

Karolina Buczkowska-Goląbek, turystykakulturowa@interia.pl

Katarzyna Herbig

Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu

Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży

Słowa kluczowe: turystyka kulinarna, kuchnie zagraniczne/kuchnie świata, atrakcja turystyczna, podróż wyobrażona, podróż wspomnieniowa

Streszczenie

Tematyka artykułu dotyczy kuchni świata, które są bardzo popularne wśród Polaków i które za pośrednictwem rozmaitych form są lub stają się swoistą atrakcją turystyczną. Autorki poddały owe formy analizie i omówiły je ujmując w cztery grupy tematyczne: cyklicznych eventów kulinarnych, szlaków kulinarnych, warsztatów kulinarnych oraz restauracji serwujących kuchnie zagraniczne. Produkty z pierwszych trzech grup zostały opisane z założeniem, że wszystkie mogą wpisywać się w kontekst trzech czasów podróży, pozwalają bowiem turystom marzyć, działać i wspominać, podczas odbywania podróży wyobrażeniowych, realnych i/lub wspomnieniowych. W przypadku ostatniej grupy tematycznej autorki tekstu nie charakteryzują restauracji, lecz ukazują – na podstawie przeprowadzonych badań (wywiadów i analizy źródeł pisanych) – jak kontekst trzech czasów podróży dotyczy w rzeczywistości ich właścicieli oraz klientów.

Wprowadzenie

W ostatnich kilku latach zauważalne jest w Polsce zwiększone zainteresowanie naszych rodaków kuchnią i kulinariami. Stacje telewizyjne emitują różnorodne programy o tej tematyce, księgarnie pełne są książek i czasopism kulinarnych, w Internecie rekordy popularności biją blogi autorstwa miłośników gotowania, przybywa też ofert warsztatów i eventów kulinarnych. Mimo rozwijającej się i propagowanej zewsząd mody na regionalne produkty i powrót do dawnych polskich smaków, przypraw i receptur, popularnością cieszą się także kuchnie innych krajów, czego dowodzi rosnąca liczba restauracji serwujących kuchnie zagraniczne, a także udział Polaków w różnego rodzaju festiwalach podejmujących tematykę kuchni zagranicznych oraz ich obecność na turystycznych szlakach kulinarnych i na warsztatach gotowania.

Ilość i różnorodność lokali gastronomicznych oraz ofert kulinarnych, zwłaszcza w dużych miastach, jest ogromna, co pozwala z wybranymi kuchniami zagranicznymi obcować na co dzień i umożliwia dostęp do nich. Wizyty w restauracjach serwujących dania kuchni zagranicznych i uczestnictwo w eventach je promujących nierzadko są dla poszczególnych osób częścią wyobrażonej, zaplanowanej na przyszłość podróży lub wspomnieniem czy podsumowaniem podróży już odbytej. Dla niektórych są po prostu substytutem wyjazdu, którego nigdy nie zrealizowali i nie mają szans w tej chwili odbyć. Dla innych kuchnie świata stanowią motywację do podejmowania realnych podróży, czasami bardzo odległych i egzotycznych, a czasami odbywanych po Polsce do lokali serwujących dane kuchnie lub na eventy kulinarne odnoszące się do nich (jest wiele powodów takiego postępowania – od ekonomicznych, przez społeczne, zdrowotne, aż po psychologiczne). Motywacja do wyjazdu za granicę pojawia się u niektórych właśnie po zapoznaniu się z kuchnią danego kraju u siebie.

Dotychczas w literaturze przedmiotu (w kilku znaczących zwartych publikacjach i artykułach na temat turystyki kulinarnej¹) uwagę poświęcano bardziej kuchni polskiej i polskich regionów oraz odnoszącym się do niej różnorodnym eventom kulinarnym aniżeli tematyce kuchni świata (jeżeli już to miało miejsce, to w innym niż tutaj kontekście). Autorki artykułu postanowiły więc przyjrzeć się temu zagadnieniu, w szczególności zaś możliwościom i sposobom doświadczania oraz poznawania kuchni zagranicznych na terenie Polski. Poddały analizie i omówieniu wybrane (najważniejsze lub przykładowe) wydarzenia, szlaki kulinarne, warsztaty, restauracje o tematyce kuchni świata, które można zaliczyć w poczet kulinarnych atrakcji turystycznych. Przy omawianiu restauracji wzbogacenie tekstu stanowią wypowiedzi właścicieli tych lokali oraz klientów niektórych z nich. Całość ujęta jest w kontekst wspomnianych powyżej trzech czasów podróży: podróży wyobrażonej, rzeczywistej i wspomnieniowej. Wskazane inicjatywy mogą bowiem realizacji każdej z nich służyć i często służyć.

Teoretyczne objaśnienie zagadnienia trzech czasów podróży oraz wynik przeprowadzonej analizy badawczej zamieszczone będą w dalszej części pracy, gdyż na początku autorki postanowiły zawrzeć krótkie wprowadzenie historyczne, odnoszące się do styczności Polaków z kuchniami świata w kilku wcześniejszych dekadach, co niewątpliwie miało swoje przełożenie na tak spore zainteresowanie nimi obecnie. Tym bardziej, że wówczas styczność owa mieściła się głównie w sferze podróży wyobrażonej, możliwej do realizacji w dość zawężonej skali.

Przygoda współczesnych Polaków z kuchnią zagraniczną – wprowadzenie historyczne

Po trudnym okresie II Wojny Światowej bardzo zmienił się charakter lokali gastronomicznych w Polsce. Restauracje przestały być luksusowym miejscem z zagranicznymi daniami (co było bardzo popularne w okresie 20-lecia międzywojennego), a zaczęły być placówkami państwowymi, w których serwowano proste, najtańsze dania, do przygotowania których nie przykładano zbyt wielkiej wagi. W szarym okresie PRL-u kuchnia sprzed wojny, serwująca drogie, egzotyczne produkty i wyrafinowane dania nie była dostępna dla przeciętnego Polaka, mimo że mieszkańcy Polski zafascynowani byli zachodnim stylem życia, a także zachodnimi kulinariami [Milewska, Prączko, Stasiak 2010, s. 44]. Popularnymi wówczas daniami były – choć obco brzmiące, to niemające z zagranicą nic wspólnego – śledź po japońsku czy fasolka po bretońsku.

Po okresie PRL-u polska gastronomia stopniowo zaczęła wracać do wyższych standardów, w dużej mierze dzięki usamodzielnieniu się restauracji, których prowadzenie z powrotem przejęli prywatni właściciele [Milewska, Prączko, Stasiak 2010, s. 44]. To sprzyjało z kolei pojawieniu się w nich zagranicznych kucharzy, takich jak Kurt Scheller, który najpierw został szefem kuchni restauracji „Bristol”, a następnie w hotelu „Sheraton”, jak również prowadził swój własny program telewizyjny *Alfabet kulinarny Kurta Schellera*². Do wzrostu jakości kuchni w Polsce przyczyniły się również międzynarodowe sieci (np. „Mriott”, „Sheraton”, „Radisson SAS”), otwierające pierwsze hotele w Polsce

¹ *Kultura i turystyka. Wokół wspólnego stołu*, pod red. B. Krakowiak i A. Stasiaka (Wyd. ROT Woj. Łódzkiego, Łódź 2015); M. Woźniczko, T. Jędrzyński, D. Orłowski, *Turystyka kulinarna* (PWE, Warszawa 2015); *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce* (pod red. H. Mały, Wyd. WSTiJO w Warszawie, Warszawa 2013); *Turystyka kulinarna*, pod red. M. Dereka („Prace i Studia Geograficzne”. Uniwersytet Warszawski, Warszawa 2013); artykuły z wydania tematycznego czasopisma „Turystyka Kulturowa” o turystyce kulinarnej (www.turystykakulturowa.org, Vol. 5: wrzesień-październik 2016, pdf).

² Był on „nabytkiem” zza granicy, pierwszym polskim kucharzem-celebrytą, zwracającym uwagę Polaków na dobrą, jakościową kuchnię.

i wymagające utrzymania określonych standardów i podwyższenia jakości polskich restauracji hotelowych [Stasiak 2015, s. 122-123].

Dobre jakościowo dania kuchni zachodnioeuropejskiej nie mieściły się jednak w budżecie przeciętnego Polaka. Zachwyciły go więc tanie fast foody (w barach szybkiej obsługi) czy nowości, takie jak dania w proszku, mleka i owoce w puszkach. Pomimo dostępności tych produktów na rynkach zagranicznych już na przełomie XIX i XX wieku, do naszego kraju napłynęły one z opóźnieniem, zatrzymane poprzez wojny i żelazną kurtynę. Wszystkie były powiewem luksusu zza granicy czy wręcz zza oceanu i tanim zamiennikiem luksusowego, zagranicznego życia [Milewska, Prączko, Stasiak 2010, s. 44].

Pionierami gotowania – dostępnych dla wszystkich – obcych kuchni w Polsce stali się po 1989 r. Wietnamczycy. Jak podaje Robert Makłowicz – znany kulinarny trawelebryta [Najsztub 2014]: „W 1989, 1990, 1991 r. jak grzyby po deszczu wyrastały budki wietnamskie, często podszywające się pod chińskie. Tam bardzo często nie gotowali kucharze zawodowi, a jedzenie mało przypominało oryginalne wietnamskie czy chińskie, jednak było czymś nowym”.

