

DOMINIK ORŁOWSKI*, MAGDALENA WOŹNICZKO**¹

**Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej*

***Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie
Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej*

DZIEDZICTWO KULINARNE I JEGO MIEJSCE W TURYSTYCE ETNOGRAFICZNEJ NA PRZYKŁADZIE MUZEÓW SKANSENOWSKICH

Nadesłany: 17.10.2019 Zaakceptowany do druku: 19.11.2019

1. Wstęp

Ścieżki pamięciowe smaku i zapachu są jednymi z najtrwalszych w ludzkiej pamięci, co potwierdzają wszystkie naukowe badania. Człowiek do końca życia zapamiętuje konkretne potrawy z dzieciństwa oraz pozytywnie kojarzy je z autentycznymi sytuacjami – gdzie, kiedy i z kim były spożywane? Podróżując po nieznanymi wcześniej regionach i subregionach etnograficznych Polski poznajemy mieszkających w nich ludzi, a także ich wielopokoleniową kulturę żywieniową. Ma to miejsce dzięki jednemu z najwspanialszych zmysłów – zmysłowi smaku, a także dzięki temu wszystkiemu, co łączy się ze wspólnym zasiadaniem do posiłków przy wspólnym stole i to zarówno tych codziennych, jak i świątecznych.

Potencjał kulinarny polskiej wsi jest na tyle duży i zróżnicowany, że powstają w ostatnich latach nowoczesne produkty turystyczne, które czerpią z zachowanej kultury ludowej, w tym szczególnie żywieniowej. Nie ma wątpliwości, że wiejskie dziedzictwo kulinarne jest bardzo istotnym elementem miejscowej kultury oraz tradycji każdego regionu i subregionu etnograficznego naszego kraju. Promowanie kultury żywieniowej, a przede wszystkim odnajdowanie jej autentycznych źródeł i poszukiwanie odrębności regionów kulinarnych – stało się w dobie

¹ Wkład pracy: Dominik Orłowski – 50%, Magdalena Woźniczko – 50%.

występującej globalizacji, nie tylko bardzo popularne, ale też i konieczne w celu zachowania własnej tożsamości również w zakresie posiadanej kuchni narodowej.

Zdaniem Doroty Światały-Trybek i Lidii Przymuszały [2018] dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem kulturowym każdego narodu, kształtującym się przez stulecia, nieustannie rozwijającym, na który składają się wytwory lokalne i zapożyczone, odpowiednio dostosowane do potrzeb, upodobań oraz obowiązującej mody w zakresie odżywiania. Do dziedzictwa kulinarnego należą zarówno materialne artefakty, np. naczynia i sprzęty kuchenne, gospodarcze, sposoby uprawy roślin i hodowli zwierząt, wytwarzania jedzenia oraz przetwórstwa i przechowywania żywności itp., jak i niematerialne jego przejawy, czyli: praktyki kulinarne towarzyszące zwyczajom rodzinnym i dorocznym, wiedza na temat produktów żywnościowych, ich stosowania, obróbki kulinarnej oraz sposobów przygotowywania pożywienia i okolicznościami jego konsumpcji [Światała-Trybek, Przymuszała 2018].

W każdym województwie na obszarze całej Polski znajdują się duże i małe muzea skansenowskie, które są postrzegane w bardzo zróżnicowany sposób: jako instytucja kultury, źródło wiedzy o przeszłości i skarbnica jej materialnych dowodów, a także jako niezwykle interesujący, bo bardzo zróżnicowany pod względem oferowanego zasobu, produkt turystyki etnograficznej [Kasperska 2011]. Jednym z najważniejszych elementów oferty turystycznej w muzeach skansenowskich jest prezentowanie w ich przestrzeni tematyki kulinarnej. Zwiedzający tego rodzaju obiekty muzealne na wolnym powietrzu mogą zobaczyć wnętrza pomieszczeń kuchennych oraz ich wyposażenie w wiejskich domostwach i często w układzie chronologicznym z podziałem na warstwy społeczne (biedota, bogaci chłopci, szlachta, kler) oraz zróżnicowanie regionalne. Okazjonalnie aranżuje się także odświętny wystrój pomieszczeń (np. stół wigilijny, wielkanocny, weselny), odtwarza lokalne obrzędy związane z pożywieniem (np. dożynki, wykopki, miodobranie), w przydomowych sadach i ogródkach uprawia się dawne odmiany roślin (owoce, warzywa, zioła), a na polach – zapomniane zboża, w zabytkowych budynkach gospodarczych hoduje się stare rasy zwierząt (świnie, krowy, kury, gęsi, kaczki, owce), a także organizuje gastronomiczne zajęcia edukacyjne oraz wydarzenia kulinarne ukazujące autentyczną kuchnię regionalną [Orłowski, Woźniczko 2007, Milewska i in. 2017].

Celem pracy jest przedstawienie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego i jego miejsca w turystyce etnograficznej na przykładzie funkcjonowania muzeów skansenowskich, które w ostatnich latach sprzyjają rozwojowi tego rodzaju turystyki kulturowej w Polsce. Do przygotowania opracowania zastosowano badania niereaktywne (ang. *no-reactive research*) – metodę analizy treści (ang. *content analysis*), w których wykorzystano dane wtórne pochodzące z literatury przedmiotu i technikę obserwacji uczestniczącej podczas licznych wizyt studyjnych w muzeach skansenowskich w różnych częściach Polski w latach 2009-2019.

