

Praktyki kulinarne związane z wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych jako element rozwoju turystyki kulinarnej

Dominik Orłowski

orlowskidominik@wp.pl

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

ORCID: 0000-0001-7859-285X

Abstrakt:

Dawne tradycje kulinarne są doskonałym przykładem niematerialnego dziedzictwa kulturowego Polski, które współcześnie odgrywają niebagatelną rolę w pielęgnowaniu obyczajów Polaków oraz tworzeniu wspólnoty rodzin i przyjaciół – biesiadujących ze sobą przy wspólnym stole i to zarówno tym codziennym, jak i świątecznym. Turystyka kulinarna jest postrzegana jako atrakcyjna propozycja spędzania czasu wolnego przez cały rok. Podróżując po regionach i subregionach etnograficznych Polski poznajemy mieszkających w nich ludzi, a także ich wielopokoleniowe dziedzictwo kulinarne. Doskonałą podstawą do tworzenia kulinarnych produktów turystycznych są również praktyki kulinarne związane z folklorem. Celem artykułu jest przedstawienie wybranych praktyk kulinarnych, które ukazują sposoby otrzymywania produktów żywnościowych wpisanych na krajową Listę Produktów Tradycyjnych, a tym samym przyczyniają się do rozwoju turystyki kulinarnej w autentycznych miejscach ich występowania. W artykule przedstawiono wybrane praktyki kulinarne w Polsce oraz zwrócono uwagę na ich potencjał, który wpływa na atrakcyjność turystyki kulinarnej. Artykuł powstał w oparciu o analizę materiałów źródłowych, bezpośrednie wywiady z osobami zajmującymi się kultywowaniem regionalnych praktyk kulinarnych oraz aktywne uczestnictwo w trakcie, pokazów, rekonstrukcji i warsztatów organizowanych w muzeach skansenowskich, gospodarstwach agroturystycznych czy podczas wydarzeń kulinarnych w wybranych regionach kraju.

Słowa kluczowe: praktyki kulinarne, niematerialne dziedzictwo kulturowe, produkt tradycyjny, turystyka kulinarna

Wprowadzenie

Poznanie kultur współczesnego świata dokonuje się jednocześnie na wielu płaszczyznach – poczynając od studiowania publikacji z zakresu kulturoznawstwa, antropologii, etnografii i socjologii kulturowej, poprzez współcześnie prowadzone naukowe badania terenowe, obcowanie z literaturą oraz filmami podróżniczymi, przeglądanie stron i forów internetowych, aż do turystycznych wyjazdów. Potencjalny turysta kulturowy ma obecnie wiele możliwości wcześniejszego zapoznania się z właściwościami miejsc i obiektów, które osobiście pragnie poznać w trakcie

realizowanej podróży tematycznej. Wyruszający w podróż turyści mają także różne wyobrażenia o tym, jaka wiedza będzie im potrzebna i jak spędzą czas w miejscu, do którego się wybrali. Spotkanie z materialnymi obiektami kultury, a także jej elementami niematerialnymi, objawiającymi się w aktywności rdzennych mieszkańców w różnych dziedzinach ich życia – przynosi zawsze korektę własnych wyobrażeń, podyktowanych przecież schematem myślenia wykształconym w rodzimej kulturze [Puchnarewicz 2010, s. 9].

Niematerialne dziedzictwo kulturowe, mimo iż kruche jest istotnym czynnikiem w procesie utrzymywania różnorodności kulturowej w obliczu postępującej globalizacji. Zrozumienie niematerialnego dziedzictwa kulturowego rozmaitych społeczności pomaga w prowadzeniu międzykulturowego dialogu i zachęca do poszanowania innych sposobów życia. Znaczenie niematerialnego dziedzictwa kulturowego leży nie w samych konkretnych jego przejawach, lecz w bogactwie wiedzy oraz umiejętności przekazywanych z pokolenia na pokolenie za jego pośrednictwem. Społeczna i gospodarcza wartość takiego procesu przekazywania wiedzy ma znaczenie zarówno dla mniejszości, jak i dominujących w państwie grup społecznych i jest również istotna dla krajów rozwijających się, jak i rozwiniętych [Niematerialne dziedzictwo kulturowe, s. 4]. Jedną z dziedzin niematerialnego dziedzictwa kulturowego, którą doceniamy zarówno w życiu codziennym, jak i przy okazji obchodzonych świąt są tradycje kulinarne. Umiejętności i przepisy, które przetrwały do dnia dzisiejszego w zakresie przetwarzania mięsa, ryb, mleka, warzyw, owoców, sporządzania wypieków piekarniczych i cukierniczych, tłoczenia olejów, pozyskiwania miodów, warzenia piwa, produkcji win czy nastawiania nalewek są traktowane przez lokalne społeczności jako „dzieła rąk, umysłu i serca”. Praktyki kulinarne dają poczucie więzi z tymi, którzy przeminęli, ale pozostawili nieświadomie ślady, które wskazują nam nasze miejsce w historii i rolę jaką odegrali dla zachowania naszej odrębności w kulturze europejskiej [Modławska 2018, s. 6-18].

Kultura kulinarna stanowi niezwykle ważny element dziedzictwa kulturowego każdego narodu. Polskie tradycje kulinarne o zasięgu regionalnym i lokalnym odgrywają znaczącą rolę w podtrzymywaniu rodzimej tradycji, cieszą się rosnącym zainteresowaniem Polaków i odwiedzających nasz kraj turystów [Mironiuk-Nikolska 2007, s. 7]. W ostatnich latach obserwujemy odradzanie się tradycji kulinarnych – swoistą modę na reinterpretowanie przeszłości regionów w perspektywie powrotu do tradycyjnej kuchni, będącej elementem tożsamości kulturowej. Owe kulinaria

przypominają często o wielokulturowym rodowodzie i przeszłości, która skrywa się w opowieściach o regionalnie, sporządzanych potrawach czy wyrobie tradycyjnych produktów żywnościowych według starych i na ogół rodzinnych zapisków kulinarnych [Najmrocka 2017, s. 359].

Oznaczenie na mapie świata najbardziej wartościowych przejawów kultury niematerialnej w postaci wytworów i zjawisk kulturowych związanych z żywnością ma niezwykle znaczenie dla tworzenia globalnego skarbcza dziedzictwa kulinarnego – stawia słupy milowe w sieci powiązań wyznaczanych przez turystykę kulinarną. Turystyka tego typu jest szczególnym nośnikiem przekazu kulturowego – *foodies* poznają bliskie i odległe, a mało im dotąd znane tradycje kulinarne, ucząc się, przeżywając emocje i zbierając nowe doświadczenia. Jednocześnie sami, świadomie lub nie, wpływają na życie mieszkańców odwiedzanego regionu, przyczyniając się między innymi do zmiany ich wyobrażeń o obserwowanych przybyszach [Orłowski, Woźniczko 2017, s. 120-121].

Celem artykułu jest przedstawienie wybranych praktyk kulinarnych, które ukazują sposoby otrzymywania produktów żywnościowych wpisanych na krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Charakterystyczne specjały wywodzące się z regionalnych tradycji kulinarnych przyczyniają się do rozwoju turystyki kulinarnej w autentycznych miejscach ich występowania – przedstawiane są turystom w postaci obrzędów lub opowiadanych zwyczajów. Do przygotowania opracowania zastosowano badania niereaktywne (ang. *no-reactive research*) – metodę analizy treści (ang. *content analysis*), w których wykorzystano dane wtórne pochodzące z literatury przedmiotu, bezpośrednie wywiady i technikę obserwacji uczestniczącej podczas licznych wizyt studyjnych w muzeach skansenowskich, gospodarstwach agroturystycznych i w trakcie rekonstrukcji oraz wydarzeń kulinarnych odbywających się w różnych miejscach Polski w latach 2012-2022.

Niematerialne dziedzictwo kulturowe – zagadnienia wprowadzające

Termin „dziedzictwo kulturowe” zmienia się i ewoluuje od lat 60. XX wieku. Dziedzictwo rozumiane dzisiaj jako szeroki zbiór materialnych i niematerialnych wartości jest zasobem stale przekształcanym, dostosowywanym i interpretowanym przez wielu użytkowników. Widzenie przeszłości i jej reliktyw, a tym samym sposób i zakres ich wykorzystania, wciąż się zmieniają. Poszerza się także spektrum tego, co uznawane jest za godne zachowania, powstają nowe interpretacje w tzw. procesach

patrymonializacji. Pewnym aspektem przeszłości nadaje się znaczenie, innym rozmyślnie lub mimowolnie pozwala się zniknąć, czy to z krajobrazu kulturowego, czy to ze świadomości zbiorowej [Rozbicka 2017, s. 27].

Współcześnie, przyjmując bardzo ogólną perspektywę, za dziedzictwo kulturowe uznaje się zróżnicowany zbiór materialnych i niematerialnych wartości kulturowych [por. Atkinson 2005, s. 141-150]. Szczególnie interesująca w tym zbiorze jest koncepcja niematerialnego dziedzictwa kulturowego, które w ostatnich dekadach coraz bardziej zyskuje na znaczeniu w dyskusjach na temat szeroko rozumianego rozwoju, będąc przedmiotem zainteresowań nie tylko ze strony polityków, ale również przedsiębiorców i organizacji pozarządowych [Góral 2013, s. 100].

Łączenie dziedzictwa kulturowego ze zbiorem wartości w praktycznej konsekwencji prowadzi do podejmowania działań zabezpieczających i ochronnych. W perspektywie powszechnej bardzo wyraziście i konsekwentnie takie działania podejmuje UNESCO, czego wymownym wyrazem są chociażby przyjęte odpowiednie Konwencje, w tym także szczególnie interesująca tu nas Konwencja w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego [Ratajski 2012, s. 15], którą UNESCO przyjęło 17 października w 2003 roku na 32. sesji Konferencji Generalnej w Paryżu, a Polska ratyfikowała dopiero w roku 2011 jako 135 kraj świata [Włodarczyk 2012, s. 21; Adamowski, Smyk 2013, s. 10].

Na forum międzynarodowym pojęcie „niematerialnego dziedzictwa kulturowego” (*intangible cultural heritage* – ICH) zostało zdefiniowane w art. 2 ust. 2 Konwencji o ochronie niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Konwencja ma służyć ochronie kolejnego aspektu światowego dziedzictwa kulturowego. Podkreśla się jej uzupełniający, „siostrzany” charakter względem Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego z 1972 r. Już zresztą na początku prac przygotowawczych nad tą Konwencją rozważano możliwość włączenia w tworzony system ochrony także niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Później propozycja ta została jednak odrzucona, by doczekać się realizacji po ponad 30 latach w postaci osobnej konwencji, a nie, jak wstępnie proponowano, w postaci protokołu dodatkowego do Konwencji z 1972 r. lub rewizji tej ostatniej [Jodelka 2005, s. 169-170].

W 2021 roku minęło 10 lat od chwili ratyfikacji przez Polskę Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. W ciągu ostatniej dekady zmieniło się bardzo wiele w definiowaniu, interpretowaniu i co za

tym idzie – w ochronie zjawisk zaliczanych do obszaru dziedzictwa niematerialnego. Przede wszystkim samo pojęcie niematerialnego dziedzictwa przyjęło się i rozpowszechniło na naszym rodzimym gruncie, dopełniając, a niejednokrotnie zastępując wcześniej stosowane pojęcia, takie jak: folklor, tradycja czy twórczość ludowa. Kluczowe zmiany nastąpiły też w postrzeganiu tych, którzy niematerialne dziedzictwo kultywują, kontynuując tradycje odziedziczone po swoich poprzednikach i przekazują je kolejnym pokoleniom. Depozytariusze niematerialnego dziedzictwa kulturowego znaleźli się w centrum uwagi. Wydaje się, że coraz lepiej rozumie się wagę ochrony umiejętności, wiedzy i doświadczenia. Tego „jak coś się robi” i tego „co się przeżywa”, a nie tylko materialnych wytworów tych procesów [Niezabitowski 2021, s. 7].

