów czyni temat bardziej wyrazistym i silniej buduje kulinarną markę regionu poprzez spójne skojarzenia regionie. Proces tworzenia nowych szlaków tematycznych powinien uwzględniać w pierwszej kolejności identyfikację i analizę autentycznego dziedzictwa kulinarnego regionu, jego zasobów, walorów i atrakcji, a następnie zaprojektowania i wdrożenia szlaku tematycznego opartego na tym potencjale regionie [Tomczak 2013, s. 52-53].

Szlak kulinarny, który będzie promocyjną „wizytówką” regionu zdaniem turystów powinien dawać możliwość próbowania lokalnych potraw (49% respondentów), możliwość udziału w wydarzeniach kulinarnych podczas podróży szlakiem kulinarnym (35%) oraz dobre źródło informacji w postaci przejrzystej strony internetowej (29%). Jak pokazują przeprowadzone w Polsce przez Citybell Consulting i ARC Rynek i Opinia badania, Polacy wyjeżdżając na wakacje wypoczynkowe na terenie kraju najczęściej odwiedzają restaurację serwującą kuchnię regionalną (89%) i karczmy (84%) a w następnej kolejności lokalne browary (54%), wytwórnie produkujące lokalną żywność (37%), winnice (33%) oraz muzea związane z wytwarzaniem jedzenia (26%) [Polacy a turystyka kulinarna, www.egospodarka.pl, (data odczytu 25.08.2014)].

Głównym celem artykułu jest ocena zamojskich lokali gastronomicznych pod kątem atrakcyjności dla turystów oraz wykorzystania potencjału kuchni regionalnej. Praca ma charakter badawczy. Badania były prowadzone w okresie od stycznia do maja 2014. Podstawowymi źródłami informacji były analiza kart menu wybranych restauracji pod kątem obecności dań regionalnych. Z kolei badania ankietowe zostały przeprowadzone na 106 osobach, w okresie od stycznia do marca 2014 na terenie miasta Zamościa i powiatu zamojskiego. W pracy wykorzystano także dane z Wydziału Gospodarczego Urzędu Miasta Zamość, analizę materiałów źródłowych oraz obserwacje własne.

## Zamość – ogólna charakterystyka miasta oraz bazy gastronomicznej

### Zamość – miasto idealne

Zamość leży w południowo-wschodniej Polsce, liczy 66,5 tysiąca mieszkańców i jest największym, po stolicy województwa, ośrodkiem turystycznym, kulturalnym i akademickim Lubelszczyzny. Zamojskie Stare Miasto, nazwane „Perłą Renesansu”, w 1992 roku w Santa Fe zostało wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, co potwierdziło jego przynależność do elitarnego grona najcenniejszych centrów staromiejskich świata, a 15 lat później w rankingu „Rzeczpospolitej” zostało uznane za jeden z „7 cudów Polski” [Jawor 2011, s. 12; Zamojski 2011, s.170-185].

Zamość uznawany jest miastem wyjątkowo przyjaznym turystom. Najciekawsze zabytki zlokalizowane są w obrębie murów twierdzy, dzięki czemu wszędzie jest blisko. Miasto posiada dobrze rozwiniętą bazę noclegową dostosowaną do oczekiwań różnych grup turystów oraz oferuje wiele atrakcji. Spośród najciekawszych należałoby wymienić: zabytki

Starego Miasta, ogród zoologiczny im. Stefana Milera (jeden z najstarszych w Polsce, powstał w 1918 r.), piękny - ponad 100 letni park miejski, nowoczesne centrum kultury z salami kinowymi, najstarszą w Polsce orkiestrę symfoniczną (Polska Orkiestra Symfoniczna im. Karola Namysłowskiego), galerie, liczne restauracje i kafejki. Oprócz tego w sezonie letnim Rynek Wielki przemienia się w salon artystyczny, gdzie odbywają się spektakle teatralne i koncerty. Do najważniejszych wydarzeń artystycznych miasta można zaliczyć: Zamojskie Dni Muzyki, Zamojskie Lato Teatralne, Jazz na Kresach, Międzynarodowe Spotkania Wokalistów Jazzowych, Zamojski Festiwal Kultury im. Marka Grechuty, Festiwal Kultury Włoskiej „Arte, Cultura, Musica E...”, Widowisko Historyczne „Szturm Twierdzy Zamość A.D. 1656”, Międzynarodowy Festiwal Folklorystyczny „Eurofolk” czy Jarmark Hetmański. Wyżej wymienione przedsięwzięcia są imprezami podejmowanymi w ramach kultury wysokiej jak i popularnej.

Zamość jest też doskonałą bazą wypadową na Roztocze oraz do Lwowa od którego dzieli go tylko 125 km.

Zamość od początku istnienia był miastem wielokulturowym, co miało niebagatelny wpływ na ukształtowanie się lokalnej kuchni. W obrębie Rynku Wielkiego zlokalizowanych jest wiele restauracji, które mieszczą się w zabytkowych kamienicach czy staromiejskich piwnicach, a latem również w ogródkach. Restauratorzy kuszą smakami włoskimi, ormiańskimi, irlandzkimi, ukraińskimi oraz polskimi, w tym także regionalnymi. Kuchni regionalnej można także spróbować podczas wielu imprez organizowanych na terenie miasta. Do najważniejszych należy wymienić: Eurofolk oraz Jarmark Hetmański, podczas którego odbywa się festiwal „Smaki Zamościa i Roztocza.

### **Baza gastronomiczna Zamościa**

Gastronomia wywiera ogromny wpływ na wielość ruchu turystycznego i na jakość jego obsługi. To właśnie usługi gastronomiczne zastępują turystom usługi żywieniowe w gospodarstwie domowym. Mogą one przyśpieszać i hamować ruch turystyczny i wpływać na atrakcyjność turystyczną miejsc [Dominik 2011, s. 16]

Zagospodarowanie gastronomiczne miejscowości turystycznej ma istotny wpływ na atrakcyjność miejsca, do którego przybywają turyści. Model tego zagospodarowania powinien uwzględniać sezonowość i natężenie ruchu turystycznego. Ważny jest także rodzaj uprawianej na danym terenie turystyki. Przewodniki turystyczne opracowywane corocznie dla miasta Zamościa oraz informacje na stronach internetowych portali promujących miasto podają, iż Zamość posiada bardzo dobrze rozwiniętą bazę gastronomiczną z szeroką ofertą dań regionalnych. Autorki artykułu postanowiły sprawdzić stan faktyczny oferty gastronomicznej miasta. W 2006 r. miasto posiadało 1840 miejsc konsumpcyjnych w zakładach gastronomicznych stałych oraz sezonowych - w ogródkach pod parasolkami [Strategia Rozwoju Miasta Zamość na lata 2008-2020, www.zamosc.pl].

Zamość posiada ogółem 98 lokali gastronomicznych z czego 40 to restauracje (tab. 1).