2. Turystyka etnograficzna – zagadnienia ogólne

Etnografia (gr. *éthnos* – „lud”, „plemię”, „naród”, *gráphō* – „pisać”) jest to termin używany jako synonim etnologii lub nazwa jej działu. Pojęcie „etnografia” pojawiło się na początku XIX w. jako synonim ludoznawstwa. Choć używano je często zamiennie z etnologią, wyraźnie dominowało do początku XX w., co odpowiadało opisowej orientacji ówczesnej nauki o kulturze. W okresie międzywojennym dwa terminy występowały obok siebie, nawet w nazwach placówek naukowych, jednak prymat przyznawano etnologii – uogólniającej opisowe rezultaty etnografii. Po II wojnie światowej określenie „etnografia” stało się oficjalnie obowiązujące². Etnografia jest dyscypliną naukową zajmującą się całościowym opisem i analizą kultur ludowych różnych społeczności oraz grup etnicznych. Jej zakres obejmuje teorię kultury ludowej oraz badania poszczególnych jej dziedzin i wytworów materialnych. W zależności od tradycji naukowej, pod pojęciem „etnografia” rozumie się wszystkie nauki etnologiczne bądź też jedną z tych nauk [Burszta 1987].

W literaturze przedmiotu, jak zauważyła Justyna Mokras-Grabowska [2009], turystyka kulturowa rozwijająca się na obszarach wiejskich często określana jest mianem **turystyki folklorystycznej** bądź **etnograficznej**. Bardzo wyrazistym i przejrzystym określeniem jest w tym przypadku turystyka folklorystyczna, ściśle odnosząca się do kultury mieszkańców wsi i oznaczająca jej poznawanie. Turystyka folklorystyczna wykorzystuje przede wszystkim: muzea skansenowskie, regionalne muzea z wystawami etnograficznymi, imprezy folklorystyczne, sanktuaria zlokalizowane na obszarach wiejskich, gwarę grup etnograficznych i pożywienie ludowe [Mokras-Grabowska 2013].

Według Karoliny Buczkowskiej [2008] turystyka etnograficzna jest formą turystyki kulturowej, a w szczególności turystyki dziedzictwa kulturowego (ang. *heritage tourism*), która odnosi się do historii i wytworów kultury z przeszłości. W rozwoju turystyki kulturowej stanowi ona pierwszorzędny element związany z różnymi aspektami kultury. Styl życia, tj. tradycje, wierzenia, folklor, kuchnia itp., zalicza się do elementów drugorzędnych tworzących turystykę kulturową, będących częścią składową turystyki związanej z dziedzictwem kulturowym i kulturą współczesną.

Ta sama autorka wśród form turystyki kulturowej wyróżnia także **turystykę regionalną i lokalną wsi**, czyli **turystykę kultury ludowej**, zaliczaną do turystyki dziedzictwa kulturowego i kultury współczesnej. Dziedzictwo będące przedmiotem zainteresowania turystów obejmuje: styl budownictwa mieszkalnego, zabytki architektury (sakralnej, przemysłowej, gospodarczej), elementy twórczości ludowej (sztuka, rzemiosło, muzyka, taniec), tradycję i obrzędy, gwarę, kuchnię regionalną, a także miejscowe imprezy o różnej tematyce. Z dziedzictwem tym

² <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/etnografia;3898893.html> (dostęp: 01.10.2019).

turyści spotykają się w: muzeach na wolnym powietrzu, muzeach regionalnych, izbach pamięci, a także uczestnicząc w imprezach kulturalnych, spożywając posiłki w karczmach i lokalnych restauracjach serwujących tradycyjne potrawy, korzystając z noclegu w gospodarstwach agroturystycznych, zwiedzając zabytki i miejscowe zakłady produkcyjne oraz obserwując pracę miejscowej ludności i uczestnicząc w niej aktywnie. Jeżeli turystyce kultury ludowej towarzyszy proces badawczy i naukowe opisywanie zastanego dziedzictwa, to wówczas określamy ją jako turystykę etnograficzną, którą należy uznać za wysoce wyspecjalizowaną formę turystyki kulturowej [Buczowska 2008].

Ze względu na złożoność i różnorodność atrakcji, Artur Kurek i Rafał Szmytke [2003] traktują turystykę etnograficzną jako zbiór kilku różnych form połączonych wspólnym mianownikiem, jakim jest chęć poznania kultury ludowej. Zdaniem Andrzeja Kowalczyka [2008] turystyka etnograficzna polega na poznawaniu i eksplorowaniu miejsc zamieszkiwanych przez różne grupy etniczne i zaznajamianiu się z ich żywą kulturą – zwyczajami, obrzędami, rzemiosłem itp. Ta forma turystyki kulturowej wykorzystuje w swoim rozwoju walory kulturowe wsi, w tym bogate tradycje ludowe.

Do zasadniczych form turystyki etnograficznej zalicza się [Kurek, Szmytke 2003, Woźniczko, Orłowski 2014a, Nowicka 2016]:

- **wyjazdy do muzeów na wolnym powietrzu** – czyli muzeów skansenowskich, potocznie określanych „skansenami”, związanych z kulturą wsi. W ich obrębie mieszczą się: parki etnograficzne³, muzea wsi⁴, muzea budownictwa ludowego⁵. Do grupy muzeów skansenowskich zalicza się także zagrody „in situ”⁶ oraz muzea specjalistyczne⁷;
- **poznawanie zwyczajów mieszkańców obszarów wiejskich** – wraz z poznawaniem wierzeń, obrzędów, odpustów i jarmarków (np. „Niedziela Palmowa” w Łysych lub „Boże Ciało” w Spycimierzu);

³ Cechuje je dowolna prezentacja architektury ludowej w terenie, np. „Kaszubski Park Etnograficzny im. Teodory i Izydora Gulgowskich” we Wdzydzach Kiszewskich.

⁴ Prezentują one zrekonstruowane tradycyjne układy wsi oraz kulturę ludową i techniczno-gospodarczą rozwoju kultury rolnej, np. „Muzeum Wsi Kieleckiej” w Tokarni.