Konwencja UNESCO z 2003 roku jest dzisiaj uznanym dokumentem w skali międzynarodowej, który nie tylko opisuje możliwości ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego na całej kuli ziemskiej, ale też przedstawia współczesnemu światu podstawowe ramy pojęciowe. Determinują one refleksję różnych kultur i rozmaitych tradycji naukowych nad tym dziedzictwem, starając się w ten sposób godzić implikowane przez te pojęcia różne możliwe znaczenia [Santova 2013, s. 150]. Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego funkcjonuje w zasadzie pod prąd współczesnym przemianom kulturowym. Ochrona kultury niematerialnej nie jest przecież wyrazem dbałości o zapewnienie turystom oferty widowiskowej w różnych zakątkach świata – zresztą i tak przejawy kultur tradycyjnych wprzęgnięte są w przemysł turystyczny [Dahlig 2013, s.173].

Do czasu przyjęcia w 2003 roku przez Konferencję Generalną UNESCO Konwencji w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego pojęcie dziedzictwa niematerialnego było zagadnieniem niezbyt często używanym w powszechnym dyskursie, w przeciwieństwie do słowa tradycja, które niesie ze sobą szereg powszechnie akceptowanych norm i założeń. Definicja niematerialnego dziedzictwa kulturowego zawarta w Konwencji jest bardzo długa, aby dobrze zrozumieć istotę, należy ją czytać w całości, a przede wszystkim bez pominięcia któregośkolwiek ze słów [Sadowska-Mazur, Włodarczyk 2016, s. 1]: „[n]iematerialne dziedzictwo kulturowe oznacza praktyki, wyobrażenia, przekazy, wiedzę i umiejętności – jak również związane z nimi instrumenty, przedmioty, artefakty i przestrzeń kulturową – które wspólnoty, grupy i, w niektórych przypadkach, jednostki uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego. To niematerialne

dziedzictwo kulturowe, przekazywane z pokolenia na pokolenie, jest stale odtwarzane przez wspólnoty i grupy w relacji z ich otoczeniem, oddziaływaniem przyrody i ich historią oraz zapewnia im poczucie tożsamości i ciągłości, przyczyniając się w ten sposób do wzrostu poszanowania dla różnorodności kulturowej oraz ludzkiej kreatywności. Dla celów niniejszej Konwencji, uwaga będzie skierowana wyłącznie na takie niematerialne dziedzictwo kulturowe, które jest zgodne z istniejącymi instrumentami międzynarodowymi w dziedzinie praw człowieka, jak również odpowiada wymogom wzajemnego poszanowania między wspólnotami, grupami i jednostkami, oraz zasadom zrównoważonego rozwoju” [Konwencja 2003].

Oryginalność tej definicji według K. Sadowskiej-Mazur i J. Włodarczyk [2016, s. 1-2] leży w kluczowej roli wspólnot w uznawaniu czym dla nich jest właśnie dziedzictwo. Decyzja o tym należy do osób praktykujących i kultywujących określone dziedzictwo niematerialne. Ta podstawowa zasada stanowi samo sedno Konwencji i niesie ze sobą ogromne konsekwencje w zakresie jej realizacji. Wyraźnie trzeba podkreślić, że we wszelkich działaniach związanych z ochroną niematerialnego dziedzictwa kulturowego, nie chodzi tylko i wyłącznie o sam zwyczaj, obrzęd czy umiejętność, ale o ludzi je praktykujących. To właśnie człowiek jest w centrum zainteresowania wysiłków podejmowanych w związku z ochroną niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Zgodnie z założeniami zapisanymi w Konwencji z 2003 roku, niematerialne dziedzictwo kulturowe obejmuje pięć zasadniczych dziedzin (nazywanych też domenami), w obrębie których zgrupowano poszczególne zjawiska kulturowe [Konwencja 2003]. Konwencja konkretyzuje przejawy i dziedziny manifestowania niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Są nimi:

1. tradycje i przekazy ustne, w tym język jako nośnik niematerialnego dziedzictwa kulturowego;
2. sztuki widowiskowe;
3. zwyczaje, rytuały i obrzędy świąteczne;
4. wiedza i praktyki dotyczące przyrody i wszechświata;
5. umiejętności związane z rzemiosłem tradycyjnym.

Powyższa propozycja definicyjna zdaniem badaczy J. Adamowskiego i K. Smyk [2013, s. 11], pomimo zastosowania metody wyliczania dziedzin stanowiących niematerialne dziedzictwo kulturowe, ma jednak charakter ogólny. Każdy kraj winien ją zaktualizować i odnieść do specyfiki własnej kultury. Na gruncie polskim takie

zadanie zrealizował, powołany przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego Zespół ds. niematerialnego dziedzictwa kulturowego, który przy współpracy z Narodowym Instytutem Dziedzictwa, opracował formularz wniosku na tzw. krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego, a przede wszystkim zaproponował następującą konkretyzację rozumienia pojęcia. Niematerialne dziedzictwo kulturowe przejawia się m.in. w następujących dziedzinach:

1. *tradycjach i przekazach ustnych* (np.: bajkach, przysłowiaach, pieśniach, oracjach, opowieściach wspomnieniowych i wierzeniowych, historiach, przemowach lamentach pogrzebowych, zawołaniach pasterskich i handlowych), w tym w języku jako nośniku niematerialnego dziedzictwa kulturowego;
2. *sztukach widowiskowych i tradycjach muzycznych* (np.: tradycjach wokalnych, instrumentalnych i tanecznych; widowiskach religijnych, karnawałowych i dorocznych);
3. *praktykach społeczno-kulturowych* (np.: zwyczajach, rytuałach i obrzędach dorocznych, sytuacyjnych i rodzinnych: chrzcinach, weselach, pogrzebach; ceremoniach lokalnych i środowiskowych; zwyczajach odpustowych i pielgrzymkach; grach i zabawach; folklorze dziecięcym; sposobach świętowania; praktykach służących nawiązywaniu kontaktów międzyludzkich, np. w sposobach składania życzeń);
4. *wiedzy i praktykach dotyczących przyrody i wszechświata* (np. tradycyjnych wyobrażeniach o wszechświecie; meteorologii ludowej; tradycyjnych sposobach gospodarowania; tradycyjnych sposobach leczenia; namawianiach: miłosnych, medycznych);
5. *wiedzy i umiejętnościach związanych z rzemiosłem tradycyjnym* (tzn.: rzemiosło i rękodzieło tradycyjne stanowią być może najbardziej materialny przejaw niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Jednak Konwencja z 2003 roku dotyczy przede wszystkim umiejętności i wiedzy, których rzemiosło to wymaga, a nie samych wykonanych produktów. Działania na rzecz jego ochrony powinny zatem skupiać się na zachęcaniu twórców do kontynuowania swojej pracy i przekazywania umiejętności i wiedzy swoim następcom, zwłaszcza w obrębie własnych społeczności) [Adamowski, Smyk 2013, s. 11; Kraczoń 2015, s. 211; Adamowski 2016, s. 16-17].

Zaproponowany zakres pojęciowy niematerialnego dziedzictwa kulturowego ma charakter propozycji i zakłada również możliwość włączenia do tego pola pojęciowego innych zjawisk, które odpowiadają zarysowanym w Konwencji podstawowym kryteriom [Adamowski 2017, s. 73]. Ponadto, niematerialne dziedzictwo kulturowe powinno:

1. być żywe, odzwierciedlając zarówno tradycyjne, jak i współczesne praktyki, w których wyraża się tożsamość różnorodnych grup kulturowych;
2. mieć charakter inkluzyjny;
3. mieć charakter reprezentatywny, a nie wartościujący;
4. być zakorzenione we wspólnotach, co oznacza, iż może zostać uznane za element tożsamości i tradycji określonych wspólnot, tylko i wyłącznie przez nie same i za ich zgodą [por. Zalasńska 2013, 45].

Nowoczesny i ponowoczesny świat dokonuje ekspansji kulturowej, zagarniając kolejne domeny kultur lokalnych, będących zwykle ostojami tradycji. Zagrożeń dla niematerialnego dziedzictwa kulturowego jest wiele, a niektóre z nich, jak: globalizacja, migracje, postępujące procesy urbanizacji i industrializacji, stopniowe pogarszanie warunków społeczno-ekonomicznych, zanik przekazu międzypokoleniowego oraz nadmierny ruch turystyczny zostały zidentyfikowane. Nie oznacza to jednak, że problem jest już rozpoznany [Kosmala 2016, s. 98].

Narodowy Instytut Dziedzictwa analizując zagrożenia dla żywotności niematerialnego dziedzictwa kulturowego pod kątem turystyki zauważył, że zainteresowanie dziedzictwem niematerialnym społeczności czy regionu może stanowić powód do dumy dla kultywujących go ludzi, dodatkowe źródło dochodu dla rzemieślników i twórców, a także czynnik przyciągający różne grupy turystów chcących podziwiać piękno lokalnych tradycji i zwyczajów. Niestety, zainteresowanie zewnętrzne może sprawić, że wartości ekonomiczne staną się najważniejszym powodem kultywowania dziedzictwa niematerialnego, które stanie się jedynie towarem na sprzedaż. W ten sposób chęć zysku i skłonność do tego, by być postrzeganym jako wyjątkowa atrakcja turystyczna, może zniszczyć potrzebę praktykowania autentycznych elementów dziedzictwa kulturowego [<https://niematerialne.nid.pl/Dziedzictwo...>]. Ruch turystyczny może być zagrożeniem dla niematerialnego dziedzictwa kulturowego, chociaż widoczny jest również jego pozytywny wpływ na tę sferę kultury. Są także tacy, którzy kultywują tradycję i pragną, by była przekazywana kolejnym pokoleniom. Osoby takie są

świadome jej znaczenia dla kultury regionu i tożsamości jego mieszkańców – „żeby to nigdy nie zginęło i było dostępne dla przyszłych pokoleń” [Machowska 2016, s. 179-181].

Wpis na listę niematerialnego dziedzictwa jest sprawą prestiżową i zachęca turystów do odwiedzania danego miejsca. Wpływa więc korzystnie na politykę, ekonomię oraz przyczynia się w dużym stopniu do wykorzystania wartości kulturowych w działaniach społecznych i gospodarczych. UNESCO jest jedną z najlepiej rozpoznawalnych marek na świecie, o czym świadczy wzrost zainteresowania zabytkami materialnymi, które na takiej liście się znalazły. Poczucie dumy wynikającej z zamieszczenia wpisu na liście regionalnej, krajowej, a może i światowej, wiąże się z docenieniem przez nas samych tych elementów dziedzictwa kulturowego, które są ulotne i nieuchwytnie, bo często kultywowane w sposób nieuświadomiony oraz intuicyjny [Brzezińska 2013, s. 127].

Praktyki kulinarne w kontekście niematerialnego dziedzictwa kulturowego

Istotnym elementem narodowego/regionalnego/lokalnego dziedzictwa kulturowego jest pożywienie/jedzenie/kuchnia. Nie tylko dlatego, że jeść musimy wszyscy, regularnie i zawsze tak było, lecz iż w zależności od miejsca, czasu, okazji lub pozycji społecznej wykształciły się różne sposoby wytwarzania i konsumowania żywności – na tyle odmienne, specyficzne, ważne, cenne, wartościowe, że były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Symbolem tego procesu jest wyartykułowany przez G. Kosmałę [2016, s. 113] stary, poplamiony, zapisany odręcznie, będący w strzępach, z dołożonymi kartkami i z zagiętymi rogami – zeszyt „babcinych” przepisów na rozmaite potrawy, wypieki, napoje i przetwory, który matka przekazuje córce, gdy ta na dobre weszła w rolę „kucharki” w rodzinnej sztafecie pokoleń.

