

Magdalena Tomaszewska-Bolałek
m.tomaszewska@hanami.pl
Uniwersytet SWPS

Kulinarium w turystyce rekonstrukcji historycznej

Słowa kluczowe: sztuka kulinarna, turystyka, rekonstrukcja historyczna, kulinarna rekonstrukcja historyczna, turystyka kulinarna

Abstrakt

Rynek turystyczny ulega dynamicznym zmianom. Ze względu na rozwój turystyki historycznej i kulinarnej na znaczeniu zyskują działania z zakresu kulinarnej rekonstrukcji historycznej. Odtwórstwo kulinariów pozwala w multisensoryczny sposób obcować z dawną kulturą, co wpisuje się w obecne trendy w turystyce. Kulinarne pokazy, warsztaty, degustacje coraz częściej są elementem programów imprez naukowo-edukacyjnych. W artykule przedstawiono wybrane przykłady działań z zakresu kulinarnego odtwórstwa ze świata i Polski oraz zwrócono uwagę na ich potencjał.

Wprowadzenie

Zamierchłe czasy od zawsze wzbudzały zainteresowanie człowieka. W dawnych kronikach i między wierszami eposów o bohaterach ukryta była wiedza o przodkach, tradycjach i obyczajach. Ludzie odczuwali potrzebę zachowania w pamięci doniosłych wydarzeń związanych z ich kręgiem kulturowym. Jednak nawet najbardziej barwna opowieść nie była w stanie oddać tego, co inscenizacja. Widowiska, przedstawienia teatralne, sztuki wizualne, a współcześnie także telewizja oraz przemysł gier komputerowych odkrywały przed odbiorcami inny, fascynujący świat, a także pozwalały oderwać się od codziennych obowiązków.

Rekonstrukcja historyczna częściowo wywodzi się od inscenizacji wydarzeń, najczęściej pojedynków czy bitew. Do ważnych zdarzeń militarnych wracali Starożytni Egipcjanie, Grecy i Rzymianie. W XIX wieku zainteresowaniem cieszyło się średniowiecze, które wpisywało się nurt romantyczny. Popularne były powieści Waltera Scotta (1771-1832) nawiązujące do kultury rycerskiej takie jak *Ivanhoe* (1820) i *Talizman. Powieść z czasów wojen krzyżowych* (1825). Na fali mody w 1839 roku grupa arystokratów zorganizowała Eglinton Tournament (Turniej na Zamku Eglinton) w miejscowości Kilwinning w Szkocji. Wydarzenie to przyciągnęło widownię liczącą sto tysięcy osób. Mimo ogromnego rozmachu działań i dużych nakładów finansowych turniej ze względu na pogodę nie odbył się w planowanym terminie (przez co stał się tematem anegdot oraz fars), niemniej miał on wpływ na ogólne zainteresowanie odtwórstwem [Cramer 2010, s. 1-2]. W 1891 roku Artur Immanuel Hazelius (1833-1901) – szwedzki badacz folkloru – założył na wyspie Djurgården skansen, w którym odtwarzano tradycyjne rzemiosło, zaś od lat 20. XX wieku na znaczeniu zyskał ruch w Stanach Zjednoczonych związany z odtwarzaniem życia codziennego z dawnych czasów [Kraig 2013, s. 250], w szczególności okresu wojny secesyjnej. Szersza popularyzacja rekonstrukcji historycznej to lata 60. XX wieku w Europie i 70. XX wieku w Polsce.

Obecnie w kręgu zainteresowania odtwórców są wszystkie sfery życia, w tym także kulinaria. Sam termin definiowany jest w polskich źródłach na różne sposoby. Ewa Tomaszewska pisze o „pozornym urzeczywistnianiu przeszłości” [Tomaszewska 2017, s. 213], zaś Tomasz Szajewski, zajmujący się czynnie odtwórstwem, wskazuje, że jest to „proces wielowątkowego i wielopoziomowego rekonstruowania sposobu życia ludzi

w przeszłości, na podstawie interpretacji zachowanych zabytków i źródeł historyczno-archeologicznych” [Szajewski 2008]. Ze względu na sposób odtwarzania przeszłości, zaangażowanie samych odtwórców i różnorodne rozumienie tematu, rekonstrukcja historyczna ma w środowiskach naukowych zarówno swoich zwolenników, jak i przeciwników. Bez względu jednak na głosy krytyczne stała się ona niejako najczęściej przyswajaną formą historii popularnej [McCalman i Pickering 2010, s. 3].

O ile odtwarzanie dawnych systemów walki czy strojów cieszyło się dużym zainteresowaniem od początku ruchów odtwórczych, o tyle znacznie nowszym zjawiskiem w ramach odtwórstwa jest kompleksowa rekonstrukcja kulinarna. Związane jest to z faktem, że o szerzej zakrojonych badaniach, które dziś mieszczą się w ramach interdyscyplinarnej dziedziny określanej mianem *food studies*, możemy mówić dopiero od lat 70. XX wieku. Jednym z prekursorów analiz nad historią wyżywienia był Jean-Louis Flandrin (1931-2001) – francuski historyk i kierownik badań w Ecole des Hautes en Sciences Sociales. Początkowo zajmował się on historią życia codziennego, zaś od 1978 roku poświęcił się głównie opisywaniu praktyk żywieniowych. Badacza nie interesowały statystyczne zestawienia towarów, produktów i płodów rolnych, ale wybory żywieniowe, smak, techniki kulinarne czy reguły dotyczące spożywania pokarmów [Dumanowski 2014, s. 531].

W kontekście odtwarzania kultury kulinarnej z dawnych czasów największe znaczenie mają badania z pogranicza archeologii, historii oraz antropologii. Ze względu na liczne problemy w odważaniu dawnych kuchni (np. brak gramatury czy objętości w przypadku starych receptur, czy brak opisu technik) trudno postawić wyraźną granicę między kulinarną rekonstrukcją historyczną a neoarchaizmem kulinarnym, który opiera się na łączeniu źródeł historycznych z elementami współczesnymi.

Celem artykułu nie jest znalezienie najbardziej adekwatnego terminu, który można by stosować w odniesieniu do zabiegów odtwarzania i przybliżania praktyk z przeszłości, dlatego też wyrażenia rekonstrukcja historyczna, odtwórstwo historyczne czy rekreacja historyczna używane są zamiennie. W terminologii anglojęzycznej opisując działania odtwórstwa można spotkać się między innymi z terminami: *historical reenactment* (rekonstrukcja historyczna), *combat reenactment* (odtwórstwo batalistyczne) czy *living history* (dosł. żywa historia) – część rekreacji historycznej obejmującej wszystkie pozamilitarne aktywności człowieka [Bogacki 2010, s. 16-18]. Tekst nie będzie poświęcony także wartościowaniu działań wykonywanych w ramach kulinarnej rekonstrukcji historycznej czy ocenie poziomu „wierności” odtwórstwa. W artykule zostaną zatem przywołane przykłady wykorzystania kulinariów w turystyce rekonstrukcji historycznej na świecie oraz w Polsce oraz ocena ich znaczenia i potencjału rozwoju.

Artykuł powstał w oparciu o analizę materiałów źródłowych w postaci literatury tematu oraz stron i portali internetowych. Opisy i wnioski zostały opracowane również na podstawie wywiadów (wywiady swobodne) z osobami zajmującymi się kulinarną rekonstrukcją historyczną, a także podczas obserwacji uczestniczącej, Autorka od ponad dziesięciu lat czynnie uprawia turystykę kulinarną rekonstrukcji historycznej i brała udział w wielu spotkaniach, wydarzeniach oraz festiwalach w Polsce i za granicą.