⁵ Obrazują różne typy architektury ludowej jednego lub kilku regionów, np. „Muzeum Budownictwa Ludowego” w Sanoku.

⁶ Są to pojedyncze budynki lub całe zespoły architektury ludowej pozostawione w miejscu powstania, w naturalnym, autentycznym otoczeniu i krajobrazie, np. „Zagroda Czernikiewiczów” w Bodzentynie.

⁷ Zwane także muzeami przemysłowo-technicznymi, eksponują zabytki techniki oraz dawne obiekty przemysłowe, np. „Muzeum Młynarstwa i Wodnych Urządzeń Przemysłu Wiejskiego” w Jaraczu.

- **uczestnictwo w formach życia społeczności wiejskiej**, np. organizowanie imprez folklorystycznych typu „wesele łowickie”, podczas których etnoturyści wraz z ludowymi artystami: muzykami, śpiewakami, zespołami tanecznymi, uczestniczą w inscenizacji ślubu wzorowanego na dawnych zwyczajach i obrzędach.

Wyodrębnione trzy kierunki turystyki etnograficznej wzajemnie się przenikają, gdyż wyjazdy do muzeów skansenowskich traktuje się jako etap wstępny do poznawania obrzędów i zwyczajów. Ułatwia to wejście turysty etnograficznego w rolę jednego z członków społeczności wiejskiej. Uczestnictwo w ostatniej formie nie wymaga wcześniejszych etapów, ale ich brak może utrudnić uzyskanie pełnej satysfakcji i zadowolenia etnoturysty. Wymienione formy turystyki etnograficznej funkcjonują również niezależnie od siebie. Poznawanie muzeów skansenowskich może być traktowane jako samoistna forma, podobnie, jak i kolejne elementy tego rodzaju turystyki. Turystyka etnograficzna daje różne możliwości poznania, a zwłaszcza przeżywania kultury wsi, pozostawiając wybór etnoturystom [Kurek, Szmytke 2003, Woźniczko, Orłowski 2014a].

Najbardziej popularną formę turystyki etnograficznej stanowią wyjazdy do muzeów skansenowskich. Umożliwiają one zapoznanie się z dorobkiem materialnym głównych grup etnograficznych kraju. Obraz turystyki etnograficznej w odmianie poznawania zwyczajów może wydawać się prosty, jednak ta właśnie niewyszukaność decyduje o jej atrakcyjności. Nie każdy turysta jest w stanie przyjąć taki obraz za atrakcyjny, stąd też należy go uznać za kolejny etap tej formy turystyki, ważny dla bardziej wymagających etnoturystów, poszukujących głębszych przeżyć związanych z obcowaniem z kulturą ludową. W tym samym kierunku zmierza ostatnia odmiana turystyki etnograficznej, czyli uczestnictwo w formach życia społeczności wiejskiej, która kierowana jest do najbardziej zagorzałych jej uczestników [Kurek, Szmytke 2003, Woźniczko, Orłowski 2014a].

Osoby uprawiające turystykę etnograficzną nazywa się „etnoturystami”, czyli są to tacy turyści kulturowi, dla których aktywność w czasie podróży jest związana z aktywnym, świadomym, etycznym i odpowiedzialnym poznawaniem wszelkich aspektów dziedzictwa materialnego i niematerialnego związanego z kulturą ludową. Etnoturystów łączy z pewnością chęć pogłębiania wiedzy, rozwoju osobistego, poszukiwanie spokoju i ukojenia w środowisku wiejskim, a także odnajdywanie nowości poprzez powrót do tradycyjnych wartości. Kluczowe wydają się praktyki poznawcze zorientowane na bezpośredni kontakt z mieszkańcami danego regionu lub subregionu etnograficznego oraz ich kulturą ludową [Mokras-Grabowska i in. 2019].

3. Lekcje muzealne prezentujące dziedzictwo kulinarne w muzeach skansenowskich jako element turystyki etnograficznej

Obecnie w większości placówek muzealnych na wolnym powietrzu – edukacja obok gromadzenia i opracowywania zbiorów jest jedną z równoprawnych dziedzin ich działalności w zakresie upowszechniania wiejskiego dziedzictwa kulturowego, w tym związanego z pożywieniem ludowym. Od dłuższego czasu muzea skansenowskie nie są jedynie placówkami samodzielnej kontemplacji zabytków kultury materialnej, ale przede wszystkim stają się przestrzenią turystyczną – różnorodnych działań popularyzujących wszelkie aspekty kultury ludowej. Muzea skansenowskie na ogół organizują trzy rodzaje lekcji muzealnych. Pierwsze z nich to zajęcia prowadzone w obiektach zabytkowych, drugie to zajęcia realizowane w salach dydaktycznych, a trzecie realizowane są na wystawach czasowych przy okazji ich udostępniania turystom. Najbardziej dogodnymi terminami na prowadzenie zajęć lekcyjnych jest marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień i październik oraz zimowy okres świąt [Olbryt 2014].

Muzea skansenowskie mają wiele możliwości organizacji zajęć edukacyjnych. Nie tylko obiekty architektury wraz z pełnym wyposażeniem stanowią wartość w nauce o historii i tradycjach regionu, ale również ważną rolę spełnia otoczenie przyrodnicze ekspozycji muzealnej, np. w postaci przydomowych ogródków warzywnych i zielonych oraz sadów czy pól. Muzea na wolnym powietrzu idealnie wpisują się w rozmaite formy prezentacji wiejskiego dziedzictwa kulinarnego w przestrzeni muzealnej. Realizują interesujące scenariusze lekcji muzealnych, które mają warsztatowy charakter. Chodzi bowiem o to, aby zwrócić uwagę dzieci, młodzieży i dorosłych na kuchnię, jako podstawę trwania kulturowej tożsamości. Zwrócenie uwagi na zróżnicowanie regionalne potraw, na ich klasyfikację, na to jak kultura żywieniowa kształtowała się na przestrzeni czasu – pozwala uczestnikom na zapoznanie z potrawami charakterystycznymi dla konkretnego regionu poprzez aktywne uczestnictwo w ich przygotowaniu, a potem na ich konsumpcję, będącą swoistą „lekcją smaku”. Może to być pierwszym krokiem do poznania siebie i własnego zakorzenienia w lokalnej społeczności oraz kulturze regionalnej czy wreszcie do własnej identyfikacji za pomocą doznań kulinarnych [Włodarska-Koszutowska 2014].