**Tabela 1. Ewidencja lokali gastronomicznych Zamościa**

Opis	ogółem	restauracje	restauracje hotelowe	bary/puby	gościńce	pizzerie
Liczba obiektów	98	31	9	47	1	10

*Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z Wydziału Gospodarczego Urzędu Miasta Zamość.*

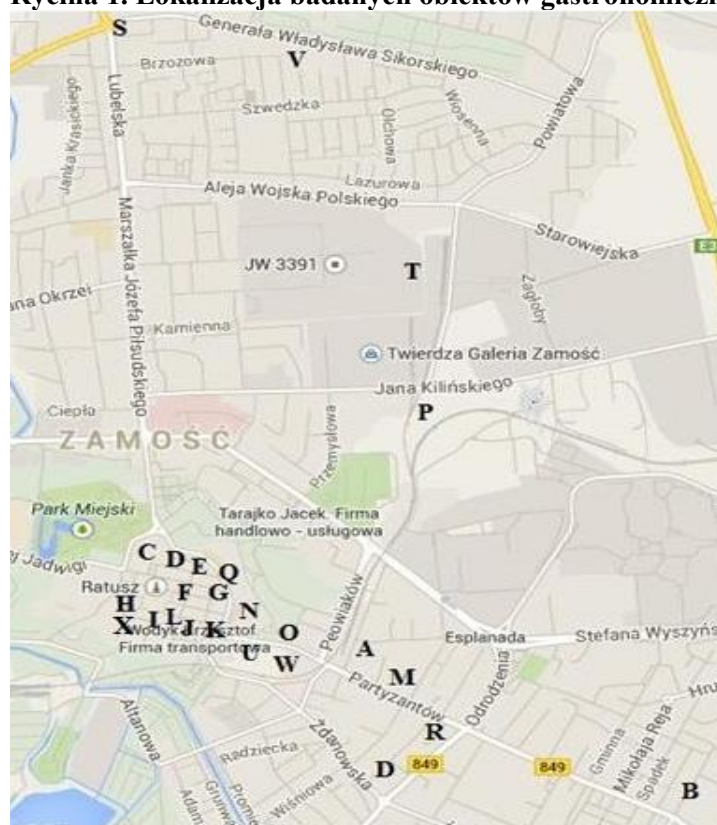
Biorąc pod uwagę, że w całym województwie Lubelskim występuje łącznie 465 placówek gastronomicznych (tab. 2) to na terenie miasta Zamość występuje aż 21 % wszystkich placówek łącznie. W przypadku restauracji udział procentowy jest jeszcze wyższy i wynosi 27,4%.

**Tabela 2. Placówki gastronomiczne w Polsce w 2012 roku**

Województwo	restauracje	bary	stołówki	punkty gastronomiczne
Łódzkie	185	182	53	129
Mazowiecki	1120	1190	555	1906
Małopolskie	612	356	165	481
Śląskie	594	460	144	359
Lubelskie	146	90	125	104
Podkarpackie	184	190	56	101
Podlaskie	101	80	42	57
Świętokrzyskie	113	131	31	66
Lubuskie	87	80	33	39
Wielkopolskie	403	268	153	179
Zachodnio-pomorskie	171	172	150	73
Dolnośląskie	420	471	130	277
Opolskie	99	80	44	24
Kujawsko-pomorskie	184	174	75	101
Pomorskie	230	241	122	130
Warmińsko-mazurskie	157	101	98	57

Źródło: opracowanie własne na podstawie [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl)

W wyniku przeprowadzonych obserwacji stwierdzono, że nie wszystkie lokale serwują lokalne specjały. Z ogólnej liczby obiektów gastronomicznych do dalszych badań wybrano tylko te, w których podawana jest kuchnia regionalna. Były to 24 obiekty: restauracje (15), restauracje hotelowe (4), karczma (1), gościniec (1), naleśnikarnia (1), pierogarnia (1) i firma cateringowa (1). Lokale z kuchnią regionalną stanowiły łącznie 24,5% ogółu. Następnie przeanalizowano ich rozmieszczenie (rycina 1). Bardzo wyraźnie daje się zauważyć koncentrację lokali gastronomicznych wokół Rynku Wielkiego na Starym Mieście (ryc. 1).

**Rycina 1. Lokalizacja badanych obiektów gastronomicznych w Zamościu****LEGENDA**

- A Restauracja Broadway
- B Restauracja Wiatrak
- C Restauracja Corner Pub
- D Browar Zamość
- E Restauracja Bohema
- F Restauracja Padwa
- G Restauracja Skarbiec Wina
- H Restauracja Kameralna
- I Restauracja Muzealna
- J Restauracja Prima
- K Restauracja Sobie Pan
- L Restauracja Ontario
- M Pierogarnia Zamojska
- N Restauracja Piwnica Pod Rektorską
- O Restauracja Luneta
- P Catering Culiaria Adam Kot
- Q Restauracja Renesans
- R Restauracja Polak
- S Restauracja Esencja
- T Restauracja Pasja
- U Naleśniki Świata
- V Karczma Góralska
- W Gościniec Kanclerz
- X Restauracja Polonia

Źródło: opracowanie własne na podstawie <http://maps.google.pl>.

## **Kuchnia regionalna – identyfikacja specjalów**

Identyfikacja regionalnych specjalów nie jest sprawą łatwą, gdyż niewiele jest dań „endemicznych” charakterystycznych tylko dla danego obszaru. W Polsce najlepszym przykładem takiego dania jest oscypek. Wiele specjalów uznanych za regionalne występuje także w innych częściach kraju a nazwą zaznacza się związek z regionem np. żurek roztoczański, pstrąg roztoczański. Należy podkreślić, że nie tylko nazwa czy receptura decyduje o wyjątkowości dania, ważne są także składniki z których zostało ono wykonane. Więc ten sam żurek czy pstrąg w każdej części kraju smakuje inaczej pod warunkiem, że składniki będą pochodziły z lokalnych upraw a nie z sieciowych dyskontów, czy hipermarketów. Według A. Matusiak nie ma dwóch takich samych miejsc, pomimo, że czasem znajdują się w nich podobne, nawet takie same budynki, to jednak inne jest ich otoczenie. Te same potrawy smakują za każdym razem inaczej, pomimo tego, że są wykonane na podstawie tego samego przepisu [Matusiak 2009, s. 4]. Wykorzystanie lokalnych surowców w ofercie restauracji jest bardzo istotnym elementem promującym lokalną kuchnię oraz wspierającym rozwój regionu. Jest także gwarancją jakości, autentyczności i niepowtarzalności lokalnej kuchni [Costa, Besio 2011, s.849-850].

Nieocenioną pomoc w poszukiwaniu smaków regionu autorki uzyskały analizując Listę Produktów Tradycyjnych dla poszczególnych województw publikowaną na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi [Lista Produktów Tradycyjnych, [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)]. Jednak lista ta nie może być jedynym źródłem informacji ponieważ, jak na razie znajduje się tam część regionalnych specjalów o czym świadczy obserwowana na przestrzeni miesięcy dynamika wzrostu liczby zarejestrowanych produktów. Fakt ten potwierdzają też obserwacje własne auterek, np. bardzo znane w całym kraju flaki po zamojsku czy ser zamojski nie trafiły jeszcze na listę ministerstwa. Mimo wielu kontrowersji co do rodowodu dań autorki podjęły próbę identyfikacji regionalnych specjalów. Dużą pomocą przy opracowaniu niniejszej publikacji były także osobiste, kulinarne doświadczenia wyniesione z domu oraz kwerenda wielu źródeł o tematyce kulinarnej. W celu lepszego zobrazowania oferty dań regionalnych w lokalach gastronomicznych, specjały kuchni regionalnej podzielono na kilka kategorii.