Odtwórstwo praktyk kulinarnych

Kulinarna rekonstrukcja historyczna obejmuje szereg działań związanych z życiem codziennym począwszy od uprawy roślin, hodowli zwierząt, pozyskiwania produktów spożywczych (np. poprzez zbieractwo, łowiectwo czy rybołówstwo), przez przygotowywanie oraz serwowanie potraw, na etykiecie stołowej i jedzeniu obrzędowym skończywszy. Tak jak w przypadku innych form odtwórstwa historycznego może ona dotyczyć dowolnego okresu oraz kultury. Odtwarza się zarówno kuchnie elit (kuchnia cesarska, dworu królewskiego,

szlachecka), jak i kuchnie chłopskie, przy czym określenie „chłopskie” jest stosunkowo wieloznaczne. O kuchni chłopskiej można mówić bowiem zarówno w przypadku np. kuchni słowiańskiej, jak i w kwestii kuchni regionów etnograficznych np. praktyk kulinarnych kultywowanych w XIX wieku na wsiach na Mazowszu. Działania z zakresu kulinarnego odtwórstwa prowadzone są przez mniej lub bardziej amatorskie grupy pasjonatów, jak również i przez pracowników instytucji naukowych oraz badawczych typu muzea czy stowarzyszenia. Część osób, które uczestniczą czynnie w rekonstrukcji, jest zarówno dostawcami, jak i odbiorcami produktów turystycznych.

Czym zatem jest turystyka kulinarniej rekonstrukcji historycznej? Wśród aktywności związanych z kulinarnym odtwórstwem historycznym są między innymi: odwiedzanie skansenów, muzeów oraz wystaw tematycznych poświęconych dawnym praktykom żywieniowym, uczestnictwo w warsztatach rzemiosła (np. otrzymywanie mąki, wypiekanie chleba, serowarstwo), kursy gotowania, a także udział w inscenizacjach posiłków, targów oraz obrzędów świeckich i religijnych. Wszystkie wyżej wspomniane formy udziału są bardzo dobrze reprezentowane zarówno na świecie, jak i w Polsce.

Turystyka kulinarniej rekonstrukcji historycznej ma bardzo szerokie grono odbiorców, wśród których należy nadmienić w szczególności osoby zainteresowane dziedzictwem kulturowym, historią czy etnologią. Wśród adresatów działań można wydzielić tych, dla których kulinarne odtwórstwo jest jedną z części składowych doświadczeń zdobywanych w ramach turystyki rekonstrukcji historycznej, nie mniej ważną niż techniki walki, rekonstrukcja stroju i uzbrojenia itp. oraz osoby zainteresowane wyłącznie aspektami historycznych rekonstrukcji kulinarnych. Grupą zaangażowaną w tego typu działania mogą być też turyści kulinarni, bowiem turystyka kulinarna jest obecnie jednym z prężnie rozwijających się rodzajów turystyki [World Tourism Organization 2017]. Jeśli chodzi o strukturę wieku, to jest ona również zróżnicowana. Wydarzenia przyciągają dzieci, osoby czynne zawodowo i seniorów.

Kulinarna rekonstrukcja historyczna na świecie – wybrane przykłady działań

W 1966 roku absolwentka mediewistyki Diana L. Paxson założyła w Berkeley w Stanach Zjednoczonych Society for Creative Anachronism (Towarzystwo Twórczego Anachronizmu). Stowarzyszenie zajmuje się głównie okresem średniowiecza oraz renesansu i obecnie zrzesza kilkadziesiąt tysięcy osób na całym świecie. Society for Creative Anachronism jest towarzystwem historycznym, które prowadzi działania edukacyjne. Jeśli chodzi o kwestie kulinarne, to organizuje pokazy gotowania i inscenizacje posiłków. Członkowie grupy mają też swój wkład w propagowanie wiedzy o kuchni średniowiecza i renesansu, co jest możliwe dzięki pracom nad tłumaczeniami starych tekstów kulinarnych [Smith 2007, s. 281].



Ryc. 1. September Open, Dalsbruk, 2019

Źródło: archiwum własne autora

Różne formy odtwórstwa kulinarnego obecne są podczas jarmarków średniowiecznych czy renesansowych organizowanych na całym świecie. Przykładami tego typu wydarzeń są: Keskiakaiset Markkinat w Turku i Dalsbruku w Finlandii, Mercado Cervantino w Madrycie w Hiszpanii czy Rapska Fjera na wyspie Rap w Chorwacji. Podczas targów odbywają się pokazy przygotowywania jedzenia i wyrobu trunków (np. warzenie piwa), warsztaty, a także degustacje.

W 1970 roku władze Korei Południowej uznały *Joseon Wangjo Gungjung Eumsik* (kuchnię dworu królewskiego Joseon) za jedno z Niematerialnych Dziedzictw Kultury Korei. Stało się to za sprawą Han Hui-sun (1889-1972) damy na dworze ostatniego króla – Sunjonga (1874-1926). Han Hui-sun nie tylko chciała ocalić dziedzictwo koreańskiej kuchni dworskiej, ale także przybliżyć jej zasady współcześnie żyjącym. W tym celu powołała do życia w 1971 roku The Institute of Korean Royal Cuisine (Instytut Koreańskiej Kuchni Dworskiej). Po śmierci damy dworu instytucję prowadziła badaczka kultury żywieniowej Hwang Hye-seong, zaś obecnie głową organizacji jest Han Bok-ryeo, która całe życie poświęciła kultywowaniu tradycji królewskiego stołu [Tomaszewska-Bolałek 2015, s. 61-62]. The Institute of Korean Royal Cuisine prowadzi kursy gotowania dla profesjonalistów i osób indywidualnych, wykłady, organizuje wydarzenia promujące i przybliżające dawną kuchnię. Jest to miejsce chętnie odwiedzane przez koreańskich i zagranicznych turystów. Wśród aktywności jest też działalność doradcza. Han Bok-ryeo współpracowała z liniami lotniczymi Asiana Airlines w 2002 roku, kiedy to postanowiono serwować w samolotach dania inspirowane kuchnią dworską. Była także konsultantką kulinarną w jednym z najpopularniejszych na świecie koreańskich seriali. Mowa o *Dae Jang Geum* (*Klejnocie w palacu*) [www.food.co.kr/food/board.php?board=culture38&config=2, 28.07.2019], produkcji opowiadającej o losach młodej kobiety, kucharki, która została nadwornym medykiem króla Seongjonga (1457-1495) [Hansik chaedan 2015, s. 8-11].

Wydarzenia związane z kulturą Wikingów organizowano już w XIX wieku, niemniej jednak dynamiczny ich rozwój rozpoczął się w latach 70. XX wieku w Danii [Halewood i Hannam, 2001, s. 566]. Ekspansja zjawiska była możliwa również dzięki rosnącemu zainteresowaniu turystyką dziedzictwa kulturowego w latach 90. XX wieku [Poria, Butler i Airey 2003, s. 239]. Muzea i skanseny dostosowując się do nowych potrzeb turystów włączały się w organizację rekonstrukcji militarnych, a także pokazów rękodzieła. Przy

instytucjach takich jak Jorvik Viking Centre (Jorvik Centrum Wikingów) w York w Angli, Ribe VikingCentre (Centrum Wikingów w Ribe) w Danii czy Foteviken Museum (Muzeum w Foteviken) w Szwecji zaczęli zreszta się też odtwórcy i pasjonaci. Jedną z najpopularniejszych form propagowania szeroko pojętej kultury Wikingów są festiwale oraz targowiska Wikingów (eng. *Viking markets*).