W 1992 roku otwarta została pierwsza w Polsce restauracja McDonald's. W pierwszym dniu funkcjonowania lokal zdołał zrealizować około 13 tysięcy zamówień [Stasiak 2015, s. 122]. Było to wydarzenie, na które zaproszono gości specjalnych, a hamburgery zamawiane były przez klientów w założonych specjalnie na tę okazję garniturach. Dowodzi to jak bardzo Polacy chcieli zakosztować w szarej, pokomunistycznej Polsce wymarzonej wyidealizowanej Ameryki. Nie znano pojęcia jakości i odrzucono pojęcie smaku i zdrowia na rzecz symbolu komercjalizacji.

Jak można zacytować dalej za Makłowiczem [Najsztub 2014]: „Potem pojawiły się pizze, ale to był przede wszystkim zachwyty nad fast foodem, synonimem tego upragnionego Zachodu. Więc zaczęły powstawać sieci hamburgerowo-pizzowe. Dopiero potem dołączyły te pizze domorośle, bo na początku lat 0. pojawiła się grupa ludzi, którzy mieli pieniądze i chcieli zainwestować. Jak ktoś się dorobił na przemyśle spirytusu *Royal*, to najprostszym wyjściem wydawało się otwarcie restauracji, bo ich prawie nie było. Brali się do tego ludzie najczęściej nieprzygotowani fachowo, więc chwyтали się najprostszego pomysłu, czyli właśnie pieca i pizzy”. Krzysztof Prosiński, który zajmuje się szkoleniem restauratorów, podaje, że „po wielkiej przemianie”, oprócz barów szybkiej obsługi i „chińszczyzny”, w restauracjach zakręlowała kuchnia śródziemnomorska, a po roku 2000 prym wiodła głównie kuchnia włoska [Kawczyńska 2014].

Chęć poznawania kuchni zagranicznych oraz ich popularność wśród Polaków pojawiła się wraz z otwarciem granic, kiedy to zaczęli oni odbywać pierwsze podróże do Włoch, Hiszpanii, Francji i wielu innych krajów Europy i świata.

W ostatnich kilku latach przejawem nowego trendu stało się w Polsce odrzucenie fast foodów i zafascynowanie się nurtem slow food. Tendencja ta wzrasta z roku na rok i wreszcie, po wielu latach, Polacy zaczęli doceniać kulturę kulinarną, dania regionalne oraz oryginalne produkty innych kuchni [Dominik 2015, s. 51]. Obecnie Polacy chcą wracać do korzeni, do zapomnianych tradycyjnych smaków, opartych na lokalnych produktach, ale jednocześnie – pod wpływem rosnącej świadomości żywieniowej oraz licznie odbywanych podróży zagranicznych i coraz bardziej otwartego dla nich świata – ciekawią ich także smaki innych narodów i chcą poszerzać doświadczenie kulinarne oraz znajomość obcych kuchni.

O Polakach aktualnie wiadomo, że w kuchni bardzo lubią eksperymentować, tworząc zagraniczne, znane i lubiane dania, chociażby kuchni śródziemnomorskiej, meksykańskiej czy chińskiej. Próbuje też nieco łatwiejszej kuchni amerykańskiej oraz bardzo modnej ostatnio kuchni hiszpańskiej. Badani przez platformę Cooklet respondenci oświadczyli, że inspirują się kuchnią *fusion*, najczęściej gotują ze składników, które znajdują w lodówce oraz istotne znaczenie ma dla nich sezonowość [Kim jest polski foodie? <http://zwierciadlo.pl>, 8.12.2016].

Trzy czasy podróży – objaśnienia terminologiczne

Trzy ujęcia podróży, zwane trzema czasami podróży lub triadą czasów każdej podróży, do których autorki odnoszą się w niniejszym artykule, są powszechnie znane w turystyce, niemniej jednak wymagają szczegółowego zdefiniowania. Ta słynna teoria zaprezentowana została ponad czterdzieści lat temu przez Marca Boyera w tekście *Le Tourisme*, a na grunt polski przełożył ją Krzysztof Przeclawski [1996, s. 37]. Jej omówienia i interpretacje znaleźć można także w tekstach innych polskich autorów, jak Krzysztofa Podemskiego [2005, s. 11] czy Krzysztofa Borkowskiego [2009, s. 132]. Poniżej autorki zamieszczają definicje, będące kompleksową kompilacją definicji zawartych we wspomnianych źródłach wraz z listą różnych nazw poszczególnych czasów podróży. W zakończeniu artykułu każdy czas podróży zostanie dodatkowo odniesiony do aspektu spotkania turysty z kulinariami i odpowiednio zdefiniowany (za Andrzejem Stasiakiem, 2016).

Bazą wyjścia przy zdefiniowaniu trzech czasów podróży było dla Boyera stwierdzenie: „Podróż to są trzy podróże, trzy etapy myśli, to jest najpierw to, czego się pragnęło, co się przeczuwało i często nieświadomie, przed wyjazdem nazywało; to są na miejscu widziane rzeczy, a później, po powrocie, to jest to, co zatrzymujemy, co naprawdę pozostało w nas z tego doświadczenia” [Przeclawski 1997, s. 37].

Pierwszy człon triady czasów podróży to podróż wyobrażona, zwana też imaginacyjną, upragnioną lub mentalną. To inaczej mówiąc pragnienie, wyobrażenie, przeczucie dotyczące planowanej podróży. To „prepodróż”, która „trwa od momentu odczucia potrzeby opuszczenia miejsca stałego przebywania do czasu rozpoczęcia podróży rzeczywistej” [Przeclawski 1996, s. 37]. Na tym etapie turysta zbiera informacje (od innych osób, ze środków masowego przekazu, z folderów, informatorów turystycznych itp.) o możliwych kierunkach wyjazdu, warunkach finansowych, jakości świadczeń, jak również planuje i przygotowuje się do osiągnięcia sobie tylko wiadomych celów. To etap intelektualnego i emocjonalnego przygotowania do podróży, na które składa się między innymi studiowanie relacji podróżniczych, przewodników, oglądanie map, rozmawianie z osobami, które były „tam” czy wreszcie przygotowanie trasy podróży [Borkowski 2009, s. 132; Podemski 2005, s. 11]. Podemski [2005, s. 11] odnosi podróż tę także do dwóch innych kwestii. Podróżą mentalną nazywa także „zdobywanie wiedzy o innych krajach i kulturach poprzez naukę obcych języków, studiowanie ich historii, literatury czy geografii”, jak również zjawisko „marzenia na jawie” o jakimś innym konkretnym miejscu na mapie świata i budowanie sobie w głowie jego wizerunku, by dopiero po latach, a być może nigdy, te marzenia zrealizować.

Drugi czas podróży to podróż rzeczywista, przeżywana. To wrażenia przeżywane w trakcie pobytu, podczas którego weryfikowane są wyobrażenia ukształtowane przed podróżą. Następuje wówczas konfrontacja marzeń i wizji turystów z napotkaną rzeczywistością [Stasiak 2016, s. 22]. Podczas tego etapu podróży wykorzystywane są materiały informacyjne dotyczące odwiedzanego miejsca, np. przewodniki turystyczne [Przeclawski 1996, s. 37].

Trzeci czas podróży zwany jest „wspomnieniami wędrowcy”. To podróż wspomniana, wspomnieniowa, zapamiętana, przedłużona i oparta o doświadczenie. Określeniem tym nazywane są „procesy pamięciowe związane z ponownym przeżywaniem wrażeń z imprezy, porównaniem podróży wyobrażonej z podróżą rzeczywistą czy chęcią zatrzymania przeżyć z podróży” [Borkowski 2009, s. 132]. Na tym etapie wraca się do odwiedzonego terenu przez oglądanie zdjęć, nakręconych filmów video, notatek z podróży [Przeclawski 1996, s. 37]. Ryszard Kapuściński [2004, s. 79] mówił o tym przeżyciu następująco: „(...) podróż praktycznie nie kończy się nigdy, bo taśma pamięci kręci się w nas dalej, mimo, że fizycznie dawno już nie ruszamy się z miejsca”.

Baza wybranych atrakcji kulinarnych o tematyce kuchni zagranicznych

Analiza różnorodnych stron internetowych³, 28 numerów czasopisma „Kuchnia. Magazyn dla smakoszy” (z lat 2014-2016) oraz licznych folderów i materiałów o tematyce kulinarnej, pozyskanych na targach turystycznych Tour Salon w Poznaniu w latach 2014-2016, pozwoliła stwierdzić, że w Polsce organizowane i podejmowane jest obecnie wiele imprez oraz inicjatyw mających na celu promowanie i prezentowanie kuchni zagranicznych. Część z nich to samodzielne imprezy lub produkty kulinarne, pozostałe są elementem składowym większych eventów i projektów kulturalnych. Niektóre mają charakter bardziej elitarny, przeznaczane są dla mniejszych grup uczestników, inne to typowe wydarzenia czy lokale o charakterze otwartym dla masowej publiczności. Uszeregowane zostały w grupy tematyczne: cyklicznych eventów kulinarnych, szlaków kulinarnych, warsztatów kulinarnych. Produkty z tych trzech grup zostały opisane z założeniem, że wszystkie mogą wpisywać się w kontekst trzech czasów podróży, pozwalają bowiem turystom marzyć, działać i wspominać podczas odbywania podróży wyobrażeniowych, realnych i/lub wspomnieniowych. Ostatnia, czwarta grupa tematyczna, odnosi się do restauracji serwujących kuchnie zagraniczne. W tym przypadku autorki tekstu nie charakteryzują ich, lecz ukazują – na podstawie przeprowadzonych badań (wywiadów i analizy źródeł pisanych) – jak kontekst trzech czasów podróży dotyczy w rzeczywistości ich właścicieli oraz klientów.