Produkty żywnościowe, prócz podstawowej funkcji zaspokojenia głodu, odgrywają również istotną rolę w sferze symbolicznej. Stają się one nośnikami określonej informacji, która może mieć znaczenie uniwersalne, ale może również być czytelna jedynie dla niewielkiej grupy ludzi. Serwując wybrane dania można podkreślić znaczenie i uświetniać wydarzenia świąteczne (obrzędowe). Żywność, zarówno w przeszłości, jak i w czasach współczesnych, stanowi istotny wskaźnik statusu społecznego [Drożdż 2013, s. 339]. Kultura kulinarna stanowi integralną część zwyczajów i obrzędów ludowych, które wspólnie są istotnym elementem

dziedzictwa kulturowego danego kraju, regionu, miejscowości, grupy etnicznej, czy etnograficznej. Nie tylko dzieje historyczne, czy obszar geograficzny, ale i krąg kulturowy ma wpływ na różnorodność spożywanego jedzenia oraz związane z nim odmienne zwyczaje i rytuały [Oczkowska 2018, s. 77].

Kultura kulinarna skupia się wokół procesów związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem składników spożywczych, wykonywaniem potrawy, a następnie jego spożyciem i wykorzystaniem do innych działań o charakterze religijnym, wierzeniowym, magicznym, obrzędowym, czy leczniczym. W realizacji tych praktyk biorą udział wykonawcy i odbiorcy, którzy konsumują pożywienie w określonych okolicznościach i w różnych miejscach, stosując przekazy werbalne i niewerbalne. Jest to zatem proces wielokodowy, rozciągnięty w czasie, istniejący w określonych ramach, gdzie panują uporządkowanie, chronologia, przyczynowo-skutkowość oraz opozycje [Tymochowicz 2019, s. 30].

Za dziedzictwo kulinarne zdaniem A. Ochmańskiego [2016, s. 83] uznaje się „wszelkie wytwory kultury materialnej i niematerialnej, związane ze sztuką przygotowywania jedzenia, ukształtowane w procesie przemian społeczno-historycznych, znajdujące się pod ochroną prawną z uwagi na wysokie wartości, mające znaczenie dla tożsamości kulturowej i kultywowane w celu zachowania dla przyszłych pokoleń”. W polskiej tradycji nieodzownym elementem obchodów świąt, lokalnych i rodzinnych uroczystości są tradycyjne potrawy oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe. Dziedzictwo kulinarne, a z nim przekazywane z pokolenia na pokolenie różnorodne praktyki przygotowywania posiłków, receptury i sposób przyrządzania oraz smak potraw – stanowią ważny komponent niematerialnego dziedzictwa kulturowego i jednocześnie nośnik tożsamości regionów lub konkretnych miejscowości [Pielak, Czarniecka-Skubina 2021, s.190].

W skład dziedzictwa kulinarnego wchodzi materialne artefakty, jak m.in.: naczynia i sprzęty kuchenne, metody uprawy ziemi i hodowli zwierząt gospodarskich, produkowanie, przetwarzanie, konserwowanie i przechowywanie pożywienia. Nadto znawcy wskazują również na takie niematerialne jego przejawy jak praktyki kulinarne towarzyszące zwyczajom rodzinnym i dorocznym, wiedza na temat składników żywnościowych, ich stosowania, obróbki oraz sposobów przyrządzania pokarmów, przekazy ustne dotyczące wymienionych kwestii, obejmujące różnorodne środki wyrazu, a na płaszczyźnie języka zaś nazwy związane z kulinariami i szeroko pojętymi czynnościami w zakresie przygotowywania pożywienia oraz okolicznościami jego

spożywania ze szczególnym naciskiem na celebrowanie posiłków [por. Świata-Trybek, Przymuszała 2018, s. 9]. Dziedzictwo kulinarne jest nierozzerwalnie związane z kulturą, tradycją, obyczajami i obrzędami kultywowanymi w każdym regionie przez mieszkańców, którzy reprezentują występującą na danym obszarze grupę etnograficzną lub etniczną [Grochowicz 2019, s. 15]

Ścieżki pamięciowe smaku i zapachu są jednymi z najtrwalszych w ludzkiej pamięci, co potwierdzają wszystkie naukowe badania. Człowiek do końca życia zapamiętuje konkretne potrawy z dzieciństwa oraz pozytywnie kojarzy je z autentycznymi sytuacjami – gdzie, kiedy i z kim były spożywane? Podróżując po nieznanym wcześniej regionach i subregionach etnograficznych Polski poznajemy mieszkających w nich ludzi, a także ich wielopokoleniową kulturę kulinarną, która funkcjonuje zarówno na obszarach wiejskich, jak i w przestrzeni miejskiej [Orłowski, Woźniczko 2019, s. 116].

Pod pojęciem „praktyka kulinarna” kryje się wiele znaczeń. Termin ten w szerokim kontekście według D. Świata-Trybek [2015, s. 197] dotyczy działalności odbywającej się w przestrzeni związanej z kulinariami, np.: sposobami wytwarzania charakterystycznych produktów lub potraw zakorzenionych w miejscowej kuchni regionalnej lub lokalnej, udziałem w tych czynnościach kuchennych konkretnych osób (np.: piekarz, cukiernik, masarz, olejarz, serowar), jak i dbałością o stosowanie odpowiednich surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. Może być też bardziej dosłowne jego wyjaśnienie: doświadczenie nabyte w trakcie odbywania praktyki w instytucji związanej z podnoszeniem kwalifikacji kulinarnych, np.: w lokalu gastronomicznym, podczas kursów gotowania i pieczenia oraz warsztatów związanych z nabyciem określonych umiejętności kulinarnych (np.: powidlarstwo, zielarstwo, masarstwo, karmelarstwo, piernikarstwo) [Świata-Trybek 2015, s. 197].

W Konwencji UNESCO z 2003 roku w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, przedmiot jej ochrony został wyraźnie określony w zaprezentowanych wcześniej 5 dziedzinach. Kuchnię, zwłaszcza w jej odmianach narodowych, należy traktować jako dziedzictwo kulturowe. Performatywny charakter tego dziedzictwa określa użyty w konwencji zwrot „odtworzenie”, kładąc nacisk na przedstawiony charakter praktyk w ramach kultury kulinarnej. Uwypuklenie w dziedzinach niematerialnego dziedzictwa kulturowego – wiedzy i umiejętności przekazywanych z pokolenia na pokolenie i uznanie ich za źródło tożsamości

wspólnotowej znajduje odzwierciedlenie w procesach zachodzących we współczesnej kulturze kulinarnej [Matras 2016, s. 106].

Zjawisko kulinarnego powrotu do lokalności i poszukiwanie narodowych tradycji kulinarnych to efekt procesów globalizacyjnych. Rosnąca dominacja wybranych kuchni narodowych i ich powszechność umocniły kulinarne nacjonalizmy. Celem działań promujących powrót do tradycji ma być obrona jednolitości kuchni narodowych, ze szczególnym uwypukleniem kuchni regionalnych tworzących jej całkowity obraz. Najbardziej jest to widoczne we Francji, gdzie wpisanie francuskiej tradycji gastronomicznej na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa ludzkości w 2010 r. – stworzyło precedens w myśleniu o kuchni narodowej jako o dziedzictwie kulturowym. Argumentowano to koniecznością zachowania przepisów kulinarnych na potrawy kuchni francuskiej oraz tradycji ucztowania. W uzasadnieniu komisji znalazła się również chęć zachowania autentycznych metod produkcji żywności przez lokalnych rzemieślników [Matras 2016, s. 106-107].

Narodowe i regionalne tradycje kulinarne znalazły swoje miejsce na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, prowadzonej przez UNESCO, którą stworzono m.in. dla zapewnienia dziedzictwu niematerialnemu lepszej ochrony, a także promocji, która pozwala ukazać społeczeństwu bogatą różnorodność i twórczą ekspresję kultury, w tym również kulinarnej. Gastronomiczne unikaty znajdujące się na Liście świadczą o tym, że dziedzictwo kulturowe sfery kulinarnej jest równie istotne jak pozostałe jego formy. Szeroko rozumiane praktyki kulinarne, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie, zapewniają poczucie przynależności społecznej mieszkańcom danego kraju lub regionu. Lista UNESCO ma służyć także promocji zwyczajów, praktyk oraz rzemiosła i metod przyrządzania posiłków, co stanowi duży potencjał i spotyka się z coraz większym uznaniem turystów różnych kategorii, a szczególnie tych „kulinarnych” [Orłowski, Woźniczko, 2018, s. 99-100].

Warto w tym miejscu przywołać najnowszy wpis „Kultura przyrządzania barszczu ukraińskiego” – tradycje kulinarne i zwyczaje społeczne związane z barszczem ukraińskim zostały wpisane w dniu 1 lipca 2022 r. na Listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego wymagającego pilnej ochrony. Podejmując taką decyzję, Międzyrządowy Komitet ds. Ochrony Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego uznał, że społeczne konsekwencje toczącego się konfliktu zbrojnego na Ukrainie stanowią zagrożenie dla żywotności i praktykowania tej formy

dziedzictwa niematerialnego. Po raz pierwszy zastosowano przy tym artykuł 17.3 Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, w myśl którego zagrożony element dziedzictwa w nadzwyczajnych okolicznościach może być wpisany w trybie pilnym na tę Listę UNESCO [www.unesco.pl/article...].

Na niematerialne dziedzictwo kulturowe składa się w tym przypadku różnorodność przepisów kulinarnych, uprawa i wykorzystywanie lokalnych produktów spożywczych wykorzystywanych przy sporządzaniu zupy, odświeżne okoliczności częstowania barszczem, w tym z okazji wesel oraz innych wydarzeń jednoczących rodziny i społeczności, a także symboliczny charakter tej popularnej potrawy dla poczucia wspólnoty i tożsamości społeczeństwa ukraińskiego. Wszystkie te aspekty niematerialnego dziedzictwa kulturowego są zagrożone w czasie wojny. Barszcz jest popularną potrawą w całym regionie, ale wpis dokonany na wniosek Ukrainy dotyczy roli, jaką odgrywa on w jej dziedzictwie kulturowym i w życiu społecznym [www.unesco.pl/article...].

Wykonywanie w przestrzeni kuchennej różnorodnych produktów oraz potraw, ich podawanie i spożywanie jest praktyką kulturową, z którą wiąże się autentyczna wiedza o przyrządzaniu posiłków, ich łączeniu z różnymi surowcami lub produktami spożywczymi, podawaniu do stołu w wybranych naczyniach i zgodnie z odpowiednią kolejnością, czy adekwatnie do pory dnia, roku, święta, czy okresu postu [Tymochowicz 2014, s. 23-32; Smyk 2016, s. 7]. Wyraźnie trzeba podkreślić, że nie ma kulinariów bez posiadanych umiejętności ich przyrządzania, co jak pokazują badania K. Smyk [2016, s. 7-8] dotyczące polskiej kuchni regionalnej, a dokładniej regionu południowego Podlasia ze szczególnym uwzględnieniem powiatu radzyńskiego. Komentarze zebrane przez uczestników projektu „Pamięć smaków” [Bilska 2016, s. 11] wyraźnie wskazują, że w bezpośrednim kontakcie, z pokolenia na pokolenie – młodzież zna potrawy z dzieciństwa, z domu dziadków, z kuchni rodziców i od starszego pokolenia zbiera na nie przepisy kulinarne, dopytując niekiedy o dawne pożywienie świąteczne i powszednie [Smyk 2016, s. 7].

Praktyki kulinarne, aby zyskać miano niematerialnego dziedzictwa kulturowego, muszą być żywe, czyli muszą istnieć współcześnie w żywym obiegu jako stale odtwarzane, przekazywane w transmisji bezpośredniej z pokolenia na pokolenie, muszą istnieć w wiedzy potocznej i czynnościach, bądź jako przekazy ustne, bądź jako praktykowane przez nich działania. Kultura kulinarna jest zjawiskiem

niematerialnego dziedzictwa kulturowego, które przejawia się we wszystkich wymienionych powyżej w Konwencji 2003 działaniach. Pokarmy zatem, ze względu na to, że pełnią wiele różnorodnych i doniosłych funkcji społecznych oraz kulturowych, przenikają i spajają całość niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Gotowa potrawa jest materialnym korelatem dziedzictwa niematerialnego, czyli artefaktem fizycznym urzeczywistnieniem wiedzy, praktyk, umiejętności, noszonych w głowach i sercach mieszkańców zamieszkujących dane miejsce. Potrawa jest ważna, ale to nie ona stoi w centrum niematerialnego dziedzictwa, ale człowiek, dla którego istotne jest wszystko to, co z kulinariami się wiąże [por. Smyk 2017, s. 87].