Odbywający się od 1985 roku Jorvik Viking Festival (Jorvik Festiwal Wikingów) jest obecnie jedną z największych imprez tego typu w Europie. Podczas wydarzenia mają miejsce rekonstrukcje walk, targowisko, nie brakuje też nawiązań do kultury kulinarnej. Są wykłady, prezentacje przygotowywania jedzenia. W 2018 roku browar Brew York przygotował na festiwal napój alkoholowy o nazwie *Ragnar's Revenge* (*Zemsta Ragnara*). Inspirowany był on fińskim *sahti* – ciemnym piwem o charakterystycznym zapachu jałowca wyrabianym w oparciu o słody, ale także niesłodowane zboża, głównie jęczmień. Obecność trunku inspirowanego fińskim specjałem jest nieprzypadkowa. We wraku statku Wikingów, który został znaleziony u wybrzeży Norwegii w 1930 roku, odkryto beczki *sahti* datowane na IX wiek n.e. [Asplund 1990, s. 25]. Organizatorzy – Jorvik Viking Festival i przedstawiciele browaru – informowali w komunikatach prasowych, że piwo *Ragnar's Revenge* będzie swego rodzaju „lekcją historii dla kubków smakowych” [www.jorvikvikingfestival.co.uk/2018/02/finnish-inspired-york-ale-called-ragnars-revenge-to-premier-at-jorvik-viking-festival-2018/, 31.07.2019] i pozwoli na kulinarne doświadczenie przeszłości. Trunek wyprodukowany w limitowanej ilości sprzedawany był podczas imprezy, a następnie w muzealnym sklepie z pamiątkami.

Ribe VikingCentre w Danii organizuje wiosną International Viking Market, podczas którego odtwarzana jest także kultura kulinarna. Ponadto, poza dodatkowymi wydarzeniami w żywym muzeum turyści mają kontakt z odtwórstwem kulinarnym. Muzeum udostępnia na swojej stronie także przepisy [www.ribevikingcenter.dk/en/learn-more/viking-slow-food/recipes.aspx, 30.07.2019].

Foteviken Museum w Szwecji to nie tylko instytucja edukacyjna, to także żywa wioska, która zamieszkiwana jest przez członków Scandinavian Viking Explorer Group Byalag, a w sezonie letnim także przez studentów na praktykach i odtwórców historycznych (wolontariuszy). Na terenie Foteviken Museum hodowane są zwierzęta (konie, owce, drób) oraz przygotowywane posiłki [www.fotevikensmuseum.se/d/en/museet/staden, 30.07.2019]. Wypiekane jest pieczywo, a także przyrządzane dania z mięsa oraz ryb. Mieszkańcy wioski robią masło oraz trudnią się serowarstwem. Oferta turystyczna składa się z wykładów, prezentacji, a także warsztatów. Podobnie jak i inne instytucje tego typu, Foteviken Museum organizuje również targowiska Wikingów.

Muzea żywej historii cieszą się popularnością także w Stanach Zjednoczonych. Plimoth Plantation (Osada Plimoth) to instytucja, która rozpoczęła swoją działalność w 1947 roku. Jej częścią były wtedy zaledwie dwie chaty, współcześnie to ogromna przestrzeń przybliżająca życie w Kolonii Plymouth oraz Indian z plemienia Wampanoagów. Hoduje się tam zwierzęta, uprawia warzywa, organizuje pokazy przygotowywania jedzenia. Wśród wydarzeń związanych z kulinarną rekonstrukcją historyczną są ponadto spotkania edukacyjne połączone z degustacjami. Plimoth Plantation organizuje kolacje tematyczne, obchody Święta Dziękczynienia czy święta zbiorów [www.plimoth.org/plan-your-visit/shop-dine/dining-functions, 31.07.2019].

Bogatą ofertę związaną z kulinariami ma także Genesee Country Village & Museum założone w 1966 roku i skupiające się najbardziej na XIX wiecznej amerykańskiej historii i kulturze dnia codziennego. Na terenie muzeum można wziąć udział w warsztatach oraz wykładach, a także doświadczyć kultury kulinarnej z różnych okresów, która jest odtwarzana przez pracowników instytucji. Dodatkowo w Hosmer Inn budynku z 1818 roku organizowane są kolacje historyczne, podczas których przygotowywane są dania z XIX-wiecznych ksiąg

kucharskich. Goście poza smakami mają okazję poszerzyć swoją wiedzę z zakresu historii i etykiety stołowej [www.gcv.org/experiences/hosmers-inn-dinners, 3.08.2019].

Na tle zagranicznych instytucji poświęconych kulinarnej rekonstrukcji historycznej szczególnie wyróżnia się program archeologii eksperymentalnej i rekonstrukcji w pałacach: Hampton Court w miejscowości East Molesey, Kensington w dzielnicy Royal Borough of Kensington and Chelsea w Londynie oraz Kew w londyńskiej dzielnicy Richmond upon Thames. Jedną z osób związanych z tymi miejscami jest historyk Marc Meltonville. Wraz z zespołem badaczy od lat zajmuje się on przybliżaniem historii przez pryzmat kultury kulinarnej [www.meltonville.uk/about, 2.08.2019]. W każdym pałacu znajdziemy program dla zwiedzających dedykowany kulinariom, dodatkowo, co jakiś czas organizowane są specjalne wydarzenia połączone np. z gotowaniem na żywo. Meltonville zajmuje się kuchnią Tudorów, brał udział w badaniach związanych z ważeniem piwa oraz współpracował przy projekcie Big Feast at Stonehenge (Wielka feta w Stonehenge), poświęconym kuchni prehistorycznej w Wielkiej Brytanii [www.english-heritage.org.uk/visit/places/stonehenge/history-and-stories/history/food-and-feasting-at-stonehenge, 2.08.2019]. Historyk pojawił się też jako jeden z prowadzących w – cieszącym się sporym zainteresowaniem – internetowym kursie pt. *A History of Royal Food and Feasting (Historia królewskiego jedzenia i ucztowania)*, dostępnym od 2016 roku na platformie Future Learn [www.futurelearn.com/courses/royal-food/0/steps/17037, 1.07.2019].

Kulinarna rekonstrukcja historyczna w Polsce

W Polsce działa wiele grup rekonstrukcyjnych. Wśród nich znajdziemy osoby odtwarzające okres wczesnośredniowieczny (Słowianie, Wikingowie), pełne i późne średniowiecze (kultura rycerska), kulturę sarmacką, okres napoleoński czy okres I i II wojny światowej. Znacznie w mniejszym stopniu reprezentowana jest rekonstrukcja epoki neolitu czy legionów rzymskich [Bogacki 2010, s. 21]. Pewne formy odtwórstwa uprawiane są również przez muzea i instytucje edukacyjne. Ze zjawiskiem kulinarnej rekonstrukcji historycznej najczęściej można spotkać się w odtwórstwie wczesnośredniowiecznym, pełnego i późnego średniowiecza oraz kultury sarmackiej.

W 2003 roku Stowarzyszenie „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jómsborg-Vineta” rozpoczęło budowę skansenu archeologicznego na wyspie Ostrów Reclawski. Z instytucją związane są także festiwale Wikingów i Słowian, których początki sięgają lat 90. XX wieku [Małecka 2011, s. 16-17]. Co roku na terenie skansenu odbywają się spotkania, pokazy, warsztaty archeologii eksperymentalnej oraz inscenizacje świąt (Noc Kupały, Dziady, Słowiańskie Święto Plonów). W lipcu ma miejsce miodobranie, którego celem jest prezentacja rzemiosła bartników. W ramach wydarzenia odbywają się też pokazy i warsztaty przygotowywania potraw z dodatkiem miodu.



Ryc. 2. Festiwal Wikingów i Słowian, Wolin, 2018

Źródło: archiwum własne autora

Grodzisko Owidz to instytucja na terenie gminy Starogard Gdański udostępniona turystom od 2012 roku. Oprócz zrekonstruowanego grodu działa tam także Muzeum Mitologii Słowiańskiej [www.owidz.pl, 25.07.2019]. Ośrodek edukacyjno-kulturalny zajmuje się też rekonstrukcją kuchni słowiańskiej w formie pokazów i warsztatów. Podobnie jak skandynawskie instytucje tego typu zaprasza do współpracy grupy rekonstruktorów w celu ożywienia przestrzeni skansenu.