Poniżej przedstawiono trzy wybrane **lekcje muzealne prezentujące zagadnienia dziedzictwa kulinarnego**, które odbywają się w muzeach skansenowskich i stanowią element oferty turystyki etnograficznej:

1. „**Tradycyjne pożywienie na Kujawach**” w Kujawsko-Dobrzyńskim Parku Etnograficznym w Kłóbce (woj. kujawsko-pomorskie) jest to lekcja muzealna o ludowym pożywieniu na wsi kujawskiej przed II wojną światową.

Odbywa się ona w formie warsztatów kulinarnych, gdzie uczestnikom demonstrowane są sprzęty i naczynia, które były dawniej wykorzystywane przez gospodynię w wiejskiej kuchni. W trakcie zajęć uczestnicy poznają najważniejsze informacje o pozyskiwaniu surowców z własnego gospodarstwa rolnego, które dostarczało podstawowych produktów: roślinnych (mąka, kasza, ziemniaki, kapusta, jarmuż, groch, fasola, buraki, marchew, dynia, ogórki, pasternak, rzepa, gruszki, jabłka, śliwki, wiśnie, zioła, olej roślinny), mlecznych (mleko, masło, sery, śmietana) oraz mięsnych (wieprzowina, wołowina, drób, króliki). Największą rolę odgrywały produkty roślinne, które były najłatwiej dostępne i przez to najliczniejsze. Osoby biorące aktywny udział w lekcji muzealnej pracują w olejarni, gdzie czynnie pomagają w procesie tłoczenia oleju z ziaren lnu. Ponadto szatkują kapustę przeznaczoną do kiszenia, tłuką kaszę w stępie, a także wyrabiają masło w kierzance⁸.

2. **„Wokół kuchennego pieca, czyli co jedli Słowińcy. Elementy jadła na wsi słowińskiej i pomorskiej z przełomu XIX i XX wieku”** w Muzeum Wsi Słowińskiej (woj. pomorskie) jest to lekcja muzealna realizowana w zabytkowych wnętrzach XIX-wiecznej chałupy. Na początku uczestnicy poznają składniki ciasta chlebowego, które sporządzane jest wcześniej przez pracowników muzeum według oryginalnej receptury uzyskanej od byłych mieszkańców wsi słowińskich. W dalszej kolejności formują i wkładają do tradycyjnego pieca bochny chleba słowińskiego. Następnie uczestnicy przygotowują ciasto na wafle z receptury spisanej z pokrywy oryginalnej, żeliwnej wafelnicy, ubijają masło w kierzance, obierają i kroją warzywa oraz ziemniaki, aby ugotować kartoflankę. W czasie, gdy gotuje się zupa i rośnie ciasto na wafle drożdżowe – uczestnicy poznają wykorzystywane dawniej w kuchni naczynia, porównują je z dzisiejszymi oraz zwracają uwagę na sposób i materiał ich wykonania. Na zakończenie zajęć w zagrodzie edukacyjnej wszystkie osoby biorące udział w lekcji muzealnej wspólnie spożywają kartoflankę i chleb słowiński, a na zakończenie jedzą deser w postaci wafli drożdżowych⁹.

3. **„Kuchnia śląska” w Muzeum Wsi Opolskiej** (woj. opolskie) jest to lekcja, której głównym celem jest przybliżenie uczestnikom, jak wyglądała tradycyjna kuchnia na Śląsku Opolskim, która mieszkańcom regionu kojarzy się, nie tylko z jedzeniem, ale także z domem rodzinnym dającym poczu-

⁸ Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w lekcji muzealnej dotyczącej pożywienia ludowego oraz <http://muzeum.wloclawek.pl/serwis/edukacja/park-etnograficzny/> (dostęp: 05.10.2019).

⁹ Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w lekcji muzealnej dotyczącej pożywienia ludowego oraz https://www.muzeumkluki.pl/oferta_edukacyjna-1.html (dostęp: 05.10.2019).

cie bezpieczeństwa, i z zapachem świeżo upieczonego chleba. Uczestnicy lekcji muzealnej zapoznają się z codzienną kuchnią śląską, gdzie poznają przede wszystkim potrawy bardzo proste, sporządzane w okresie postu oraz dania oszczędne – głodowe, które były zdobywane w największym trudzie, w latach nieurodzaju, klęsk, żywiołowych i skrajnego ubóstwa. W trakcie lekcji muzealnej zostają również „uchylone drzwi” do tradycyjnej komory (spiżarki), domowej piwnicy i dzisiejszej apteczki – kiedyś pełnej ziół leczniczych, przetworów owocowo-warzywnych, ale też wszelkich trunków czy różnych słodyczy. Lekcja ukazuje biorącym w niej udział osobom, że śląskie dziedzictwo kulinarne to nie tylko kluski śląskie, rolady i modro kapusta, ale również inne potrawy, które są związane z regionalnymi zwyczajami i tradycjami kulinarnymi¹⁰.

