

---

# TURYSTYKA KULINARNA I GASTRONOMIA W PRZESTRZENI SPOŁECZNEJ

---

**ELŻBIETA TOMCZYK-MICZKA**

Małopolska Organizacja Turystyczna w Krakowie

## **TURYSTYKA KULINARNA – SUBIEKTYWNA PRZESTRZEŃ**

CULINARY TOURISM – SUBJECTIVE AREA

### **Wprowadzenie i metodologia**

Tekst ten jest badawczą propozycją spojrzenia na turystykę kulinarną z punktu widzenia przestrzeni, w jakiej się odbywa. Wydarzenia kulinarne – jako przeżycia wywołujące emocje – pozwalają na postrzeganie jedzenia przede wszystkim jako elementu kultury, unikalnego i charakterystycznego dla społeczności, u której gości turysta kulinarny. W tekście opisane zostały przykłady produktów turystyki kulinarnej, potwierdzające zasadność takiego podejścia.

Autorka opiera swoje tezy na popartych wiedzą naukową doświadczeniach w tworzeniu od 2011 roku podczas pracy w Małopolskiej Organizacji Turystycznej szlaku kulinarnego „Małopolska Trasa Smakoszy” oraz jako wykładowca autorskiego przedmiotu „Regionalne atrakcje kulinarne” w Górnośląskiej Wyższej Szkole Handlowej w latach 2008–2014.

### **Wstęp – narracja kulinarna**

Wokół pomysłu na spożywanie posiłków podczas podróży narosło już wiele teorii i stwierdzeń naukowych. Z tym, że kulinaria stanowią coraz większą rolę w budowaniu wizerunku i kształtowaniu stylu życia, zgadzają się wszyscy autorzy i niejednokrotnie podkreślają to w swoich publikacjach. O tym, że taki element oferty turystycznej może znacząco wpłynąć na jej wartość dla klienta, przekonują się z kolei touroperatorzy, przygotowując oferty dla turystów. Skąd biorą się te zmiany w gradacji roli żywienia w turystyce? Przecież turyści zawsze jadali podczas podróży. To prawda, wiemy jednak, że z czasem – na przestrzeni ostatnich lat – zmienił się model turysty. Mówi się, że dzisiejsza oferta nie odpowiada na pytanie „dokąd chciałbym jechać”, tylko „kim chciałbym być?” – przynajmniej

podczas wyjazdu turystycznego. Koncepcja wyjazdu, wypoczynku wymaga stworzenia narracji, wpisania podróżujących w jakiś świat, inny od tego, w jakim przebywają na co dzień. Okazuje się, że nie wystarczy klienta dobrze nakarmić, trzeba mu zbudować wizję spożywania posiłku w sposób niezwykły. Najlepiej zrobić to za pomocą odpowiedniego wykorzystania przestrzeni, w jakiej odbywa się wydarzenie kulinarne.

## Turystyka kulinarna – strawa dla ciała i ducha

Turystyka kulinarna zaczyna się tam, gdzie podróżny, pochylony nad miską stawy, wznosi swoje myśli ponad prostą czynność konsumpcji. Od momentu, kiedy zacznie zastanawiać się nad związkami potrawy z miejscem, w którym ją spożywa. Nad tym, skąd ta potrawa się wzięła, jak się ją przyrządza, jaki na jej kształt miały wpływ procesy społeczne, historyczne i tzw. charakter narodowy. Nie wszyscy autorzy postrzegają w taki właśnie sposób poznawczą stronę spożywania posiłków w turystyce kulinarnej. Katarzyna Plebańczyk w opracowaniu naukowym twierdzi: „każdy z nas jest turystą kulinarnym. Wybierając się w jakąkolwiek podróż, nieważne, czy po terenie własnego regionu czy kraju, czy też w podróż zagraniczną, jesteśmy zainteresowani tym, aby coś zjeść i czegoś się napić”<sup>1</sup>. Nic bardziej mylnego. Nie każde spożywanie posiłków w podróży jest turystyką kulinarną. Nie konsumpcja, a sposób pojmowania jedzenia w kontekście kulturowym jest tu kluczowym kryterium. Przeciwstawiamy biernych zjadaczy chleba (czy łakoci) tym, którzy czerpią z jedzenia nie tylko uczucie sytości, ale poszerzanie horyzontów, nabywanie wiedzy, słowem: tym, dla których jest to powód do dalszych penetracji obszaru pod kątem kulturowym. Nie bez powodu w klasyfikacji Światowej Organizacji Turystyki działającej przy Organizacji Narodów Zjednoczonych (UN WTO) turystykę kulinarną uważa się za jeden z rodzajów turystyki kulturowej. Takie pojmowanie turystyki kulinarnej, jako procesu poznawczego, odpowiada tzw. szerokiej definicji turystyki kulturowej opublikowanej przez tę organizację: „Turystyka kulturowa zaspokaja ludzkie pragnienie różnorodności, mając jednocześnie tendencję do podnoszenia poziomu kulturowego jednostek i zapewniając wzrost wiedzy, nowego doświadczenia i różnych spotkań”<sup>2</sup>.