Opisując kulinarne odtwórstwo historyczne z okresu wczesnośredniowiecznego nie można pominąć osoby Hanny Lis, która jest popularyzatorką wiedzy archeologicznej współpracującą z Muzeum Nadwiślańskim w Kazimierzu Dolnym i prowadzącą projekt archeologii doświadczalnej „Pożywienie Słowian”. W ramach dokonywanych przez Hannę Lis działań znalazło się też odtwórstwo ofiary zakładzinowej, przeprowadzone w 2017 roku, które było ostatnim etapem odtworzenia chaty na terenie Muzeum Nadwiślańskiego Grodzisko Żmijowiska [www.mnkd.pl/rekonstrukcje-in-situ, 25.07.2019]. W ramach popularyzacji badań wraz z mężem Pawłem Lisem, archeologiem, opracowała dwie publikacje poświęcone kulturze kulinarnej dawnych Słowian: *Kuchnia Słowian, O pożywieniu, potrawach i nie tylko...* (2009) oraz *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków* (2015).

Popularyzatorką kuchni pradziejowej i średniowiecznej jest też Małgorzata Krasna-Korycińska – historyk kulinariów, archeolog, archeochef. Początkowo zajmowała się ona zielarstwem i chemią roślinną, obecnie skupia się na rekonstrukcji kuchni oraz odzieży. Prowadziła pokazy i warsztaty kulinarne podczas polskich i zagranicznych festiwali kultury

wczesnośredniowiecznej oraz rekonstrukcje pradziejowego gotowania w Muzeum Starożytnego Hutnictwa Mazowieckiego im. Stefana Woydy w Pruszkowie [www.mshm.pl/archeochef-malgorzata-krasna-korycinska, 25.07.2019]. Małgorzata Krasna-Korycińska jest autorką książek: *Przy słowiańskim stole czyli kulinaria wczesnego średniowiecza* (2010) oraz *Słowianie i Wikingowie przy stole* (2015).

W 2009 roku nakładem Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie ukazała się publikacja Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opracowana przez Jarosława Dumanowskiego oraz Magdalenę Spychaj i opatrzona wstępem Stanisława Lubomirskiego. Zapoczątkowała ona serię „Monumenta Poloniae Culinaria”, która miała duży wpływ na kulinarną rekonstrukcję historyczną. Z projektem tym, a także ogólnie z polskim odtwórstwem kulinarnym, związana jest wspomniana postać Jarosława Dumanowskiego – historyka, specjalisty z zakresu historii kuchni i żywienia, profesora Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Należy on do członków rady naukowej Europejskiego Instytutu Historii i Kultur Jedzenia (IEHCA). Jest też pomysłodawcą i redaktorem serii „Monumenta Poloniae Culinaria” [www.klubszefowkuchni.pl/aktualnosci/jaroslaw-dumanowski-doradca-zarządu-ds-edukacji, 5.08.2019] Współpracuje z polskimi producentami, szafami kuchni i popularyzatorami kulinarnej rekonstrukcji historycznej.

Seria wydawana przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie liczy obecnie siedem tomów i poza wspomnianym wyżej tytułem składają się na nią: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* (2011), *Kucharz Doskonały* (2012), *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696* (2013), *Sejfer derech ejc ha-chajim. Przewodnik po drzewie żywota* (2015), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane* (2016), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne* (2017) [www.wilanow-palac.pl/ksiazki_wydane_przez_muzeum_od_1995_r.html, 5.08.2019].

Pałac w Wilanowie jest miejscem przyciągającym rzesze turystów z Polski i zagranicy. Organizuje spotkania, wystawy, wydarzenia kulturalne, jest przestrzenią licznych działań z zakresu odtwórstwa historycznego. Na terenach muzeum działa również pasieka „Ule Króla”.

W 2015 roku do oferty edukacyjnej instytucji wprowadzono także warsztaty z zakresu rekonstrukcji kulinarnej dla dzieci, jak i dorosłych. Za działania odpowiedzialny jest zespół fachowców, wśród których szczególną rolę pełni Maciej Nowicki, szef kuchni Villa Intrata obiektu położonego na terenie wilanowskiej rezydencji króla Jana III Sobieskiego. Współtworzy on edukacyjny program „Ogród – Kuchnia – Stół”. Specjalizuje się przede wszystkim w historycznej rekonstrukcji kulinarnej opartej głównie na kuchni XVIII i XIX wieku. Maciej Nowicki gotował w wielu miejscach na świecie, interesuje się historią oraz ogrodnictwem, jest prawdopodobnie najbardziej znaną osobą zajmującą się kulinarną rekonstrukcją historyczną w Polsce [www.vimeo.com/209174116, 6.08.2019].

W 2017 roku rozpoczęto program „Smaki Wisły. Cztery Pory roku”. Jego celem była popularyzacja wiedzy o roślinach, metodach ich uprawy w szczególności w kontekście kuchni staropolskiej oraz roli Wisły w transporcie. Wiosną w ogrodzie przy Villii Intracie posadzono różne warzywa, które następnie jesienią wykorzystano podczas warsztatów kulinarnych. W menu znalazły się też: purée oraz prażucha, przygotowane z najstarszej zachowanej polskiej odmiany ziemniaków „Świtez” [Michałowska, Piskorz i Przewodowska 2017, s. 44-46].

W 2018 roku muzeum skupiło się na działaniach w ramach programu „Miejsce przy królewskim stole” zrealizowanego w ramach Europejskiego Roku Dziedzictwa Kulturowego 2018. Przez dziesięć miesięcy przeprowadzono ponad dwieście warsztatów kulinarnych,

odbyła się również międzynarodowa konferencja *The Power of Taste. Europe at the Royal Table* (*Władza smaku. Europa przy królewskim stole*) [www.wilanow-palac.pl/kolacja_mistrzow_w_wersalu_projekt_a_place_at_the_royal_table.html, 5.08.2019]. Ze względu na walory edukacyjne, innowacyjność, a także rozmach projekt „Miejsce przy królewskim stole” znalazł się wśród laureatów Nagród Dziedzictwa Europejskiego / Nagród Europa Nostra 2019. Jest to jedno z najbardziej prestiżowych wyróżnień w kategorii europejskiego dziedzictwa kulturowego [www.wilanow-palac.pl/miejsce_przy_krolewskim_stole_wsrod_zwyciezcow_nagrod_dziedzictwa_europejskiego_nagrod_europa_nostra_2019.html, 30.07.2019].

Poza regularnie realizowanym programem w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie odbywają się także imprezy specjalne. W 2016 roku na dziedzińcu pałacu przygotowano widowisko „Uczta Króla Jana III” zorganizowane z okazji 333 rocznicy Bitwy pod Wiedniem. Była to próba przywołania jednej z najsłynniejszych uczt, jakie odbyły się z udziałem polskich i zagranicznych dygnitarzy, czyli spotkania w Jaworowie z 1684 roku [www.mowiawieki.pl/index.php?page=slider&id=601, 30.07.2019]. Impreza powstała w oparciu o ponad dwadzieścia źródeł pisanych poświęconych kuchni i kulturze biesiadowania w czasach Jana III Sobieskiego. W ramach odtwórstwa odbywały się także specjalne spotkania degustacyjne np. W 2017 roku Maciej Nowicki wraz Aleksandrem Baronem przygotowali „Kolację na cztery ręce”, prezentującą kuchnię staropolską.

W programie na 2019 rok, wśród działań w ofercie są spotkania poświęcone kuchni Mazowsza, Śląska, a także postaci Marcjanny z Jawornickich Oborskiej (i jej książce kucharskiej z XIX wieku [www.wilanow-palac.pl/w_staropolskiej_kuchni_warsztaty_kulinarne_dla_doroslych.html, 5.08.2019]).

