

KULINARIA W TURYSTYCE ORAZ TURYSTYKA KULINARNA

– wprowadzenie do kolekcji tematycznej

Karolina Buczkowska-Gołąbek

1. Czym jest i czego dotyczy zagadnienie kulinariów w turystyce oraz turystyka kulinarna i jej formy?

Jedzenie w podróży jest dla współczesnych turystów niezwykle ważne. Szczególną grupę wśród nich stanowią zadeklarowani turyści kulinarni (tzw. *foodies*), którzy podróżując gromadzą smakowe doznania i wiedzę gastronomiczną i dla których kulinaria to cel sam w sobie. Oprócz nich silna i liczna jest grupa turystów, dla których aspekt jedzenia jest równorzędny z innymi celami wyjazdu i chętnie, będąc w drodze, poświęcają mu swoją uwagę. Jedzenie w podróży dotyczy także trzeciej grupy turystów: tych, którzy nie planują spotkań z inną kuchnią i nieszczególnie się nią interesują, dla których kulinaria to nieznaczący dodatek do wyjazdu czy wakacji, lecz w podróży i tak coś jeść i pić muszą i jak się okazuje – nierzadko ten aspekt staje się dla finalnego podsumowania wyjazdu znaczący.

Zainteresowanie turystów kulinariami przejawia się nie tylko podejmowaniem przez nich licznych aktywności w obrębie kultury kulinarnej miejsca, lecz coraz częściej także przyjmuje postać zaplanowanych wyjazdów stricte kulinarnych. Takie podróże uznawane są za formę turystyki kulturowej i noszą miano turystyki kulinarnej.

Pojęcie: turystyka kulinarna pochodzi od angielskiej nazwy *culinary tourism*, jednakże w terminologii anglojęzycznej funkcjonują też pojęcia *food tourism* oraz *gastronomy tourism*, co jeszcze do niedawna nastroczało sporo kłopotów autorom tekstów i czytelnikom. Wynikało to ze zbyt zróżnicowanego rozumienia i tłumaczenia słowa *culinary* (dla niektórych zbyt „elitarnego”, dla innych oznaczającego coś enigmatycznego), w rezultacie czego pojawiło się pojęcie: *food tourism* (po polsku jednakże w tłumaczeniu brzmiałoby bardzo niezręcznie, jako: turystyka jedzenia). W kulturach języków romańskich z kolei niezmiennie obecne jest trzecie określenie: turystyka gastronomiczna. Obecnie jednak, badacze i praktycy zjawiska przyjęli, że wszystkie trzy pojęcia określają to samo zjawisko i nie ma znaczenia, którego się użyje. W języku polskim pojęcie turystyka kulinarna przyjęło się i jest już stosowane,

nie tylko w literaturze naukowej, ale i w ofertach biur podróży, folderach promocyjnych, w mediach.

Powszechnie przyjmuje się też, że pojęcie turystyka kulinarna obejmuje swoim spektrum zarówno całą gamę jedzenia, jak i napojów, stąd też w tekstach naukowych nie wyróżnia się tych dwóch części osobno. Niemniej jednak pojawiły się określenia na funkcjonujące w obrębie turystyki kulinarnej formy, właśnie w obrębie napojów, jak: turystyka winiarska (ta jest najbardziej znana i najliczniej opisywana), biroturystyka, turystyka kawowa, turystyka whiskey.

Zestawienie definicji turystyki kulinarnej, opracowane przez Dominika Orłowskiego i Magdalenę Woźniczko [2016] ujawnia mnogość ujęć tego zagadnienia, spośród których część weszła do powszechnego obiegu, jednakże ich analiza pokazuje, że spojrzenie na tę niezwykłą formę podróży nierzadko się od siebie różniło. Część badaczy akcentowała konieczność wystąpienia motywacji specjalnie do odbycia podróży w celach kulinarnych, inni wskazywali bardziej na aspekt podejmowania aktywności kulinarnych w samej podróży. Wszyscy jednakowoż byli zgodni co do tego, że turystyka kulinarna nie jest tylko i wyłącznie ograniczona do konsumpcji.

Kurorka niniejszej kolekcji tematycznej przyjęła zatem za wiodącą dla dalszych rozważań pierwszą definicję pojęcia (wprowadzoną do obiegu jako *culinary tourism*), a sformułowaną przez amerykańską badaczkę Lucy Long w 1998 r. Według niej turystyka kulinarna to „zamierzone, eksploracyjne/odkrywcze uczestnictwo turysty w zwyczajach oraz tradycjach »Innego«, związanych z jedzeniem i jego przygotowywaniem (*foodways*)”, co obejmuje w szczególności konsumpcję, przygotowywanie i prezentację dań i produktów, kuchnię, układ posiłków, menu i ich planowanie, zasady żywieniowe, techniki jedzenia, zwyczaje żywieniowe, etos jedzenia, tabu pokarmowe, przepisy kulinarne – ich wykorzystywanie i spisywanie, uczestniczenie w kursach gotowania czy styl jedzenia kultur innych aniżeli nasza własna (Long, 2010¹). Mówiąc w skrócie: uczestnictwo w owych *foodways* obejmuje pełne spektrum aktywności związanych z jedzeniem, a samo to pojęcie sugeruje, że jedzenie jest siecią powiązań systemów: fizycznych, społecznych (komunikacyjnych), kulturowych, ekonomicznych, duchowych i estetycznych [Long, 2010].