### **Ryby**

Z dań rybnych najczęściej w kartach menu lokali gastronomicznych występowały dania z pstrąga (80%), następnie sandacza (10%) oraz karpia i suma (po 5%). Fakt ten nie jest zaskoczeniem ponieważ dwie duże rzeki na Zamojszczyźnie zaliczane są do Krainy Pstrąga i Lipienia. Pstrągi żyją zarówno w Tanwi i jej dopływach: Sopot, Szum i Biała Łada oraz w Wieprzu, który przepływa przez teren Roztoczańskiego Parku Narodowego i tworzy jezioro Nielisz stanowiące ujście dla rzeki Por. Rzeki Zamojszczyzny stanowią atrakcję dla wędkarzy. Jednakże pstrąg serwowany w restauracjach pochodzi głównie z hodowli zlokalizowanych w pobliżu wyżej opisanych rzek. Największą atrakcją na kulinarnej mapie Roztocza jest bez wątpienia Chatka Rybaka w Bondyrzu, w której podawane są dania z ryb, głównie z pstrąga, pochodzącego z własnej hodowli [[www.jemlublin.pl](http://www.jemlublin.pl)].

### **Desery**

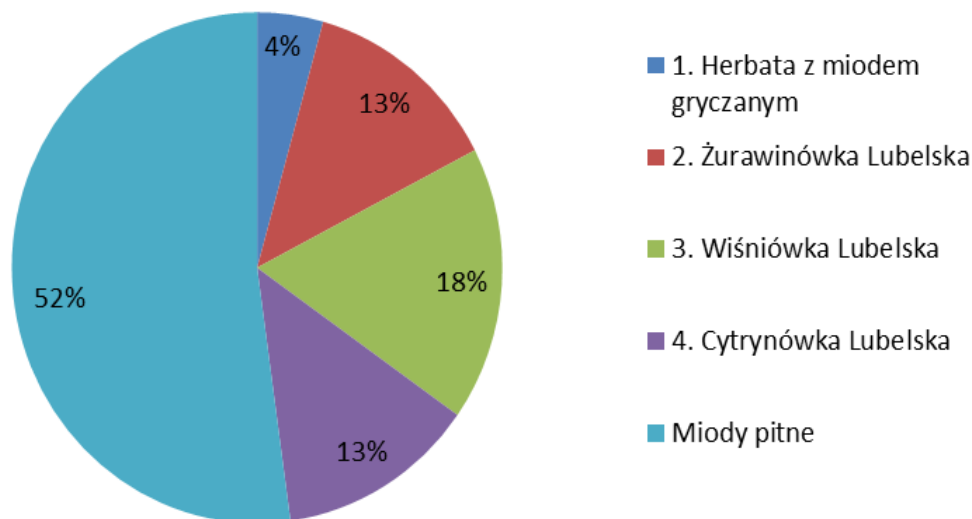
W kategorii desery królowały racuszki z jabłkiem i cukrem pudrem (67%) a także „Zapach Roztocza” czyli opiekane biszkopeciki serowe z orzechami (33%). Tak mała różnorodność dań w kategorii desery wskazuje na niewielkie zainteresowanie restauratorów powrotem do tradycyjnych receptur. Restauratorzy mogliby wykorzystać chociażby desery na bazie kasz np. tort z kaszy jaglanej, ciasteczka gryczane, torcik gryczano-migdałowo-orzechowy, tort gryczano-żurawinowy, piernik lubelski czy żydowski. Znany, niestety w wąskim gronie jest także piernik papieski. Jak podaje W. Sulisz piernik ten wypiekała Karolowi Wojtyła, Maria Wal, ówczesna szefowa kuchni w rektoracie Katolickiego

Uniwersytetu Lubelskiego [Sulisz 2012, s.18]. Karol Wojtyła był przez wiele lat profesorem na Katolickim Uniwersytecie Lubelskim. Podczas pobytów w Lublinie jadał w stołówce profesorskiej mieszczącej się przy stołówce studenckiej na KUL lub w konwikcie. Powszechnie znane było jego zamiłowanie do słodyczy, a domowy piernik na miodzie p. Wal, był jednym z jego ulubionych przysmaków, podobnie jak kremówki z Wadowic.

### Napoje

Wśród regionalnych napojów dominowały miody pitne (52%) oraz lokalne nalewki (wyk. 1). Ten fakt nie jest zaskoczeniem ponieważ miody pitne produkowane przez Spółdzielnię Pszczelarską Apis w Lublinie znalazły się nie tylko na Liście Produktów Tradycyjnych, ale posiadają certyfikaty unijne. Czwórniak, Trójniak, Dwójniak i Półtorak uzyskały znak „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Kolejną część oferty (44%) stanowiły nalewki: wiśniówka, żurawinówka i cytrynówka produkowane przez Polmos w Lublinie. Nalewki są popularne w całym kraju i stanowią atrakcję turystyczną wielu miejsc i eventów, jednakże Lubelszczyzna może pochwalić się specyficznymi lokalnymi trunkami chociażby żurawinówką biłgorajską, krupnikiem pszczelowskim, maliniakiem krańickim czy grzańcem Marcina z Urzędowa. Niestety w ofercie analizowanych lokali gastronomicznych nie odnaleziono żadnego z wyżej wymienionych specjałów, będących produktami markowymi o ugruntowanej pozycji na rynku nie tylko lokalnym.

**Wykres 1. Napoje regionalne serwowane przez zamojskie restauracje**



Źródło: badania własne.

### Piwo

Na lubelszczyźnie działa kilka lokalnych browarów. Najstarszy, bo założony w 1806 r. browar w Zwierzyńcu, produkujący piwo „Zwierzyniec” oraz browar w Lublinie (1912 r.) warzący „Perłę”. Oba browary są obecnie własnością spółki Perła - Browary Lubelskie S.A., która mieści się przy ulicy Bernardyńskiej w Lublinie i należą do grupy browarów przemysłowych [www.perla.pl]. Kolejnym obiektem jest browar Zamość, który istnieje na rynku od 2011 r. i powstał w dawnym budynku starej elektrowni z 1925 r. Browar Zamość jest typowym browarem restauracyjnym produkującym trzy gatunki piwa jasne, ciemne i pszeniczne [www.browarzamosc.pl]. Biorąc pod uwagę tradycje piwowarskie w regionie przeanalizowano częstotliwość występowania w kartach menu lokalnych piw (tab. 3). Najczęściej można było w nich spotkać piwo Zwierzyniec (15%) i różne gatunki Perły rzadziej piwa Zmojskie. Należy nadmienić, że browar Zamość jest dopiero od kilku lat na rynku a piwo Perła i Zwierzyniec mają już od lat ugruntowaną pozycję rynkową.