W XVI-XVII wieku w Prusach Królewskich swoje wsie zakładali Olędrzy (głównie osadnicy z Fryzji i Niderlandów). Najczęściej byli oni wyznania mennonickiego (odłam protestantyzmu). Na Żuławach Wiślanych i w Dolinie Dolnej Wisły zachowały się różne obiekty ich kultury. W 2000 roku podjęta została próba stworzenia w Chrystkowie mennonickiej wioski tematycznej. Mimo iż działanie zakończyło się porażką, nie wpłynęło to negatywnie na promocję dziedzictwa tej grupy [Kleśta-Nawrocki i Kleśta-Nawrocka 2016, s. 159-160]. W Luszkuwie i Chrystkowie zachowała się bowiem oryginalna zabudowa. W starych, zabytkowych budynkach można obejrzeć pozostałości kultury materialnej, posłuchać opowieści o mennonitach, a także poznać ich kulinaria [www.alewioska.kujawskopomorskie.travel/pl/chrystkowo-i-luszkowo-dziedzictwo-mennonickie, 5.08.2019]. Rekonstrukcję starych receptur kulinarnych zaczęto szerzej praktykować w 2015 roku po publikacji książki *Menonici życie codzienne od kuchni* autorstwa etnologa Wojciecha Marchlewskiego. Wcześniej w obiegu były głównie przepisy przetwarzane przez lokalne koła gospodyń wiejskich, które nie zawsze miały wartość historyczną. W Chrystkowie zrekonstruowano suszarnię, posadzono stare odmiany drzew. W regionie odtwarzana jest też kultura serowarska [Kleśta-Nawrocki i Kleśta-Nawrocka 2016, s. 165-167]. Uwieńczeniem działań nakierowanych na promocję kultury kulinarnej było powołanie do życia w 2016 roku Mennonickiego Szlaku Kulinarnego w Dolinie Dolnej Wisły [Gorączko i Targowski 2018, s. 142].

Działania związane z propagowaniem kulinarnej rekonstrukcji historycznej realizują też różne skanseny. Odpowiednio przygotowane zaplecze w postaci domostw, zakładów rzemieślniczych, a także sprzętów pozwala przybliżyć zwiedzającym życie na terenach wiejskich oraz regionalną kulturę kulinarną. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu organizuje corocznie cztery imprezy, podczas których pojawiają się elementy pozyskiwania płodów rolnych i gotowania. Są to: „Gotowanie na Polanie” [Orłowski i Woźniczko 2007, s. 237], „Miodobranie w skansenie”, „Żniwa w skansenie” oraz „Wykopki w skansenie” [www.mwmskansen.pl/imprezy-plenerowe, 3.10.2019]. Elementy kulinarnej rekonstrukcji

kulinarnej obecne są także w programach Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach czy Skansenie Kurpiowskim w Nowogrodzie.

W 2015 roku z kolei Muzeum Okręgowe w Toruniu powiększyło się o kolejny oddział – Muzeum Toruńskiego Piernika, zlokalizowane w byłej XIX-wiecznej fabryce pierników należącej do rodziny Weese [www.kopernik.com.pl/muzeumtorunskiegoapiernika, 5.08.2019]. W instytucji poza wystawą stałą odbywają się warsztaty piernikarskie i wydarzenia specjalne. Od 2018 roku działa w instytucji Piernikowe Laboratorium, program edukacyjny, w którym kulinaria i odtwórstwo kulinarne odgrywają ważną rolę.



Ryc. 3. Muzeum Toruńskiego Piernika, 2016

Źródło: archiwum własne autora

W listopadzie 2018 roku, z okazji setnej rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości, przygotowano w Muzeum Okręgowym w Toruniu (MOT) cykl spotkań „Tańczył Marcin z Katarzyną, czyli jak smakuje niepodległość” [www.youtube.com/watch?v=McIVe9gmMA4&fbclid=IwAR2zrJk9pCZJ-cUo9c-ifpRo8uux0zYL_C_HbVjBr4ZCMqBLiZIdv6seg8g, 5.08.2019]. Jego częścią były także kulinarne rekonstrukcje historyczne. Scenariusz pokazu kulinarnego z degustacją „Gęś w piernikach” opracowali: Aleksandra Kleśta-Nawrocka – historyk, etnolog, muzealnik, organizatorka wielu imprez, w tym Festiwalu Smaku w Grucznie, a obecnie pracownik Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa MOT, oraz Tomasz Welter szef kuchni z Hotelu Ikar związanym z Slow Food Kujawsko-Pomorskie.

W innym muzeum – Muzeum Okręgowym w Bydgoszczy im. Leona Wyczółkowskiego prowadzone są badania i działania edukacyjne związane z kulinarnymi tradycjami bydgoskimi. Z instytucją obecnie związana jest Anna Kornelia Jędrzejewska – historyk sztuki, muzealnik, kurator, zajmująca się piernikarstwem [www.piernikarka.pl/omnie, 5.08.2019]. W latach 2006-2017 roku była ona pracownikiem Muzeum Okręgowego w Toruniu, gdzie współtworzyła Muzeum Toruńskiego Piernika. Prowadziła także pokazy tworzenia pierników figuralnych w Polsce i na świecie. 21 kwietnia 2018 roku Anna Kornelia Jędrzejewska, wraz z Tomaszem Welterem, w ramach corocznej imprezy „Urodziny Mistrza Leona”, przygotowała prelekcję i prezentację potraw z przyjęcia, jakie zostało zorganizowane 10 kwietnia 1932 roku z okazji osiemdziesiątych urodzin Leona Wyczółkowskiego.

Prezentacja powstała w oparciu o wspomnienia Wiesławy Cichowicz, które ukazały się w „Przeglądzie Bydgoskim” w 1937 roku [www.historiapozzukaj.pl/wiedza,obiekty,788,obiekt_menu_urodziny_wyczola.html?b=nasi_autorzy%2C473%2Cautor_anna_kornelia_jedrzejewska.html, 5.08.2019].

Rekonstrukcją polskiej kuchni dawnej zajmuje się także Maciej Barton, szef kuchni, z wykształcenia leśnik, a także doktorant na UMK w Toruniu, gdzie przygotowuje rozprawę o początkach kuchni wielkopolskiej na podstawie zapisków Paschalisa Radolińskiego. Obecnie rezyduje w restauracji Rządówka w Ostoia Chobienice (odrestaurowanym majątku po znanym wielkopolskim rodzie Mielżyńskich herbu Nowina) [www.ostojachobienice.pl/hotel/o-nas, 6.08.2019], współpracuje też z Muzeum Toruńskiego Piernika. Ze szczególnym upodobaniem odtwarza receptury charakterystyczne dla kuchni regionu, w którym pracuje. Organizuje kolacje degustacyjne historycznych dań wielkopolskiej szlachty. Podczas odwrotstwa kulinarnego bazuje na zapiskach kuchmistrzów dworskich i na lokalnym produkcie.

Rosnąca popularność tematyki kulinarnej sprawia, że zwiększa się liczba festiwali i imprez tematycznych z nią związanych. Uczestnicy zainteresowani są nie tylko zakupem czy degustacją produktów, ale coraz częściej zdobyciem nowej wiedzy z tego zakresu. Dlatego też instytucje kulturowe oraz festiwale chętnie wykorzystują kulinarną rekonstrukcję historyczną. W ten sposób spotkania edukacyjne stają się jednocześnie pełne multisensorycznych doznań. W 2017 roku podczas Jarmarku Świętojańskiego w Krakowie tematem przewodnim była kultura renesansu. Dla zwiedzających przygotowano wiele atrakcji kulinarnych przy współpracy między innymi z: Małgorzatą Krasną-Korycińską, Anną Rumińską oraz Hanną i Pawłem Lis. Dodatkowo przez kilka dni dziesięć krakowskich restauracji serwowało dania kuchni z czasów królowej Bony [www.krakow.pl/aktualnosci/210602,33,komunikat,posmakuj_renesansowych_historii_na_jarmarku_swietojaanskim.html, 6.08.2019].