Dla analizy zawartości treści publikacji na temat kulinariów w turystyce oraz turystyki kulinarnej, przydatna jest także definicja Armina Mikos von Rohrscheidt

¹ Tłumaczenie własne, pierwotnie opublikowane w książce: Buczkowska-Gołąbek K., Dominik P., Kociszewski P., 2018, *Kulinaria wizytówką regionów turystycznych*, Akademia Finansów i Biznesu Vistula & Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie, Warszawa, s. 35-36.

[2008], wskazującego, iż turystyka kulinarna to „przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju lub regionu. Wymogiem kulinarnej turystyki kulturowej jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu”. W tym ujęciu wyraźnie pojawiają się kluczowe elementy turystyki kulinarnej, tj.: postulat tworzenia ofert kulinarnych, które można uznać za składowe właściwej oferty turystyki kulinarnej; skalę przestrzenną – zainteresowanie obcym krajem lub regionem; charakterystyczne składowe – oczekiwane wyróżniki docelowej oferty turystyki kulinarnej: jakość potraw, związek z dziedzictwem miejsca, jak i kreowanie odpowiedniego otoczenia [Buczkowska-Gołąbek K., Dominik P., Kociszewski P., 2018].

Znaczenie turystyki kulinarnej zostało już zauważone przez wiele miejsc i obszarów. W drugim globalnym raporcie na temat turystyki kulinarnej UNESCO z 2017 r. stwierdzono, że gastronomia, obok zapewniania zysków finansowych, stała się głównym narzędziem demonstrowania tożsamości i dumy lokalnych społeczności, podkreślając znaczenie dziedzictwa niematerialnego. Ponadto kulinaria są w stanie przyciągać turystów do obszarów rzadziej odwiedzanych, co stwarza możliwości ich dalszego rozwoju także na innych płaszczyznach, przyczyniając się m.in. do wzrostu ekonomicznego, zaangażowania społeczeństwa, wzrostu zatrudnienia, redukcji zubożenia, podkreślenia wartości kulturowych, różnorodności i dziedzictwa miejsca czy obszaru. W dokumencie akcentowano także fakt, że turystyka kulinarna stała się niezbędna dla rozwoju destynacji, z zaznaczeniem jednak, że turyści, decydując się na wybór miejsca wyjazdu i serwowanej tam kuchni lokalnej, poszukują dzisiaj doświadczeń nie tylko odwołujących się do zmysłu smaku, ale i takich, które angażują także pozostałe zmysły [Perdomo, 2017, po polsku w: Buczkowska-Gołąbek K., Dominik P., Kociszewski P., 2018].

Odbiorcą i uczestnikiem tej formy turystyki są turyści, których Karolina Buczkowska (2014) nazwała określeniem: „*foodie* w podróży”, definiując ich jako osoby, które „są smakoszami i znawcami kulinariów oraz interesują się ich przygotowywaniem i znaczeniem w poszczególnych kulturach. Dlatego też podróżują, aby próbować potraw oraz poznawać tajniki ich przygotowywania (...)” [Buczkowska, 2014]. Dzisiejsza podróż kulinarna obejmuje wiele różnych propozycji i możliwości

doświadczenia oraz poznawania kultury przez kulinaria a turysta może dokonywać wyboru w obrębie różnych form działania. Wiele różnych aspektów ma także wpływ na motywacje i postawy turystów względem kulinariów w podróży.

Tak szerokich i różnych ujęć zagadnienia możemy dopatrzeć się w bogatej literaturze przedmiotu.

2. Rozpoznanie problematyki kulinariów w turystyce oraz turystyki kulinarnej w badaniach naukowych

Światowa refleksja naukowa nad kulinariami w turystyce oraz turystyką kulinarną w badaniach naukowych

Obecnie literatura światowa jest bardzo bogata w analizy dotyczące wielu różnych obszarów i wymiarów problematyki kulinariów w turystyce oraz turystyki kulinarnej. Nie brakuje książek autorskich, publikacji redagowanych i zbiorczych, wydań specjalnych czasopism naukowych, kilkuset wartościowych artykułów (i tysięcy artykułów w ogóle) oraz rozlicznych raportów i doniesień. Spektrum zagadnień podejmowanych w obszarze kulinariów w turystyce i turystyki kulinarnej obejmuje badania historyczne, geograficzne, antropologiczne, etnograficzne, socjologiczne, literaturoznawcze, kulturoznawcze, a także z zakresu technologii żywienia czy zarządzania m.in. w turystyce kulturowej. Trudno wskazać wiodące publikacje albowiem zależne to jest od szczegółowej tematyki zagadnienia, które interesuje czytelnika. Zasadniczo można by stwierdzić, że większość zagadnień z zakresu kulinariów w podróży zostało już zbadane lub opisane – i tak jest zdecydowanie w ujęciu ogólnym, jednakże badacze zajmujący się niszowymi problemami turystyki kulinarnej zauważają braki w interesujących ich opracowaniach teoretycznych i praktycznych (dla przykładu, pisząca te słowa wskazuje na zdecydowany brak publikacji w tematyce prowadzonych przez siebie badań z zakresu antropologii jedzenia w podróży w kontekście dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym – i takich przykładów jest wiele).