**Tabela 3. Piwa regionalne serwowane przez zamojskie restauracje**

Nazwa piwa	Częstotliwość występowania w menu
1. Perła Koźlak	3%
2. Perła miodowa	5%
3. Perła niepasteryzowana	10%
4. Perła summer	5%
5. Perła mocna	13%
6. Perła chmielowa	13%
7. Perła export	13%
8. Piwo Zwierzyniec	15%
9. Lubelskie Pils	3%
10. Piwo Zamojskie Jasne	8%
11. Piwo Zamojskie Ciemne	8%
12. Piwo Zamojskie Pszeniczne	4%

Źródło: badania własne.

### Pierogi

Pierogi to na Lubelszczyźnie bardzo popularne danie przygotowywane w domach jak i serwowane w lokalach gastronomicznych. Według Byszewskiej Lubelszczyzna jest krainą pierogów i kaszy gryczanej [Byszewska 2012, s. 142]. Znajduje to odzwierciedlenie w ofercie dań regionalnych omawianych lokali gastronomicznych. Pierogi były obecne we wszystkich analizowanych lokalach, czasami jako jedyne danie regionalne. Najczęściej serwowane były pierogi ruskie następnie z kapustą i grzybami lub z kaszą gryczaną i serem oraz z mięsem. Do mniej popularnych należały pierogi z soczewicą, soczewicą i mięsem, bobem, bobem i cielęciną, szpinakiem, jagodami, kapusta i dziczyzną, podrobami oraz borówkami i truskawkami. Według Sulisza pierogi przywędrowały na Lubelszczyznę wraz ze św. Jackiem, pierwszym dominikaninem i były wypiekane w kuchniach klasztornych. Prawdopodobnie farsz do nich stanowiły pieczone jabłka doprawione cukrem, cynamonem i wanilią, a pierogów nie serwowano kiedyś jako odrębnego dania, tylko stanowiły dodatek do mięs [Sulisz 2010, s.11]. Dziś za pierogi typowo lubelskie uznaje się pierogi z kaszą, serem i miętą tzw. mucusy [Sulisz 2010, s.11; Byszewska 2012, s. 142]. Atrakcją turystyczną Lubelszczyzny jest, organizowany od 15 lat w Bychawie, ogólnopolski festyn „W krainie pierogów”, w trakcie którego można wziąć udział w Mistrzostwach Świata w Zjadaniu Pierogów oraz spróbować najrozmaitszych ich rodzajów.

### Zupy

Spośród zup najpopularniejsze były żurek (24%), flaki (22%) oraz barszcz czerwony (16%) (tab. 4). Jak podają inni autorzy żurek a także flaki to dania bardzo popularne i obecne w kuchni każdego regionu Polski [Fedoruk 2008, s.169]. Restauratorzy aby zaznaczyć regionalny charakter dodają do nazwy potrawy nazwę regionu np. roztoczański, po zamojsku. Jeżeli chodzi o flaki to danie bardzo popularne na Lubelszczyźnie. Najstynniejsze są oczywiście flaki z Piask koło Lublina, robione niegdyś w restauracji „Rarytas”. W miejscowości tej, co rocznie odbywa się święto flaków, połączone z promocją regionu. Zamość może pochwalić się specyficzną lokalną odmianą flaków. Flaki po zamojsku (flaki zamojskie/flaki hetmańskie) to gęste i pożywne danie z dodatkiem warzyw, głównie marchwi i zielonego groszku. Są one obecnie produkowane przez czołowych krajowych producentów żywności i ogólnie dostępne. Z kolei popularność barszczu czerwonego w zamojskiej kuchni wynika z niedalekiego sąsiedztwa z Ukrainą i przenikania zwyczajów kulinarnych obu narodów. Jak podaje Fedoruk barszcz czerwony przywędrował do Polski z Ukrainy. Początkowo był gotowany w Polsce z rośliny zwanej barszczem (*Heracleum sphondylium* L.) a dopiero później z buraków tak jak na Ukrainie [Fedoruk 2008, s.70].



Mało popularna w lokalach gastronomicznych jest zupa cebulowa (4%). Zupa cebulowa jest typowo regionalnym specjałem zarejestrowanym na Liście Produktów Tradycyjnych pod nazwą „Zupa cebulowa z Goraja”. To bardzo smaczna zupa o kremowej konsystencji lekko słona z wyczuwalną nutą cebuli i warzyw podawana z grzankami (fot. 1.)

**Fot. 1. Zupa cebulowa z Goraja**



Źródło: [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl).

W folderach turystycznych szeroko reklamowana, przez niektóre restauracje jako specjał regionalny, jest zupa pokrzywowa (2%). Analizując opinie o kuchni zamojskiej na portalu [www.gastronauci.pl](http://www.gastronauci.pl), jest to jedna z najczęściej zamawianych potraw przez turystów w tej kategorii.

**Tabela 4. Zupy regionalne serwowane przez zamojskie restauracje**

Rodzaje zup	Częstotliwość występowania w menu
1. Żurek (roztoczański, po zamojsku, na żytnim zakwasie)	24%
2. Barszcz czerwony (z pielmieni, ukraiński, z kołdunami)	16%
3. Chłodnik	8%
4. Zupa kurkowa	2%
5. Rosół ( z domowym makaronem, z kołdunami, z pielmieni)	6%
6. Flaki	22%
7. Zupa pokrzywowa	2%
8. Zupa cebulowa	4%
9. Zupa ogórkowa	2%
10. Zapalanka kartoflana	4%
11. Krupnik roztoczański	4%
12. Ciemny żur z grzybami	4%
13. Pielmieni z Rosolnikiem	2%

Źródło: badania własne.

## Dania główne

Najwięcej problemów z identyfikacją typowo regionalnych specjałów sprawiła oferta dań regionalnych (tab. 5). Autorki poszukiwały dań kuchni zamojskiej, lubelskiej, kresowej, obecności w potrawie lokalnych składników czy nazwy związanej z regionem. Poza typowym schabowym po zamojsku, pirogiem biłgorajskim czy gołąbkami z kaszą gryczaną i grzybami na Oleju Świątecznym Roztoczańskim z cebulą, większość dań można spotkać także w innych regionach kraju jako lokalne specjały. W związku z powyższym dane w tab. 5 należy traktować jako informację, także ze względu na fakt, że stanowią one tylko wycinek oferty gastronomicznej Zamościa.

Piróg biłgorajski i Olej Świąteczny Roztoczański są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych woj. Lubelskiego. Gołąbki z kaszą gryczaną to tradycyjne postne danie wigilijne na Zamojszczyźnie, które możemy spotkać także w innych regionach kraju. Natomiast schabowy po zamojsku ma długą tradycję sięgającą okresu przez I wojny światowej i był daniem serwowanym w bardzo wówczas znanej „Restauracji Centralnej” [Czubarą 2005, s. 156-169]. Kotlet (schabowy) po zamojski to przyprawiony czosnkiem i majerankiem schab zwinięty w rulon z dodatkiem masła w środku, panierowany dwa razy i smażony [www.kuchia-polska.net].