Na początku maja 2018 roku na zamku Czocha odbył się I Dolnośląski Festiwal Kuchni Historycznej „Twierdza smaków”. W zabytkowych wnętrzach spotkali się pasjonaci rekonstrukcji historycznej, by przez trzy dni pokazów, spotkań i degustacji poznawać kulturę kulinarną z dawnych czasów. Zaprezentowano dania rycerskie, kuchnię sarmacką oraz rosyjską polową z lat 1914-1918. Były też: ulubiony tort królowej Marii Antoniny, lody księcia Pücklera czy antyczne mleko krojone z czasów rzymskich [www.pap.pl/aktualnosci/news%2C1394743%2Cdolnoslaskie-od-wtorku-do-czwartku-w-zamku-czocha-festiwal-kuchni-historycznej.html, 6.08.2019]. Ze względu na zainteresowanie festiwal doczekał się kolejnej edycji. W 2019 roku ponownie zaprezentowano kuchnie średniowieczną, renesansową i barokową. Były też warsztaty piernikarskie oraz panele i degustacje poświęcone kuchni PRL-u [www.wroclaw.pl/go/wydarzenia/rozrywka/1281049-dolnoslaski-festiwal-kuchni-historycznej, 6.08.2019].

Przytoczone powyżej przykłady działań z zakresu kulinarnej rekonstrukcji historycznej, to zaledwie część oferty festiwali, muzeów i centrów edukacyjnych, z jakiej mogą skorzystać turyści. Co więcej asortyment ten jest dynamicznie rozbudowywany.

Komercjalizacja kulinarnej rekonstrukcji historycznej

Rozwój zainteresowania zjawiskiem rekonstrukcji historycznej ma swoje przełożenie także na ekonomię. Poza muzeami czy instytucjami edukacyjnymi zaczęły powstawać także semi-komercyjne i komercyjne projekty w większym lub mniejszym stopniu dbające o poziom merytoryczny wydarzeń. W Norwegii powstaje Thor's Rike poświęcony kulturze Wikingów, w którym atrakcje typu rollercoaster mają koegzystować z rozrywkami o charakterze edukacyjnym [www.thorsrike.no/en/explore-the-park, 29.07.2019]. W Stanach

Zjednoczonych w kilku miastach między innymi w Atlancie, Chicago, Dallas oraz w Kanadzie działa „Medieval Times” („Czasy Średniowieczne”) – miejsce, w którym goście mogą przenieść się w realia XI wieku, obejrzeć turniej rycerski i zjeść posiłek składający się z pieczywa czosnkowego, zupy pomidorowej, pieczonego kurczaka, gotowanej kukurydzy z masłem, ziemniaków z ziołami oraz „zamkowego deseru” [www.medievaltimes.com/about-medieval-times/faqs.html, 26.07.2019]. W ofercie jest też menu wegetariańskie z humusem i chlebkiem pita. W „Medieval Times” nie podjęto próby rekonstrukcji średniowiecznej kuchni. Większość produktów składających się na posiłki nie była znana w średniowieczu w Europie.

Aktywność komercyjna nie musi wiązać się obniżeniem jakości. Dla niektórych podmiotów, niekorzystających ze stałych dotacji czy wsparcia państwowego, prowadzenie działań nie tylko nastawionych na popularyzację historii jest sposobem na utrzymanie się. Jednym z przykładów może być warszawska „Warownia Jomsborg”. Poza piknikami historycznymi, warsztatami historycznymi, lekcjami żywej historii miejsce służy jako plan filmowy dla produkcji telewizyjnych i kinowych. Wśród działań komercyjnych są między innymi spotkania integracyjne dla firm oraz eventy [www.wioskawikingow.pl/pl/mozliwosci-warowni,5.html, 27.07.2019]. Na terenie warowni działa tawerna „Valhalla”, w której sprzedawany jest między innymi *JomsViking Mead* – miód pitny własnej produkcji, a podczas spotkań można spróbować też pieczonych podpłomyków z dodatkami.

Od 2007 roku na Zamku w Malborku działa „Gothic Cafe & Restaurant” – restauracja, w której szefem kuchni jest Bogdan Gałązka. Ukończył on Culinary Academy of New York [www.culture.pl/pl/tworca/bogdan-galazka, 27.07.2019], a obecnie poza pracą zawodową jest także doktorantem UMK w Toruniu, gdzie przygotowuje rozprawę o kuchni Jana Szyttlera. Bogdan Gałązka jest autorem trzech książek: *Kuchnia wielkich mistrzów zakonu krzyżackiego w Malborku* (2009), *Kuchnia Królów Polski na Zamku w Malborku* (2010) oraz *Smak Gothicu* (2015). „Gothic Cafe & Restaurant” to miejsce, w którym od początku starano się przybliżyć gościom kuchnię historyczną. Ze względu na usytuowanie restauracji skupiono się przede wszystkim na kuchni krzyżackiej. Szczególną inspiracją dla Bogdana Gałązki są receptury z *Królewieckiej książki kucharskiej (Königsberger Kochbuch, koniec XV wieku)*. W restauracji można spróbować zielonego krzyżackiego kurczaka czy słoniny z marynowaną cebulą w szafranie i burakach [<https://culture.pl/pl/artykul/bogdan-galazka-czarna-kurgrune-sosse-i-bobrze-ogony-czyli-krzyzackie-imperium-kulinarne-wywiad>, 4.08.2019]. Dostępne jest też składające się z ośmiu dań menu degustacyjne *Smak i zapach zamku*. Sama kolacja ma charakter kameralny (maksymalnie 12 miejsc), rozpoczyna się od obmycia rąk oraz towarzyszy jej muzyka. Konsumpcja poprzedzona jest nocnym zwiedzaniem zamku oraz opowieściami o kulturze kulinarnej [www.gothic.com.pl/offer/menu-degustacyjne-smak-zapach-zamku, 4.08.2019]. Taki obiad czy kolacja przybliżająca kuchnię zakonu krzyżackiego może być jednym z punktów programu wyjazdu na bitwę pod Grunwaldem czy oblężenia Malborka, które są ważnymi wydarzeniami przyciągającymi od lat osoby uprawiające turystykę rekonstrukcji historycznej i dziedzictwa kulturowego.

Nawiązanie do tradycji może być też wykorzystane do promocji i budowania wizerunku. Z kulinarnej rekonstrukcji historycznej jako narzędzia skorzystała firma „Makro Polska”. W 2018 roku uruchomiono program „Polskie Skarby Kulinarne”, przy którym współpracowali między innymi: Jarosław Dumanowski oraz Maciej Nowicki. Jego celem było przybliżenie branży gastronomicznej wiedzy o historii kuchni polskiej. Pod koniec 2018 roku Makro Polska wydało publikację *Sto receptur na sto lat niepodległości*. Książka ta zawierała historyczne przepisy opatrzone komentarzem Jarosława Dumanowskiego oraz współczesne ich interpretacje przygotowane przez różnych szefów kuchni [www.makro.pl/polskie-skarby-kulinarne, 4.08.2019].

Z inicjatywy firmy od 5 do 11 listopada 2018 roku sto wybranych restauracji w całej Polsce przygotowało menu inspirowane różnymi regionami i kuchniami XIX i XX-wiecznej Polski. Była to edycja specjalna programu Polskie Skarby Kulinarne – Kulinarne Zjednoczenie Polski. Jej celem było zachęcenie do podróży kulinarnej, która poza doznaniem smakowymi miała przybliżyć wiedzę o kuchni z czasów, kiedy Polska odzyskała niepodległość. W kwietniu 2019 roku Makro Polska rozpoczęła nowy cykl kulinarny – „Historyczny Stół Kulinaryny”.