4. Wydarzenia prezentujące dziedzictwo kulinarne w muzeach skansenowskich jako element turystyki etnograficznej

Muzea skansenowskie z każdym rokiem dążą do wzrostu poziomu uczestnictwa zwiedzających w kreowaniu oferty turystycznej – m.in. poprzez inscenizowanie doświadczeń o charakterze poznawczym, edukacyjnym lub eskapistycznym w zakresie kultury ludowej, w tym szczególnie związanej z pożywieniem. Placówki muzealne na wolnym powietrzu realizują od początku maja do końca września szereg rozmaitych wydarzeń folklorystycznych, których podstawowym lub dodatkowym celem jest kultywowanie oraz promowanie regionalnych tradycji kulinarnych – na ogół jednej lub dwóch grup etnograficznych czy etnicznych występujących na obszarze działalności muzeum [Orłowski, Woźniczko 2015].

W ich przestrzeni muzealnej są najczęściej organizowane tematyczne imprezy plenerowe – połączone z licznymi pokazami i prezentacjami dotyczącymi dawnej kuchni ludowej. W muzeach skansenowskich na terenie Polski organizowane są zdaniem Dominika Orłowskiego i Magdaleny Woźniczko [2015] następujące **rodzaje wydarzeń promujących wiejskie dziedzictwo kulinarne**, które związane są z:

- pozyskiwaniem i przetwórstwem żywności;
- wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych;
- przygotowywaniem regionalnych potraw;
- wykonywaniem lub pielęgnacją naczyń i sprzętów kuchennych, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z pożywieniem.

W tabeli 1. podano wybrane przykłady rozmaitych pokazów kulinarnych, które wskazują na bogatą i urozmaiconą ofertę turystyczną, odnoszącą się do prezen-

¹⁰ Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w lekcji muzealnej dotyczącej pożywienia ludowego oraz <http://muzeumwsiopolskiej.pl/kuchnia-slaska/> (dostęp: 05.10.2019).

tacji wiejskiego dziedzictwa kulinarnego w przestrzeni skansenowskiej. W czasie trwania folklorystycznych imprez kulinarnych na terenie muzeów skansenowskich organizowane są także ludowe jarmarki lub targi żywności regionalnej, w trakcie których wszystkie zainteresowane osoby, a zwłaszcza etnoturyści czy *foodies* (turyści kulinarni), mogą zakupić szeroki asortyment rozmaitych chlebów na zakwasie, ciast i ciastek, wędlin z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, ryb słodkowodnych i morskich, serów twarogowych i podpuszczkowych, miodów nektarowych i spadziowych, soków owocowych, powideł, dżemów, konfitur, przetworów warzywnych, grzybów, rzemieślniczych piw, domowych win czy nalewek spirytusowych [Woźniczko, Orłowski 2014b, Orłowski, Woźniczko 2015].

Tabela 1

Pokazy kulinarne w muzeach skansenowskich w Polsce

Rodzaj pokazów kulinarnych w muzeach skansenowskich	Przykłady pokazów kulinarnych w muzeach skansenowskich
Pozyskiwanie i przetwórstwo żywności	tradycyjny zbiór warzyw i owoców, wykopywanie ziemniaków, szatkowanie i ubijanie drewnianym tłokiem kapusty, kiszenie ogórków w szklanych stojach, łuskanie nasion fasoli, suszenie ziół przy kuchennym piecu, suszenie owoców na płachtach, drylowanie wiśni, tłoczenie soku jabłkowego w prasie, wyciskanie soku z czereśni, robienie soku z porzeczek, marynowanie grzybów w słoikach, suszenie grzybów na piecu kuchennym, podbieranie i odwirowywanie miodu, tłuczenie ziaren na kaszę w stępie, mielenie mąki na żarnach, zarabianie ciasta w dzieży, przesiewanie mąki przez sito, odciskanie serwatki z twarogu w płóciennym rożku, odciskanie sera w drewnianej prasie pionowej lub poziomej, wirowanie śmietany za pomocą centryfugi, nadziewanie jelit kaszanką za pomocą rogów bydłęcych, konserwowanie kielbasy w smalcu, świnioobicie, wędzenie kielbas i szynek w murowanych wędzarniach lub kominach, wędzenie węgorzy na zimno lub gorąco, marynowanie ryb w słoikach, palenie w blaszanych młynkach ziaren zbóż na kawę, tłoczenie oleju, tradycyjny zbiór chmielu, gromadzenie zapasów na zimę w piwnicze.
Wyrób tradycyjnych produktów żywnościowych	wypiek chleba na zakwasie, pieczenie podpłomyków na kuchni opalanej drewnem, pieczenie bab drożdżowych w kamionkowych formach, wypiekanie w żeliwnej „wafelnicy” drożdżowych wafli, pieczenie i zdobienie pierników lukrem, wyrób cukierków z karmelu, smażenie powideł w miedzianych kotłach, smażenie na płycie kuchennej borówek z gruszkami, sporządzanie twarogu, wyrabianie serów owczych, ubijanie masła w maselnicy klepkowej, wyrób baranków w drewnianych foremkach do masła, tradycyjne sporządzanie kielbasy białej, pieczenie na metalowej blasze jabłek z konfiturą wiśniową, parzenie herbat ziołowych, warzenie piwa, wyrób wina, pędzenie bimbru.
Przygotowywanie regionalnych potraw	gotowanie zupy z żółtej brukwi, gotowanie zupy śliwkowej „klitundplome” z kluskami lanymi, warzenie żuru owsianego, sporządzanie zupy z „korbola”, lepienie i gotowanie pierogów, smażenie placków ziemniaczanych na kuchni opalanej drewnem, pieczenie w żeliwnych kociołkach „porębskich prażonek”, pieczenie prosiaka na rożnie, wypiek „paski bukowińskiej” w piecu, pieczenie kołaczy na blachach, wypiekanie „fafernuchów” i „nowych latek”, smażenie „ruchanek”, tradycyjny wypiek sękacza nad ogniem.