Jeżeli chodzi o monografie, które traktują zagadnienie turystyki kulinarnej w sposób kompleksowy, to warto wspomnieć kilka, które mają wymiar ponadczasowy i nieustannie pozostają w „kanonie lektur” z tej tematyki, a redaktorów opracowań i niektóre ich autorki i autorów uznaje się za autorytety w tej dziedzinie badań i teorii. Zawarte z kolei w tych książkach definicje i teorie są nieustannie cytowane.

Pierwszą z takich książek jest monografia pod redakcją Anne Mette-Hjalager i Grega Richardsa z 2002 roku (wznowiona w 2011 r.), pt. *Tourism and Gastronomy*. Zawiera 13 cennych tekstów umieszczonych w dwóch częściach książki: pierwszej pt.: *The relationship between tourism and gastronomy* oraz drugiej *Issues in gastronomic tourism development*. Wśród autorów tekstów zauważalne jest m.in. dwukrotnie nazwisko C. Michaela Hall i Richarda Mitchell, którzy w tej dziedzinie są postaciami rozpoznawalnymi.

Kolejną *Culinary Tourism*, pod redakcją wspomnianej Lucy Long – książka z 2003 r. (wznowiona w 2010 r.), zawierająca nie tylko pierwszą definicję pojęcia turystyka kulinarna, ale także szeroki opis zagadnienia jakimi są definicyjne *foodways*. W publikacji na szczególną uwagę zasługują dwa teksty autorstwa Long oraz wprowadzenie napisane przez Barbarę Kirstenblatt-Gimblett. Pozostałe artykuły są zapisem etnograficznych badań nad kulinariami w podróży z różnych stron świata.

W tym samym roku ukazała się też książka edytowana przez zespół: C. Michael Hall, Liz Sharples, Ritchard Mitchell, Niki Macionis i Brock Cambourne pt. *Food Tourism Around the World. Development, management and markets*. Najczęściej cytowanym artykułem publikacji jest pierwszy tekst, w którym C. Michael Hall i Liz Sharples odpowiadają między innymi na kluczowe pytanie: po co badać jedzenie i turystykę? oraz definiują turystykę kulinarną (używając pojęcia: *food tourism*). Ten sam zespół (jedynie bez Ritchard Mitchell) już cztery lata wcześniej, w 2000 roku, opublikował z kolei książkę *Wine tourism around the world: development, management and markets*, będącą swoistym kompleksowym opracowaniem zagadnienia turystyki winiarskiej i wprowadzając też pierwsze uporządkowane definicje pojęcia.

Kolejne dekada przyniosła sporo ciekawej literatury przedmiotu, jednak dopiero w 2014 międzynarodowy zespół w składzie Donald Getz, Ritchard Robinson, Tommy Anderson i Sanja Vujicic wydał pierwszą w historii monografię poświęconą w całości turystom kulinarnym. To publikacja: *Foodies & Food Tourism*. Znaleźć w niej można nie tylko opracowania teoretyczne, ale także odniesienia do badań empirycznych, jak również wiele ważnych, nowych definicji. Książka jest skierowana do bardzo szerokiego grona odbiorców: naukowców i badaczy, studentów, pracowników branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej etc.

Także w roku 2014 ukazała się monografia *Have Fork Will Travel. A Practical Handbook For Food & Drink Tourism Professionals*, zredagowana przez Erika

Wolfa, prezesa World Food Travel Association. Publikacja zawiera 50 tekstów napisanych przez ponad 70 autorów z 24 krajów. Jest więc publikacją o bardzo szerokim spektrum spojrzenia na turystykę kulinarną i przydatną różnym grupom odbiorców.

Spośród bogatej literatury przedmiotu należy zwrócić też uwagę na monografię pt. *The Future of Food Tourism. Foodies, Experiences, Exclusivity, Visions and Political Capital* z 2015 roku. Jej tytuł oddaje w pełni jej zawartość. Książka zawiera 17 wartościowych tekstów, napisanych m.in. przez redaktorów monografii, którymi są: Ian Yeoman, Una McMahon-Beattie, Kevin Fields, Julia N. Albrecht and Kevin Meethan. Publikacja zawiera nowe spojrzenie na kluczowe problemy i aspekty turystyki kulinarnej.