Konsumenci, w tym szczególnie turyści zainteresowani dziedzictwem kulinarnym, coraz częściej szukają żywności wysokiej jakości, która jednocześnie wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Kryteria te spełniają produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w wielu regionach Polski, gdzie zachowały się stare odmiany roślin i rodzime rasy zwierząt, a żywność wytwarzana jest w zgodzie z miejscową tradycją [Rejestracja 2016, s. 3]. W Polsce oprócz istniejących uregulowań prawnych, które opierają się na systemie obowiązującym w Unii Europejskiej. Dodatkowo obowiązuje Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych [DzU 2005, Nr 10, poz. 68].

Na podstawie przepisów w/w ustawy w Polsce utworzono krajową Listę Produktów Tradycyjnych (LPT) – prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zawiera produkty żywnościowe, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Lista jest często etapem wstępnym do starania się o ochronę w ramach systemu Unii Europejskiej. Aby ubiegać się o wpisanie na LPT produkt: powinien posiadać wyjątkowe cechy i właściwości, które wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowić element dziedzictwa kulturowego i tożsamości społeczności lokalnej oraz powinien być wytwarzany metodą uznaną za tradycyjną od co najmniej 25 lat [Modrzyńska 2018, s. 290-291]. Na Listę może być wpisany tylko produkt żywnościowy (nie producent), zaś z tytułu wpisania wyrobu na listę jego producenci nie uzyskują żadnych praw ani ochrony. Wnioski składane są przez producentów do właściwego marszałka województwa, który przed podjęciem decyzji konsultuje ją z odpowiednią izbą gospodarczą (najczęściej jest to Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

– PIPRiL), a następnie przesyła wniosek do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi [Nowak 2020, s. 117].

Nazwy produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych są podzielone zgodnie ze zgłoszeniem z danego województwa. W ramach podziału produkty żywnościowe są podzielone według następujących kategorii: produkty mleczne, produkty mięsne, produkty rybołówstwa, warzywa i owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze, miody, gotowe dania i potrawy, napoje oraz inne [Jasiński, Rzytki 2005, s. 11; Bieciuk 2022, s. 6]. Lista jest publikowana w Dzienniku Urzędowym Ministra (raz w roku) oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (na bieżąco). Obecnie (stan na 30 czerwca 2022 r.) na liście znajduje się 2055 produktów [www.gov.pl/web/rolnictwo/lista...].

Praktyki kulinarne dotyczące wyrobu oryginalnych i wyjątkowych produktów żywnościowych wpisanych na LPT – odtwarzają ich wieloletnią lub wiekową historię. Bardzo wskazana jest przy tym pomoc etnografa, antropologa, folklorysty bądź kulturoznawcy, aby móc zachować nie tylko recepturę kulinarną, lecz także dawną nazwę funkcjonującą na określonym obszarze występowania konkretnej grupy etnicznej lub etnograficznej. Analizując przykładowe nazwy produktów żywnościowych, które stanowią o regionalnym dziedzictwie kulinarnym, można wskazać wybrane przykłady. I tak pasztetowych jest wiele, ale *leberka* jest niepowtarzalna w Wielkopolsce, kaszanek produkują wszędzie, ale prawdziwe *krupnioki* tylko na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie, *salceson* zjemy w całej Polsce, natomiast *blutke* tylko na Kociewiu, a *preswórszt* na Śląsku, karkówkę spotkamy w całej Polsce, ale *karbónade* tylko na Warmii, szynkę produkują wszyscy, natomiast *kite* tylko na Śląsku Cieszyńskim. W Warszawie kupimy słoninę, w Małopolsce *spyrke*, na Śląsku *szpek*, na Podhalu *śpek*. Zsiadłe mleko w gwarze babiogórskiej to *uobzygła*, w gwarze cieszyńskiej *kiszka*, w gwarze mazurskiej to *krzesiste* mleko, a w gwarze białostockiej to *kisle* mleko [Migdał 2010; Migdał 2015, s. 3].

Wiele produktów lokalnych/tradycyjnych i regionalnych, zwłaszcza tych najstarszych, zachowało do dziś swoje historyczne gwarowe, ludowe nazwy, które są ich dodatkowym atutem. Egzotyczna, nic nie mówiąca nazwa, a także oryginalny smak – przyciągają turystów kulinarnych, budząc zachwyt i ciekawość. Nie każdy wie, że *dzionie rakowskie* to rodzaj kiszki upieczonej w naturalnym jelicie wieprzowym lub wołowym, wyglądem przypominającej kiszkę pasztetową w województwie świętokrzyskim, *soldra* to szynka z kością na Spiszu w województwie małopolskim,

a na Śląsku *karminadel* to kotlet mielony, natomiast kasler to wędzony boczek. Na Pomorzu i Kujawach *czernina* to zupa z krwi gęsi lub kaczek, na Kaszubach i Kociewiu *obóna* i *okrasa* to surowe, posiekane mięso gęsi przyprawione solą, pieprzem i majerankiem, używane jako smarowidło na chleb. Na Podlasiu *kumpia* to wędzona w zimnym dymie łopátka wieprzowa, na Podhalu *gołka*, *klocek*, *pucok* i *kara* to krowi ser wędzony. Na Kaszubach *lasfór* to pstrąg, *morënka* to sielawa, a w Małopolsce *piątniki* to karpie na postne dni [Migdał 2010; Migdał 2015, s. 3].

Świadomość posiadania własnego dziedzictwa kulinarnego, zwłaszcza w czasach postępującej globalizacji, jest znaczącą wartością kulturową oraz wyróżniającym elementem narodowej i regionalnej tożsamości. Dlatego należy odkrywać je na nowo, dokumentować i umiejętnie upowszechniać pośród wszystkich zainteresowanych osób. Praktyki kulinarne przyczyniają się do promowania poszczególnych obszarów kulturowych, co jest szczególnie ważne podczas bezpośrednich kontaktów z samymi twórcami, którzy zawsze chętnie opowiadają o wielowiekowej tradycji wytwarzania poszczególnych produktów i potraw [Kraczoń 2014, s. 146-149]. Produkty żywnościowe wpisane na LPT są dodatkowym źródłem dochodu dla osób kultywujących dawne praktyki kulinarne, a przede wszystkim czynnikiem promocji i rozwoju turystyki kulinarnej.

Atrakcyjność praktyk kulinarnych będących elementem niematerialnego dziedzictwa kulturowego w turystyce kulinarnej

W ostatnich latach na obszarze całej Polski wzrasta zainteresowanie tym, co lokalne i regionalne, ograniczone do niewielkiego obszaru, odnoszące się do tożsamości małych grup środowiskowych, w których szczególną rolę odgrywają grupy etniczne lub etnograficzne. Zainteresowanie to przyjmuje różne formy, m.in. powraca się do kultywowania dawnych praktyk kulinarnych. W perspektywie wszechogarniającej świat globalizacji odkrywanie na nowo tzw. małych ojczyzn, docenianie doświadczeń przeszłych pokoleń, w tym związanych z przygotowywaniem tradycyjnych produktów żywnościowych oraz potraw regionalnych, staje się remedium na makdonaldyzację, w której ilość ma równoważyć jakość, a opłacalność stanowić najwyższą wartość [Rembiszewska 2018, s. 211].

Zdaniem E. Tomczyk-Miczki [2017, s. 158] turystyka kulinarna „zaczyna się tam, gdzie podróżny, pochylony nad miską stawy, wznosi swoje myśli ponad prostą czynność konsumpcji. Od momentu, kiedy zacznie zastanawiać się nad związkiem

potrawy z miejscem, w którym ją spożywa. Nad tym, skąd ta potrawa się wzięła, jak się ją przyrządza, jaki na jej kształt miały wpływ procesy społeczne, historyczne i tzw. charakter narodowy”. Natomiast M. Tomaszewska-Bolałek [2019, s. 27-28] podkreśla w swoich rozważaniach, że „lokalna kultura żywieniowa jest wartością dodaną również dla turystów, dla których głównym czynnikiem wyboru nie jest jedzenie. Doświadczenie kulinariów w miejscu ich pochodzenia jest postrzegane jako jeden ze sposobów poznawania miejscowej kultury”.

Praktyki kulinarne wraz z towarzyszącymi im obrzędami ludowymi stanowią od zawsze ważny element dziedzictwa kulturowego w ramach nie tylko danego kraju, regionu, czy konkretnej miejscowości, ale przede wszystkim wyróżniają tę społeczność spośród kultury światowej [Orłowski, Woźniczko 2011a, s. 79]. Różnorodność zjawisk obrzędowych związanych z występującymi w danym miejscu praktykami kulinarnymi – stanowi obecnie w wielu krajach, w tym również i w Polsce doskonały element promocji turystycznej regionów, miejscowości i wsi. Współcześnie nieznane do niedawna miejsca uczyniły z prezentacji występujących na swoim obszarze praktyk kulinarnych swoistą atrakcję turystyczną. Udowodniły dzięki temu, że promowanie kuchni własnych korzeni jest wartością ponadczasową, a przede wszystkim mającą wpływ na ukształtowanie poglądów kulinarnych następnych pokoleń [Orłowski, Woźniczko 2014, s. 13-14].

Kluczowym elementem budowania polskiej tradycji kulinarnej jest odwoływanie się do kuchni staropolskiej. Przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury i technologie wyrobu regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych to nasza „pamięć smaku”. Receptury te często sięgają korzeniami kilka wieków wstecz, jak chociażby tradycja wytwarzania serów góralskich: oscypków, redykołek, bryndzy, bundzu, które są związane z miejscowymi zwyczajami i obrzędami. Rok polski odmierzany był nie tylko ważnymi dla nas świętami, lecz także z nimi związanymi obyczajami kulinarnymi. Wielkanoc, Boże Narodzenie, rozpoczęcie prac w polu to czas świniojebienia, którego rezultatem było tak specyficzne dla polskiej kuchni bogactwo szynki, wędzonek, kielbas, pasztetów, salcesonów i kaszanek. Najbardziej charakterystyczne polskie ciasta: makowce, serniki, czy babki drożdżowe również towarzyszyły okresom świątecznym. Swoje charakterystyczne potrawy oraz produkty ma okres postny i przednówkowy, którego śladem w kulinarnej tradycji są pieczone na blasze podplomyki, potrawy z kasz i grochu, oleje tłoczone na zimno, a także rozmaite polewki i „bieda-zupy” [Byszewska, Kurpińska 2012, s. 8].

Przywiązanie do lokalnej lub regionalnej tradycji kulinarnej, a nawet rodzaj gastronomicznego szowinizmu często bezwiednie i spontanicznie manifestowanego w kraju i podczas pobytu za granicą, należy do najtrwalszych atrybutów większości współczesnych społeczeństw. W kuchniach lokalnych czasem aklimatyzują się importowane lub przywiezione z wojaży zagranicznych receptury kulinarne i produkty spożywcze. A podczas pobytów zagranicą turyści próbują (z ciekawości lub przez snobizm) miejscowych specjałów, zwłaszcza cieszących się międzynarodową sławą. Choć jeśli nawet wchodzi one do domowych jadłospisów po powrocie do kraju, nie wypierają potraw spożywanych przy rodzinnym stole i uznawanych za tradycyjne [Harbanowicz 2016, s. 97].