**Tabela 5. Wybrane regionalne dania główne serwowane przez zamojskie restauracje**

Nazwa restauracji	Dania główne
Restauracja Broadway	1. Schabowy po zamojsku – podawany z ziemniakami puree i surówką
Restauracja Browar Zamość	1. Kaczka pieczona po staropolsku podlana wiśniówką lubelską serwowana z sosem żurawinowo-jabłowym, babką ziemniaczaną oraz snobkiem fasoli
Restauracja Bohema	1. Stek z jelenia podawany z kopytkami i sosem grzybowym 2. Gulasz z jelenia podawany na trójkątach z tarcucha ziemniaczanego, piklami i kwaśną śmietaną 3. Grillowana pierś z kaczki podawana z kopytkami, zasmażonymi buraczkami, żurawiną w pieczonym jabłku i sosem pieczeniowym
Restauracja Padwa	1. Kotlet Ordynat – sakiewka ze schabu nadziewana pieczarkami i żółtym serem serwowana z opiekanymi ziemniakami i bukietem surówek – ulubione danie Sobiepana Zamoyskiego 2. Przysmak Marysieńki – kotlet z cielęciny podawany na grzance z anansem i śliwką w kompozycji z ziemniakami oraz bukietem surówek 3. Półmisek Roztoczański – obsmażane kaszanka i kielbasa z cebulą oraz karkówka serwowana z talarkami ziemniakami, piklami i musztardą
Restauracja Muzealna	1. Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami na Oleju Świątecznym Roztoczańskim z cebulą 2. Gryczniaki z boczkiem i sosem grzybowym 3. Piróg biłgorajski z sosem kurkowym 4. Golonka roztoczańska
Restauracja Ontario	1. Gulasz wieprzowy z kopytkami
Restauracja Luneta	1. Wołowina z czerwonym winem i grzybami podawana z kaszą gryczaną
Culinaria Adam Kot	1. Gołąbki roztoczańskie z kaszą i grzybami polane sosem grzybowym
Restauracja Renesans	1. Placek ziemniaczany z gulaszem wołowym
Restauracja Polak	1. Kotlet Ordynat – kotlet w panierce z żółtym serem, papryką, ziemniakami opiekanymi, i warzywami gotowanymi 2. Kaczka Ala Polak – filet z kaczki z pieczonymi jabłkami z esencją pomarańczową, kopytka opiekane na maśle, buraczki na gorąco
Restauracja Esencja (Hotel Artis)	1. Zrazy z dzika z paluszkami na borowikach duszonych w śmietanie
Restauracja Pasja (Hotel Koronny)	1. Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i kiszonymi ogórkami

Nazwa restauracji	Dania główne
Naleśniki Świata	1. Naleśnik gryczany
Restauracja Skarbiec Wina	1. Filet z kaczki z żurawiną, mixem sałat sezonowych i ziemniakami opiekanymi
Restauracja Kameralna	1. Zsiadłe mleko z młodymi ziemniakami
Restauracja Polonia	1. Gryczniaki z sosem pieczarkowym 2. Kotlet roztoczański z opiekanymi ziemniakami

*Źródło: badania własne.*

### Przystawki

Jako przystawki, które mogą także zastąpić danie główne najczęściej proponowane przez restauratorów były: tarcuich ziemniaczany, piróg biłgorajski, golas roztoczański, gryczniaki i kopytka, śledź w rzepakowym Oleju Świątecznym Roztoczańskim i cebularzyki.

Piróg biłgorajski i cebularz lubelski to dwa najbardziej charakterystyczne dania na Lubelszczyźnie. Piróg biłgorajski (golas to wersja bez skórki) czy pieróg gryczany (gryczniak) to tradycyjne staropolskie danie pochodzące z okolic Biłgoraja, Janowa Lubelskiego i Roztocza Środkowego, gdzie na słabych glebach uprawiano grykę. Dzięki wpisaniu na Listę Produktów Tradycyjnych znane są nie tylko na Lubelszczyźnie ale w całym kraju. Cebularze mają swój rodowód w kuchni żydowskiej, a ich historia sięga czasów Kazimierza Wielkiego. Z domowego przysmaku w XIX wieku stały się przebojem żydowskich piekarń na Starym Mieście w Lublinie. Cebularze robiono przed wojną w Kazimierzu, Piaskach, Szczepieszynie. Dziś wypieka je kilkadziesiąt piekarni w regionie [Sulisz 2012, s. 20]. Jako, że cebularz lubelski (w Zamościu zwany zamojski) jest ogólnie dostępnym specjałem. Restauratorzy serwują jego mniejszą wersję tzw. cebularzyki i często podają na ciepło. Z kuchni żydowskiej wywodzi się również rejbak. Rejbak to rodzaj babki ziemniaczanej z dodatkiem kielbasy i wędzonego boczku. W okolicach Zamościa i na Roztoczu potrawa znana jest jako tarcuich. Często w lokalach podawana jest wersja bez wędlin jako tarcuich ziemniaczany.

Do wielu lokalnych potraw dodawany jest Olej Świąteczny Roztoczański. Zastosowanie kulinarne oleju ma w regionie bogatą tradycję. Pierwsze wzmianki o istnieniu olejarni w Zamościu pochodzą z XVII w. Przez II wojnę światową jak i po niej na Zamojszczyźnie znajdowały się olejarnie, do których miejscowi chłopcy zwozili swój rzepak, gdzie był przerabiany. Wytworzony z niego olej był sprzedawany na okolicznych targach w okresach przedświątecznych. To wtedy narodziła się nazwa olej świąteczny. W latach 80-tych olejarnie przeniesiono na pogranicze Roztocza Środkowego, Grzędy Sokalskiej i Kotliny Zamojskiej. Gleby występujące na tym obszarze oraz specyficzne warunki klimatyczne wpływają na niespotkany smak i aromat oleju wyciskanego metodą tradycyjną. Jakość oleju została doceniona na Międzynarodowych Targach Polagra w Poznaniu. W 2008 r. Rzepakowy Olej Świąteczny Roztoczański produkowany przez R. Kostrubca z Ruszowa, uznany został za najlepszy polski produkt regionalny – Perła 2008 [www.olejarniaswiateczna.pl.].

### Mocne i słabe strony lokali gastronomicznych Zamościa

W sezonie letnim Stare Miasto w Zamościu odwiedza duża rzesza turystów zarówno z kraju, jak i zagranicy. Wśród turystów zagranicznych dominują osoby z Niemiec, Włoch, Francji, USA, Hiszpanii, Czech, Austrii, Słowacji, Węgier, Grecji, Rosji, Norwegii, Finlandii, Japonii oraz Ukrainy. Podczas zwiedzania turyści podejmują decyzję dotyczącą wyboru lokalu gastronomicznego. Wybór najczęściej jest przypadkowy. W takiej sytuacji trudno jest wybrać lokal odpowiedni do potrzeb turystów. Nieliczni wcześniej korzystają z informacji dostępnych na portalach internetowych. Turyści zagraniczni często mają problem z zamówieniem wybranej przez siebie potrawy. Nie są także dostatecznie eksponowane dania kuchni regionalnej. Z badań własnych wynika, że tylko trzy restauracje posiadają osobną

stronę w karcie menu wyodrębniającą dania kuchni regionalnej. Menu na stronach internetowych restauracji wielokrotnie odbiega od karty dań dostępnej na miejscu w lokalu. Klienci lokali mają też problem z zaplanowaniem kosztów wyżywienia, gdyż tylko nieliczne restauracje posiadają aktualne cenniki na stronach www. Z punktu widzenia turysty są to bardzo istotne informacje. Jak podaje Plebańczyk, przeciętny turysta kulinarny jest turystą indywidualnym a oferta turystyki kulinarnej nie znajduje się na ogół w folderach biur podróży [Plebańczyk 2013, s. 34] Zamojskie lokale gastronomiczne posiadają także wiele atutów, chociażby lokalizacja czy ogródki letnie. Mocne i słabe strony lokali gastronomicznych Zamościa przedstawiono w tab. 6.