Podsumowanie

Kulinaria odgrywają w rekonstrukcji historycznej ważną rolę. Są nieodłącznie związane z kulturą dnia codziennego. Próbowanie, smakowanie i odtwarzanie dawnej kuchni wpisuje się w najnowsze trendy w turystyce. Bez względu bowiem na jej formę, odbiorcy szukają doznań i doświadczeń [Tomaszewska-Bolałek 2016, s. 100] – im bardziej są one „autentyczne”, tym lepiej (choć sam termin autentyczności w turystyce jest trudny do zdefiniowania [Terzińska i Rislki 2012]).

Nie bez znaczenia jest także rozwój turystyki kulinarnej oraz oferta programów i seriali telewizyjnych zarówno tych historycznych, jak i fantastycznych umownie korzystających lub nawiązujących do pewnych elementów życia w wiekach dawnych. Produkcje typu *Gra o Tron* (*Game of Thrones* 2011-2019) czy *Wikingowie* (*Vikings*, 2013-2020) miały wpływ na ofertę turystyczną. Pierwszy z seriali w szczególności przyczynił się do wzrostu zainteresowania miejscami, w których kręcone były zdjęcia. Miasto Girona w Katalonii, Północna Irlandia [Parramon, Medina i Bages-Querol 2018, s. 101], a ostatnio także Dubrownik w Chorwacji mocno odczuły wpływ przemysłu rozrywkowego.

Nie mniej istotny w tym wszystkim okazał się też aspekt kulinarny. Na podstawie serialu oraz powieści Chelsea Monroe-Cassel i Sariann Lehrer napisały książkę kucharską pod tytułem *Uczta lodu i ognia* (*A Feast of Ice and Fire* 2012, polskie wydanie 2013). Autor sagi *Pieśń lodu i ognia*, na podstawie której powstał serial *Gra o tron*, amerykański pisarz George R.R. Martin opisując w powieści kulinaria oraz biesiadowanie inspirował się kuchnią średniowieczną [Rosu 2013, s. 448]. Nawiązania miały jednak charakter bardzo wybiórczy. Autorki książki *Uczta lodu i ognia* zaś dokonały poniekąd rekonstrukcji stworzonej na potrzeby powieści kuchni.

Kulinarna rekonstrukcja historyczna ma ogromny potencjał turystyczny i ekonomiczny. Takie odtwórstwo bywa częścią działań w ramach programu szeroko pojętej turystyki rekonstrukcji historycznej lub też stanowi samodzielny, nie mniej atrakcyjny powód do odwiedzenia konkretnego miejsca czy wydarzenia. O jedzeniu się mówi, pisze, dyskutuje. Wywiera ono silny wpływ na wszystkie segmenty życia. W formie *food porn* i nie tylko wpisuje się w zwrot obrazowy w kulturze, co dodatkowo podkreśla jego znaczenie.

Wprowadzenie do oferty muzeum czy instytucji edukacyjnej elementów odtwórstwa kulinarnego może być dobrym sposobem na przyciągnięcie nowych grup odbiorców oraz zwiększenie zaangażowania turystów. Warsztaty, spotkania, kolacje rekonstruowane są działaniami nie tylko o charakterze popularno-naukowymi. Mogą przybierać także formę pomostu i przestrzeni do budowania i pogłębiania relacji społecznych, zapobiegając wyuczeniu oraz aktywizować grupy.

Dobrze przygotowane oferty turystyczne z zakresu kulinarnej rekonstrukcji historycznej są także gwarantem sukcesu ekonomicznego. Na rynku jest miejsce zarówno dla instytucji państwowych popularyzujących wiedzę z zakresu kulinariów, jak i przedsiębiorstw oferujących tego typu działania na warunkach *stricto* komercyjnych. Sposobność wykorzystania kulinariów w rekonstrukcji historycznej nie przekłada się wyłącznie na benefity samych odbiorców. Wzrost zainteresowania tematem daje sposobność rozwoju

naukowego i zawodowego osobom zainteresowanym badaniami na różnymi aspektami praktyk kulinarnych.

Bibliografia

- Asplund U., 1990, *Sahtikirja*, Suomen sahtiseura
- Bogacki M., 2010, *O współczesnym „ożywianiu” przeszłości—charakterystyka odtwórstwa historycznego*, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, www.turystykakulturowa.org, s. 4-27
- Cramer M. A., 2010, *Medieval Fantasy as Performance: The Society for Creative Anachronism and the Current Middle Ages*, Scarecrow Press
- Dumanowski J., 2014, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 62(4), s. 527-540
- Gorączko M., Targowski M., 2018, *Raport z analizy potencjału turystyczno-kulturowego powiatu świeckiego*, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, www.turystykakulturowa.org, s. 119-143
- Halewood C., Hannam K., 2001, *Viking heritage tourism: Authenticity and commodification*, „Annals of Tourism Research”, nr 28(3), s. 565-580
- Hansik C., 2015, *Jewels of the palace: royal recipes from old Korea*, Korean Food Foundation, Seoul
- Klešta-Nawrocki R., Klešta-Nawrocka A., 2016, *Rekonstrukcje menonickich specjalów*, [w:] A. Pabian (red.), M. Targowski (red.), *Olędrzy. Osadnicy znad Wisły. Sąsiedzi bliscy i obcy*, Fundacja Ośrodek Inicjatyw Społecznych ANRO, Toruń, s. 157-172
- Kraig B., 2013, *The Oxford encyclopedia of food and drink in America*, Vol. 1, Oxford University Press
- Małecka M., 2011, *Turystyka dziedzictwa kulturowego Wikingów*, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, www.turystykakulturowa.org, s. 4-26
- McCalman I., Pickering A., 2010, *From Realism to Affective Turn: An Agenda*, I. McCalman (red.), A. Pickering (red.), *Historical reenactment: from realism to the affective turn*, Springer, s. 1-17
- Michalowska D., Piskorz J., Przewodowska A., 2017, *Projekt „Smaki Wisły. Cztery pory roku – z ziemniakiem w roli głównej*, „Ziemniak Polski”, nr 27(4), s.44-47
- Orłowski D., Woźniczko M., 2007, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*, [w:] J. Sikora (red.), *Turystyka wiejska a edukacja, różne poziomy, różne wymiary*, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań, s. 228-241
- Parramon P., Medina F. X., Bages-Querol J., 2018, *Gastronomy, Tourism and Big TV Productions. Reflections on the Case of Game of Thrones in Northern Ireland and Girona*, [w:] F. X. Medina (red.), *Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives*, Universidad de Guadalajaras, s. 101-126
- Poria Y., Butler R., Airey D., 2003, *The core of heritage tourism. Annals of tourism research*, nr 30(1), s. 238-254
- Rosu A., 2013, *Food Fantasies in George RR Martin*, „Journal of the Fantastic in the Arts”, nr 24(3), s. 446-466
- Smith, A. F. (red.), 2007, *The Oxford companion to American food and drink*, Oxford University Press
- Szajewski T., 2008, *Odtwarzanie turniejów i ćwiczeń wojennych dzisiaj*, publikacja on-line: www.reenacting.eu/index.php/odtwarzanie-turniejow-i-cwiczen-wojennych-dzisiaj, [26.07.2019]
- Terziyska, I., Riski S. N., 2012, *Interpretations of authenticity in tourism*, „Science & Research”, nr 4, s. 1-8
- Tomaszewska E., 2017, *Rekonstrukcja historyczna w przestrzeni muzeum na wolnym powietrzu, „Kielecka teka skansenowska”*, tom III, s. 212-225
- Tomaszewska-Bolałek M., 2015, *Tradycje kulinarne Korei*, Hanami, Warszawa, s. 61-62
- Tomaszewska-Bolałek M., 2016, *Po nitce do kłębka, czyli jak osiągnąć wzrost gospodarczy w regionie wykorzystując turystykę kulinarną*, [w:] *Nowe otwarcie dla turystyki – niematerialne dziedzictwo przemysłowe*, Urząd Miejski w Zabrzu, Zabrze, s. 96-102
- Tresserras J. (red.), *Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives*, México Universidad de Guadalajara, s. 101-126