Rodzaj pokazów kulinarnych w muzeach skansenowskich	Przykłady pokazów kulinarnych w muzeach skansenowskich
Wykonywanie lub pielęgnacja naczyń i sprzętów kuchennych, wykorzystywanych do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z pożywieniem	tkanie na krosnach płótna lnianego z przeznaczeniem na bieliznę stołową, szycie na maszynie obrusów, pranie w balii na tarze bielizny stołowej, krochmalenie ługiem i maglowanie obrusów, prasowanie bielizny stołowej żelazkiem, „na duszę”, haftowanie makatek kuchennych, toczenie na kole garncarskim naczyń z gliny do potraw i napojów, drutowanie garnków ceramicznych, wykuwanie noży i tasaków z żelaza, wyrób sit do przesiewania mąki, dłubanie drewnianych foremek do masła, struganie łyżek z drewna, robienie „mątevek” do rozklepywania zaczynu na żur, wyrób beczek drewnianych, malowanie naczyń fajansowych do potraw i napojów, wyplatanie koszy wiklinowych do zbioru warzyw i owoców, zbijanie skrzynek na owoce i warzywa, wyrób sieci do połowu ryb, czyszczenie garnków popiołem, noszenie wody do kuchni za pomocą nosideł, zmywanie naczyń kuchennych po posiłku.

Źródło: Orłowski D., Woźniczko M. (2015): Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich, [w:] Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, red. B. Krakowiak, A. Stasiak, Wydawnictwo Regionalnej Organizacji Turystycznej Województwa Łódzkiego oraz Instytutu Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, 251-272.

Poniżej przedstawiono trzy wybrane **wydarzenia folklorystyczne prezentujące zagadnienia dziedzictwa kulinarnego**, które odbywają się w muzeach skansenowskich i stanowią element oferty turystyki etnograficznej:

1. **„Gotowanie na polanie”** w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu (woj. mazowieckie) – organizowane jest w pierwszą niedzielę maja. Celem imprezy jest popularyzowanie tradycji kulinarnych Mazowsza w samym regionie, jak i wśród mieszkańców innych części Polski, którzy uczestniczą w tym kulinarnym wydarzeniu. Główny punkt programu stanowi konkurs kulinarny „Najsmaczniejsza potrawa mazowiecka” oraz kiermasz żywności regionalnej. Uczestnikami konkursu i kiermaszu są Koła Gospodyń Wiejskich oraz gospodarstwa agroturystyczne promujące tradycyjną kuchnię mazowiecką. Na kiermaszu prowadzona jest sprzedaż własnych produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, rozmaitych przetworów, a także potraw regionalnych oraz napojów alkoholowych w postaci nalewek, piwa i miodów pitnych. W czasie wydarzenia kulinarnego odbywają się również pokazy związane z różnymi przejawami kultury ludowej, w tym pożywienia – prezentujące pracę w dawnym gospodarstwie wiejskim, która dotyczyła przede wszystkim pozyskiwania i przetwarzania żywności¹¹.

¹¹ Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w wydarzeniu kulinarnym dotyczącym regionalnego pożywienia ludowego oraz <https://mwmskansen.pl/imprezy-plenerowe> (dostęp: 08.10.2019).

2. **„Z motyką na bulwy”** w Kaszubskim Parku Etnograficznym we Wdzydzach Kiszewskich (woj. pomorskie) – organizowane jest w trzecią niedzielę września. W trakcie wydarzenia zwiedzający mają możliwość dowiedzenia się o historii roślin bulwiastych, a także o uprawianych dawniej i obecnie gatunkach. Przez cały dzień istnieje możliwość zobaczenia oraz czynnego uczestnictwa w pokazach, dotyczących wybierania ziemniaków z zagonów czy też orki i bronowania pola po wykopkach. Istotnym punktem imprezy jest możliwość degustacji i obserwowania, jak przyrządza się w autentycznych wnętrzach chałup przy trzonach kuchennych potraw regionalnych na bazie ziemniaków, takich jak: kaszubskie kluski ziemniaczane łyżką kładzione, szadolce i kulanki kaszubskie, plince kaszubskie, pulki kaszubskie oraz zupa kartoflanka. W czasie tego wydarzenia folklorystycznego na terenie muzeum skansenowskiego odbywają się rozmaite prezentacje dawnych zawodów, tradycyjnych zajęć i wiejskich rzemiosł, które połączone są z możliwością ich nauki oraz zakupu gotowych wyrobów rękodzielniczych. Na stoiskach zlokalizowanych na całym terenie muzeum, prezentowane są przez Koła Gospodyń Wiejskich potrawy regionalne oraz tradycyjne produkty żywnościowe (przetwory owocowe, warzywne, wędliny, pieczywo, ciasta, soki i nalewki), które zostały wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹².
3. **„Jarmark Produktów Tradycyjnych”** w Górnośląskim Parku Etnograficznym w Chorzowie (woj. śląskie) – organizowany jest w ostatnią niedzielę lipca. Podczas jego trwania odbywa się wojewódzki finał Ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, gdzie wyłaniane są tradycyjne produkty żywnościowe i potrawy regionalne kandydujące do nagrody „Perły”. Podczas tego kulinarnego wydarzenia mieszkańcy regionu oraz licznie przybywający etnoturyści i *foodies* (turyści kulinarni) mają wyjątkową możliwość spróbowania wielu oryginalnych potraw i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, które są charakterystyczne dla wszystkich subregionów województwa śląskiego. Jarmark zawsze jest niepowtarzalną okazją dla ogółu osób zainteresowanych tematyką regionalnego dziedzictwa kulinarnego do degustacji i zakupu śląskich specjałów kulinarnych, które zostały już wpisane lub dopiero ubiegają się o wpis na krajową Listę Produktów Tradycyjnych. W czasie trwania tego wydarzenia w różnych częściach muzeum skansenowskiego odbywają się też pokazy kulinarne, które dotyczą sporządzania potraw regionalnych, za-