## Kulinarne sacrum i profanum

Nie sam produkt żywnościowy, ale sposób jego podania i kontekst mają znaczenie dla wrażeń towarzyszących konsumpcji. Weźmy na przykład kawałek kaszanki. Dla wielu z nas to symbol minionych siermiężnych czasów PRL. Przedstawiana jako najgorsze jedzenie dla mas, na co wskazują słowa piosenki: „[...] zza węgła śmierdząca kaszanka nie jego dosięgła” (piosenka zatytułowana *Wódz* w wykonaniu grupy Trzeci Oddech Kaczuchy). Istnieje taki stereotyp z tamtych czasów: robotnik w waciaku i gumofilcach na

<sup>1</sup> K. Plebańczyk, *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski*, „Turystyka Kulturowa” 2013, nr 10, s. 23.

<sup>2</sup> [www.unwto.org](http://www.unwto.org) [15.06.2016].

rozgrzebanym placu budowy wyciąga z załuszczonej gazety kawałek kaszanki i wyciska ją z osłonki wprost na kawałek chleba, niezbyt czystymi rękoma. Możemy jednak wyobrazić sobie tę samą kaszankę, w tych samych czasach, podaną w rodzinie robotniczej przy stole, na skromnym, ale czystym obrusie. Podaną na świątecznych talerzach, jedzoną nożem i widelcem w jadalni w niedzielny dzień. Całkiem inna potrawa, prawda? Dziś ta sam kaszanka, ale już jako krupniok – bo na Śląsku – jest jednym z produktów wpisanych na *Listę Produktów Tradycyjnych* Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>3</sup>.

Na szlaku kulinarnym „Śląskie Smaki” czy też „Opolski Bifyj” odnajdziemy krupnioka nie jeden raz w menu restauracji i przekonamy się, że jest wiele sposobów na jego podanie w wykwintny sposób. Wśród wielu innych – nasza kaszanka, czyli krupniok stał się bazą do sporządzenia eleganckiej przystawki pod nazwą „pate z krupnioka” w restauracji Szyb Macieja w Zabrze. Do tego szef kuchni podaje konfiturę z cebuli, puder z boczku, galaretkę z musztardy i pumpernikiel. To autorska kuchnia Mateusza Kręciny. W ten sposób zwykła kaszanka staje się wyrafinowaną kulinarnie potrawą, ale tak naprawdę smaku dodaje jej otoczenie: restauracja zajmuje budynek szybu byłej kopalni Concordia, a następnie Pstrowski, i goście, przystępując do konsumpcji, mają okazję obejrzeć dawne maszyny, plan kopalni, unikatowe narzędzia, a nad salą góruje widoczna przez oszklony dach wieża widokowa. To Czarny Śląsk, ale w całej swojej metamorfozie, gdzie wydrążone pod ziemią chodniki stały się z miejsca zroszonego potem górników atrakcją dla turystów, tak samo jak to niezwykle danie wyczarowane z prozaicznej kaszanki.