Kuchnie zagraniczne jako temat przewodni cyklicznych wydarzeń kulinarnych

Niewątpliwie wydarzeniem, które należy wymienić jako pierwsze, jest Kino Kulinarne festiwalu filmowego „Transatlantyk”. Pierwsza edycja imprezy PGNiG „Transatlantyk” Festival odbyła się w sierpniu 2011 roku w Poznaniu i jest kontynuowana corocznie (w 2016 r. zmianie uległo miejsce festiwalu – po raz pierwszy festiwal gościł w Łodzi). Ideę przedsięwzięcia zapoczątkował Jan A.P. Kaczmarek, który jest aktualnie jego dyrektorem artystycznym. W ramach „Transatlantyku” odbywa się wspomniane Kino Kulinarne, trwające od 2 do 5 dni, podczas którego wyświetlane są seanse filmowe o tematyce kulinarnej. Ucztę duchową uzupełnia uczta smakowa, gdyż każdemu z seansów towarzyszy kolacja przygotowana przez szefów kuchni. Bilet na film wraz z kolacją kosztuje ok. 180 złotych od osoby i obejmuje pokaz filmu wraz z czterodaniową kolacją składającą się z przystawki, pierwszego dania, głównego dania i deseru. Za każdą z kolacji odpowiedzialna jest inna osoba. Dotychczas za przygotowanie posiłku byli odpowiedzialni tacy szefowie kuchni jak: Wojciech Modest Amaro, Witold Iwański, Ernest Jagodziński, Ewa Malika Szyc-Juchnowicz czy szef kuchni w poznańskiej restauracji Bazar 1838 – Jacek Fedde. Kolacje odbywały się w różnych przestrzeniach i miejscach. Z Kinem Kulinarным współpracuje bardzo wielu partnerów. W Poznaniu były to m.in.: delikatesy „Piotr i Paweł”, magazyn kulinarny „Food&Friends”, projekt „Winosfera”, przewodnik gastronomiczny „Gault&Millau”, Centrum Kultury Zamek, a także wiele hoteli, restauracji oraz kawiarni [www.transatlantyk.org/, 12.09.2016]. Kino Kulinarne corocznie jest wielkim wydarzeniem dla polskich foodies, blogerów kulinarnych czy szefów polskich restauracji. Mimo ceny, która jest raczej wysoka, miejsca trzeba rezerwować z wyprzedzeniem, gdyż bardzo szybko zostają wykupione. Wydarzenie jest precyzyjnie zaplanowanym doświadczeniem kulinarnym, począwszy od specjalnie wyselekcjonowanych seansów, poprzez wrażenia smakowe, skończywszy na ludziach, którzy z wielką pasją udzielają się przy organizacji festiwalu. Seanse obejmują zarówno dokumenty jak i filmy obyczajowe, które związane są z kulinariami, opowiadają o nurcie slow food (przykład filmu wyświetlonego w ubiegłych latach: *Historia Ruchu Slow Food*), hodowcach i rolnikach (*Małże i miłość*) czy przemyśle

³ Spis wykorzystanych źródeł zawarty jest w bibliografii.

żywnościowym (*Food, inc*), ukazują szefów kuchni (*Podróż na sto stóp*), właścicieli sklepów lub restauracji (*The Sturgeon Queens*) bądź ludzi, którzy gotują dla przyjemności, ale za to z wielką pasją (*Smak Curry*) [www.transatlantyk.org, 12.09.2016].

Eventem o zupełnie innym charakterze są Targi Książki Kulinarnej, organizowane od 2013 r. (zawsze w lipcu) przez Martę Gessler i Qchnię Artystyczną. „To jedyne spotkanie łączące książki i gotowanie”, to „trzydniowe święto dla miłośników jedzenia, czytania o nim, oglądania go i wszystkiego, co z nim związane” [www.targikszazkikulinarnej.com/, 15.09.2016]. Pierwsza edycja imprezy przyciągnęła 3000 odwiedzających, którzy mogli skorzystać z oferty 30 wystawców i uczestniczyć w ponad 20 wydarzeniach. W drugiej edycji uczestniczyło o tysiąc osób więcej. Podczas targów w 2015 r. na odwiedzających czekała wystawa magazynów kulinarnych z całego świata. Na ekspozycję złożyło się kilkadziesiąt magazynów kulinarnych z krajów takich jak: Liban, Japonia, Norwegia czy USA, prezentujących często skrajnie odmienne podejście do jedzenia. Jak mówili przed eventem jego organizatorzy: „Wystawa połączy dwa tematy, wokół których zorganizowane zostały tegoroczne Targi, a więc kwestie doświadczenia i prawdziwego jedzenia. Prezentowane na niej pisma staną się punktem odniesienia dla poszukiwań odpowiedzi na pytania o to, kto odpowiada za to, co jemy i kto kreuje żywnościowe trendy. Ekspozycja ukaże różnice w postrzeganiu jedzenia i jego funkcji w różnych kulturach, a także pozwoli na odnalezienie ponadnarodowej wspólnoty kulinarnych doświadczeń” [www.targikszazkikulinarnej.com, 17.09.2016].

Dużą popularnością cieszą się eventy restauracyjne organizowane w różnych miastach Polski, z których najważniejsze to: Restaurant Week, Culinary Fest, Kawa Festival i Noc Restauracji.

Restaurant Week to impreza, która odbywa się dwa razy do roku, w edycji zimowej i jesiennej. Biorą w niej udział restauracje z miast takich jak: Warszawa, Poznań, Wrocław, Kraków, Łódź, Szczecin, Lublin, a także aglomeracji górnośląskiej oraz Trójmiasta. Pierwsza edycja wydarzenia odbyła się zaledwie dwa lata temu, w 2014 roku. Jest to festiwal, który zrzesza najlepsze, starannie wybrane autorskie restauracje w wyżej wymienionych miastach, serwujące dania lokalnej kuchni, kuchni fusion lub kuchni zagranicznej. Jest okazją dla tych lokali, by przez siedem dni zaprezentować się szerszej rzeszy klientów, którzy próbując dań w promocyjnej cenie (zestaw kosztuje 39 złotych i składa się z przystawki, dania głównego oraz deseru), zachęceni mogą wrócić by spróbować więcej [www.restaurantweek.pl, 14.04.2016]. Jak możemy przeczytać na stronie internetowej eventu, festiwal to „święto rosnącego poziomu polskiej sceny restauracyjnej oraz niepowtarzalna okazja na poznanie najlepszych restauracji w ich festiwalowym, popisowym wydaniu”. Wydarzenie tworzone jest przez grupę pasjonatów kulinarnych i gastronomicznych. Misją, jaką sobie wyznaczili to „wspieranie rozwoju oraz promocja polskiej, wysokiej jakości sceny restauracyjnej poprzez cykliczne, konsekwentne przybliżanie jej Gościom” [www.restaurantweek.pl/pl/zespol/, 14.04.2016]. Chcąc wziąć udział w imprezie należy zarejestrować się na stronie, zarezerwować miejsce w wybranej restauracji oraz uprzednio opłacić dania. Można zrobić to do godziny 17 w przeddzień zaplanowanej kolacji. Organizatorzy umożliwiają bardzo łatwy kontakt ze sobą: nurtujące gościa wątpliwości można rozwiązać dzwoniąc na infolinię, kontaktując się przez czat na stronie wydarzenia, bezpośrednio przez komunikator Facebook bądź mailowo. Swobodny charakter kontaktu powoduje, że gość nie czuje się speszony wizytą w wysokiej klasy restauracji, nawet jeśli na co dzień nie może pozwolić sobie na taką przyjemność. Edycjom zawsze towarzyszy temat przewodni, który ma na celu nadawać konkretny kierunek szefom kuchni oraz inspirować przy tworzeniu dań. Wiosną 2016 roku brzmiał on: *Kwitnąca scena restauracji* [www.restaurantweek.pl, 14.04.2016].

W ogólnych zarysach podobna, lecz w szczegółach nieco inna idea, Culinary Fest, została zapoczątkowana w 2013 roku przez Mateusza Żurka⁴, aktualnego szefa tego projektu.

⁴ Inicjator akcji udzielił autorkom artykułu wywiadu telefonicznego w dniu 14.04.2016 r.