**Tabela 6. Mocne i słabe strony lokali gastronomicznych Zamościa \***

<b>Mocne strony lokali gastronomicznych w Zamościu</b>	<b>Słabe strony lokali gastronomicznych w Zamościu</b>
1) Lokalizacja – na zamojskim Starym Mieście	1) Brak profesjonalnej obsługi w wielu lokalach
2) Duża liczba organizowanych imprez na Starym Mieście	2) W wielu lokalach brak możliwości wcześniejszej rezerwacji miejsc w trakcie sezonu turystycznego
3) Przebieg wielu szlaków turystycznych przez Stare Miasto	3) Niewystarczające przygotowanie do obsługi klientów zagranicznych
4) Lokale – w zabytkowych kamienicach	4) Brak stron internetowych w przypadku niektórych lokali
5) Ogródki letnie	5) Brak aktualizacji na stronach internetowych dotyczących zarówno menu, jak i cen
6) Nowatorski system płatności	6) W lokalach dostępne jest menu przeważnie w języku polskim
7) Duży potencjał turystyczny regionu – szczególnie w sezonie letnim.	7) Brak składników potraw w kartach dań
8) Zróżnicowana oferta kulturalna i rozrywkowa w obrębie Rynku Wielkiego	8) W większości przypadków brak w karcie dań odrębnych stron z regionalnymi daniami
9) Duża liczba atrakcji turystycznych na skalę europejską	9) Brak pokazów kulinarnych organizowanych przez restauratorów
10) Duża dostępność miejsc parkingowych dla potencjalnych klientów	10) Brak obsługi w strojach ludowych
11) Obecność na terenie Starego Miasta licznych sklepy z pamiątkami oraz punktu informacji turystycznej	11) Brak muzyki regionalnej na żywo w lokalach
12) Niepowtarzalny klimat Starego Miasta sprzyjający wypoczynkowi i spożywaniu posiłków	12) Niska rozpoznawalność (ujednolicone menu, wystrój, obsługa)
13) Wprowadzenie Karty Turysty uprawniającej do 5% rabatu w wybranych restauracjach	13) Mała różnorodność oferowanych dań regionalnych, w tym lokalnych win
14) Udział restauratorów w konkursie „Smaki Zamościa i Roztocza”	14) Niewielu restauratorów korzysta z surowców pochodzących od lokalnych producentów

\* podane w tabeli informacje nie odnoszą się w całości do wszystkich analizowanych lokali gastronomicznych.  
Źródło: badania własne.

### **Opinia mieszkańców Zamościa i okolic o kuchni regionalnej**

Przytoczone wyżej wyniki badań przedstawiają obraz regionalnych specjałów dostępnych w wybranych lokalach gastronomicznych Zamościa. Z oferty restauracji korzystają nie tylko turyści i odwiedzający, ale także mieszkańcy miasta i okolic. Obecność dań regionalnych w menu restauracji jest dodatkowym atutem dla klientów, jednakże restauratorzy narzekają na brak zainteresowania kuchnią regionalną poza sezonem turystycznym. W związku z powyższym przeprowadzono badania ankietowe wśród ludności miejscowej, aby poszukać odpowiedzi dlaczego taki stan rzeczy ma miejsce.

Spośród badanych z usług gastronomicznych oferujących dania kuchni regionalnej korzystało 69% ankietowanych. Mieszkańcy Zamościa i okolic najczęściej z dań

regionalnych zamawiają pierogi (22%), flaki (10%), cebularze (8%), żurek (8%), pstrąga roztoczańskiego (6%) oraz bigos (6%) (tab. 7).

**Tabela 7. Najchętniej zamawiane przez mieszkańców dania regionalne**

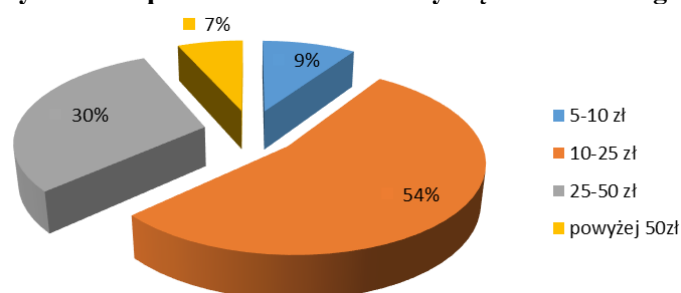
Dania regionalne	Procent wskazań, %	Dania regionalne	Procent wskazań, %
pierogi	22	placki ziemniaczane	2
flaki	10	schabowy	2
cebularz lubelski	8	pyzy	2
żurek	8	miód pitny	2
pstrąg roztoczańskie	6	potrawy z grzybami	1
bigos	6	naleśniki	1
zapiekanki biłgorajskie	5	forszmak	1
pieróg biłgorajski	5	bimber	1
gołąbki	4	dania jarskie	1
piwo regionalne	4		
barszcz czerwony	4		

Źródło: badania własne.

Zachętą do skorzystania z oferty restauracji w zakresie kuchni regionalnej dla ludności lokalnej według badanych powinny być przystępne ceny (35%), duży wybór dań (23%), miła obsługa (14%) oraz chęć lepszego poznania kuchni danego regionu (8%). Nie bez znaczenia okazał się także wystój wnętrza (8%), rekomendacja znajomych (7%) a także rabaty i promocje (5%).

Cena dań regionalnych powinna się kształtować w granicy pomiędzy 10 a 25 zł (wyk. 2.).

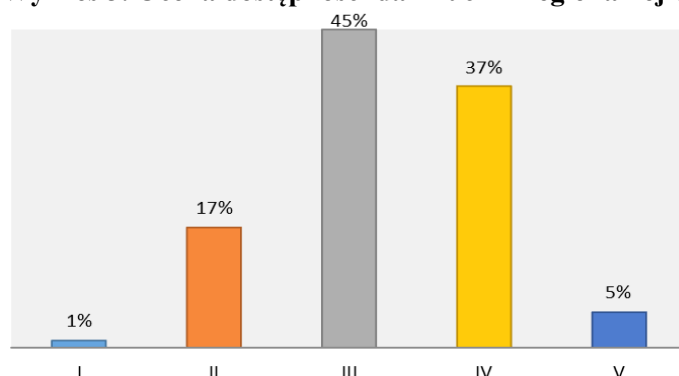
**Wykres 2. Opinia mieszkańców dotycząca cen dań regionalnych**



Źródło: badania własne.

Mieszkańcy dostępność kuchni regionalnej oceniają na poziomie średnim (45%) i dobrym (37%) (wyk. 3).

**Wykres 3. Ocena dostępności dań kuchni regionalnej w Zamościu**



Źródło: badania własne.