## Kulinarne symbole narodowe

Jest jednak miejsce na ziemi, gdzie kaszankę wyniesiono do rangi symbolu narodowego, a nawet wprowadzono do poezji. To Szkocja. Od wielu wieków wyrabia się tu i spożywa prostą potrawę o nazwie *haggis* – odpowiednik naszej kaszanki. *Haggis* to rodzaj kiszki sporządzonej z podrobów baranich wymieszanych z kaszą owsianą i przyprawami, wypełniających jelito zwierzęce. I pewnie *haggis* zostałby do dziś tym, czym na Śląsku jest krupniok, gdyby nie improwizacja narodowego poety szkockiego Roberta Burnsa, który w rzędzie innych poematów napisał jeden o tytule *Adress to a Haggis*, czyli „Oda do kaszanki”. Poeta wychwala zalety tego prostego, pożywnego dania, odpowiedniego dla ludności Szkocji, czyli ciężko pracujących górników i chłopów. Krytykuje zagraniczne smakołyki, takie jak francuskie ragoût, a należy pamiętać, że Burns (1759–1796) tworzył w latach, kiedy Szkocja straciła niepodległość na rzecz Anglii, we Francji wybuchła rewolucja i Wiosna Ludów zawisła nad Europą. Wtedy też niemalże współczesny mu wieszcz Adam Mickiewicz w epopei narodowej *Pan Tadeusz* opisywał w zniewolonej Polsce zalety bigosu, grzybobrania czy parzenia kawy jako elementy kultury i tradycji szlacheckiej, polskiej, z jasnym apelem do czytelnika o przechowanie tego wizerunku przez czasy niewoli. Burns, poeta dosadnie i trafnie charakteryzujący swoją epokę w pokaźnym dorobku

<sup>3</sup> [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl) [15.02.2016].

literackim, umarł w wieku 37 lat. Już w pięć lat po jego śmierci przyjaciele zainicjowali zwyczaj obchodzenia dnia jego urodzin w formie uroczystej kolacji „Burns Supper”, z celebracją sławionej przez poetę potrawy – *haggis*. Obecnie na świecie odbywa się około 30 000 zarejestrowanych wieczerzy Burnsa, organizowanych od Alaski po Nową Zelandię, w ponad 300 Klubach Roberta Burnsa. To doskonały przykład na to, jak potrawa narodowa i jej konsumpcja wprowadzają gości w tematykę dziedzictwa kulturowego, historii, ba! nawet poezji.

## Gastronacjonalizm, czyli gra skojarzeń

Kiedy siądziemy w czeskiej Pradze na hradczańskim wzgórzu nad Wełtawą, ręka sama sięga po kufel czeskiego piwa, w Budapeszcie aż prosi się wejść do jednej z licznych winiarni pod Wzgórzem Gellerta, a w Moskwie smakuje najlepiej zmrożona wódka z odrobiną kawioru. Nad morzem mamy ochotę na ryby, a w górach na baraninę. Dlaczego tak się dzieje? Bo przecież to nie tylko kwestia podaży tego produktu na miejscu, wszak obok niego są dostępne inne propozycje kulinarne. Skąd w naszym mózgu taki impuls? Wpływają na to pokłady stereotypów, skojarzeń, nagromadzonych informacji zbudowanych na bazie znajomości geografii miejsca, jego tradycji kulinarnych i historii.

W tym kontekście warto przytoczyć opinię Plebańczyk:

Myślenie o kuchniach narodowych rozwinęło się do tego stopnia, że dziś, sięgając do przewodnika po danym kraju, znajdujemy w nim informacje o najbardziej charakterystycznych cechach danej kuchni. Nawet kuchnia narodowa nie jest jednak jednolita. Migracje ludności i produktów doprowadziły do tego, że w wielu krajach możemy odnaleźć te same produkty, uważane przez miejscowych za narodowe – widać to bardzo dobrze na przykładzie Europy południowej, gdzie swój wyraźny ślad odcisnęła kilkuwiekowa dominacja turecka<sup>4</sup>.

Mimo globalizacji i mieszania się kultur kuchnie narodowe nie tracą swojej wyrazistości, a może nawet bardziej, w obliczu perspektywy widzenia świata jako „globalnej wioski”, gastronacjonalizm nabiera większego znaczenia jako sposób na wyrażenie odrębności narodowej i zdefiniowanie tożsamości lokalnej.