Praktyki kulinarne są umiejętnościami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie i mają związek z historią i naturą. Współczesny turysta kulinarny jest coraz bardziej świadomy, dlatego też zwraca uwagę na pochodzenie i sposób wytworzenia produktów żywnościowych, które są głęboko osadzone w miejscowej kulturze. W Polsce do przykładowych praktyk kulinarnych, których odzwierciedleniem są konkretne wyroby znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych, a tym samym są one charakterystyczne dla miejsc ich występowania i stanowią atrakcję turystyki kulinarnej, zalicza się:

1. Oscypek

Wyrób oscypka w bacówkach, czyli wędzonego owczego sera wytwarzanego na Podhalu. Robi się go ręcznie z owczego mleka zwierząt rasy Polska Owca Górska, czasem z niewielką domieszką mleka Polskiej Krowy Czerwonej, w okresie od maja do września. Po wydojeniu zwierząt zlewa się mleko przez lniane płótno do drewnianego wiadra, aby pozbyć się zanieczyszczeń, np. ździebeł słomy. Mleko pozostawia się na parę godzin do lekkiego nakwaszenia i miesza z mlekiem ze świeżego udoju w miedzianym „koltiku”, zawieszonym nad paleniskiem w bacówce. Następnie do mleka dodaje się tzw. kłag, czyli wysuszoną podpuszczkę, która je ścina (albo „klaga”, jak mówią górale). Zwarzoną masę najpierw się rozbija drewnianą łopatką, zwaną ferulą, następnie dodaje nieco gorącej wody, aby kawałki skrzepu się posklejały i opadły na dno naczynia (ryc. 1a). Na tym etapie masę serową odciska się z serwatki i ugniata w kształt kuli, która jest kilkakrotnie parzona. Następnie z porcji sera formuje się kształt wrzeciona. Charakterystyczne oscypkowe zdobienia powstają poprzez odciskięcia sera w rzeźbionym, drewnianym pierścieniu zwanym

„oscypiorkiem” (ryc. 1b). Takie prawie gotowe oscypkowe wrzeczono moczy się następnie przez dobę w solance i układa pod dachem bacówki. Tam wędzi się w zimnym dymie z palonego wewnątrz niewielkiego ogniska i dojrzewa, nabierając przez okres od kilku do kilkunastu dni specyficznego zapachu i jasnobrązowego koloru o herbacianym odcieniu. Dojrzały oscypek jest twardy, słony, o wyraźnym posmaku wędzenia [www.polskasmakuje.pl/europejski...].



Ryc. 1. Tradycyjny wyrób oscypka na Podhalu. A – dawne sprzęty wykorzystywane do codziennego wyrobu oscypków w bacówce, B – wyrób oscypka z mleka owczego przez górali w bacówce
Źródło: fot. zbiory własne Autora

Nazwa serka może wywodzić się od słowa „oszcypywać”, czyli rozdrabniać (to jeden z etapów produkcji) lub od „oszcypek”, w znaczeniu mały oszczep, co byłoby nawiązaniem do charakterystycznego kształtu wyrobu. Niezależnie od etymologii, jedno jest pewne: trudno sobie wyobrazić polskie góry bez oscypka. W nim zaklęty jest smak oraz zapach tych obszarów oraz wielowiekowa tradycja. Sam oscypek przywędrował na polskie ziemie wraz z wędrującymi wzdłuż całych Karpat pasterzami wołoskimi. To oni przywiedli na polskie ziemie stada owiec i całą bacowską kulturę – ze sposobami wypasów, organizacją bacówek i recepturami na wyroby z owczego mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji wędzonego lekko słonawego serka pochodzą,

aż z XV w. – znajdują się w dokumentach lokacyjnych wsi Ochotnica w Gorcach. Dawid Wołoch, któremu pozwolono się tam osiedlić musiał uiszczać swoją daninę w baraninie i serach. Natomiast dokładny opis, jak oscypek wytwarzać umieszczono w instruktażu państwa Ślemieńskiego na Żywiecczyźnie, w 1748 r. Ta pierwotna receptura nie zmieniła się do dziś [www.polskasmakuje.pl/europejski...].

Pasterska praktyka kulinarna związana z tradycyjnym wyrobem oscypków (oszcypków) została wpisana przez dwa województwa na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.09.2005 roku w kategorii produkty mleczne w woj. małopolskim oraz w tej samej kategorii w dniu 25.09.2006 roku w woj. śląskim. Od 14.02.2008 roku oscypek jest zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. Może on być wytwarzany jedynie w województwie małopolskim – w całym powiecie nowotarskim i powiecie tatrzańskim, w gminach powiatu suskiego (Zawoja i Bystra Sidzina), w gminach powiatu limanowskiego (Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz) i w gminach powiatu nowosądeckiego (Piwniczna, Muszyna i Krynica) oraz w województwie śląskim – w gminie powiatu cieszyńskiego (Istebna) oraz w kilku gminach powiatu żywieckiego (Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujsoły, Jeleśnia, Koszarawa) [www.muzeumoscypka.pl/oscypek...].

Z praktykami kulinarnymi dotyczącymi wyrobu oscypków turyści mogą zapoznać się przede wszystkim na Podhalu, gdzie znajduje się Szlak Oscypkowy (ryc. 2a). Pomysł na tego typu produkt turystyczny pojawił się w 2005 roku. Inicjatorem przedsięwzięcia jest Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury, która jako instytucja Starostwa Powiatowego w Zakopanem rozpoczęła tworzenie Szlaku Oscypkowego. Do współpracy przy kreowaniu szlaku zaproszono baców, Związek Hodowców Owiec i Kóz oraz Tatrzańsko-Beskidzką Spółdzielnię Producentów Gazdowie [Woźniczko, Orłowski 2009, s. 107-111; Kruczek 2011, s. 103; Kruczek, Krauzowicz 2016, s. 29].

Idea, jaka legła u podstawy tworzenia szlaku, to prezentacja dziedzictwa kulturowego Podtatrza, czyli sam wypas owiec i rytuały z tym związane, ukazanie życia bacy oraz procesu tworzenia samego oscypka, który przez takie działania stał się najbardziej znanym polskim produktem regionalnym zarejestrowanym w Komisji Europejskiej. Na początku projektu szlak tworzyło 21 bacówek, w roku 2008 było ich

już 25, obecnie jest ich 34. Znajdują się one na obszarze sześciu powiatów: tatrzańskiego, nowotarskiego, żywieckiego, suskiego, limanowskiego oraz nowosądeckiego. W 2011 r. z inicjatywy 17 baców powstało Stowarzyszenie Szlak Oscypkowy. Głównym celem stowarzyszenia jest promocja produktów regionalnych (ryc. 2b) oraz pomoc w kultywowaniu tradycji pasterskiej [Kruczek 2011, s. 103; Kruczek, Krauzowicz 2016, s. 29].



Ryc. 2. Oscypek jako tradycyjny produkt żywnościowy. A – oscypki po uwędzeniu, które oczekują w bacówce na zakup przez turystów jako kulinarną pamiątkę turystyczną, B – sprzedaż oscypków i innych tradycyjnych wyrobów z mleka owczego przez członków Stowarzyszenia Szlak Oscypkowy podczas Europejskich Targów Produktów Regionalnych w Zakopanem

Źródło: fot. zbiory własne Autora

Celem szlaku jest prezentacja dziedzictwa kulturowego górali, którego najcenniejszą częścią jest sezonowy, wysokogórski wypas owiec na halach i polanach tatrzańskich, Pasma Gubałowskiego, gorczańskich, babiogórskich, pienińskich i beskidzkich. Turysta przemierzający szlak może odwiedzać szałas, w których odbywa się kulturowy wypas owiec, oglądać panoramę Tatr, przeżywać niepowtarzalny klimat Spisza. Szlak daje poza kosztowaniem oscypków możliwość poznania piękna i niepowtarzalności podhalańskich wsi. Jest to szlak sezonowy,

otwarty od maja do września, oznakowany drewnianymi tabliczkami w trzech językach. W ramach promocji wydano folder w trzech wersjach językowych z opisem poszczególnych bacówek oraz mapką całego szlaku. W 2013 roku stowarzyszenie upowszechniło bezpłatną aplikację multimedialną na smartfony, która ułatwia turystom dotarcie do bacówek produkujących oryginalny oscypek [Kruczek, Krauzowicz 2016, s. 29].

Nową atrakcją turystyczną prezentującą regionalne praktyki kulinarne jest Muzeum Oscypka w Zakopanem. Serowy „skansen” jest idealnym miejscem na sprawdzenie teorii, gdzie turyści odwiedzający muzeum dowiadują się skąd pochodzi oscypek, mogą zobaczyć na własne oczy jego produkcję lub sami spróbować swoich sił w wytwarzaniu tego podhalańskiego specjału. W czasie prezentacji mają bezpośrednią okazję, aby móc dowiedzieć się o regionalnej praktyce kulinarnej, która jest związana z produkcją oscypków. W Muzeum Oscypka prezentowane są wszystkie etapy jego produkcji zgodnie z tradycyjną recepturą. Doświadczeni górale opowiadają w gwarze, skąd pasterze wzięli się pod Tatrami, co to jest „kosor”, „ferula” czy „pucenie” itp. Wszyscy uczestnicy pokazów, pod czujnym okiem baców, mają możliwość samodzielnego wyrobu oscypka. Wizyta w jednym z nowo otwartych muzeów kulinarnych w Polsce (2018 rok) pozwala na dotknięcie własnymi rękami podhalańskich tradycji i pochwalenie się zdobytymi umiejętnościami kulinarnymi na spotkaniach z rodziną oraz znajomymi [www.polskieszlaki.pl/muzeum...]

2. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły

Tradycja smażenia powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły polega na jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliwek poprzez ich rozgotowywanie i zagęszczanie, a na końcu odparowywanie w podgrzewanych kotłach (ryc. 3a). Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI w. Produkt powstały w ten sposób nazywano powidłami. Powidła smażyono tradycyjnie w miedzianych (inaczej kuprowych) kotłach, mieszając masę owocową drewnianym mieszadłem zwanym „bocianem” do momentu, gdy zaczynała odstawać od ścianek kotła i nie spadała z mieszadła lub gdy spadała dużymi płatami (ryc. 3b). Do oddzielania pestek od masy owocowej używano specjalnych sit ceramicznych wytwarzanych przez garncarzy, z których najbardziej znani byli garncarze z Gruczna nad Wisłą. W drugiej połowie XIX w. na obszarze Doliny Dolnej Wisły zaczęło się intensywnie rozwijać sadownictwo, wykorzystujące bardzo dobre,

specyficzne warunki glebowo-klimatyczne doliny. Działania te wspierane były także przez władze pruskie. Doprowadziło to do tego, że dolina Wisły stała się największym na Pomorzu rejonem sadowniczym. Badania terenowe prowadzone przez pracowników Muzeum Etnograficznego w Toruniu na obszarze Doliny Dolnej Wisły potwierdziły istnienie dużej ilości budynków suszarni owoców, w których źródłem gorącego powietrza były paleniska z miejscem na kotły do smażenia powideł, co świadczy o tym, że w budynkach tych wysmażano również powidła. Potwierdzają to wywiady terenowe, wskazujące na długą tradycję smażenia powideł na tym obszarze [www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla...].



Ryc. 3. Tradycyjne smażenie powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły. A – miedziany (kuprowy) kocioł wykorzystywany do smażenia powideł na obszarze Doliny Dolnej Wisły, B – pokaz smażenia powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły w trakcie „Święta Śliwki” w Strzelcach Dolnych
Źródło: fot. zbiory własne Autora

Dolina Dolnej Wisły jest obszarem, na którym funkcjonowały różne grupy ludności o odmiennych kulturach. W XVII w. dolinę stopniowo zagospodarowywali rolniczo osadnicy z północno-zachodniej Europy, głównie z Niderlandów (dzisiejsza Holandia). W okresie rozbiorów byli oni stopniowo wypierani przez ludność niemiecką (pruską), która przejmowała jednak ich kulturę gospodarczą. Po II wojnie światowej nastąpił gwałtowny regres tej kultury wskutek opuszczenia doliny przez

dotychczasowych mieszkańców i zasiedlenie przez przybyszów z terenów wschodnich. Musiało upłynąć sporo czasu, zanim nowi mieszkańcy zaakceptowali i wchłonęli dziedzictwo kultury materialnej pozostawione im przez poprzedników. Informacje o wieloletniej tradycji smażenia na terenie Doliny Dolnej Wisły powideł śliwkowych potwierdzają także najstarsi mieszkańcy tych obszarów. Obecnie obserwuje się renesans tradycji tych terenów, czego jednym z przejawów jest m.in. odtwarzanie tradycji smażenia powideł śliwkowych w wielu miejscowościach leżących na obszarze Doliny Dolnej Wisły [www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla...].