Odpowiedzi ankietowanych dotyczące miejsca zakupu potraw regionalnych były różne. Za możliwością zakupu w restauracjach i barach opowiedziało się 52% badanych, w sklepach osiedlowych 28%, w supermarketach/hipermarketach 13%. Nieliczna grupa osób (7%) podała inne miejsca takie jak: jarmarki, sklepy regionalne, karczmy a także Internet.

W opinii mieszkańców Zamościa i okolic kuchnia regionalna powinna być wizytówką regionu (85%) i kojarzy się przede wszystkim ze smacznymi potrawami (44%), rodzimymi surowcami (22%) oraz z prostymi i pożywnymi daniami (21%) (tab. 8).

**Tabela 8. Skojarzenia mieszkańców dotyczące kuchni regionalnej**

<b>Skojarzenia mieszkańców na temat kuchni regionalnej</b>	<b>Procent wskazań, %</b>
ze smacznymi potrawami	44
z rodzimymi surowcami	22
z ekologiczną, zdrową żywnością	10
z prostymi i pożywnymi daniami	21
z tłustymi i niezdrowymi wyrobami	1
z niesmacznymi potrawami i produktami	2

*Źródło: badania własne.*

## Podsumowanie i wnioski

Analiza istniejącej sytuacji pokazuje, że restauratorzy w niewielkim stopniu wykorzystują potencjał jaki kryje w sobie region. A potencjał ten jest bardzo duży bo przecież można sięgnąć do tradycji kuchni chłopskiej, ordynackiej, myśliwskiej czy kresowej. Restauratorzy mogą czerpać także z bogatej historii grodu, które od początku swego istnienia było miastem wielokulturowym, a kuchnie etnicze wzbogaciłyby ofertę kulinarną Zamościa. Wielkie swobody i korzyści, jakie zagwarantował osiedlającym się w Zamościu, twórca i założyciel miasta hetman Jan Zamoyski, w dość krótkim czasie doprowadziło do osiedlenia się na terenie miasta przybyszów z całej Europy i wschodu (Włoch, Niemiec, Anglii, Grecji, Armenii, Węgier, Portugalii, Hiszpanii, Persji, Moskwy i Rusi oraz Turcji). Jednymi z pierwszych obcokrajowców, którzy osiedlili się w Zamościu byli Ormianie a następnie Żydzi [Feduszka 2010 s. 75-89].

Jeżeli chodzi o kuchnię innych narodów to w Zamościu najczęściej można skosztować specjalów rodem z Italii. Ten fakt nie dziwi z dwóch powodów. Po pierwsze Zamość to miasto zaprojektowane przez włoskiego architekta Bernarda Morando na wzór włoskiej Padwy [Jawor 2011, s. 83-90]. Po drugie kuchnia włoska jest popularna także w innych regionach i miastach Polski [Derek 2013, s. 93]. Obecnie są także podejmowane próby powrotu do kuchni ormiańskiej.

Żony kolejnych ordynatów pochodzące z zagranicy, również oddziaływały na lokalną kuchnię i kształtowały gusta ludności pod swoją modłę. Najlepszym przykładem może być pochodząca z Francji żona Jana „Sobiepana” Zamojskiego, Maria Kazimiera d'Arquien de la Grande zwana Marysieńką (późniejsza żona Jana III Sobieskiego) [Kozaczka 2002, s. 34]. Za jej sprawą wpływy kuchni francuskiej na Zamojszczyźnie są widoczne do dnia dzisiejszego, szczególnie w Zwierzyńcu – letniej rezydencji Zamojskich, gdzie często przebywała Marysieńka [Sulisz 2010, s. 4].

Restauratorzy powinni także sięgać do przepisów dawnych restauracji zamojskich. Najchętniej odwiedzaną restauracją zamojską była Restauracja Centralna mieszcząca się w budynku przy ulicy Żeromskiego, zwana „Centralką”. Cieszyła się ona bardzo dużą popularnością wśród przyjezdnych i miejscowych. Czterodaniowy, smaczny obiad tuż przed I wojną światową kosztował tu niewiele ponad 30 kopiejek. Zdaniem Wacława Gralewskiego (założyciela Lubelskiego Związku Literatów) trunki i jedzenie były na poziomie stołecznym, tylko cena o połowę mniejsze niż w Warszawie. Spośród specjalów z tamtych lat należy

wymienić: potrawkę z raków, łososia z sosem palermitaine, kotlety po zamojsku, kaczkę z różną. Gośćmi restauracji „Centralnej” byli między innymi: Tadeusz Boy-Żeleński, Józef Czechowicz, Bolesław Leśmian, Mieczysław Fogg [Czubarą 2005, 156-169].

Podsumowując można zaobserwować panującą tendencją do unifikacji lokali gastronomicznych Zamościa. Poza nielicznymi przypadkami menu zawiera najczęściej dania kuchni światowej lub europejskiej. Aby zmienić istniejący stan rzeczy wydaje się uzasadnione utworzenie na terenie miasta Zamościa szlaku kulinarnego. Z racji położenia na ścianie wschodniej, podobieństwa kuchni (obszar kuchni kresowej) oraz wielkości miasta, najlepszym przykładem inspiracji może być Białostocki Szlak Kulinarny [[www.bialostockiszlakkuinarny.pl](http://www.bialostockiszlakkuinarny.pl)]. Utworzenie takiego szlaku byłoby dużym udogodnieniem dla turystów, a także wpłynęłoby pozytywnie na podniesienie jakości świadczonych usług gastronomicznych oraz turystycznych. Takie działanie jest spójne również, ze strategią rozwoju miasta Zamość opracowaną na lata 2008-2020. Tworzenie nowych produktów turystycznych wpisuje się także w opracowaną na lata 2014-2020 (z perspektywą do 2030 r.) Strategię Rozwoju Województwa Lubelskiego. W opracowaniu tym zwrócono uwagę na fakt niedostatecznego wykorzystania potencjału turystycznego Zamościa. Bogate dziedzictwo kulturowe miasta może posłużyć do dalszego rozwoju turystyki, jednakże w oparciu o tworzenie nowych, markowych produktów turystycznych [Strategię Rozwoju Województwa Lubelskiego, [www.strategia.lubelskie.pl](http://www.strategia.lubelskie.pl)].

Na podstawie przeprowadzonych badań i obserwacji oraz w świetle uzyskanych obserwacji wyciągnięto następujące wnioski:

1. Zamość posiada dobrze rozwiniętą bazę gastronomiczną i bogate dziedzictwo kulinarne regionu.
2. Dania regionalne nie są właściwie eksponowane w karcie dań, słaba jest także ich promocja oraz mała różnorodność.
3. Miasto może przyciągać turystów nie tylko kuchnią regionalną, ale z racji uwarunkowań historycznych również kuchnią etniczną.
4. Większość lokali gastronomicznych posiada świetną lokalizację jednak występuje w nich wiele niedociągnięć obniżających jakość świadczonych usług, szczególnie w stosunku do zagranicznych gości.
5. Restauratorzy powinni organizować także pokazy kulinarne oraz sprzedaż produktów regionalnych.
6. Aby podnieść atrakcyjność turystyczną miejsca należałoby na terenie miasta stworzyć szlak kulinarny dotyczący całościowego dziedzictwa kulinarnego regionu.