World Tourism Organization, 2017, *Second Global Report on Food Tourism*. publikacja on-line: <https://media.unwto.org/press-release/2017-05-17/2nd-unwto-report-gastronomy-tourism-sustainability-and-gastronomy> [1.06.2019]

Strony internetowe

Ale Wioska, www.alewioska.kujawsko-pomorskie.travel/pl/chrystkowo-i-luszkowo-dziedzictwo-mennonickie, [5.08.2019]

Culture.pl,

<https://www.culture.pl/pl/artykul/bogdan-galazka-czarna-kura-grune-sosse-i-bobrze-ogony-czyli-krzyzackie-imperium-kulinarne-wywiad>, [4.08.2019]

<https://www.culture.pl/pl/tworca/bogdan-galazka> [27.07.2019]

English Heritage, <https://www.english-heritage.org.uk/visit/places/stonehenge/history-and-stories/history/food-and-feasting-at-stonehenge>, [2.08.2019]

Foteviken Museum, <https://www.fotevikensmuseum.se/d/en/museet/staden>, [30.07.2019]

Future Lern, <https://www.futurelearn.com/courses/royal-food/0/steps/17037>, [1.07.2019]

Genesee Country Village & Museum, <https://www.gcv.org/experiences/hosmers-inn-dinners>, [3.08.2019]

<https://www.wroclaw.pl/go/wydarzenia/rozrywka/1281049-dolnoslaski-festiwal-kuchni-historycznej>, [6.08.2019]

Gothic Cafe & Restaurant, <https://www.gothic.com.pl/offer/menu-degustacyjne-smak-zapach-zamku>, [4.08.2019]

Grodzisko Owidz, www.owidz.pl, [25.07.2019]

Historia Poszukaj,

https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,obiekty,788,obiekt_menu_urodziny_wyczola.html?b=na_i_autorzy%2C473%2Cautor_anna_kornelia_jedrzejewska.html, [5.08.2019]

Jorvik Viking Festival, www.jorvikvikingfestival.co.uk/2018/02/finnish-inspired-york-ale-called-ragnars-revenge-to-premier-at-jorvik-viking-festival-2018, [31.07.2019]

Klub Szefów Kuchni, www.klubszefowkuchni.pl/aktualnosci/jaroslaw-dumanowski-doradca-zarzadu-ds-edukacji, [5.08.2019]

Magiczny Kraków ,

www.krakow.pl/aktualnosci/210602,33,komunikat,posmakuj_renesansowych_historii_na_jarmarku_swietojanskim.html, [6.08.2019]

Makro Polska, <https://www.makro.pl/polskie-skarby-kulinarne>, [4.08.2019]

Marc Meltonville, <https://www.meltonville.uk/about>, [2.08.2019]

Medieval Times, <https://www.medievaltimes.com/about-medieval-times/faqs.html>, [26.07.2019]

Mówią Wieki, www.mowiawieki.pl/index.php?page=slider&id=601, [30.07.2019]

Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym, <https://www.mnkd.pl/rekonstrukcje-in-situ>, [25.07.2019]

Muzeum Okręgowe w Toruniu,

https://www.youtube.com/watch?v=McIVe9gmMA4&fbclid=IwAR2zrJk9pCZJ-cUo9c-ifpRo8uxx0zYL_C_HbVjBr4ZCMqBLiZIdv6seg8g, [5.08.2019]

Muzeum Pałac Króla Jana III w Wilanowie,

https://www.wilanow-palac.pl/kolacja_mistrzow_w_wersalu_projekt_a_place_at_the_royal_table.html, [5.08.2019]

https://www.wilanow-palac.pl/ksiazki_wydane_przez_muzeum_od_1995_r.html, [5.08.2019]

https://www.wilanow-palac.pl/miejsce_przy_krolewskim_stole_wsrod_zwyciezcow_nagrod_dziedzictwa_europejskiego_nagrod_europa_nostra_2019.html, [30.07.2019]

https://www.wilanow-palac.pl/w_staropolskiej_kuchni_warsztaty_kulinarne_dla_doroslych.html, [5.08.2019]

https://www.wilanow-palac.pl/w_staropolskiej_kuchni_warsztaty_kulinarne_dla_doroslych.html, [5.08.2019]

Muzeum Starożytnego Hutnictwa Mazowieckiego im. Stefana Woydy w Pruszkowie,

www.mshm.pl/archeochef-malgorzata-krasna-korycinska, [25.07.2019]

Muzeum Toruńskiego Piernika, www.kopernik.com.pl/muzuemtorunskiegoapiernika, [5.08.2019]

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, <https://mwmskansen.pl/imprezy-plenerowe>, [3.10.2019]

Ostoja Chobienice, <https://www.ostojachobienice.pl/hotel/o-nas>, [6.08.2019]

Piernikarka, <https://www.piernikarka.pl/o-mnie>, [5.08.2019]
 Plimoth Plantation, <https://www.plimoth.org/plan-your-visit/shop-dine/dining-functions>, [31.07.2019]
 Polska Agencja Prasowa, <https://www.pap.pl/aktualnosci/news%2C1394743%2Cdolnoslaskie-od-wtoroku-do-czwartku-w-zamku-czocho-festiwal-kuchni-histerycznej.html>, [6.08.2019]
 Ribe VikingCentre, <https://www.ribevikingecenter.dk/en/learn-more/viking-slow-food/recipes.aspx>, [30.07.2019]
 The Institute of Korean Royal Cuisine www.food.co.kr/food/board.php?board=culture38&config=2, [28.07.2019]
 Thor's Rike, <https://www.thorsrike.no/en/explore-the-park>, [29.07.2019]
 Vimeo, <https://www.vimeo.com/209174116>, [6.08.2019]
 Warownia Jomsborg, www.wioskawikingow.pl/pl,mozliwosci-warowni,5.html, [27.07.2019]

Aneks

Tab. 1. Przeprowadzone wywiady

Temat wywiadu	Osoba, z którą przeprowadzono wywiad	Kiedy przeprowadzono wywiad	Forma przeprowadzania wywiadu	Rodzaj wywiadu	Osoba przeprowadzająca wywiad
kulinarna rekonstrukcja historyczna	Maciej Barton	6.08.2019	rozmowa przez Messengera	wywiad swobodny	Magdalena Tomaszewska-Bolałek
kulinarna rekonstrukcja historyczna	Anna Kornelia Jędrzejewska	4.08.2019	rozmowa przez Messengera	wywiad swobodny	Magdalena Tomaszewska-Bolałek
kulinarna rekonstrukcja historyczna	dr Aleksandra Klešta-Nawrocka	5.08.2019	rozmowa przez Messengera	wywiad swobodny	Magdalena Tomaszewska-Bolałek
kulinarna rekonstrukcja historyczna	Maciej Nowicki	30.06.2019	rozmowa	wywiad swobodny	Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Źródło: opracowanie własne.

Culinary art in historical reenactment tourism

Keywords: culinary art, tourism, historical reenactment, culinary historical reenactment, culinary tourism

Abstract

The tourist market is changing dynamically. Due to the development of historical and culinary tourism activities, culinary historical reenactment are gaining importance. Culinary reenactment allows people to interact with former culture in a multisensory way, which is part of current tourism trends. Culinary shows, workshops and tastings are part of the scientific and educational events. The article presents selected examples of activities in the field of culinary reenactment from around the world and Poland drawing attention to their potential.