Pracując w wydawnictwie magazynu, w którym stworzył osobny dział kuchni, nawiązał współpracę z restauratorami, która zaowocowała ideą wprowadzenia festiwalu do polskich miast. Wspólnie stwierdzono, że brakuje w naszym kraju popularnych za granicą imprez, opartych na formule tygodnia restauracji. Pierwsza edycja o tematyce „Smaki Świąt” była małą edycją świąteczną, która spotkała się z entuzjastycznym odbiorem i dużą ilością gości, co tylko potwierdziło organizatorom, że impreza ta była potrzebna w Polsce. Odbywa się ona cztery razy do roku w Poznaniu i Wrocławiu, a w 2016 roku objęła także miasta takie jak Warszawa, Kraków oraz Trójmiasto. Dotychczas odbyło się już jedenaście edycji festiwalu. „Idea CF jest wymiana doświadczeń oraz odkrywanie nowych smaków i lokali na mapie Wrocławia/Poznania. Festiwal pozwala doświadczać kreatywności restauratorów i szefów kuchni” [www.facebook.com/CulinaryFest/, 14.04.2016].

Podczas trwającego tydzień wydarzenia, chętne restauracje przygotowują specjalne menu, w którym serwują przystawkę i danie główne. Są to dania degustacyjne, w cenie 5 zł przystawka, 12 zł danie główne (cały zestaw kosztuje 15 zł). Umożliwia to odwiedzenie wielu restauracji i spróbowanie nowych smaków. Każda edycja ma temat przewodni, który pozwala szefom kuchni na kreatywność i eksperymentowanie. Tytuły poprzednich edycji, które odbyły się w Poznaniu to: *Tradycja na nowo*, *W krainie owoców*, *Bukiet smaku*, *Kontrasty*, *Dziedzictwo kulinarne*, *Uczta zmysłów*, *Ogród smaku*, *Oszukać podniebienie*, *Bajkowa Kuchnia*, *Nuty smakowe* oraz ostatnia edycja, która odbyła się w maju tego roku miała tytuł *Sekret*. Serwowane dania są niekiedy małymi dziełami sztuki, intrygująco nazwane i niekiedy serwowane w ekscentrycznej formie. Zawierają takie elementy dania jak na przykład gąbka i ziemia jadalna, galaretkę z białego wina, musy, chipsy warzywne oraz makaronowe itd.

Do 2014 roku w festiwalu startowały restauracje oraz kawiarnie, ale od pięciu już edycji te drugie mają swoją osobną imprezę o nazwie Kawa Festival. Culinary Fest jest imprezą szeroko otwartą na gości i skierowaną do wielu osób, natomiast Kawa Festival jest bardziej niszowa, nastawiona na ludzi pasjonujących się kawą, choć za cel stawia sobie również zainteresowanie technikami parzenia kawy coraz większą ilość odbiorców. Kawa Festival odbywa się obecnie w Poznaniu, Wrocławiu, Trójmieście, Warszawie, a niedługo rusza także w Krakowie. Tematy imprez, jakie się odbyły to *Cappuccino*, *Caffè latte*, *Espresso*, *Alternatywnie*. Ostatnia edycja odbyła się pod hasłem *Bezmlecznie*, najbliższa będzie *Z mlekiem*. Głównym patronem imprezy jest „Radio ZetGold”, a w Warszawie „ChilliZet”. Ponadto wydarzeniom patronują także „KUKBUK”, „Gazeta Wyborcza”, Magazyn „Wino”, „Slow Life” oraz przewodnik kulinarny „Gault&Millau”. Patroni Kawa Festival to EuroZet i magazyny „Usta”, „Zwykłe Życie” oraz „Slow Life” [www.facebook.com/kawafestival, 18.09.2016].

Ostatnim restauracyjnym eventem kulinarnym, który autorki wybrały jako potencjalną atrakcję turystyki kulinarnej jest **Noc Restauracji**. To impreza mająca w 2016 roku swoją piątą edycję. Przygotowywana jest przez organizację Landbrandt. Bazuje głównie na szlakach kulinarnych, takich jak Kulinarny Poznań, Białostocki Szlak Kulinarny oraz Pomorskie Culinarny Prestige, ale nie ogranicza się wyłącznie do nich. Impreza stworzona została z myślą o szerokim kręgu odbiorców, lecz zapoczątkowano ją między innymi dla stałych gości restauracji, którym zaproponowana była pewna odmiana, mająca ich zaciekać. Ponadto organizatorzy chcieli zachęcić Polaków, żeby wyszli z domu i spróbowali dań lokalnych restauracji. Celem jest także przyciągnięcie do miast turystów kulinarnych zainteresowanych wydarzeniem. Pierwsza edycja Nocy Restauracji odbyła się w 2012 roku w Poznaniu, Białymstoku i Gdyni, w kolejnym roku do tego grona dołączył Gdańsk. W 2014 roku poza wyżej wymienionymi miastami do akcji przystąpił Pałac Mierzęcin, Zamek Tykocin oraz Pałac Kościeszki. Z roku na rok w imprezie zwiększa się udział restauracji wyższej klasy. Lokale czynne są do późnych godzin nocnych i przygotowują na ten wieczór specjalne dania. Są one dokładnie przemyślane i dopracowane, ukazują umiejętności i wiedzę szefa kuchni. Wiele restauracji łączy specjalności regionu

z zagranicznymi inspiracjami i serwuje je w niepowtarzalny sposób: w 2014 roku wielkie uznanie zyskała hybryda kultury kulinarnej Polski i Hiszpanii, jaką zaserwowali w hotelu „NH” w Poznaniu Rafał Sroczyński i Julian Redondo-Bueno, łącząc boczek ze świnki złotnickiej ze śródziemnomorskimi małżami Świętego Jakuba [www.nocrestauracji.pl, 8.05.2016].

Noc Restauracji uatrakcyjnijają pokazy kulinarne w wybranych lokalach – w maju 2016 r. były to między innymi pokazy: gotowania na żywo, przygotowania sorbetu oraz sferycznego jogurtu, wypieku chleba, produkcji czekolady, prezentacje barmańskie oraz kuchni molekularnej [www.nocrestauracji.pl, 8.05.2016].

Każdej edycji towarzyszy hasło przewodnie, które inspiruje kucharzy i nadaje ton imprezie. Pierwsza edycja odbywała się pod dość mrocznym hasłem: *Ogień, czerń, czerwień* i – jak pisali sami organizatorzy – okazała się być tzw. „klęską urodzaju” dla restauratorów. Temat drugiej edycji brzmiał: *Odczarowanie kulinarnej tradycji*, trzecia odbyła się pod hasłem: *Smak miasta – smak regionu*, czwarta w 2015 roku pod hasłem: *Kuchnia tradycyjna vs. Kuchnia przyszłości*. Temat tegorocznej, piątej edycji (20 maja 2016 r.), brzmiał: *Ziola i przyprawy* [www.nocrestauracji.pl, 9.05.2016].

Jeżeli chodzi o eventy otwarte dla masowej publiczności zainteresowanej kulinariami innych krajów, to niewątpliwie wspomnieć trzeba Festiwal Dobrych Smaków „Europa na Widelcu” we Wrocławiu, odbywający się od 2009 r. na wrocławskim Rynku. Zainspirowany został „wyborami czerwcowymi 1989 roku”, w których dwudziestą rocznicę odbył się po raz pierwszy. Wydarzenie to ma silne znaczenie historyczne, gdyż były to pierwsze po II wojnie światowej wolne wybory, których konsekwencją jest między innymi przystąpienie Polski do Unii Europejskiej. W czerwcu 2009 roku wrocławianie spotkali się przy wielkim, mającym 24 metry średnicy stole, zastawionym około pięćdziesięcioma daniami pochodzącymi z 27 krajów Unii Europejskiej. Święto spodobało się mieszkańcom Wrocławia i na stałe zagościło w kalendarzu imprez tego miasta. Odbywa się każdorazowo na początku czerwca, a jego edycje stały się dłuższe, bo kilkudniowe i z roku na rok są coraz ciekawsze [www.smakiwroclawia.pl, www.enw.smakiwroclawia.pl, 14.04.2016].

Jak można przeczytać na stronach internetowych festiwalu [www.smakiwroclawia.pl/o-festiwalu/, 14.04.2016]: „Wrocław jako jedno z pierwszych miast zaczął podkreślać swój potencjał kulinarny. Potencjał ten dostrzegli również mieszkańcy, restauratorzy i coraz częściej mówią o nim turyści odwiedzający miasto. „Europa na widelcu” jest projektem, który w miniskali odzwierciedla te tendencje – lokalni restauratorzy co roku gotują dla tysięcy odwiedzających Rynek wrocławian i przyjezdnych. Festiwal ma swoich wiernych fanów, wiele osób podkreśla to, że nie spróbowałoby niektórych dań, gdyby nie coroczne degustacje we Wrocławiu”.

Podczas trwania festiwalu organizowane są jarmarki, na których można kupić lokalną żywność, a także wina i tradycyjnie ważone piwa. Odbywają się także warsztaty kulinarne, między innymi z pieczenia domowego chleba czy przyrządzania szparagów, degustacje nalewek, targi książek kulinarnych, spotkania z blogerami, prezentacje regionów kulinarnych Europy i Polski oraz konferencje naukowe na temat zdrowego żywienia i diet, a także występy muzyczne. Imprezie od początku patronują kulinarny trawelebryta Robert Makłowicz oraz krytyk kulinarny Piotr Biknot. Festiwal został również doceniony przez przewodnik kulinarny „Gault&Millau”, który opisuje festiwal jako jedną z najciekawszych imprez kulinarnych w Polsce. Na imprezie można spróbować dań z wielu krajów, które podawane są we wrocławskich restauracjach, a menu dostępne jest na stronie internetowej festiwalu. Pieniądze ze sprzedaży dań finansują stypendia dla najzdolniejszych uczniów wrocławskiej szkoły gastronomicznej. Poza daniami kuchni krajów europejskich promowane są polskie specjały i produkty certyfikowane. Między innymi podczas festiwalu przyrządzane są dania z karpim milickim, promuje się dolnośląskie rzodkiewki, szparagi czy truskawki [www.enw.smakiwroclawia.pl, 14.04.2016].