## Protoplasta krytyków kulinarnych

Przy okazji dyskusji o kuchniach narodowych i gastronacjonalizmie przyczynkiem do niej niech będzie analiza publikacji protoplasty krytyków kulinarnych, Stanisława Koźmiana, wnuka poety Kajetana Koźmiana, dokonana przez Wojciecha Dudkę. Koźmian, żyjący na przełomie XIX i XX wieku polityk konserwatywny, reżyser, krytyk teatralny, publicysta i historyk, ale też jeden z pierwowzorów „turysty kulinarnego”, wydał w 1906 roku

<sup>4</sup> K. Plebańczyk, op. cit., s. 29.

w Krakowie podsumowanie swoich podróży, zatytułowane *Podróże i Polityka*. Zapiski te pozwoliły na rekonstrukcję kulinarnych doświadczeń Koźmiana, które są tym ciekawsze, że sam ich autor postrzegał jedzenie przede wszystkim jako element kultury, oryginalny i charakterystyczny dla nacji, u której gościł<sup>5</sup>. Poza świadectwem spostrzegawczości polskiego podróżnika są one przyczynkiem do analizy stereotypów kulturowo-kulinarnych na przestrzeni wieków. Pozwalają nam dostrzec, jak niewiele zmieniło się postrzeganie charakterystyki narodów w kontekście ich kuchni i jak bardzo to, co nazywamy gastronomicznym, ma ugruntowaną pozycję w schematach geokulturowych, wykorzystujących kuchnię jako sposób narracji.

Jak wspomina Dudka, Stanisław Koźmian sporo podróżował, a ze swoich podróży po Europie pozostawił ciekawe źródła. Był uważnym obserwatorem. Rejestrował i opisywał ludzi, krajobrazy, polityczne zawieruchy i kulturę krajów, przez które przejeżdżał. W swoich zapiskach odnosił się także do kuchni łączącej w sobie historię kulinarną właściwą danemu krajowi oraz estetykę jedzenia<sup>6</sup>. Zwracał też baczna uwagę na coś, co nazywamy charakterem narodowym, na czym wyrosło dziedzictwo kulturowe całych nacji, a co objawia się w sztuce, muzyce, literaturze oraz w codziennych zwyczajach i zachowaniach ludzi.

Śniadałem po węgiersku. Mieszkam u generała Pireta, uraczył mnie gulyàsem, który jest wyborną potrawą i dla Węgrów jest tym, czym risotto dla Włochów [...] Papryka jak wiesz zajmuje znaczne miejsce w narodowej kuchni węgierskiej, a może i w narodowym życiu węgierskim, ona to dodaje mu tego pieprzu, którym wszystko, co jest węgierskie się odznacza. W papryce jest coś z csàrdàsa, jak w csàrdàsu jest coś z papryki; w narodzie zaś węgierskim jest dużo csàrdàsa i dużo papryki<sup>7</sup>.

Podróżując z kolei po Grecji, Koźmian dostrzegał związki kuchni z mitologią i poezją antyczną. Uznał, że jagnięcina jest podstawą greckiej kuchni i jest to zgodne z kulturowymi, a także geograficznymi konotacjami kulinarnymi. Jagnięcina jako potrawa była popularna w krajach południa Europy, Bałkanów i na Bliskim Wschodzie, a z walorów odżywczych i smakowych tego mięsa zdawano sobie sprawę na długo przed Koźmianem. Jest uniwersalne: mogą je spożywać zarówno chrześcijanie, jak i Żydzi oraz muzułmanie. Koźmian dodał jednocześnie, że ten typ pieczenia jagniąt w całości na ruszcie zwany był stylem homerowym. Tak spożywać miał jagnię Achilles. W innym miejscu Koźmian nazwał ów sposób przyrządzania jagnięciny „a la Pellicar”<sup>8</sup>. Ta uchwytne w źródle estetyzacja jedzenia miała także swoistą metaforę narracyjną: „Po górach pasą się stada owiec strzeżone przez pasterzy uzbrojonych w ten sam kij, co Parys w Pięknej Helenie. Znowu gaj oliwny [...] przez gałęzie widzi się morze lazurowe i Salaminę. Potrawa to godna smakosza”<sup>9</sup>.