¹² Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w wydarzeniu kulinarnym dotyczącym regionalnego pożywienia ludowego oraz <http://www.muzeum-wdzydze.gda.pl/kartofel.html> (dostęp: 08.10.2019).

równy tych typowych dla codziennej kuchni śląskiej, jak również świątecznej, czyli zgodnej z rokiem liturgicznym. W trakcie pokazów prowadzonych przez Koła Gospodyń Wiejskich istnieje możliwość ich degustacji, zakupu, otrzymania wielopokoleniowych przepisów kulinarnych czy też nabycia książek kucharskich związanych z różnymi aspektami pożywienia śląskiego¹³.

5. Podsumowanie

W dobie powszechnej globalizacji i masowej dostępności produktów żywnościowych wytwarzanych na skalę przemysłową, coraz więcej osób poszukuje żywności wysokiej jakości. Nie od dziś wiadomo, że dziedzictwo kulinarne polskiej wsi i jego kultywowanie jest możliwe przede wszystkim dzięki aktywności Kół Gospodyń Wiejskich, które bardzo często biorą udział w licznych konkursach i wydarzeniach kulinarnych. Współcześnie, gdzie więzi społeczne są zachwiane z powodu bezosobowych relacji w różnego typu sklepach wielkopowierzchniowych – niemałego znaczenia nabiera bezpośredni kontakt z lokalnym producentem żywności. Wiejskie gospodynie są niezwykle otwarte na osoby zainteresowane przygotowywanymi przez nie wielopokoleniowymi specjałami, a dbając o przekazywanie swojego dziedzictwa kulinarnego przyczyniają się do rozwoju regionalnej kultury ludowej.

Istotną rolę w tym zakresie spełniają również muzea skansenowskie, które w swojej ofercie turystycznej promują pożywienie ludowe, m.in. poprzez zapraszanie Kół Gospodyń Wiejskich do podejmowanych na swoim obszarze wszelkich inicjatyw. Muzea skansenowskie w trakcie organizacji rozmaitych lekcji muzealnych czy wydarzeń folklorystycznych, często decydują się na określony motyw przewodni. Jednym z nich jest dziedzictwo kulinarne, które dostarcza pozytywnych bodźców, i na każdym kroku potwierdza niezwykłość doświadczenia, w jakim uczestniczy etnoturysta czy *foodie* (turysta kulinarny). Odwiedzający muzea skansenowskie odczuwają w nich niepowtarzalny klimat tzw. „autentycznej przestrzeni”, co skłania ich do refleksji o przemijaniu smaków, które były dawniej charakterystyczne wśród społeczności zamieszkującej konkretną wieś lub region etnograficzny.

Turystyka etnograficzna sprzyja poszukiwaniu swojej tożsamości, zacieranej przez przemijające kolejne pokolenia, a także ma swój wyraz w wielu inicjatywach podejmowanych przez mieszkańców poszczególnych miejscowości, gdzie zlokalizowane są muzea skansenowskie. Świadomy etnoturysta nawiązuje bezpośred-

¹³ Opracowano na podstawie aktywnego uczestnictwa w wydarzeniu kulinarnym dotyczącym regionalnego pożywienia ludowego oraz <http://muzeumgpe-chorzow.pl/pl/imprezy-plenerowe/> (dostęp: 08.10.2019).

ni kontakt z tradycyjnym życiem wiejskim, rzemiosłem ludowym, miejscowym folklorem wsi oraz spożywa regionalne specjały kulinarne. Etnoturysta w muzeach skansenowskich bardzo chętnie uczestniczy w degustacjach tradycyjnych produktów żywnościowych i potraw, z dużym zaangażowaniem aktywnie uczestniczy w ich przygotowywaniu, poznając nie tylko lokalne surowce, stare receptury, ale przede wszystkim historię oraz kulturę żywieniową, która ma związek z regionem i lokalną społecznością.

LITERATURA

1. Buczkowska K. (2008): Turystyka kulturowa. Przewodnik metodyczny. Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego w Poznaniu, Poznań.
2. Burszta J. (1987): Folklor, [w:] Słownik etnologiczny. Terminy ogólne, red. Z. Staszczak, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa-Poznań, 89-100.
3. Kasperska E. (2011): Muzea etnograficzne na wolnym powietrzu a ich wartość marketingowa dla regionu. *Ekonomiczne Problemy Usług*, 75 (663), 337-351.
4. Kowalczyk A. (2008): Współczesna turystyka kulturowa: między tradycją a nowoczesnością, [w:] Turystyka kulturowa (spojrzenie geograficzne), *Geografia Turyzmu t. 1*, red. A. Kowalczyk, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa, 9-57.
5. Kurek A., Szmytke R. (2003): Turystyka aktywna i specjalistyczna, [w:] Turystyka rekreacyjna oraz turystyka specjalistyczna, red. T. Burzyński, M. Łabaj, Wydawca Biuro Ekspertyz Finansowych, Marketingu i Consultingu, „Uniconsult”, Warszawa, 147-150.
6. Milewska M., Prączko A., Stasiak A. (2017): Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej. *Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne*, Warszawa.
7. Mokras-Grabowska J. (2009): Możliwości rozwoju turystyki kulturowej obszarów wiejskich w Polsce. *Turystyka Kulturowa*, nr 1, http://www.turystykakulturowa.org/pdf/2009_01_02.pdf, dostęp:01.10.2019), 14-31.
8. Mokras-Grabowska J. (2013): Zasoby kultury ludowej jako komponent przestrzeni turystycznej. *Turyzm*, 23 (2), 47-53.
9. Mokras-Grabowska J., Wyszowska I., Jędrysiak T. (2019): Turystyka etnograficzna, Wydawnictwo Fundacja Oko-Lice Kultury w Zblewie, Zblewo.
10. Olbryt E. (2014): Edukacja muzealna w placówce typu skansenowskiego na przykładzie Muzeum Wsi Opolskiej. *Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej*, nr 4, 97-102.
11. Orłowski D., Woźniczko M. (2007): Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej, [w:] Turystyka wiejska a edukacja – różne poziomy, różne wymiary, red. J. Sikora, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań, 228-241.
12. Orłowski D., Woźniczko M. (2015): Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich, [w:] *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, red. B. Krakowiak, A. Stasiak, Wydawnictwo Regionalnej Organizacji Turystycznej Województwa Łódzkiego oraz Instytutu Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, 251-272.