Ze względu na ciągłe propagowanie praktyki kulinarnej związanej ze smażeniem powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły, to charakterystyczny produkt żywnościowy dla tego obszaru został wpisany przez dwa województwa na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 15.03.2006 w kategorii warzywa i owoce w woj. kujawsko-pomorskim oraz w tej samej kategorii w dniu 24.04.2007 w woj. pomorskim. Umiejętności związane ze starą metodą przygotowywania powideł w formie regionalnej atrakcji kulinarnej są z powodzeniem ukazywane turystom podczas wydarzeń kulinarnych organizowanych na obszarze Doliny Dolnej Wisły. Prezentowana na nich dawna praktyka kulinarna – zapoznaje, nie tylko z historią konkretnego produktu tradycyjnego, jakim są powidła śliwkowe, ale pozwala na zgłębienie technologii jego wytwarzania, często przy użyciu dawnych sprzętów używanych do przetwórstwa żywności. Konsorcjum producentów powideł z Doliny Dolnej Wisły z siedzibą w Strzelcach Dolnych, złożyło w 2021 r. wniosek o rejestrację nazwy „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (wniosek jeszcze oczekuje na rozpatrzenie w Komisji Europejskiej).

Najważniejszym i zarazem najbardziej znanym wydarzeniem kulinarnym związanym ze śliwką w Polsce jest „Święto Śliwki” w Strzelcach Dolnych, które ma miejsce we wsi zlokalizowanej niedaleko Bydgoszczy, szczycącej się najlepiej zachowaną tradycją wyrobu powideł na obszarze Doliny Dolnej Wisły. Strzelce Dolne to prawdziwe zagłębie śliwkowe już od około 200 lat, a niepowtarzalny smak powideł (ryc. 4a) to zasługa rosnącej w klimacie Doliny Dolnej Wisły „śliwki węgierki”, przetwarzanej przez gospodynie na najróżniejsze sposoby. Destynacja turystyki kulinarnej, jaką stała się od początku XXI w. Dolina Dolnej Wisły – gwarantuje osobom zainteresowanym dziedzictwem kulinarnym miejscowe powidła, które są w pełni naturalne, o oryginalnym, tradycyjnym smaku i najwyższej jakości.

Wykonuje się je z zachowaniem tradycyjnej receptury, co nadaje im niepowtarzalny aromat.



Ryc. 4. Powidla śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły jako tradycyjny produkt żywnościowy. A – powidla strzeleckie, które oczekują na zakup przez turystów jako kulinarną pamiątkę turystyczną, B – sprzedaż bezpośrednia przez lokalną społeczność powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły w trakcie „Święta Śliwki” w Strzelcach Dolnych

Źródło: fot. zbiory własne Autora

Tradycja obchodów „Święta Śliwki” zrodziła się z inicjatywy lokalnej społeczności w 2001 roku (ryc. 4b). Od tej pory co roku organizowane są jego obchody, podczas których przyjezdni mogą zapoznać się ze staropolskimi recepturami. Turystyka kulinarna w tym regionie rozwija się z powodzeniem, czego najlepszym dowodem są każdego roku we wrześniu, tłumy świętujących owocową praktykę kulinarną w Strzelcach Dolnych. Podczas tego wyjątkowego wydarzenia każdy może zobaczyć, w jaki sposób powidla śliwkowe smażone są w tradycyjnych kotłach kuprowych ustawionych na ogniu. Trwa to od 8 do 9 godzin. *Foodies* przy każdym straganie mogą degustować licznie prezentowane powidla oraz inne przetwory ze śliwek, czy potrawy sporządzone z ich wykorzystaniem w dawnej i współczesnej kuchni [Orłowski, Woźniczko 2011b, s. 264].

W swoich badaniach cenną uwagę zaprezentowali A. Gonia i P. Charzyński [2020, s. 21-23], którzy stwierdzili, że receptą na zwiększenie liczby przybywających do Strzelc Dolnych na „Święto Śliwki” turystów, a co za tym idzie i zasięgu jego

oddziaływania byłoby również utworzenie na terenie regionu Doliny Dolnej Wisły tematycznego szlaku obejmującego wszystkie (bądź większość) miejscowości, w których reaktywowano smażenie powideł tradycyjnymi sposobami. Wspomniana badaczka słusznie uważa, że pomysł rozwinięcia formuły tradycyjnego smażenia powideł na obszar tak licznych miejscowości – spowodowałby powstanie w regionie nowego produktu turystycznego o charakterze turystyki kulinarnej. Nowa atrakcja odwołująca się do ciągle żywej praktyki kulinarnej mogłaby zainteresować również szersze grono turystów, dla których nadrzędnym celem byłoby poznanie tradycji kulinarnych regionu, bogatych sadów owocowych oraz różnorodności potraw, przetworów i wypieków tworzonych na bazie śliwek, a przy okazji także innych atrakcji przyrodniczych oraz prezentujących inne aspekty materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego Doliny Dolnej Wisły [Gonia 2011, s. 79].

3. Korowaj mielnicki

Wypiek pieczywa obrzędowego w postaci korowaja weselnego jest praktyką kulinarną, która wywodzi się z czasów średniowiecza. W Polsce pieczony był głównie na Podlasiu, Suwalszczyźnie, Lubelszczyźnie oraz wschodniej części Mazowsza. Nazwa weselnego wypieku – korowaj, wywodzi się od słowa „krowa”, które posiada prasłowiańskie korzenie i jest potocznie używane w celu określenia dużego, ciężkiego przedmiotu. Przygotowywany był w przeddzień zaślubin i w zależności od regionu różnił się wielkością oraz wyglądem. W obrzędzie weselnym uważano korowaja za pieczywo święte, ponieważ stanowił dar Boga, Jezusa Chrystusa, Najświętszej Panienki. Na weselu pełnił funkcję chleba, którym należało wszystkich obdzielić, co nasuwa analogie do Bożego Narodzenia. Ciasto to symbolizuje małżeństwo, urodzaj, dostatek i płodność, czyli wszystko to, czego życzono młodej parze. Przygotowanie korowaja stanowiło osobny rytuał, do którego przywiązywano bardzo dużą wagę, gdyż od powodzenia kolejnych czynności zależeć miało przyszłe życie nowożeńców. Pieczywo przystrajano na wierzchu ozdobami z ciasta: ptakami, księżycem, słońcem, szyszkami, ponadto kwiatami z bibuły, cukierkami, owocami, gałązkami kaliny, barwinkiem, gałązką z jabłkami, tzw. różdżką lub wieloma gałązkami, tzw. lasem (ryc. 5a). Na jego obwodzie znajdował się warkocz lub łańcuch z ciasta (ryc. 5b). Bogactwo ozdób nawiązywało do drzewa życia, świata kosmicznego, miało implikować dostatek oraz płodność [por. Tymochowicz 2016, s. 85-86].



Ryc. 5. Wypiek pieczywa obrzędowego w postaci korowaja weselnego na Podlasiu. A – korowajnice przygotowujące elementy dekoracyjne do korowaja, B – rzut z góry na elementy dekoracyjne wykonane z ciasta drożdżowego przed włożeniem do pieca

Źródło: fot. zbiory własne Autora

Dawniej korowaj był główną ozdobą weselnego stołu. Przed weselem w domu panny młodej spotykały się specjalnie proszone gospodynie zwane korowajnicami i przy śpiewie, rozmowie oraz tańcach przygotowywały ciasto na korowaj. Trudniły się tym zajęciem tylko kobiety, które były powszechnie szanowanymi gospodyniami i szczęśliwe w małżeństwie. Mogły to być także bliskie krewne (swatki, starościny, matki chrzestne), które zbierały się osobno w domach państwa młodych w wieczór przedślubny. Spośród nich wybierana była starsza korowajowa, która nie mogła być wdową i powinna mieć dzieci, a także „dobrą rękę” do pieczenia ciasta. Wykonywane przez korowajnice czynności miały charakter podniosły, wyjątkowo uroczysty i przyjmowały formę osobnego obrzędu. W dniu wesela korowaj był przekazywany nowożeńcom w darze przez starościnę albo matkę chrzestną, a bywało, że przez każdą rodzinę uczestniczącą w obrzędzie, aby pod jego koniec mogli się nimi podzielić ze wszystkimi gośćmi na weselu [Tymochowicz 2019, s. 137-138].

Metoda produkcji korowaja nie zmieniła się na przestrzeni lat, a zwyczaje towarzyszące przy jego wypieku kontynuowane są do dziś w niektórych np. lubelskich lub podlaskich domach. Na Podlasiu w okolicach Mielnika przygotowanie składników

do wypieku korowaja rozpoczyna świadkowa, która rozczynia drożdże i wygniata ciasto. W środku ciasta umieszczany jest pieniążek, który ma zapewnić nowożeńcom pomyślność. Korowaj weselny wypieka się w piecu chlebowym, opalonym drewnem sosnowym w temperaturze około 150°C. Upieczony korowaj umieszcza się w rzeszocie (służącym do przesiewania zbóż), który wyklada się kłosami zboża, pszenicy i przykrywa białym, zdobionym koronkami ręcznikiem. Ozdoby znajdujące się na korowaju posiadają przypisane symbole: figurki w kształcie księżyca i słońca symbolizują symbiozę człowieka z przyrodą – życie, białe płótno oraz wianek znajdujące się na wierzchu ciasta, symbolizują czystość panny młodej, dwa ptaki – parę młodą, a szyszki mają być symbolem potomstwa. Podczas wesela, po zaprezentowaniu ciasta gościom, korowaj stawiany jest na stole weselnym przed młodymi. Ciasto dzieli mężczyzna (marszałek, starosta lub starszy drużba). Korowaj kroi się nożem i rozdaje w ustalonej kolejności. Pierwszą porcję z wizerunkiem księżyca i słońca otrzymują państwo młodzi [www.gov.pl/web/rolnictwo/mielnic...].

Powszechny dawniej zwyczaj pieczenia korowaja – zaczął zanikać po II wojnie światowej, stopniowo wypierany przez torty weselne. W ostatnich latach korowaj wykonywany jest najczęściej na konkursy kulinarne lub jako rekwizyt do scen odgrywanych przez zespoły odtwarzające tradycyjne wesele. Na współczesnych ucztach weselnych, jeśli jest wypiekany, to stanowi widowiskową atrakcję regionalną nawiązującą do przeszłości. Na Liście Produktów Tradycyjnych w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze zostało wpisanych 6 korowajów, których wypiek przyczynia się do kultywowania dawnych praktyk kulinarnych w zakresie pieczywa obrzędowego. I tak w woj. podlaskim w dniu 28.09.2005 roku zostało wpisane „Pieczywo obrzędowe weselne – korowaj lipski i gąski weselne”, a 27.11.2019 roku został wpisany „Mielnicki korowaj weselny”. Woj. lubelskie wpisało w dniu 14.10.2016 roku „Korowaj – chleb weselny z Paszenek”, natomiast Mazowsze 31.03.2015 roku „Korowaj weselny”. Dwóch wpisów dokonało woj. podkarpackie: w dniu 14.06.2006 roku „Rzeszowski kołacz weselny” oraz 11.03.2013 roku „Korowaj weselny”. Kontynuowanie tradycji wypieku korowaja pozwala z jednej strony na zachowanie dziedzictwa kulturowego, a z drugiej strony przyczynia się do promocji dawnych zwyczajów weselnych, które są również wplatane we współczesne wesela.

Atrakcyjność praktyki kulinarnej, która związana jest z wypiekiem korowaja jako pieczywa obrzędowego, została wykorzystana w 2008 roku do stworzenia lokalnego produktu turystyki kulinarnej na Podlasiu. „Festiwal Korowaja

Mielnickiego” jest wydarzeniem, którego podstawowym celem jest zachowanie i propagowanie korowaja mielnickiego jako tradycyjnego wypieku obrzędowego dla regionu Puszczy Mielnickiej. Tradycja przygotowywania korowaja weselnego była powszechnie znana na Ziemi Mielnickiej, wśród ludności prawosławnej jeszcze w latach 50. XX wieku. Tradycja wypieku korowaja mielnickiego to spadek po kulturze słowiańskiej z czasów przedchrześcijańskich.