Tegoroczna edycja festiwalu (czerwiec 2016 r.) odbyła się pod hasłem: *Europejskie Stolice Kultury*, jako że w tym roku Wrocław dzierży ten zaszczytny tytuł. Na wrocławskim rynku uczestnikom festiwalu przybliżono smaki regionów wszystkich dotychczasowych Europejskich Stolic Kultury (około 60 z blisko 30 krajów Europy) [www.enw.smakiwroclawia.pl, 14.04.2016].

Imprezą, która promuje kuchnie zagraniczne w Polsce jest także Europejski Festiwal Smaku w Lublinie. W 2015 roku odbyła się jego siódma edycja. Całorocznie działa strona internetowa Jem Lublin, która zamieszcza między innymi artykuły kulinarne, przepisy, a także recenzje lokalnych restauracji. Festiwal tworzą takie wydarzenia jak Jarmark Inspiracji, na którym nabyć można specjały różnych kuchni, jak również przedstawienia teatralne, koncerty, wernisaże oraz pokazy kulinarne. Ostatnia 7. edycja inspirowana była w znacznym stopniu kulturą oraz kuchnią gruzińską [www.europejskifestiwalismaku.pl/, 15.09.2016].

Jeszcze jednym przykładem ciekawej dla turystów imprezy kulinarnej jest Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu, który odbył się w 2016 r. już po raz dziesiąty. Jego główną atrakcją jest zawsze Jarmark Dobrego Smaku, odbywający się na płycie Starego Rynku. Ideą festiwalu jest udostępnienie gościom możliwości nabycia dobrych jakościowo produktów, zarówno regionalnych, jak i zagranicznych. U wystawców można nabyć zarówno lokalne sery, nalewki, wędliny, pieczywa czy miody, ale również wiele specjałów zza granicy, jak włoskie trufle, tureckie chałwy, wyroby z węgierskiej mangalicy, austriackie wina oraz oliwy włoskie. Podczas imprezy odbywają się też laboratoria smaku dla dzieci, konkursy kulinarne oraz wiele koncertów. Festiwal został polecony przez przewodnik „Gault&Millau” [www.ofds.pl, 25.08.2016].

Kuchnie świata na kulinarnych szlakach turystycznych

Szlaki kulinarne są bardzo atrakcyjnym czynnikiem turystycznym, który zachęca do podróży wielu smakoszy oraz turystów. W Polsce aktualnie możemy poszczycić się ponad trzydziestoma szlakami kulinarnymi, rozmieszczonymi na terenie całego kraju. Wybrane z nich w skład Konsorcjum „Polskie Szlaki Kulinarne”, które działa na podstawie Marketingowej Strategii Polski w sektorze turystyki w latach 2012-2020, koordynowane przez Polską Organizację Turystyczną [www.pot.gov.pl/o-polskiej-organizacji-turystycznej/p/wspolpraca/konsorcja-produktowe/konsorcjum--polskie-szlaki-kulinarne, 22.04.2016].

Polskie szlaki kulinarne są ściśle związane z charakterem miejsca, w którym się znajdują, zasobami, w jakie ten obszar jest bogaty oraz z historią danej krainy geograficznej. Szlaki mogą mieć stałą główną tematykę: istnieją szlaki serów, ryb, win, śliwek, ziół i restauracji tematycznych, ale też ich specyfika pozwala na dostosowywanie się do pór roku czy zainteresowania odbiorców. W znacznej większości szlaki kulinarne odnoszą się do wybranych aspektów kuchni lub produktów regionalnych, dwa z nich jednak opierają swą ofertę o lokale kuchni zagranicznych. Są to: Kulinaryny Poznań oraz Pomorskie Culinary Prestige.

Pierwszy z nich: **Kulinaryny Poznań** wyróżniają autorskie dania w kilkunastu poznańskich restauracjach takich jak: „Zagroda Bamberska”, „Nifty No20”, „Figa”, „Bazar 1838”, „Gusto Food&Wine”, „3 Kolory Cafe Grill&Restaurant”, „Blow Up Hall 5050”, „Cucina”, „Flavoria”, „Hugo Restaurant”, „Kyoykai Sushi Bar” czy „Mielżyński Wine Bar” oraz „Pastella”, „Piano Bar” i „Ratuszowa”. Tych piętnaście restauracji zasługuje na szczególną uwagę. Mimo różnych rodzajów kuchni, jakie serwują szefowie (są wśród nich kuchnie: polska, włoska, europejska, japońska), m.in. Jacek Fedde, Domink Narloch, Tomasz Owczarz czy zwycięzca piątej edycji programu Top Chef – Tomasz Purol, restauracje spaja jedna idea – serwują regionalne dla swej kuchni dania w nietypowym, nowatorskim wydaniu,

często w wersji fusion, łącząc znane Polakom klasyki z nowatorskimi smakami i składnikami. Szlak Kulinaryny Poznań skupił restauracje serwujące najlepsze dania w mieście, których szefowie kuchni zwracają szczególną uwagę na jakość składników i staranność przygotowania. Dania podawane na wzór tradycyjnych są wyszukane, dalekie od banału i tworzone z wysokogatunkowych, ekologicznych mięs. Jest to między innymi mięso z gęsi, kaczki, dziczyzny czy charakterystycznej dla regionu wieprzowiny złotnickiej, której sposób hodowli znacznie różni się od chowu zwierząt przeznaczanych do uboju. Szlak skupia się głównie na promowaniu wzorowej, regionalnej kuchni, ale zajmuje się również bardziej „codzienną” dla ludzi stroną gastronomii, recenzując nowe poznańskie restauracje, polecając miejsca, w których można spróbować ciekawych dań. Szlak ten służy turystom, ale w dużej mierze stworzony został też po to, by edukować poznaniaków i wskazywać wartościowe miejsca czy *eventy* [www.kulinarypoznan.pl; www.facebook.com/PoznanKulinary, 23.08.2016].

Część restauracji bierze udział w projekcie *Klasyki Poznania*, który polega na tym, że szefowie kuchni mieszają różne style, tworząc autorskie dania, które ulokowane są na gruncie kuchni regionalnej, tworzą jednakże hybrydę kuchni, łącząc regionalne smaki z inspiracjami zaczerpniętymi z zagranicznych kuchni, przygotowując je w nowatorski sposób i oryginalnie podając. Dania charakteryzuje nowoczesność, idealnie obrazują przykład kuchni fusion łącząc tradycję z nowoczesnością. Jednocześnie szefów inspiruje sezonowość produktów, co widać w menu ich restauracji. W ramach Kulinarnego Poznania działa też kilka innych, jak Akademia Kulinaryna, organizująca warsztaty kulinarne, prowadzone przez najlepszych szefów kuchni. Akademia Kulinaryna, poza zajęciami praktycznymi zajmuje się kwestią Slow Food. Szlakowi przyświeca idea *Culinaria pro Patria* Wiesława Wróbla, która wskazuje na znaczenie kulinarnego dziedzictwa historycznego a także tego, jak ważna jest świadomość zdrowotnych właściwości spożywanych dań, a także pochodzenia składników [www.kulinarypoznan.pl; www.facebook.com/PoznanKulinary, 23.08.2016].

Drugi szlak wart wskazania to **Pomorskie Culinary Prestige powstał z idei Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej**, która obecnie projekt realizuje razem z Miastem Gdańsk i z pomocą branży gastronomicznej. Swój wkład ma też firma Landbrand, dbająca o rozwój markowej oferty turystyki kulinarnej (podobnie ma to miejsce w przypadku Kulinarnego Poznania). Ponadto Akademia Kulinaryna Fumenti oraz Slow Food Pomorze pomagają wytypować restauracje, które spełniają surowe kryteria regulaminu stowarzyszenia Slow Food. Aby restauracja została przyłączona do Szlaku musi bazować na lokalnych składnikach, zapewniać wysoką jakość obsługi a także spełniać warunki co do wystroju i sposobu podawania dań. Coraz większą wagę przykładana się też do tworzenia sezonowego menu, które zawiera właściwe dla pory roku produkty – tj. nowalijki w maju, dynie i kabaczki jesienią czy rozgrzewające potrawy i przyprawy zimą. Nie da się również umniejszyć znaczącej roli szefa kuchni, którego postawa przekłada się na odbiór restauracji przez gości. Ważne jest by zachowywał dania tradycyjne i regionalne, ale serwował je w autorski sposób, odświeżając niektóre potrawy jakimś składnikiem czy nietypową formą przyrządzania czy podania [www.pomorskie-prestige.eu/, 18.04.2016].