Warto wspomnieć też jedną z ostatnich zbiorowych publikacji, będącą swoistym podsumowaniem dokonań badaczy turystyki kulinarnej ostatnich lat, gdyż liczy blisko 600 stron. To *The Routledge handbook of gastronomic tourism*, z 2019 roku, zredagowana przez Saurabh Kumar Dixit. Zawiera ponad 60 artykułów, pogrupowanych w sześć części tematycznych: pierwsza ogólna, a kolejne zatytułowane: *Gastronomic tourist behavior*, *Sustainability for gastronomic tourism*, *Gastronomic tourism in the digital arena*, *Contemporary forms of gastronomic tourism*, *Futuristic perspectives in gastronomic tourism*.

Oprócz książek i artykułów, ważne miejsce w literaturze światowej zajmują też rozliczne raporty, w tym dwa raporty Światowej Organizacji Turystyki (UN WTO). Mowa o *Global Report On Food Tourism* z 2012 roku oraz *Second Global Report on Gastronomy Tourism* z 2017 roku. Są to obszerne dokumenty, około 200-stronicowe, zawierające wyniki badań zleconych przez UN WTO oraz ważne rozważania terminologiczne i strategiczne dla turystyki kulinarnej.

W 2020 roku sukces wydawniczy na rynku książek anglojęzycznych zaliczyli także Polacy: Andrzej Kowalczyk i Marta Derek, spod których redakcji wyszła monografia pt. *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective*, wydana przez wydawnictwo Springer – o tej publikacji poniżej.

Krajowa refleksja naukowa nad kulinariami w turystyce oraz turystyką kulinarną w badaniach naukowych (w języku polskim i angielskim)

O rozwoju publikacji na ten temat w polskiej literaturze mówić możemy na przestrzeni ostatnich piętnastu lat, przy czym ostatnie pięć uznajemy za absolutny rekord liczby opublikowanych tekstów, jak i zauważalny wzrost badań empirycznych.

Spis publikacji z zakresu tematyki kulinariów w podróży oraz turystyki kulinarnej autorstwa polskich badaczy z ostatnich 15 lat: 2002-2017 został przygotowany w 2018 r. przez Karolinę Buczkowską-Gołąbek i Monikę Pewińską. Jest opublikowany na łamach czasopisma naukowego „Turystyka Kulturowa” (Vol. 7/2018). Pokazuje, że w analizowanym okresie powstało 12 publikacji zwartych oraz ponad 280 artykułów – i nie jest to lista zamknięta, ponieważ w ostatnich trzech latach (2018-2020) kolekcja wzbogaciła się o dwie kolejne monografie i kolejne artykuły (podobny raport jest właśnie przygotowywany przez członków Rady Naukowej Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej i pojawi się na początku 2021 r., także na łamach „Turystyki Kulturowej” – publikacje te zostaną w nim wymienione).

Podobnie jak w przypadku literatury światowej, tak i w Polsce spektrum zagadnień podejmowanych w obszarze kulinariów w turystyce i turystyki kulinarnej obejmuje badania historyczne, geograficzne, antropologiczne, etnograficzne, socjologiczne, literaturoznawcze, kulturoznawcze, a także z zakresu technologii żywienia czy zarządzania m.in. w turystyce kulturowej.

Spośród listy 14 napisanych w języku polskim monografii na uwagę zwraca fakt, że trzy z nich to publikacje autorskie lub współautorskie, a pozostałe to publikacje zwarte, redagowane. Jedna z monografii jest w języku angielskim.

Pierwsza z ważnych publikacji, pt. *Turystyka kulinarna* ukazała się w 2015 roku i jest efektem współpracy Magdaleny Woźniczko, Dominika Orłowskiego oraz Tadeusza Jędrysiaka (recenzja: <http://www.turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk/article/view/793/697>).

Książka ta wypełniła zdecydowanie lukę tematyczną z tego zakresu na polskim rynku księgarskim i dydaktycznym. Jak czytamy we wstępie do publikacji [2015]: „Wychodząc naprzeciw rosnącemu zainteresowaniu turystyką kulinarną, autorzy książki podjęli się zaprezentowania tej tematyki na krajowym rynku wydawniczym. Działanie to ma za zadanie wyeksponowanie kuchni jako istotnego czynnika, mającego wpływ na rozwój turystyki w naszym kraju. (...) Autorzy zdają sobie sprawę,

że ze względu na to, iż książka ta stanowi pierwszą tego typu publikację w Polsce, poruszane w niej tematy jedynie sygnalizują wiele kwestii, ona sama zaś wytycza szlak następnym opracowaniom z tego zakresu”. W monografii pojawiły się więc m.in. takie zagadnienia jak: *Dziedzictwo kulinarne jako element turystyki, Formy organizacji turystyki kulinarnej w Polsce, Kuchnia polska i jej tradycje żywieniowe, Kuchnie regionalne w Polsce*.

Druga z publikacji autorskich to niewielka rozmiarowo książka *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze*, napisana w 2015 roku przez Piotra Dominika. Autor zwraca w niej uwagę na zasady jego tworzenia i promowania szlaków, a także ich monitorowanie oraz włączanie do tej idei jak najszerszej grupy partnerów, opierając teorię o przykłady z Mazowsza.