<sup>5</sup> W. Dudka, *Podróże kulinarne Stanisława Koźmiana (1836–1922)*, „Kultura i Historia” 2012, nr 22, s. 19.

<sup>6</sup> Ibidem.

<sup>7</sup> S. Koźmian, *Podróże i Polityka*, t. 1, Kraków 1906, s. 95.

<sup>8</sup> W. Dudka, op. cit., s. 20.

<sup>9</sup> S. Koźmian, op. cit., s. 83.

Nie bez powodu kuchnie basenu Morza Śródziemnego – tego wielkiego teatru historii, z którego zostały tylko dekoracje – weszły do kanonu kuchni wyznaczającego oś tradycji kulinarnych. Z perspektywy tradycji, autentyczności kuchni i budowania tożsamości ludzi i miejsc znaczącym punktem jest wpisanie francuskiej tradycji biesiadnej na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO. Z tego silnego związku z dziedzictwem kulinarnym wynika dążenie Francuzów i Włochów do wprowadzenia uregulowań unijnych związanych z ochroną niektórych pokarmów i sposobu ich produkcji, mieszczących się w kategorii narodowych tradycji kulturowych. Daje to podstawy do stwierdzenia, że wytwarzanie żywności, okoliczności jej spożywania, ale też miejsca, w których się to odbywa, wyznaczają i podtrzymują emocjonalne związki z własnym regionem, krajem i podsycają nacjonalistyczne sentymenty.

## Subiektywizacja przestrzeni kulinarnej

Odbiorcy oferty turystyki kulinarnej to nie zwykli zjadacze chleba. To ludzie wrażliwi na otaczającą ich przestrzeń. Spożywanie potraw podczas kulinarnych peregrynacji nie służy li tylko zaspokojeniu głodu. To czynność bynajmniej nie prozaiczna – to wtajemniczenie, inicjacja, doświadczanie. Przestrzeń, w jakiej porusza się turysta kulinarny, nazywany często *foodie*, musi być wycinkiem dziedzictwa kulturowego, które niesie ze sobą poznawanie żywności. Większa wrażliwość turysty kulinarnego na doznania smakowe w otoczeniu odpowiedniej scenerii skłania organizatorów turystyki do przygotowania oferty wprowadzającej w świat dziedzictwa kulinarnego z całym inwentarzem zabytków techniki przemysłu rolno-spożywczego. W miarę smakowania kuchni regionów rośnie bowiem apetyt na poznawanie jej otoczki kulturowo-krajoznawczej i coraz większą wagę przywiązuje się do przestrzeni, w jakiej odbywa się kontakt z „opowieścią kulinarną”. Według M. Halbańskiego, podróżując po kraju i świecie, turyści często są zdziwieni doskonałością i mnogością potraw, które oferuje nieznana wcześniej kuchnia. Zaskakujące dla podniebienia połączenie składników, egzotyczne przyprawy lub oryginalny sposób ich przyrządzenia przynoszą czasem nowe doznania kulinarne<sup>10</sup>.

W Europie panuje wiele stereotypów kulinarnych. Zgodnie z nimi na terenie Skandynawii będziemy brać udział w połowach ryb i smakować kuchnię bazującą na rybach morskich, jak norweski łosoś czy szwedzki śledź. Francja, przysłowiowo kojarzona z żabami i ślimakami, w zachodniej części dostarczy wrażeń w postaci połowu muli nad Oceanem Atlantyckim, zaś w Prowansji zajmiemy się zbiorem ziół. W Hiszpanii, Grecji i Włoszech przyjrzymy się produkcji oliwy i winiarstwu. Kuchnia brytyjska utożsamiana jest z owsianką, jagnięciną i sosem miętowym, a w Szkocji podążymy kulinarnym szlakiem whisky. Na Węgrzech, na Nizinie Węgierskiej, równina zwana *pusztą* wprowadza nas w świat hajduków – nizinnych pasterzy, którzy w kociołkach zawieszonych nad ogniskami długo dusili mięsiva czy ryby w warzywach z papryką. Bałkany to królestwo baraniny, gęstego