Jak możemy przeczytać na stronie projektu [www.pomorskie-prestige.eu/pl/CulinaryPrestige1, 18.04.2016] Pomorskie Culinary Prestige jest „platformą integrującą i promującą ofertę jakościowych kulinariów województwa pomorskiego”. Strona projektu jest bardzo przejrzysta i spójna. Zainteresowany gość z łatwością znajdzie na niej interesujące go restauracje, które podzielone są na „w mieście” i „w regionie”. Z lokali nowoczesnych polecane są między innymi „Zafishowani”, „Goldwasser”, „Biały Królik”, „Crudo” czy „Tłusta Kaczka”, a proponowane restauracje tradycyjne to: „Pod Łososiem”, „Restauracja Gdański Bowke”, „Velevetka”, „Tawerna”, „W Ogrodach”. Restauracje spoza Gdańska to między innymi „Inspiracja”, „Czarny Kos”, „Ghotic”, „Karczma pod Kulką”. W menu tych restauracji można znaleźć zarówno dania kuchni zagranicznych, produkty

egzotyczne dla Polski, jak np. owoce morza, ale również dania kuchni polskiej i regionalnej, serwowane w autorski sposób. Miejsca te proponują zagraniczne smaki, często okraszone lokalnym symbolem i przedstawione w autorski, niepowtarzalny sposób.

Warsztaty kulinarne

Ilość warsztatów kulinarnych organizowanych obecnie w Polsce – w tym o tematyce kuchni świata, a także ich częstotliwość, różnorodność tematyczna i jakościowa oraz lokalizacja pozwalają na wpisanie ich w kontekst trzech czasów podróży (nigdzie do tej pory nie opublikowano jednak wyników badań, które pokazywałyby motywacje uczestników warsztatów). Tematyka warsztatów w akademiach kulinarnych odnosi się do różnych zagadnień i geograficznych obszarów kulinarnych.

Dla przykładu, w jednej z najprężniej działających w Polsce akademii o nazwie Cook Up, mającej trzy swoje studia kulinarne (dwa w Warszawie i jedno w Poznaniu) i zatrudniającej ekspertów kulinarnych, w tym obcokrajowców, w samym tylko październiku 2016 r., na 27 warsztatów, prawie połowa dotyczyła kuchni świata (zajęcia dotyczyły m.in. sushi, tart francuskich, ramenu, owoców morza, burgerów, raw food, kuchni francuskiej, meksykańskiej) [www.cookup.pl/, 28.09.2016]. Właściciel firmy, Jakub Mielniczuk, tak tłumaczył źródło inspiracji na tematy warsztatów niedługo po otwarciu akademii: „Pomysły przywozimy z podróży, ale też z prostego zainteresowania kuchnią. Kiedy rozmawiam ze współniczką, czy pracownikami, pojawiają się pomysły na warsztaty, później szukamy odpowiedniego prowadzącego. Jestem maniakiem kuchni włoskiej i azjatyckiej. Za chwilę więc zapraszamy do Cook Up dwóch Włochów, myślę też o warsztatach z kuchni Dalekiego Wschodu. Ale chcemy rozwijać ofertę racjonalnie. Długo rozmawiamy, szczegółowo uzgadniamy, co będzie gotowane i kto przyjedzie. Chcemy też urozmaicać warsztaty. Jeśli robimy kuchnię włoską, to staramy się, by na dwóch spotkaniach nie powtarzał się program” [Wittenberg 2013].

Restauracje serwujące kuchnie świata (na przykładzie Poznania)

Na międzynarodowym portalu Zomato, który działa od 2008 roku, zawarta jest baza lokali gastronomicznych z ponad dwudziestu krajów, w tym z Polski. Oferta polskich miast obfituje w restauracje serwujące kuchnie zagraniczne. Z racji niemożności zanalizowania ich wszystkich, autorki artykułu przyjrzały się wykazowi lokali w Poznaniu, który także pełen jest restauracji, w których zjeść można dania kuchni zagranicznej. Istnieje tam ponad sto lokali serwujących kuchnię włoską (wśród których przeważają pizzerie), podobna liczba miejsc oferuje kuchnię europejską. Ze szczegółowego wykazu lokali, zawartego na portalu [<https://www.zomato.com/pl/pozna%C5%84>, 21.08.2016] wynika, że w poznańskich restauracjach serwowana jest kuchnia: amerykańska, arabska, austriacka, azjatycka, bałkańska, chińska, czeska, europejska, francuska, grecka, gruzińska, hiszpańska, indyjska, japońska, karaibska, koreańska, libańska, marokańska, meksykańska, międzynarodowa, niemiecka, rosyjska, skandynawska, sushi, śródziemnomorska, tajska, tex-mex, turecka, węgierska, wietnamska, włoska (w tym pizzerie), żydowska.

Spośród tak wielu różnych restauracji badaczki wybrały (na zasadzie wyboru losowego) osiem lokali – były to: „WhyThai” (restauracja tajska), „Bazylika i Oregano” (włoska), „YetzTu” (japońska), „Mykonos” (grecka), „Pizza a Pezzi” (włoska), „Falla” (arabska), „Mamasitas” (tex-mex) oraz „RadheVega” (indyjska). W miejscach tych przeprowadzone zostały wywiady z ich właścicielami w okresie od grudnia 2015 do kwietnia 2016 r. Autorki były ciekawe, czy wybór kuchni świata dla otwieranych przez nich lokali był celowy czy przypadkowy oraz czy podyktowany był podróżą wyobrażoną, realną czy wspomnieniową. Badanym zadano pytania dotyczące stażu w prowadzeniu lokalu gastronomicznego, decyzji

wyboru takiej właśnie kuchni świata, zainteresowań podróźniczych, dotychczasowych odwiedzin w kraju ojczystym danej kuchni i zainteresowania nim. Postawiono im także takie pytania: Czy jadł/-a Pan/-i produkty i dania obcej kuchni w Polsce przed odwiedzeniem danego kraju?, Jak ocenia Pan/-i poziom przygotowywania kuchni zagranicznych w Polsce?, Co jest priorytetem przy tworzeniu dań w Pana/Pani restauracji?

Na podstawie odbytych wywiadów stwierdzono, że wybrane restauracje cechuje duża różnorodność, zarówno w kwestii serwowanej kuchni, jak i sposobie jej prowadzenia, głównych odbiorców czy powodu, z jakiego zostały utworzone oraz długości stażu pracy ich właścicieli w gastronomii (ten zróżnicowany jest na okres od 2,5 roku do ponad 30 lat), ich narodowości (dwóch właścicieli wywodzi się z kraju, którego kuchnie serwują) i okresu bytności danej restauracji na rynku gastronomicznym (od miesiąca do kilkunastu lat). Niemniej jednak można znaleźć pewne cechy wspólne, które charakteryzują restauratorów i ich lokale. Ważną cechą wydaje się fakt, że wszyscy właściciele (poza jedną osobą) sporo podróżowali i lubią podróżować. Znaczna większość tych osób odwiedziła wcześniej kraj, którego kuchnię serwuje (niektórzy byli w nim wielokrotnie) i uważa, że dzięki spróbowaniu oryginalnej kuchni dania serwowane przez ich restauracje zyskują na autentyczności. Większość właścicieli pojechała do danych krajów jeszcze przed otwarciem swojej restauracji, wdrażając następnie na nasz grunt poznane tam smaki. Jeden z właścicieli odbył podróż do kraju serwowanej u siebie w lokalu kuchni po nagraniu w lokalu programu telewizyjnego „Kuchenne rewolucje” przez Magdę Gessler – wpłynęło to na poprawę jakości i autentyczności podawanych dań. Obecnie więc wszyscy ci restauratorzy realizują swe gastronomiczne przedsięwzięcie w kontekście podróży zapamiętanej. Jedna z badanych osób planowała wyprawę na 2016 rok (miała już jednak styczność z kulinariami, które serwuje w swoim lokalu, podczas pracy w innej restauracji z tą właśnie kuchnią), kolejna nie odbyła takiego wyjazdu, gdyż nie chce przeżyć szoku kulturowego – obie działają więc tylko w ujęciu podróży wyobrażonej.

Badani restauratorzy w większości przyznają, że krajem, którego kuchnię serwują, interesowali się jeszcze przed wyjazdem. Dwóch właścicieli lokali wprost określiło swoją restaurację jako projekt biznesowy, niezwiązany z zainteresowaniami, otwarty wyłącznie dla pieniędzy. Inni przyznają, że takich kuchni brakowało im w Polsce, dlatego zdecydowali się je otworzyć. Niektórzy dodawali, że zależało im, by Polacy mogli spróbować danej kuchni na wysokim poziomie. Podkreślają również, że ciekawi ich kultura krajów których dania serwują, a w przypadku niektórych jest miejscem pochodzenia. Restauratorzy, którzy mieli okazję próbować kuchni danego kraju przed odwiedzeniem go skłaniają się ku stwierdzeniu, że można w Polsce spróbować dobrej kuchni zagranicznej, ale też często zauważalny jest brak autentyczności, zaangażowania, wiedzy czy dobrych składników. Prawie wszyscy właściciele przyznają, że większość produktów sprowadzają, aczkolwiek dużą część potrzebnych składników, przeważnie warzywa, kupują w Polsce. Zapytani o priorytety przy tworzeniu dań w restauracjach wymieniali: jakość, ale też świeżość, dokładność, autentyczność czy dobrą atmosferę w lokalu. Pojawiły się również kwestie takie jak cena, estetyka czy szybkość podawania zamówionych dań. W restauracjach gotują kucharze pochodzący z kraju, którego dania serwuje restauracja, ale w większości są to wyłącznie dobrze przeszkoleni Polacy. Często mogą oni jednak liczyć na doradztwo kucharzy pochodzących z kraju, którego kuchnię prowadzą.