W roku 2018 z kolei ukazała się z kolei monografia pt. *Kulinaria wizytówką regionów turystycznych*, autorstwa Karoliny Buczkowskiej-Gołąbek, Piotra Dominika i Piotra Kociszewskiego. Celem głównym publikacji było wskazanie, na podstawie literatury oraz przeprowadzonych badań, znaczenia i sposobu kreowania regionalnych „wizytówek kulinarnych” (najlepiej w ujęciu markowym), by dzięki temu móc mówić, że kulinaria reprezentują region turystyczny i są jego wizytówką. Książka podzielona jest na cztery części obejmujące zagadnienia: *Od kulinariów w podróży do turystyki kulinarnej – rozważania teoretyczne, O potrzebie regionalnych „wizytówek kulinarnych”, Od produktu do marki kulinarnej regionu oraz Istniejące „wizytówki kulinarne” regionów w kontekście trzech faz podróży – wybrane przykłady*.

Wśród publikacji redagowanych najważniejsze miejsce zajmuje monografia będąca pokłosiem pierwszej w Polsce konferencji zorganizowanej na temat turystyki kulinarnej – odbyła się w Łodzi w 2015 r. Jest wydana pod redakcją Beaty Krakowiak i Andrzeja Stasiaka i zatytułowana: *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Zawiera 20 artykułów, z których część odnosi się do wybranych zagadnień po raz pierwszy, kilka zawierają wyniki badań empirycznych, jeszcze inne przypominają ważne w turystyce kulinarnej kwestie.

Patrząc chronologicznie na publikacje zwarte, pierwsza z nich ukazała się już w 2006 roku i dotyczyła zagadnienia: *Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka* [Ditrich Barbara, Słubik Danuta (red.), 2006]. Kolejne ukazywały się sukcesywnie w latach 2009-2026, mniej więcej po jednej na rok. Poruszano w nich następujące kwestie: *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*

[Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), 2009], *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* [Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), 2010], *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji* [Czarnecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), 2011], *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce* [Makała Halina (red.), 2013], *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne* [Derek Marta (red.), 2014] (recenzja: http://www.turystykakulturowa.org/pdf/2014_05_04.pdf), *Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu* [Klein-Wrońska Sonia (red.), 2014], *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne* [Makała Halina (red.), 2016].

Na szczególną uwagę zasługuje najnowsza publikacja – wspomniana już wcześniej, pod redakcją Andrzeja Kowalczyka i Marty Derek z 2020 roku. To *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective* wydawnictwa Springer. Zgodnie z tym, co napisano na okładce książki skupia się ona na związkach między gastronomią a przestrzenią miejską i że napisana przez autorów z wykształceniem geograficznym, rozpoczyna się od omówienia teoretycznych aspektów badań nad gastronomią w przestrzeni miejskiej, aby umieścić temat w szerszym kontekście geografii miejskiej. Obejmując zarówno zmiany, jak i wyzwania w gastronomii w przestrzeni miejskiej, przedstawia szeroki wachlarz problemów, które są opisywane i analizowane z wykorzystaniem różnych studiów przypadku z Europy i innych części świata.

Jeśli chodzi o artykuły polskich badaczy na temat kulinariów w podróży i turystyki kulinarnej, to wśród wspomnianych już ponad 280 z nich, znaleźć można teksty o bardzo różnorodnej tematyce, wśród których zdecydowanie jednak dominuje szeroko rozumiane dziedzictwo kulinarne, potencjał kuchni regionalnych dla turystyki oraz opisy i analizy atrakcji turystyki kulinarnej. Widoczne jest też zainteresowanie badaczy turystyką winiarską. Wśród autorów tych tekstów wyróżnia się bardzo wyraźnie duet dwójki badaczy: Dominik Orłowski i Magdalena Woźniczko, którzy są wspólnie autorami jednej trzeciej z nich! (prawie 100 tekstów wspólnych). Wśród innych osób (autorzy lub współautorzy tekstów) zauważalne są też nazwiska: Piotr Dominik (ponad 20 artykułów), a następnie także Przemysław Charzyński, Andrzej Kowalczyk, Karolina Buczkowska/Buczkowska-Gołabek, Andrzej Stasiak oraz Ewa Czarnecka-Skubina.

Bazowe kwestie dotyczące turystyki kulinarnej i turystów kulinarnych możemy znaleźć także w publikacjach zwartych oraz artykułach z zakresu szeroko rozumianej turystyki kulturowej (m.in. w monografiach K. Buczkowskiej [2008, 2014], Armina Mikos v. Rohrscheit [2008], Andrzeja Kowalczyka [red., 2008], Tadeusza Jędysiaka [2008]).