<sup>10</sup> M. Halbański, *Potrawy z różnych stron świata*, Książka i Wiedza, Warszawa 2000, s. 2.

jogurtu i szaszłyków, ale i tu liczne winnice pozwolą uczestniczyć w enoturystyce. Tereny dawnych Austro-Węgier zostawiły nam spuściznę kulinarną w postaci kuchni galicyjskiej, znanej z gulaszu, kluseczek, golonki, a także wszechobecnego na tym obszarze strudla jabłkowego. Tu z portretów na ścianach stylowych zajazdów i karczm niejednokrotnie wyziera oblicze „miłościwie panującego” cesarza z wielkimi bokobrodami. Stereotypy kulinarne wyznaczają miejsca o różnym zasięgu, od kontynentalnego: Azja – ryż, przez narodowe: Japonia – sushi, Kuba – cygara, Kolumbia – kawa, aż po lokalne: Północne Włochy – polenta, Dublin – piwo Guinness, Wiedeń – tort Sachera. Oczywiście, takie schematyczne widzenie geografii kulinarnej nie wyklucza, a nawet wzmacnia próby poszukiwania oryginalnych smaków, przełamujących schematy. Jakimże zaskoczeniem dla turystów i smakoszy jest wizyta na słowackim Spiszu, nieopodal Pienin, w destylarni whisky Nestville w Hnezdnem, gdzie zwiedzanie i degustacja nie ustępują takim atrakcjom tradycyjnie spotykanym w Szkocji.

## Podsumowanie

Podsumowując, turystyka kulinarna wymaga dużej staranności w odtwarzaniu realiów produkcji żywności. Doskonałą scenerią do doświadczeń kulinarnych są wszelkiego rodzaju obiekty o wyrazistym wystroju, takie jak: stare karczmy czy restauracje ze stylowym wystrojem i sprzętem nawiązującymi do tradycji kulinarnych, izby regionalne, muzea przemysłu rolno-spożywczego, browary, winiarnie. Najczęściej są to muzea związane zarówno z historią powstania napojów alkoholowych typu piwo, wino, wódka, jak również z dziedzictwem kulinarnym danego regionu (np. wybrane browary), dawnym przetwórstwem żywności (np. młynarstwo, piekarstwo, cukiernictwo, mleczarstwo). Niektóre z nich prezentują lokalne specjały lub tradycyjne polskie produkty żywnościowe (np. chleb, pierniki, potrawy)<sup>11</sup>.

Sprzęt służący do wytwarzania żywności, drewniane dzieże, beczki, konewki, naczynia i sztucce znaczone ręką historii – wszystko to wprowadza w nastrój sprzyjający przywoływaniu tradycji kulinarnych. Piec chlebowy, prawdziwy, z cegły szamotowej, z omiotłem i łopatą, z drzwiczkami umieszczonymi nisko nad ziemią po to, by schylając się, okazać szacunek do chleba, jest sam w sobie instytucją dającą lekcję o tradycjach naszej narodowej kuchni. Dawne młyny, spichlerze, tłocznie soków, suszarnie owoców, aparatura do destylacji alkoholi tworzą odpowiedni klimat do przekazywania wiedzy żądnym kulinarnych wrażeń turystom. Należy pamiętać, by otoczenie towarzyszące pokazom czy warsztatom było autentyczne, by stroje obsługi, muzyka, detale nawiązywały do charakteru miejsca. Wszystkie te zabiegi mają służyć temu, by wzbudzić szczególny rodzaj więzi między gośćmi smakującymi potrawę a historią z nią związaną. Potrawa jest wtedy nośnikiem opowieści, którą chcemy przekazać wraz ze spożywanym posiłkiem. Przenosi nas w rejony poznawania i pogłębiania wiedzy oraz doświadczania różnych emocji: ciekawości,

<sup>11</sup> M. Woźniczko, T. Jędrzyński, D. Orłowski, *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2015.

fascynacji, wzruszenia. Większa wrażliwość turysty kulinarnego na doznania smakowe w otoczeniu odpowiedniej scenerii skłania organizatorów turystyki do przygotowania oferty wprowadzającej w świat zabytków techniki przemysłu rolno-spożywczego. W miarę smakowania kuchni regionów rośnie bowiem apetyt na poznawanie jej otoczki kulturowo-krajoznawczej i coraz większą wagę przywiązuje się do przestrzeni, w jakiej odbywa się kontakt z „opowieścią kulinarną”.