Na wspomnianym obszarze etnicznym korowaj jako wyrób cukierniczy jest ozdobnym ciastem drożdżowym albo weselnym lub agrarnym. Korowaje piecze się przede wszystkim na tradycyjne wesela organizowane w regionie. A także na symboliczne zaślubiny z Matką Ziemią, gdzie wiosną korowaj toczony jest przez parę dziewcząt i kawalera po ziemni ornej całej wspólnoty wiejskiej. Dla upamiętnienia zanikającej praktyki kulinarnej, każdego roku w Mielniku nad Bugiem organizowany jest właśnie „Festiwal Korowaja Mielnickiego”. Podczas imprezy rozstrzygany jest zawsze konkurs kulinarny na najlepszy wypiek (ryc. 6a), a także prezentowany jest przez zespół ludowy obrzęd wypieku, prezentowania i dzielenia korowaja weselnego wśród gości, któremu towarzyszą śpiewy i tańce wykonywane przez korowajnice. Jak na kulinarne wydarzenie przystało, każdy z uczestników ma możliwość zdegustowania upieczonych przez gospodynie – wielopokoleniowych wypieków, które są bardzo bogato zdobione (ryc. 6b).

Warto tu również wspomnieć, że wypiek korowaja weselnego jest ukazywany okazjonalnie podczas wydarzeń folklorystycznych, które organizowane są w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie, koło Białegostoku (ryc. 7a). Proces upadku od lat 60. XX w. kultury tradycyjnej, czego następstwem był także zanik na Podlasiu tradycji przygotowywania pieczywa i potraw obrzędowych – spowodował, że współcześnie możemy zobaczyć tego rodzaju praktyki kulinarne, tylko w przestrzeni muzeów skansenowskich. Odwiedzający tego rodzaju placówki muzealne odczuwają w nich niepowtarzalny klimat tzw. „autentycznej przestrzeni”, co skłania ich do refleksji o przemijaniu smaków i zapachów, które były dawniej charakterystyczne pośród społeczności zamieszkującej konkretną wieś lub region. Podlaskie Muzeum Kultury Ludowej jest jedyną placówką w Polsce, gdzie tego rodzaju praktyki kulinarne są ukazywane turystom w muzealnej przestrzeni dawnej kuchni (ryc. 7b) [Orłowski, Woźniczko 2019, s. 127]



Ryc. 6. Korowaj mielnicki jako tradycyjny produkt żywnościowy. A – upieczony korowaj mielnicki według tradycji, drożdżowego ciasta obrzędowego, który oczekuje na ocenę konkursową przez jury, B – pokrojony korowaj mielnicki z przeznaczeniem do degustacji przez turystów uczestniczących w „Festiwalu Korowaja Mielnickiego” w Mielniku
Źródło: fot. zbiory własne Autora



Ryc. 7. Wypiek korowaja w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie. A – wyjmowanie przez korowajnice z tradycyjnego pieca opalanego drewnem gotowego korowaja, B – upieczony korowaj z przeznaczeniem do degustacji przez turystów uczestniczących w wydarzeniu folklorystycznym „Wesele w skansenie”
Źródło: fot. zbiory własne Autora

Podsumowanie

Niematerialne dziedzictwo kulturowe w różnych regionach świata jest jedną z głównych motywacji turystycznych do podjęcia podróży śladami grup etnicznych lub etnograficznych. Z każdym rokiem jest coraz więcej zainteresowanych osób, które chcą poznać zupełnie im nowe lub już wcześniej poznane przejawy kultury. Turystyka bezapelacyjnie oferuje również silną zachętę do zachowania oraz wzmacniania niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Dochody, które generuje ze swojego rozwoju, mogą być kierowane z powrotem do podejmowanych inicjatyw związanych z dziedzictwem kulturowym, mających na celu pomoc w ich długofalowym przetrwaniu dla przyszłych pokoleń.

Wykorzystanie niematerialnego dziedzictwa kulturowego w rozwijaniu produktów turystyki kulturowej powinno odbywać się poprzez tworzenie przestrzeni kulturowych lub obiektów specjalnie wybudowanych jako miejsc prezentacji (m.in. tradycji i przekazów ustnych, sztuk widowiskowych, rytuałów, obrzędów, umiejętności potrzebnych do tradycyjnej produkcji rzemieślniczej, czy wiedzy i praktyk, w tym związanych z kulinariami). Powinno się również łączyć inne atrakcje turystyczne w celu stworzenia zestawu tematycznego, który umożliwi zwiększenie atrakcyjności rynkowej, m.in. dzięki korzystaniu z istniejących szlaków turystycznych lub tworzeniu zupełnie nowych tras tematycznych, a także wykorzystywaniu lub ożywianiu rozmaitych wydarzeń kulturalnych.

W tym kontekście podejmowane są różne działania regionalne lub lokalne, które zapewniają rozwój turystyki kulinarnej poprzez proces promocji i dowartościowania dziedzictwa kulinarnego. Praktyki kulinarne są ważnym zasobem turystycznym, które mogą stanowić wartość dodaną dla miejsca docelowego ze względu na swoje specyficzne cechy, a tym samym rozwijają przemysł turystyczny. Należy pamiętać, że kuchnia ma zarówno składnik naturalny, jak i kulturowy, który przyczynia się do jej autentyczności, wyjątkowości i tożsamości kulturowej: naturalny obejmuje unikalne środowisko fizyczne regionu, a kulturowy obejmuje wartości oraz postawy społeczności lokalnej. Kulinaria jako element narodowego lub regionalnego dziedzictwa kulturowego – bardzo różnią się od innych dziedzictw, ponieważ są one wielozmysłowe i są zarówno namacalne, jak i niematerialne.

Znak UNESCO stanowi silny czynnik przyciągający w kategoriach turystycznych, a wartość wpisanego dziedzictwa kulturowego może być wykorzystywana w działaniach promocyjnych i marketingowych miejsc turystycznych. W szczególności

patrymonializacja dziedzictwa kulinarnego zachęca kraje, które mają swoją gastronomię na Liście reprezentatywnego niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, do sprzedaży kultury kulinarnej wyrażonej w lokalnych produktach, krajobrazach kulturowych lub poprzez tworzenie tras gastronomicznych i targów. Turysta nie musi koniecznie rozumieć wszystkich konstruktów dziedzictwa, jakie stoją np. za sztuką neapolitańskiego *pizzaiuolo* i powodów jego patrymonializacji. Zamiast tego chce on przeżyć wyjątkowe doświadczenie, jedząc lub degustując tradycyjne jedzenie i stosując „autentyczną” praktykę społeczną uznaną przez UNESCO.

Praktyki kulinarne są jednym z produktów turystycznych o większym wpływie na kulturę i tożsamość miejsc, w których są kultywowane oraz pieczołowicie pielęgnowane przez mieszkańców. Jedzenie łączy nas poprzez kulturę, rodzinne tradycje i uroczystości oraz stanowi bardzo ważną część naszego dziedzictwa kulturowego, a nawet osobistej tożsamości. Polowanie na autentyczne jedzenie podczas podróży stało się niemal zrytualizowane. *Foodies* poszukują „prawdziwej” kultury kulinarnej miejsca, które odwiedzają, aby spróbować tradycyjnych produktów żywnościowych lub regionalnych potraw. Przed wyjazdem bardzo często potrafią o tym marzyć, np. czytając przewodniki kulinarno-turystyczne lub oglądając blogi poświęcone kulinariom.

W Polsce, jak i na całym świecie w ostatnich latach bardzo nasiliło się zainteresowanie wiedzą o sposobie odżywiania się naszych przodków i ich praktykach kulinarnych. Coraz częściej podróżując po kraju chcemy odkrywać smaki, które są charakterystyczne dla regionów, poznawać sposoby pozyskiwania i przetwarzania żywności, czy receptury potraw, które udoskonalano przez pokolenia dla uzyskania optymalnego smaku, a także odkrywać tradycje związane z określonymi produktami i potrawami. Konkludując, należy stwierdzić, że praktyki kulinarne w turystyce są identyfikowane jako wyznacznik tożsamości, ponieważ społeczności doświadczają obecnie wzmocnienia swojego poczucia „przynależności” poprzez dzielenie się posiadanym dziedzictwem kulinarnym, nie tylko z grupą „nosicieli dziedzictwa”, ale także na arenie międzynarodowej. Uznanie gastronomii ma moc wzbudzania dumy na poziomie lokalnym, a jednocześnie jest nośnikiem międzynarodowej renomy i przyczynia się do rozwoju turystyki kulinarnej.

Bibliografia

- Adamowski J., 2016, *Niematerialne dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny jako walor i potencjał turystyczny*, [w:] Godlewski G., Roszak J. (red.), *Niematerialne i materialne dziedzictwo Lubelszczyzny jako podstawa rozwoju turystyki kulturowej*, Wyd. Instytut Slawistyki Polskiej Akademii Nauk. Fundacja Slawistyczna, Warszawa, s. 13-23
- Adamowski J., 2017, *Polskie doświadczenia w zakresie wdrażania Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z 2003 roku*, [w:] Schreiber H. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: doświadczenia w ochronie krajów Europy Środkowej i Wschodniej oraz Chin. 10-lecie wejścia w życie Konwencji UNESCO z 2003 roku w perspektywie zrównoważonego rozwoju*, Wyd. Narodowy Instytut Dziedzictwa, Warszawa, s. 70-83
- Adamowski J., Smyk K., 2013, *Niematerialne dziedzictwo kulturowe – teoria i praktyka*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 9-17
- Atkinson D., 2005, *Heritage*, [in:] Atkinson D., Jackson P., Sibley D., Washbourne N. (ed.) *Cultural geography*, I.B. Tauris, London, s. 141-150
- Bieciuk M., 2022, *Żywność wysokiej jakości*, Wyd. Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie, Olsztyn
- Bilska J., 2016, *Pamięć smaków. Tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie)*, [w:] Bilska J. (red.), *Pamięć smaków. Tradycyjne pożywienie w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie)*, Wyd. Radzyńskie Stowarzyszenie Inicjatyw Edukacyjnych przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim, Radzyń Podlaski, s. 11-43
- Brzezińska A.W., 2013, *Reifikacja dziedzictwa kulturowego w świetle Konwencji UNESCO z 2003 roku*, „Nauka”, nr 1, s. 109-128
- Byszewska I., Kurpińska G., 2012, *Polskie smaki*, Wyd. ZYSK i S –KA, Poznań 2012
- Dahlig P., 2013, *O wartościowaniu i prognozowaniu tradycji muzycznych*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 173-179
- Drożdż A., 2013, *Drobne ciasteczka cieszyńskie – kulinarne dziedzictwo Śląska Cieszyńskiego*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 339-350
- Gonia A., Charzyński P., 2020, *Food events in the Kuyavian-Pomeranian voivodship – their recognizability and branding*, „Geography and Tourism”, vol. 8, no. 1, s. 19-35
- Gonia A., 2011, *Nowy produkt turystyki kulinarnej w Dolinie Dolnej Wisły. Przykład „Święta Śliwki” w Strzelcach Dolnych*, [w:] Dombrowicz M. (red.), *Turystyka okolic Bydgoszczy*, „Promotio Geographica Bydgostiensis”, t V, Wyd. Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Bydgoszcz, s. 69-79
- Góral A., 2013, *Rola samorządu terytorialnego w zrównoważonym zarządzaniu niematerialnym dziedzictwem kulturowym*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 99-110
- Grochowicz J., 2019, *Rola dziedzictwa kulinarnego w rozwoju turystyki, jego promocja i ochrona na terenie Kurpi Zielonych*, [w:] Kurpiowskie produkty tradycyjne i regionalne w kontekście ochrony dziedzictwa kulinarnego Mazowsza. Materiały