3. Opis kolekcji tematycznej

Na dzień 30 września 2020 r. kolekcja tematyczna „Turystyki Kulturowej” składa się z 25 artykułów. Zostały one do niej wyselekcjonowane na podstawie wiodących zagadnień określonych w ich tytule, słowach kluczowych, abstrakcie i treści tekstu głównego. Kryterium doboru do kolekcji było odniesienie artykułu wprost do zagadnień z tytułu kolekcji: kulinaria w turystyce i turystyka kulinarna, nie zawężając się tylko do tego drugiego aspektu, przy jednoczesnym szerokim spojrzeniu na kwestie terminologiczne zagadnienia.

Teksty włączone do kolekcji pochodzą z całego dotychczasowego okresu ukazywania się naszego czasopisma (lata 2008-2020), są więc oryginalnie rozproszone w bardzo licznych numerach. Pierwsze dwa teksty z tematyki kolekcji pojawiły się w „Turystyce Kulturowej” w 2009 roku, w latach 2010-2011 nie napisał o turystyce kulinarnej nikt, w roku 2012 pojawił się jeden tekst, rok później dwa teksty, a w 2014 roku trzy teksty. Najwięcej tekstów znaleźć możemy wśród tych z 2015 roku – cztery teksty i przede wszystkim z 2016 roku – tu pojawiło się aż 8 tekstów (w tym sześć w wydaniu tematycznym: Vol. 5/2016 – poświęconym w całości problematyce kulinariów w turystyce oraz turystyki kulinarnej. Redaktorem wydania tematycznego była kuratorka niniejszej kolekcji.). Lata 2018-2019 przyniosły kolejno: jeden, jeden, trzy artykuły, i w roku 2020 póki co nie ma ani jednego. Dwa artykuły opublikowane zostały w języku angielskim.

We wspomnianym numerze tematycznym znalazły się opracowania dotyczące uporządkowania pewnych kwestii terminologicznych i wprowadzenia w ważne dla turystyki kulinarnej aktualnie kwestie i nowe kierunki działań. Do wspomnianych tekstów zaliczają się artykuły kluczowych autorów zagadnienia w Polsce: Dominika Orłowskiego i Magdaleny Woźniczko na temat wstępnych badań nad fenomenem turystyki kulinarnej w Polsce, Andrzeja Kowalczyka o ‘geograficznym’ i ‘niegeograficznym’ podejściu do turystyki kulinarnej oraz Andrzeja Stasiaka na temat turystyki kulinarnej w gospodarce doświadczeń.

Spora grupa tekstów zawartych w kolekcji poświęcona jest omówieniu różnych zagadnień z zakresu turystyki kulinarnej w odniesieniu do konkretnych obszarów i miejsc, zarówno w Polsce, jak w za granicą (wiele z nich ściśle odnosi się do kwestii dziedzictwa kulinarnego). Polska pojawia się w tekstach: Agnieszki Matusiak (Górny Śląsk), Anny Magdaleny Hebda (Warszawa), Anny Dubińskiej (Małopolska Ścieżka Winna), Ewy Bekier Jaworskiej, Klaudii Kopruchy i Marty Lubaś (Zamość). Pauliny Górskiej (Wielkopolska), Joanny Poczty i Magdaleny Zagrockiej (region zielonogórski), Magdaleny Duda-Seifert, Marty Drozdowskiej i Mateusza Rogowskiego (Poznań i Wrocław), Dominika Orłowskiego (regiony Polski). Z kolei destynacje zagraniczne analizowane są przez: Brigitę Žuromskaite (Litwa), Sławomira Dorockiego (Francja), Przemysława Charzyńskiego, Zbigniewa Podgórskiego i Agatę Kamecką (Korea Południowa), Adę Górna i Krzysztofa Górnego (Singapur), a także Annę M. Fabisiak, Aleksandrę Grzymałę i Mariusza Jaworskiego (Tajlandia).

Kolejna grupa tekstów zawiera te, w których zagadnienie kulinariów i turystyki analizowane jest w kontekście miasta. Teksty odnoszą się do takich kwestii jak: komunikacja podróży kulinarnych w materiałach promocyjnych i recenzjach kulinarnych (Anna Magdalena Hebda), *street food* i *street districts* (Andrzej Kowalczyk – ten artykuł opublikowany jest po polsku i po angielsku), *street food* a turystyka kulinarna w Tajlandii (Anna M. Fabisiak, Aleksandra Grzymała i Mariusz Jaworski), wykorzystanie dań regionalnych oraz lokalnych obiektów gastronomicznych w rozwoju turystyki kulinarnej (Ewa Bekier-Jaworska, Klaudia Koprucha i Marta Lubaś) czy wykorzystania rolnictwa miejskiego jako nowej formy turystyki miejskiej (Ada Górna i Krzysztof Górny).

W artykułach nie brakuje także odniesień do wsi i badań nad kulinariami w turystyce z tej perspektywy. W kolekcji znajdują się trzy artykuły na temat: kulturowego i żywieniowego znaczenia pieczywa w agroturystyce (Piotr Dominik), wsi tematycznych opartych o produkty żywnościowe (Anna Kłoczko-Gajewska, Ruta Śpiewak, Patrycjusz Zarębski), miejsca kuchni regionalnych w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich (Dominik Orłowski) czy zróżnicowania turystyki kulinarnej na terenach wiejskich Francji (Sławomir Dorocki).