## Bibliografia

- Dudka W., *Podróże kulinarne Stanisława Koźmiana (1836–1922)*, „Kultura i Historia” 2012, nr 22.
- Gajda J., *Antropologia kulturowa. Część I*, Impuls, Kraków 2012.
- Gąsiorowski M., *Rzeczpospolita produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych*, [w:] *Rzeczpospolita produktów regionalnych*, red. K. Vinaver, J. Jasiński, „Tereny, Ludzie, Produkty” 2004, nr 4, Białystok–Paryż.
- Halbański M., *Potrawy z różnych stron świata*, Książka i Wiedza, Warszawa 2000.
- Koźmian S., *Podróże i Polityka*, t. 1, Kraków 1906.
- Plebańczyk K., *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski*, „Turystyka Kulturowa” 2013, nr 10.
- Tomczyk-Miczka E., *Małopolska Palce Lizać*, MOT, Kraków 2007.
- Tomczyk-Miczka E., *Małopolska Trasa Smakoszy*, MOT, Kraków 2010.
- Tomczyk-Miczka E., *Najstarsza karczma w Polsce*, STH Pilsko, Jeleśnia 2012.
- Tomczyk-Miczka E., *Regional Hotspots Guide*, EROV, Gandawa 2010.
- Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2015.
- Zabieglik S., *Historia Szkocji*, Wydawnictwo DJ, Gdańsk 2000.

## Źródła internetowe

- [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl) [15.02.2016].
- [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl) [15.02.2016].
- [www.unesco.org](http://www.unesco.org) [15.02.2016].
- [www.untwo.org](http://www.untwo.org) [15.02.2016].
- [www.mot.krakow.pl](http://www.mot.krakow.pl) [15.02.2016].
- [www.orot.pl](http://www.orot.pl) [15.02.2016].
- [www.potrawyregionalne.pl](http://www.potrawyregionalne.pl) [15.02.2016].
- [www.robertburns.org](http://www.robertburns.org) [15.02.2016].

## Streszczenie

Turystyka kulinarna to dziedzina opierająca się na emocjach turystów bardziej, niż jakakolwiek inna. Turyści podążający za smakiem nie podróżują w próżni, tradycje kulinarne odczytywane są przez nich w otoczeniu obiektów i przedmiotów wytworzonych na przestrzeni wieków z myślą o produkcji żywności. Subiektywna przestrzeń pozwala zidentyfikować kulturowy kontekst do-



świadczeń kulinarnych. Ich obecność sprawia, że smakowanie tradycji kulinarnych jest bardziej wiarygodne.

**Słowa kluczowe:** turystyka kulinarna, produkty tradycyjne, *foodies*, dziedzictwo kulinarne, tradycja, jedzenie

### Abstract

Culinary tourism is more dependent on emotions of participants than other branches of tourism. Tourists that seek culinary impressions do not taste them in a vacuum. They experience them surrounded by objects and items manufactured throughout the ages with food production in mind. Subjective area allows to identify cultural context of culinary adventure. Its presence makes those experiences vastly more genuine.

**Keywords:** food, culinary tourism, cultural heritage

### NOTKA O AUTORCE

**Elżbieta Tomczyk-Miczka**, podróżniczka i miłośniczka etnicznych klimatów, zwłaszcza kulinarnych. Dziennikarka i autorka przewodników, realizatorka programów dla TVP Kraków. Pracuje w Małopolskiej Organizacji Turystycznej. Korzysta z własnych obserwacji zdobytych podczas pracy pilota wycieczek i prowadzenia swojego biura turystycznego. Trener i ekspert z zakresu promocji turystycznej, brała udział w wielu konferencjach, w tym międzynarodowych. Ma w dorobku kilka wystaw fotograficznych i jedenaście wydawnictw albumowych oraz wiele publikacji naukowych z dziedziny turystyki kulinarnej.