Dodatkowym atutem kilku omawianych restauracji jest możliwość zakupu w nich przez gości lokalnych produktów i przetworów kulinarnych. Pozwala to na wydłużenie wspomnień z pobytu w lokalu (ponownie pojawia się to więc kontekst podróży wspomnieniowej).

Wszyscy restauratorzy są zgodni co do tego, że widzą spore zainteresowanie swoją restauracją i że widują w niej powracających stałych klientów. Trudno właścicielom wytypować grupę docelową, do której kierowane są oferty restauracji albowiem zaglądną do nich przedstawiciele różnych grup wiekowych i społecznych. Autorkom pracy trudno z kolei,

bez dokładnych badań, stwierdzić w kontekście którego z trzech czasów podróży odbywane są wizyty w restauracjach kuchni zagranicznych. By choć trochę jednak rozeznac temat autorki dokonały analizy około 150 wypowiedzi gości kilku z wymienionych powyżej poznańskich restauracji z lat 2014-2016, zamieszczonych przez nich na stronach znanego portalu turystycznego „TripAdvisor” [<https://pl.tripadvisor.com/>⁵]. Większość z nich zawierała ogólne oceny lokalu i serwowanych potraw, w niektórych znalazły się jednak odniesienia do wcześniej odbytych podróży zagranicznych do kraju danej kuchni. Wszystkie one stanowią wyraz podróży przedłużonej, z której autorzy wypowiedzi przywieźli tylko pozytywne wspomnienia kulinarne, co nie zawsze pokrywa się z pozytywnym ocenieniem odwiedzonego lokalu – podróż wspomnieniowa nie dla wszystkich jest niestety udana. Nikt nie ujął swej wypowiedzi w kontekście podróży wyobrażonej. Przykłady wypowiedzi zamieszczone są poniżej:

- „Byłam w Indiach, mam więc porównanie i mogę śmiało powiedzieć, że jedzenie jest tu smaczne (...)” (wypowiedź *yeneffery2016*, z Poznania z dnia 17 czerwca 2016, dotycząca wizyty w restauracji „Radhe Vega”, zatytułowana: *Polecam, zdrowo i dużo!*, oceniona jako 4/5);
- „(...) Dla entuzjastów kuchni indyjskiej będzie to gratka, dla tych którzy odwiedzali kiedyś Indie, po wizycie w RV odżyją wspomnienia z podróży, tak było ze mną, gorąco polecam” (*bartosz m* z Dąbrówki, 30 sierpnia 2015, „Radhe Vega”, *Kawałek Indii w Poznaniu*, 5/5);
- „Odwiedziłam RV z nadzieją, że nareszcie przypomnę sobie smaki Indii. Lokal przyjemny, klimatyczny, miła obsługa. Natomiast kucharzy koniecznie wysłać do Indii!! W potrawach indyjskich czuje się przede wszystkim smak warzyw a przyprawy starannie dobrane tylko te smaki podkreślają. W RV nadmiar przypraw całkiem zabił smak potraw” (*Danuta K* z Poznania, 28 lipca 2015, „Radhe Vega”, *Wielkie rozczarowanie*, 2/5);
- „Zamówione Pad Thai z krewetkami oraz Żółte Curry z kurczakiem. Oba smakowały wyśmienicie podobnie do tych, co jadłem, będąc w Azji. (...) Polecam każdemu, bo warto zapłacić więcej za jakość i smak tych dań ;)” (*Wojciech W*, sierpień 2016, „Why Tai”, zatytułowana: *Wszystko pyszne!*, 5/5);
- „Jadłem tu kilka razy. Przemiała obsługa, fajna atmosfera miejsca. Jedzenie bardzo smaczne ale bez szaleństw – w Tajlandii trochę to smakuje inaczej. Niemniej zasługują na pięć punktów” (*Marcin W* z Poznania, 8 lutego 2016, „WhyTai”, *Tajsko-polskie ale smaczne*, 5/5);
- „Restauracja niewielka, ale dająca powrót do wspomnień. Sałatka z zielonej papai jak na ulicach Bangkoku. Rewelacja. (...) Polecam tę restaurację każdemu, kto chce posmakować lub przypomnieć sobie smaki tajskie” (*ArturPodroznik* ze Szczecina, 16 listopada 2015, „WhyTai”, *Thai w dobrym wydaniu*, 5/5);
- „Niesamowite jedzenie – w 99% smakujące jak to kupowane na ulicy w Tajlandii (...)” (*Katarzyna R*, 18 czerwca 2015, „WhyTai”, *Jak na wakacjach*, 5/5);
- „Fantastyczne miejsce, przypomina mi czas, kiedy mieszkałam we Włoszech. Można wpaść na chwilę, zjeść kawałek dobrej pizzy i ruszać dalej” (*Martyna Z.*, 9 marca 2016, „Pizza a Pezzi”, *Włochy w Poznaniu*, 5/5);

⁵ Szczegółowe strony internetowe, z których zaczerpnięto wypowiedzi mają następujące adresy: https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d6579434-Reviews-or10-Radhe_Vega-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html#REVIEWS; https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d7188064-Reviews-Why_Thai_food_wine-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html; https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d7179346-Reviews-or20-Pizza_a_Pezzi-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html#REVIEWS; https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d4550983-Reviews-YetzTu-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html; https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d2049016-Reviews-Tawerna_Mykonos-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html.

- „Niewielka, ale miła restauracja ze świetną pizzą. Bardzo przyjemna obsługa, a wszystkie pizze jakie próbowaliśmy są wyśmienite. Smakują jak w Rzymie!” (Mateusz W z Krakowa, 16 sierpnia 2015, „Pizza a Pezzi”, *Świetna pizza na kawalki*, 5/5);
- „Byłem, jadłem ramen (tonkotsu) i mi nie smakowało (a mam porównanie bo byłem w Japonii). Za dużo składników, bulion bez smaku, makaron mi nie smakował, jajko na twardo było stare. Ceny też dość wygórowane. Nie polecam” (Poznanczyk1982 z Poznania, 27 lutego 2014, „YetzTu”, *Polska wariacja japońskiej kuchni*, 1/5);
- „W Mykonos zjadłem pyszną musakę i prawdziwą, tradycyjną sałatkę grecką. Wszystko było bardzo smaczne i, co ważne, nie smakowało jak polska wariacja na temat greckiego jedzenia ale tak, jak pamiętam z wakacji na Krecie. :)” (Marcin3141592 z Lubina, wrzesień 2016, „Tawerna Mykonos”, *Prawdziwe greckie smaki*, 4/5);
- „Po wakacjach na Korfu i Rodos postanowiliśmy przypomnieć sobie tamte klimaty. Po wejściu przyjemne wrażenia bo wystrój i muzyka typowo grecka. Jedzenie bardzo dobre mi szczególnie smakowała musaka, typowo greckie wina no i obsługa bez zastrzeżeń. Polecam wszystkim kochającym klimaty Grecji...” (Roman P z Poznania, 22 października 2015, „Tawerna Mykonos”, *Prawie jak w Grecji*, 4/5);
- „Byłem już kilka razy w Grecji i zawsze jak mi tęskno do niej to idę do Mykonosa. Niezmienna jakość dań to wizytówka tego lokalu. Gdyby jeszcze widoki za oknem były takie same jak w Grecji to chyba bym się tam przeprowadził (Tomasz A, 11 października 2015, „Tawerna Mykonos”, *Powrót do Grecji*, 5/5).

Podsumowanie

Jak możemy przeczytać w artykule Stasiaka, poświęconym rozwojowi turystyki kulinarnej w Polsce [Stasiak 2015, s. 119]: „Jednym z ciekawszych zjawisk w polskiej turystyce początku XXI w. jest rozwój podróży inspirowanych kulinariami (...). Dobra kuchnia niczym magnes przyciąga nie tylko prawdziwych smakoszy, ale i turystów poszukujących nowych, oryginalnych wakacyjnych doświadczeń”. Kilka lat wcześniej Agnieszka Matusiak [2009, s. 4] uznała – i słowa te znakomicie współgrają ze stwierdzeniem Stasiaka – że do konsumowanej w trakcie tych podróży żywności i konkretnych potraw odnoszą się wszystkie fazy podróży, obejmujące podróż wyobrażoną, rzeczywistą i wspomnieniową, do czego odnosił się niniejszy tekst.

Analizując znaczenie kulinariów w każdym z czasów podróży można ująć je w ramy definicyjne, tworząc określenia: kulinarna podróż wyobrażona, kulinarna podróż rzeczywista oraz kulinarna podróż wspomnieniowa, co autorki artykułu czynią poniżej. Do części definicyjnej wykorzystany został tekst Stasiaka [2016, s. 22-23].