13. Światała-Trybek D., Przymuszała L. (2018): Dobry żur kiej w nim szcur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
14. Włodarska-Koszutowska G. (2014): Lekcja smaku. Kilka uwag o kulinariach, tożsamości, edukacji muzealnej i regionalnej, [w:] Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, red. S. Klein-Wrońska, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów Na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 13, Wdzydze Kiszewskie, 269-273.
15. Woźniczko M., Orłowski D. (2014a): Malowana Wieś Zalipie jako przejaw turystyki etnograficznej na Powiślu Dąbrowskim, Zarządzanie w Kulturze t. 15, z. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, Kraków, 181-197.
16. Woźniczko M., Orłowski D. (2014b): Plenerowe imprezy kulinarne w muzeach skansenowskich jako element uatrakcyjniający ofertę turystyczną obszarów wiejskich, [w:] Infrastruktura okołoturystyczna jako element wzbogacający ofertę obszarów wiejskich, red. C. Jastrzębski, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, Kielce, 85-107.
17. <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/etnografia;3898893.html>, (dostęp: 01.10.2019).
18. <http://muzeumgpe-chorzow.pl/pl/imprezy-plenerowe/> (dostęp: 08.10.2019).
19. https://www.muzeumkluki.pl/oferta_educacyjna-1.html (dostęp: 05.10.2019).
20. <http://www.muzeum-wdzydze.gda.pl/kartofel.html> (dostęp: 08.10.2019).
21. <http://muzeum.wloclawek.pl/serwis/edukacja/park-etnograficzny/> (dostęp: 05.10.2019).
22. <http://muzeumwsiopolskiej.pl/kuchnia-slaska/> (dostęp: 05.10.2019).
23. <https://mwmskansen.pl/imprezy-plenerowe> (dostęp: 08.10.2019).

DOMINIK ORŁOWSKI, MAGDALENA WOŹNICZKO

DZIEDZICTWO KULINARNE I JEGO MIEJSCE W TURYSTYCE ETNOGRAFICZNEJ A PRZYKŁADZIE MUZEÓW SKANSENOWSKICH

Słowa kluczowe: *dziedzictwo kulinarne, turystyka etnograficzna, muzeum skansenowskie*

STRESZCZENIE

Muzea skansenowskie, ze względu na swoje nieocenione walory są idealną przestrzenią dla popularyzacji wiejskiego dziedzictwa kulturowego, a zwłaszcza pożywienia charakterystycznego dla grup etnograficznych, które występują na danym obszarze działalności muzeum.

W opracowaniu zaprezentowano zjawisko turystyki etnograficznej w świetle literatury naukowej, następnie omówiono wybrane lekcje muzealne prezentujące zagadnienia pożywienia ludowego, a na zakończenie przedstawiono wydarzenia folklorystyczne promujące wiejskie dziedzictwo kulinarne, które stanowią element oferty turystyki etnograficznej w muzeach skansenowskich.

Celem pracy jest ukazanie dziedzictwa kulinarnego i jego miejsca w turystyce etnograficznej na przykładzie funkcjonowania muzeów skansenowskich, które w ostatnich latach

sprzyjają rozwojowi tego rodzaju turystyki kulturowej w Polsce. Do przygotowania opracowania zastosowano badania niereaktywne – metodę analizy treści, w których wykorzystano dane wtórne pochodzące z literatury przedmiotu i technikę obserwacji uczestniczącej podczas licznych wizyt studyjnych w muzeach skansenowskich w różnych częściach Polski, w latach 2009-2019.

DOMINIK ORŁOWSKI, MAGDALENA WOŹNICZKO

CULINARY HERITAGE AND ITS POSITION IN ETHNOGRAPHIC TOURISM
ON THE EXAMPLE OF OPEN-AIR MUSEUMS

Keywords: *culinary heritage, ethnographic tourism, open-air museum*

SUMMARY

Open-air museums, due to their invaluable values, are an ideal space for popularizing the rural cultural heritage and particularly food characteristic for ethnographic groups that occur in the area of the museum's activity.

The study presented the phenomenon of ethnographic tourism in the light of scientific literature, then it discussed selected museum lessons presenting the issues of folk food, and finally it presented folklore events promoting rural culinary heritage, which are part of the ethnographic tourism offer in open-air museums.

The aim of the work is to show the culinary heritage and its place in ethnographic tourism on the example of functioning of open-air museums, which recently have promoted the development of this type of cultural tourism in Poland. Non-reactive research - a method of content analysis was chosen to prepare the study. It used secondary data from the literature on the subject and the technique of participating observation during numerous study visits to open-air museums in various parts of Poland in 2009-2019.

e-mail: orlowskidominik@wp.pl
e-mail: mwozniczko@poczta.onet.pl