## Bibliografia

- Byszewska I., Kurpińska G., 2012, *Polskie smaki*, Zysk i s-ka Wydawnictwo, Poznań.
- Costa L., Besio K., 2011, *Eating Hawai'i: local foods and place-making in Hawai'i Regional Cuisine*, Social & Cultural Geography, Vol. 12, No. 8, p. 839-854.
- Czubara K., 2005, *Dawniej w Zamościu. O skarbach, duchach i czartach, sławnych generałach, poetach, wizytach dostojnych gości, wielkich balach, pojedynkach i kurtyzanach*, Atut, Zamość.
- Derek M., 2013, *Kierunki rozwoju usług gastronomicznych w warszawskiej dzielnicy Śródmieście*, Prace i Studia Geograficzne, T. 52, s. 85-100.
- Durydiwka M., 2013, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, Prace i Studia Geograficzne, T. 52, s. 9-30.
- Feduszka J., 2010, *Zamojszczyzna w kulturze i historii Polski*, Witryna Kresowa, Zamość.
- Fiedoruk A., 2008, *Kuchnia kresowa*, Zysk i s-ka Wydawnictwo, Poznań.
- Hebda A., 2012, *Warszawskie podróże kulinarne. Komunikacja podróży kulinarnych w materiałach reklamowych i recenzjach kulinarnych*, Turystyka Kulinarna, nr. 3, www.turystykakulturowa.org, s. 5-15.
- Jawor A., 2011, *Europolizacja. Kultura i dopełnienie europejskości na przykładzie Zamościa*, Wydawnictwo Adam Marszałek, Toruń.
- Jędrusiak T., 2008, *Turystyka kulturowa*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
- Kosowska P., 2013, *W poszukiwaniu smaków Berlina – wybrane aspekty oferty gastronomicznej w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg*, Prace i Studia Geograficzne, T. 52, s. 101-114.
- Kozaczka M., 2002, *Poczet ordynatów zamojskich*, Wydawca Zakłady Graficzne „Drukarz”, Tarnów.
- Kowalczyk A., 2014, *Od street food do food districts – usługi gastronomiczne i turystyka kulinarna w przestrzeni miasta*. Turystyka Kulturowa, Vol. 9, www.turystykakulturowa.com., s. 6-26.
- Kowalczyk A., 2008, *Turystyka kulturowa. Spojrzenie geograficzne*. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
- Matusiak A., 2009, *Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej*. Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska, Turystyka Kulturowa, nr. 2, www.turystykakulturowa.org., s. 4-19.
- Mikos v. Rohrscheidt A., 2010, *Turystyka kulturowa. Fenomen Potencjał Perspektywy*, KULTOUR.PL, Poznań.
- Plebańczyk K., 2013, *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju*, Turystyka Kulturowa, nr. 10, www.turystykakulturowa.org, s. 23-38.
- Sanchez-Canizares S. M., Lopez-Guzman T., 2012, *Gastronomy as a tourism resource: profile of culinary tourist*, Current Issues in Tourism, Vol. 15, No. 3, p. 229-245.
- Sulisz W., 2010, *Kulinarna mapa Lubelszczyzny*, Dziennik Wschodni, Lublin.
- Sulisz W., 2012, *Smaki Lubelszczyzny, przewodnik, historia, kultura, kuchnia*. Lubelskie Smakuj smakuj życie!, Lublin.
- Tomczak J., 2013, *Szlak kulinarny jako przykład szlaku tematycznego*, Prace i Studia Geograficzne, T. 52, s. 47-62.
- Zamojski M., 2011, *Rola samorządów lokalnych i organizacji pozarządowych w systemie ochrony dziedzictwa naturalnego i kulturowego w Polsce, zarządzanie miejscami wpisanymi na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO w Polsce i w Norwegii*, Międzynarodowe Centrum Kultury, Kraków.

### Analizowane materiały

- Informator turystyczny Lokalnej Organizacji Turystycznej „Zamość i Roztocze”, 2014, *Zamość i Roztocze*, Atut, Zamość.
- Informator turystyczny Lokalnej Organizacji Turystycznej „Zamość i Roztocze”, 2013, *Zamość i Roztocze*, Atut, Zamość.
- Informator turystyczny Biura promocji, Informacji i Obsługi Inwestora Urzędu Miasta Zamość, 2013, *Zamość miasto idealne*, promocja@zamosc.um.gov.pl.
- Magazyn turystyczny, 2014, *Magiczne Roztocze*, Biuro Turystyczne Quand, Tomaszów Lubelski
- Informator kulinarny, 2010, *Smaki Zamościa i Roztocza*, publikacja opracowana w ramach projektu współfinansowanego z Norweskiego mechanizmu Finansowego z Programu Wspierania Inicjatyw Transgranicznych Euroregionu Bug.



Informator kulinarny, 2013, *Tradycje kulinarna Zamojszczyzny i Roztocza*, publikacja powstała w ramach projektu współpracy pod nazwą „Gotowania atrakcją regionu” realizowanego przez lokalne grupy działania „Nasze Roztocze” i „Ziemia Zamojska”.

Informator kulinarny, 2013, *Zasmakuj w tradycji*, publikacja powstała w ramach współpracy trzech Lokalnych Grup Działania „Kraina wokół Lublina”, „Ziemi Kraśnickiej”, „Ziemia Biłgorajska”.

Informator kulinarny, 2013, *Smaki Ziemi Janowskiej*, Urząd Miejski w Janowie Lubelskim.

Strategia Rozwoju Miasta Zamość na lata 2008-2020, Urząd Miasta, Zamość.

Strategia Rozwoju Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 (z perspektywą do 2030 r.), Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Lublin.

### **Strony internetowe**

[www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl)

[www.roztocze.com](http://www.roztocze.com)

[www.roztocze.org](http://www.roztocze.org)

[www.roztoczewita.pl](http://www.roztoczewita.pl)

[www.quand.com.pl](http://www.quand.com.pl)

[www.turystyka.zamosc.pl](http://www.turystyka.zamosc.pl)

[www.lgdnaszeroztocze.pl](http://www.lgdnaszeroztocze.pl)

[www.lgdziemiazamojska.pl](http://www.lgdziemiazamojska.pl)

## Using the regional dishes and local catering facilities in the development of culinary tourism in the town Zamość

**Keywords:** Zamość, regional dishes, gastronomy, culinary tourism, culinary trail

### **Summary:**

In final years the culinary tourism is becoming more and more popular and constitutes the development factor and of promotion of the town, regions as well as countries. In the given region they are important components influencing attraction of the culinary tourism like: the relevant catering base, the rich offer of regional dishes as well as the presence of culinary trails. Examining the catering base in Zamość is a purpose of the present article. The article was divided in a few parts. In first dissertations were presented about the culinary tourism and culinary trails. The second part of the text contains a character sketch of Zamość and his catering base. In the third chapter an attempt of the identification of regional dishes was made. Fourth contains analysis strong and of weak points of an Zamość eating places. In fifth chapter opinions of residents of Zamość and surroundings on the provincial cookery were expressed. A summary and resulting conclusions from conducted examinations are finishing work.