W związku z powyższym **kulinarna podróż wyobrażona** to „oczekiwania i wyobrażenia na temat kulinariów, ukształtowane w umysłach turystów w wyniku opowieści znajomych, lektury przewodników turystycznych, informacji i promocji w mediach (w tym w Internecie), a także osobistych doświadczeń z produktami i daniami pochodzącymi z kraju/regionu wypoczynku a dostępnymi w miejscu zamieszkania podróżnych podróży” [Stasiak 2016, s. 22]. To etap, podczas którego turysta może uczestniczyć w evencie czy warsztacie kulinarnym, a także odwiedzać restauracje w celu zapoznania się z kuchnią kraju, do którego – w bliskim lub odległym czasie – planuje wyjazd.

Kulinarna podróż rzeczywista to natomiast ta, podczas której „następuje konfrontacja marzeń i wizji turystów z napotkaną rzeczywistością podczas wyjazdu”, z założeniem, że na ocenę doznań kulinarnych duży wpływ ma kontekst konsumpcji i towarzyszące jej emocje podróży (tzw. nastrój chwili) [Stasiak 2016, s. 22]. Do fazy podróży rzeczywistej można włączać nie tylko wyjazdy do krajów czy regionów, z których wywodzi się dana kuchnia, ale też podróże do restauracji serwujących kuchnie zagraniczne na terenie własnego kraju.

Podobnie zaszerzować można wyjazdy na eventy kulinarne czy na kulinarne szlaki turystyczne, zwłaszcza gdy turysta nie planuje wyjazdu do ojczyzny danej kuchni.

Trzeci z czasów podróży, czyli **kulinarna podróż wspomnieniowa**, to zapamiętane doświadczenie kulinarne, które obejmuje wspomnienia, będące efektem dokonanej w podróży rzeczywistej konfrontacji. Jak pisze Stasiak [2016, s. 22]: „»Pamięć smaku« potrafi być niezwykle silna – jeśli smak zostanie zakodowany przez turystę jako pozytywny, niepowtarzalny, będzie smakiem poszukiwanym, pożądanym bardziej, niż wynikałoby to z piramidy Masłowa; jeśli zaś zostanie zapamiętany jako negatywne doświadczenie – jeszcze długo po powrocie z wyjazdu może być odrzucany, niechciany. W skład podróży zapamiętanej wchodzi m.in. namacalne dowody kulinarnych doświadczeń: filmy i zdjęcia (zarówno w wersji tradycyjnej, jak i te zamieszczane na portalach społecznościowych, blogach i vlogach) oraz traktowane jako wakacyjne trofea kulinarne pamiątki (produkty tradycyjne, alkohole, słodczyce, przyprawy, przepisy etc.). Dzięki nim w przyszłości możliwe będzie jeszcze wielokrotne odtwarzanie dopiero co poznanych smaków i wskrzeszanie kulinarnych wspomnień (...)”. Zachować i przywoływać wspomnienia z podróży pozwala turystom także powrót do dostępnych smaków w restauracjach lub podczas eventów, warsztatów czy na szlakach kulinarnych, dostępnych w najbliższym sąsiedztwie turysty.

Bibliografia

- „Kuchnia. Magazyn dla smakoszy”, czasopismo, numery 1-4/2016, 1-12/2015, 1-12/2014
- Borkowski K., 2009, *Pilot a grupa* [w:] Kruczek Z. (red.), *Kompendium pilota wycieczek*, Wyd. „Proksenia”, Kraków
- Derek M. (red.), 2013, *Turystyka kulinarna*, 2013, „Prace i Studia Geograficzne”, Warszawa
- Dominik P., 2015, *Kulturowe i żywieniowe znaczenie pieczywa w agroturystyce*, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, www.turystykakulturowa.org, PDF, s. 51-66
- Foldery o tematyce kulinarnej, pozyskane na targach turystycznych Tour Salon w Poznaniu w latach 2014-2016
- Herbik K., 2016, *Korelacja kuchni, kultury i turystyki w kontekście restauracji serwujących kuchnie zagraniczne w Poznaniu*, praca magisterska, AWF w Poznaniu
- Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk B., 2010, *Produkt turystyczny. Pomysł, organizacja, zarządzanie*, wyd. II, PWE, Warszawa
- Kapuściński R., 2004, *Podróże z Herodotem*, Wyd. „Znak”, Kraków
- Kawczyńska M., 2014, *Od zapiekanki do włoskiej kuchni, czyli tak zmieniały się smaki Polaków*, TVP INFO, www.tvp.info/15484065/od-zapiekanki-do-wloskiej-kuchni-czyli-tak-zmienialy-sie-smaki-polakow, [06.05.2016]
- Kim jest polski foodie?*, 2013, <http://zwierciadlo.pl/przepisy/kuchnia/newsfood/kim-jest-polski-foodie>, [08.12.2015]
- Krakowiak B., Stasiak A. (red.), 2015, *Kultura i turystyka. Wokół wspólnego stołu*, Wyd. ROT Woj. Łódzkiego, Łódź
- Makała H. (red.), 2013, *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. WSTiJO w Warszawie, Warszawa
- Matusiak A., 2009, *Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej. Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska*, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, www.turystykakulturowa.org, pdf, s. 4-19
- Męka K., 2008, *Pamięć o podróży. Koncepcja podróży przedłużonej*, [w:] Z. Dziubiński (red.), *Humanistyczne aspekty sportu i turystyki*, Wyd. AWF w Warszawie, s. 105-114
- Milewska M., Prączko A., Stasiak A., 2010, *Podstawy gastronomii*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa

- Najsztub P., 2014, *Od zapiekanki do skorzonery, czyli jak przez ostatnie 25 lat zmieniały się kulinarne gusta Polaków*, „Newsweek”, wydanie z dnia 20.06.2014, <http://www.newsweek.pl/styl-zycia/jak-w-iii-rp-zmienialy-sie-kulinarne-gusta-polakow-newsweek-pl,artykuly,284847,1.html>, [06.05.2016]
- Podemski K., 2005, *Socjologia podróży*, Wyd. UAM, Poznań
- Przeclawski K., 1997, *Człowiek a turystyka. Zarys socjologii turystyki*, Wyd. „Albis”, Kraków
- Stasiak A., 2015, *Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce*, [w:] Krakowiak B., Stasiak A. (red.) *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, wyd. ROT Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 119-150
- Stasiak A., 2016, *Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń*, „Turystyka Kulturowa”, Vol. 5: wrzesień-październik, www.turystykakulturowa.org, pdf, ss. 6-28
- Wittenberg A., 2013, „*Gotowanie jest sexy*”. *Cook Up uczy, integruje i otwiera na nowe smaki*, <http://natemat.pl/52223.gotowanie-jest-sexy-cook-up-uczy-integruje-i-otwiera-na-nowe-smaki>, [06.05.2016]
- Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., 2015, *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa

Źródła internetowe

(dostępne w okresie od 3 listopada 2015 do 25 września 2016)

- <http://enw.smakiwroclawia.pl/>
<http://enw.smakiwroclawia.pl/o-festiwalu/>
<http://natemat.pl/52223.gotowanie-jest-sexy-cook-up-uczy-integruje-i-otwiera-na-nowe-smaki>
<http://nocrestauracji.pl>
<https://restaurantweek.pl/>
<https://restaurantweek.pl/zespol>
<http://targikszkikulinarnej.com/>
<http://transatlantyk.org/pl>
https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d2049016-Reviews-Tawerna_Mykonos-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html
https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d4550983-Reviews-YetzTu-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html
https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d6579434-Reviews-or10-Radhe_Vega-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html#REVIEWS
https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d7179346-Reviews-or20-Pizza_a_Pezzi-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html#REVIEWS
https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274847-d7188064-Reviews-Why_Thai_food_wine-Poznan_Greater_Poland_Province_Central_Poland.html
www.cookup.pl
www.europejskifestiwalsmaku.pl
www.facebook.com/PoznanKulinary
www.kulinarypoznan.blogspot.com
www.ofds.pl
www.ofds.pl/pl/o-festiwalu
www.pomorskie-prestige.eu
www.pot.gov.pl/o-polskiej-organizacji-turystycznej/p/wspolpraca/konsorcja-produktowe/konsorcjum-polskie-szlaki-kulinarne
www.cookup.pl/warszawa
www.facebook.com/CulinaryFest/
www.facebook.com/CulinaryFest/about
www.facebook.com/kawafestival/
www.pomorskie-prestige.eu/pl/CulinaryPrestige1
www.zomato.com/pl
www.zomato.com/pl/pozna%C5%84

World cuisines as an attraction of culinary tourism for Poles in Poland in the context of three phases of the trip timeframe

Key words: culinary tourism, foreign cuisines/cuisines of the world, tourist attraction, dreamed trip, prolonged trip

Abstract

The subject of the article regards cuisines of the world which are very popular among Poles and which have become a kind tourist attraction through different forms. The analyzed and discussed forms have been divided into three theme groups: regular culinary events, culinary trails and culinary workshops. Products of the three groups have been described assuming that all of them can fit the context of the three phases of the trip timeframe – as they allow tourists to dream, act and recollect while they are on dreamed, experienced and/or prolonged trips. The fourth, and the last, thematic group includes the restaurants serving foreign cuisines. In this case, the authors do not characterize them but present – on the basis of their research (interviews and written sources analysis) – how the context of the three phases of the trip timeframe relates to their owners and customers.