- II Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej*, Wyd. Regionalne Centrum Kultury Kurpiowskiej im. Księdza Władysława Skierkowskiego w Myszyńcu, Myszyniec, s. 11-23
- Harbanowicz J., 2016, *Internacjonalizm w kuchni PRL-u*, „Kultura – Historia – Globalizacja”, nr 20, s. 97-108
- Jodelka H., 2005, *Międzynarodowa ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, „Stosunki Międzynarodowe – International Relations”, nr 3-4 (32), s. 169-187
- Konwencja 2003 – *Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r., Dziennik Ustaw z 19 sierpnia 2011 roku, nr 172, poz. 1018
- Kosmala G., 2016, *Niematerialne dziedzictwo kulturowe Górnego Śląska wobec zagrożeń – rozważania z perspektywy geograficznej*, [w:] Przybyła-Dumin A. (red.), *Narracja, obyczaj, wiedza... O zachowaniu niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, Wyd. Muzeum Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Chorzów-Lublin-Warszawa, s. 97-118
- Kraczoń K., 2014, *Rola współczesnych jarmarków miejskich w upowszechnianiu niematerialnego dziedzictwa kulturowego (na przykładzie Jarmarku Jagiellońskiego w Lublinie)*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, t 14, s. 146-149
- Kraczoń K., 2015, *Od rejestracji do interpretacji – o potrzebie dokumentacji i ochrony gestów rytualnych*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: zakresy – identyfikacja – zagrożenia*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 211-222
- Kruczek Z., Krauzowicz M., 2016, *Turystyka kulinarna na Podhalu*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 18 (2), s. 17-33
- Kruczek Z., 2011, *Szlak oscypkowy w Małopolsce. Droga od pomysłu do produktu turystycznego*, [w:] Włodarczyk B., Krakowiak B., Latosińska J. (red.), *Kultura i turystyka. Wspólna droga*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 17-33
- Lista produktów tradycyjnych*, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12> [30.06.2022]
- Machowska M., 2016, *Turystyka i niematerialne dziedzictwo kulturowe: przegląd szans i zagrożeń. Na przykładzie rzemiosła i rękodzieła tradycyjnego*, „Łódzkie Studia Etnograficzne”, t 55, s. 161-192
- Matras A., 2016, *Performowanie polskiego smaku: kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo kulturowe*, „Nowa Biblioteka. Usługi, Technologie Informacyjne i Media”, nr 3 (22), s. 105-114
- Migdał W., 2010, *Gwara i regionalizmy w rolnictwie i przetwórstwie*, PTTŻ Oddział Małopolski, Kraków
- Migdał W., 2015, *Sterowanie jakością produktów pochodzenia zwierzęcego*, „Przegląd Hodowlany”, nr 5, s. 1-8
- Mironiuk-Nikolska A., 2007, *Kuchnia Polska. Jak powstaje tradycyjny smak*, Wyd. Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie, Warszawa
- Modławska H., 2018, *Niematerialne dziedzictwo kulturowe – praktyki kulinarne*, Wyd. Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu, Poznań
- Modrzyńska J., 2018, *System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej*, „Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej”, seria: Organizacja i zarządzanie, z 129, s. 281-295
- Najmrocka K., 2017, *Nowe odczytywanie tradycji przez kulinaria w świetle antropologicznych rozważań*, [w:] Żarski W., Piasecki T. (red.), *Kuchnia i stół*

- w komunikacji społecznej. *Tekst, dyskurs, kultura*, Wyd. Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe, Wrocław, s. 359-368
- Niematerialne dziedzictwo kulturowe, Narodowy Instytut Dziedzictwa, https://niematerialne.nid.pl/Dziedzictwo_niematerialne/Czytelnia/ [12.06.2022]
- Niezabitowski M., 2021, *Przedmowa*, [w:] Niedźwiedź A., Okręglińska I. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe w teorii i praktyce*, Wyd. Księgarnia Akademicka, Kraków, s. 7-9
- Nowak C., 2020, *Produkty regionalne i tradycyjne w promocji rozwoju ekonomicznego i zachowaniu dziedzictwa kulturowego wsi*, „Turystyka i Rozwój Regionalny”, nr 13, s. 103-115
- Ochmański A., 2016, *Model wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w turystyce. Przykład Górnego Śląska*, „Nowa Biblioteka. Usługi, Technologie Informacyjne i Media”, nr 3 (22), s. 81-104
- Oczkowska A., 2018, *Ziemniaki dawniej z garnka nie wychodziły – o tradycyjnym pożywieniu i jego funkcjonowaniu we współczesnych uwarunkowaniach*, [w:] Sikora M. (red.), *Między Małopolską, a Górnym Śląskiem. Materiały z I Forum Regionalnego 17-18 listopada 2017*, Wyd. Regionalny Instytut Kultury w Katowicach, Chrzanów-Wygieszów, s. 77-85
- Orłowski D., Woźniczko M., 2011a, *Kuchnia ludowa elementem krajobrazu kulturowego i jej wykorzystanie w ofercie turystycznej Puszczy Białowieskiej*, [w:] Wojtanowicz J., Zbucki Ł. (red.), *Krajobraz kulturowy a turystyka*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 79-90
- Orłowski D., Woźniczko M., 2011b, *Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły*, [w:] Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Mogiła-Lisowska J. (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa, s. 250-268
- Orłowski D., Woźniczko M., 2014, *Turystyka kulinarna, czyli wędrówki po smakach regionów*, [w:] Klein-Wrońska S. (red.) *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, s. 13-45
- Orłowski D., Woźniczko M., 2018, *Gastronomiczne unikaty na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości – inspiracją dla turystyki kulinarnej*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, t 18, s. 98-124
- Orłowski D., Woźniczko M., 2019, *Dziedzictwo kulinarne i jego miejsce w turystyce etnograficznej na przykładzie muzeów skansenowskich*, „Zagadnienia Doradztwa Rolniczego”, nr 4 (98), s. 116-130
- Pielak M., Czarniecka-Skubina E., 2021, *Kuchnia regionalna jako przykład ochrony dziedzictwa kulturowego i rozwoju regionu*, [w:] Dominik P. (red.), *Edukacyjna rola turystyki kulinarnej*, Wyd. Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula, Warszawa, s. 190
- Puchnarewicz E., 2010, *Wprowadzenie*, [w:] Puchnarewicz E. (red.), *Wielokulturowość w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 9-12
- Ratajski S., 2012, *Edukacja kulturalna w pracach UNESCO i organizacji europejskich*, [w:] Ilczuk D., Ratajski S. (red.), *Edukacja poprzez kulturę. Kreatywność i innowacyjność*, Polski Komitet do spraw UNESCO, Warszawa, s. 13-32
- Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych*, 2016, Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach, Karniowice

- Rembiszewska D.K., 2018, *Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności*, [w:] Kamler A., Pietrzkiewicz D., Seroka K. (red.), *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, Wyd. Uniwersytet Warszawski, Warszawa s. 211-217
- Rozbicka M., 2017, *Narodowy Instytut Dziedzictwa w procesie wdrażania w Polsce postanowień Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z 2003 roku*, [w:] Schreiber H. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: doświadczenia w ochronie krajów Europy Środkowej i Wschodniej oraz Chin. 10-lecie wejścia w życie Konwencji UNESCO z 2003 roku w perspektywie zrównoważonego rozwoju*, Wyd. Narodowy Instytut Dziedzictwa, Warszawa, s. 27-33
- Sadowska-Mazur K., Włodarczyk J., 2016, *Krajowa lista niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, Wyd. Narodowy Instytut Dziedzictwa, Warszawa
- Santowa M., 2013, *Niematerialne dziedzictwo kulturowe – przekaz jako redukcja zapominania*, [w:] Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej i Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 149-160
- Smyk K., 2016, *Tradycje kulinarne a Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z 2003 roku (prolegomena)*, [w:] Bilski J. (red.), *Pamięć smaków. Tradycyjne pożywienie w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie)*, Wyd. Radzyńskie Stowarzyszenie Inicjatyw Edukacyjnych przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim, Radzyń Podlaski, s. 7-10
- Smyk K., 2017, *Uniwersum kulinarne jako zjawisko niematerialnego dziedzictwa kulturowego w myśl Konwencji UNESCO z 2003 roku. Studium przypadku południowego Podlasia*, „Dziedzictwo Kulturowe Wsi”, t 1, s. 79-93
- Świata-Trybek D., 2015, *Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świnioobicia)*, [w:] Adamowski J., Wójcicka M., *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t 8: *Wartości w języku i w kulturze*, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 197-211
- Świata-Trybek D., Przymuszała L., 2018, *Dobry żur kieł w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole
- Tomaszewska-Bolałek M., 2019, *Turystyka kulinarna jako ważny element nowego modelu turystyki*, [w:] Dominik P., *Turystyka kulinarna pokoleń*, Wyd. Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa w Warszawie, Warszawa, s. 23-31
- Tomczyk-Miczka E., 2017, *Turystyka kulinarna – subiektywna przestrzeń*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 19 (1), s. 157-165
- Tymochowicz M., 2014, *Pożywienie codzienne mieszkańców w południowego Podlasia*, [w:] J. Adamowski, M. Wójcicka (red.), *Tam na Podlasiu, Pożywienie – czyli coś dla ciała i dla ducha t. IV*, Wyd. Gminny Ośrodek w Borkach z/s w Woli Osowińskiej, Wola Osowińska, s. 23-32
- Tymochowicz M., 2016, *Pieczyno obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne”, t 55, s. 80-98
- Tymochowicz M., 2019, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Wydawnictwo Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* [DzU 2005, Nr 10, poz. 68]
- Włodarczyk J., 2012, *UNESCO a ochrona dziedzictwa niematerialnego*, „Spotkania z Zabytkami”, nr. 5-6, s. 21-23

- Woźniczko M., Jędrusiak T., Orłowski D., 2015, *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa
- Woźniczko M., Orłowski D., 2009, *Szlak Oscypkowy jako nowy produkt turystyczny Podhala*, [w:] Jalinik M. (red.), *Konkurencyjność produktów turystycznych*, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 100-112
- Zalasińska K., 2013, *Zalecenia dotyczące wdrożenia prawodawstwa UNESCO do polskiego porządku prawnego*, Polski Komitet do spraw UNESCO, Warszawa

Netografia

- https://niematerialne.nid.pl/Dziedzictwo_niematerialne/zagro-enia-dla-dziedzictwa/ [25.05.2022]
- www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12 [30.06.2022]
- www.gov.pl/web/rolnictwo/mielnicki-korowaj-weselny [15.07.2022]
- www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-doliny-dolnej-wisly-2 [15.07.2022]
- www.muzeumoscypka.pl/oscypek/poznaj-oscypka [15.07.2022]
- www.polskasmakuje.pl/europejski-system-oznaczen/chnp/oscypek/ [15.07.2022]
- www.polskieszlaki.pl/muzeum-oscypka-zakopane.htm [15.07.2022]
- www.unesco.pl/article/1/tradycje-zwiazane-z-barszczem-ukrainskim-wpisane-na-liste-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego-wy/ [01.07.2022]

Culinary practices related to the production of traditional food products as an element of the development of culinary tourism

Abstract

The old culinary traditions are an excellent example of the immaterial cultural heritage of Poland, which today play a significant role in cultivating the customs of Poles and creating a community of families and friends - feasting with each other at the common table, both every day and festive. Culinary tourism is perceived as an attractive offer of spending free time all year round. Travelling through the ethnographic regions and subregions of Poland, we get to know the people living in them, as well as their multi-generation culinary heritage. The culinary practices related to folklore are also an excellent basis for creating culinary tourist products. The aim of the article is to present selected culinary practices that show the methods of obtaining food products entered on the national List of Traditional Products, and thus contribute to the development of culinary tourism in their authentic places of occurrence. The article presents selected culinary practices in Poland and emphasizes their potential, which affects the attractiveness of culinary tourism. The article is based on the analysis of source materials, direct interviews with people involved in the cultivation of regional culinary practices and active participation during shows, reconstructions and workshops organized in open-air museums, agricultural tourist farms or during culinary events in the selected regions of the country.

Key words: culinary practices, intangible cultural heritage, traditional product, culinary tourism