Trzy teksty poświęcono turystom kulinarnym – Andrzej Kowalczyk i Katarzyna Gwiazdowska piszą o nich w kontekście zmian upodobań żywieniowych i zainteresowania kuchniami etnicznymi, Karolina Buczkowska-Gołabek i Katarzyna Herbiak analizują atrakcyjność kuchni świata dla Polaków w kontekście trzech czasów

podróży, a Piotr Dominik pisze o autentyczności kulinariów i doznań kulinarnych w kontekście motywacji turysty.

Produkt turystyczny stał się motywem przewodnim trzech tekstów: Anny Dubińskiej – na temat kreowania nowych produktów na wybranym przykładzie oraz Magdaleny Duda-Seifert, Marty Drozdowskiej i Mateusza Rogowskiego – analiza porównawcza produktów turystyki kulinarniej w dwóch dużych miastach. Z kolei Piotr Dominik pisząc o chlebie, jako produkcie regionalnym, przekłada to na zainteresowanie nim przez gości agroturystyki.

Tematyki turystyki winiarskiej dotyczą dwa teksty w kolekcji – jeden poświęcony jest szlakowi winiarskiemu (Anna Dubińska) – jest to jednocześnie jedyny artykuł w kolekcji dotyczący szlaków kulinarnych; drugi z kolei dotyczy uwarunkowań rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce na przykładzie regionu zielonogórskiego (Joanna Poczta i Magdalena Zagrocka).

Kilka opracowań wykracza swoją treścią poza dotychczas zaprezentowane zakresy tematyczne. Do najciekawszych należą teksty: Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek na temat kulinariów w turystyce rekonstrukcji historycznej, Karoliny Buczkowskiej na temat kulinariów jako pamiątek turystycznych – ten artykuł jest po angielsku, Anny Magdaleny Hebda, dotyczący recenzji kulinarnych i materiałów reklamowych w turystyce kulinarniej, Piotra Dominika na temat autentyczności czy Katarzyny Plebańczyk o zrównoważeniu w kulturze i turystyce kulinarniej.

4. Kierunki pożądanych badań i zachęta dla autorów

Odnosząc się do zarysowanego obszaru różnych dyscyplin naukowych w obrębie antropologii jedzenia w podróży oraz na podstawie powyższego opisu naszej kolekcji można zidentyfikować obszary najlepiej i najslabiej rozpoznane w badaniach, których wyniki opublikowano w naszym czasopiśmie. Redakcja szczególnie mocno chciałaby skoncentrować się na tych drugich – ich specyfika wskazana jest poniżej.

1) W obszernej literaturze z zakresu promocji regionów turystycznych i kuchni regionalnych w turystyce istnieje wiele opracowań teoretycznych wskazujących na doniosłość tego zagadnienia. Niemniej jednak w Polsce wciąż brakuje opracowań empirycznych, pozwalających budować strategie rozwoju sektora turystyki kulinarniej w tym zakresie przestrzennym. Dużych badań o charakterze międzynarodowym brakuje m.in. dlatego, że Polska jeszcze nie jest włączana w badania prowadzone na szczeblu światowym, np. przez World Food Travel Association [Stone, Migacz, Wolf,

2016], czy UN WTO [*Global Report ...*, 2012; *Second Global Report...*, 2017] – zarówno ze względów finansowych, jak i z uwagi, że nie jest jeszcze postrzegana jako destynacja turystyki kulinarnej. W konsekwencji braku takich badań, brakuje też stosownych w tym zakresie publikacji.

2) W Polsce istnieje także znaczna nisza w dziedzinie antropologii jedzenia w podróży i zasadniczo nie znajdzie się szerzej opracowanych zagadnień na temat tego, co i dlaczego jadają lub nie jadają turyści – tak w podróży, jak i w domu, jak reagują na wybrane dania, jakie doświadczenia kulinarne gromadzą, jakie miejsce i rolę odgrywa kuchnia i kultura kulinarna w ich itinerariach. W 2016 r., na podstawie przeprowadzonej analizy literatury, K. Buczkowską-Gołąbek [2016] ustaliła, że owa subdziedzina: antropologia jedzenia w podróży (nazwa zaproponowana także w 2016 r.) zasadniczo w Polsce w ogóle nie istnieje i tylko niektórzy antropolodzy zdają się marginalnie tematykę tę dostrzegać. W ciągu ostatnich czterech lat nic się w tym zakresie nie zmieniło.

Brakuje ponadto badań i publikacji z następującej tematyki:

- 3) Formy turystyki kulinarnej dotyczące wybranych produktów czy dań (dotychczas funkcjonujące tylko pod angielskimi nazwami i opisane w literaturze zagranicznej, jak *coffee tourism*, *cheese tourism*, *tea tourism* itd.) – teoria i badania;
- 4) Funkcjonowanie produktów, ofert i atrakcji turystyki kulinarnej – badania, rozwój perspektywiczny, wybrane *case studies*;
- 5) Analiza funkcjonowania i rozwoju szlaków kulinarnych – „blaski i cienie”;
- 6) Pamiątki kulinarne: rynek, marketing, kreowanie, aspekty społeczne itp.
- 7) Gospodarka/ekonomia doświadczeń kulinarnych w praktyce;
- 8) Rozwój zrównoważony w turystyce kulinarnej – idee, inicjatywy i problemy;
- 9) Rynek turystyki kulinarnej – na co dzień i w czasach zagrożenia (tematyka odpowiadająca zwłaszcza aktualnej sytuacji branży turystycznej i gastronomicznej).

Redakcja zaprasza badaczy, praktyków i innych potencjalnych autorów do składania tekstów w obrębie tych kilku ważnych tematów do publikacji w „Turystyce Kulturowej”. Lista zagadnień jest jednocześnie otwarta na propozycje piszących. Przewidywane jest także przygotowanie numerów tematycznych poświęconych niektórym z wymienionych powyżej obszarów problemowych.

Bibliografia (tekstów zewnętrznych)

- Buczowska K., 2008, *Turystyka kulturowa – przewodnik metodyczny*, Akademia Wychowania Fizycznego, Poznań
- Buczowska K., 2014, *Portret współczesnego turysty kulturowego*, AWF, Poznań
- Buczowska K., 2016, *Antropologia jedzenia w podróży*, „Folia Turistica”, nr 39 „Turystyka w antropologicznej perspektywie”, ss. 45-64
- Buczowska-Gołąbek K., Dominik P., Kociszewski P., 2018, *Kulinaria wizytówką regionów turystycznych*, Akademia Finansów i Biznesu Vistula & Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie, Warszawa
- Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Mogiła-Lisowska J. (red.), 2011, *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa
- Derek M. (red.), 2014, *Turystyka kulinarna*, „Prace i Studia Geograficzne”, (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa
- Ditrich B., Słubik D. (red.), 2006, *Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka*, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk
- Dixit S. K. (red.), 2019, *The Routledge handbook of gastronomic tourism*, Wyd. Routledge, Nowy Jork
- Dolatowski Z., Kołożyn-Krajewska D. (red.), 2009, *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa
- Dolatowski Z., Kołożyn-Krajewska D. (red.), 2010, *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa
- Dominik P., 2015, *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze*, Oficyna Wydawnicza ASPRA-IR, Warszawa
- Getz D., Robinson R., Andersson T., Vujicic S., 2014, *Foodies & Food Tourism*, Wyd. Goodfellow Publishers Ltd, Oxford
- Global Report On Food Tourism*, 2012, UNWTO, AM Reports: volume 4, Madryt
- Hall M. C., Sharples L., Macionis N., Cambourne B. (red.), 2000, *Wine tourism around the world: development, management and markets*, Wyd. Elsevier Butterworth - Heinemann, Oxford
- Hall M. C., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B. (red.), 2003, *Food Tourism Around the World. Development, management and markets*, Butterworth-Heinemann, Oxford
- Hjalager A-M., Richards Greg (red.), 2011, *Tourism and Gastronomy*. Wyd. Routledge, London
- Jędrzyak T., 2008, *Turystyka kulturowa*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa
- Klein-Wrońska S. (red.), 2014, *Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu*, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie
- Kowalczyk A. (red.), 2008, *Turystyka kulturowa (spojrzenie geograficzne)*, „Geografia turystyki 1”, Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, Warszawa
- Kowalczyk A., Derek M. (red.), 2020, *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective*, Wyd. Springer International Publishing
- Krakowiak B., Stasiak A. (red.), 2015, *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź
- Long L. (red.), 2010, *Culinary Tourism*, The University Press of Kentucky, Lexington

- Long L., 2010, *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*, [w:] Long L. (red.), *Culinary Tourism*, The University Press of Kentucky, Lexington, s. 20-50
- Makała H. (red.), 2013, *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa
- Makała H. (red.), 2016, *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa
- Mikos v. Rohrscheidt A., 2008, *Turystyka kulturowa: fenomen, potencjał, perspektywy*. GWSHM Milenium, Gniezno
- Perdomo Y., 2017, *Foreword*, [w:] *Second Global Report on Gastronomy Tourism*, UNWTO, Vol. 16, Madryt, s. 12-13
- Second Global Report on Gastronomy Tourism*, 2017, UNWTO, volume 16, Madryt
- Stone M.J., Migacz S., Wolf E., 2016, *Food Travel Monitor*, WFTA, Oregon
- Wolf E. (red.), 2014, *Have Fork Will Travel. A Practical Handbook For Food & Drink Tourism Professionals*, World Food Travel Association, Portland (USA)
- Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., 2015, *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa
- Yeoman I., McMahon-Beattie U., Fields K., Albrecht J.N., Meethan K. (red.), 2015, *The Future of Food Tourism. Foodies, Experiences, Exclusivity, Visions and Political Capital*, Channel View Publications, Bristol-Buffalo-Toronto