

Brigita Žuromskaite,
Uniwersytet im. Michała Romera w Wilnie

Rozwój turystyki kulinarnej na Litwie

Słowa kluczowe: dziedzictwo kulinarne, turystyka kulinarna, szlaki turystyczne, produkty regionalne, turystyka kulturowa

Streszczenie

Wykorzystywanie dziedzictwa kulinarnego to bardzo dobry sposób na propagowanie zrównoważonego rozwoju turystyki kulturowej na Litwie. Większość turystów w trakcie swych podróży spożywa posiłki. Także, jak wskazują badania, turyści coraz bardziej cenią sobie smaczne i zdrowe jedzenie. Daje to możliwość promowania regionalnej kuchni nie tylko w gronie krajowych, ale i zagranicznych turystów. Również poprzez promocję dziedzictwa kulinarnego możliwy jest rozwój innych atrakcji turystycznych, jak np. folkloru litewskiego, tradycji i obyczajów wsi litewskiej, a także mało znanych regionów, „wypadających” nieraz z popularnych szlaków turystycznych. Turystyka kulinarna pozwala również na dostosowanie pojedynczych obiektów dziedzictwa kulturowego do potrzeb turystycznych, a regiony znane z dobrej kuchni oraz świetnych atrakcji kulinarnych mogą zostać odkryte przez i dla gości zagranicznych.

Turystyka kulinarna staje się na Litwie coraz popularniejsza wśród turystów i coraz więcej z nich wyrusza proponowanymi szlakami dziedzictwa kulinarnego. Szczególną popularnością cieszą się one w gronie najmłodszych turystów oraz grup zorganizowanych. Także ciekawe oraz innowacyjne szlaki turystyczne, zawierające zapoznanie się z kuchnią litewską, stają się wspaniałą atrakcją turystyczną dla gości zagranicznych.

Wprowadzenie

W literaturze oraz innych publikacjach fachowych możemy odnaleźć wiele określeń turystyki dotyczącej dziedzictwa kulinarnego. Jest ona coraz częściej wyodrębniana z wielu innych rodzajów turystyki kulturowej. Najczęściej spotykane określenia to: *turystyka gastronomiczna* (*gastronomic tourism*), *turystyka kulinarna* (*culinary tourism*), także *food tourism* (Kowalczyk tłumaczy ją jako *turystykę żywności*) [Kowalczyk, s. 163]. W projekcie „Odnowiona polityka turystyczna UE: ku silniejszemu partnerstwu na rzecz turystyki europejskiej”, odnajdujemy stwierdzenie, że turystyka gastronomiczna wpływa nie tylko na rozwój hotelarstwa i gastronomii, ale jest ściśle powiązana z kulturą, tradycjami, narodami i kulturami [Parlament...]. Tego typu turystyka pozytywnie wpływa także nie tylko na regionalny rozwój kulinarny, ale również na cały sektor turystyczny (turysta w trakcie swych podróży korzysta z wielu oferowanych mu usług).

Pojęcie *turystyka kulinarna* pierwszy raz zostało zastosowane przez Long w 1998 roku [Kowalczyk, s. 167]. Rozwój tej formy turystyki nastąpił jednak dopiero w 2001 roku. Turystyka kulinarna kojarzy się z nieraz ludziami z 5-gwiazdkowymi restauracjami, w których podawane są bardzo drogie potrawy, na które nie stać masowego turysty. W istocie jednak turystyka kulinarna obejmuje wiele więcej: lokalne cukiernie, ciekawe bary, nawet jedzenie sprzedawane na ulicach miasta [<http://www.culinarytourism.org/?page=intro>].

Turystyka kulturowa obecnie staje się powoli oddzielną atrakcją turystyczną, której głównym celem działalności jest usatysfakcjonowanie klienta [Kowalczyk, s. 168]. Ma gwarantować, że turyści kulturowi, poprzez spożywanie potraw, mają możliwość poznania prawdziwej kultury życia codziennego, jak i zapoznania się autentyczną kuchnią poszczególnych regionów [Mikos von Rohrscheidt, s. 155]. Staje się ona coraz bardziej popularna, ponieważ:

- podczas podróży wszyscy turyści spożywają posiłki,
- jedzenie jest jedną z ulubionych rozrywek wśród turystów,
- regionalna kuchnia staje się jednym z motywów przy wyborze kierunku podróży,
- na turystykę kulinarną nie ma wpływu sezonowość, można ją uprawiać w ciągu całego roku,
- jest to rodzaj turystyki dla wszystkich grup wiekowych,
- kuchnia pozytywnie wpływa na wszystkie odczucia turysty,
- turyści kulinarni szczególnie lubią aktywne rozrywki [*Culinary...*].

Turystyka kulinarna staje się głównym celem turysty. Jak wskazują statystyki, około 10-15% turystów zależy na dobrej, autentycznej, regionalnej kuchni [Michota-Katulska, s. 327].

Celem turystów kulinarnych są nie tylko znane restauracje, ale i otwierające się nowe lokale. Powodem wyruszenia z domu stają się także konkursy gastronomiczne oraz kursy gotowania. Również atrakcyjność turystyczną posiadają miejscowe lokale, festyny gastronomiczne oraz szlaki dziedzictwa kulinarnego [Kowalczyk, s. 168].

Należy zaznaczyć, że dla turystów ciekawe są nie tylko miejsca, w których można zjeść dobre posiłki, ale i te, w których mogą zapoznać się z historią kulinarną, czy technologią produkcji [Kowalczyk, s. 171]. Dla turystów kulinarnych ważna jest odmienność oraz różnorodność jedzenia [Jędrysiak, s. 92]. Zależy im także na: składnikach, dodatkach i sposobach produkcji potraw. Również, o czym często zapomina się, nie mniej ważny jest sposób podawania dań turystom oraz kultura jedzenia [Jędrysiak, s. 92].

Rozwój turystyki kulinarnej jest szczególnie ważny dla mało znanych regionów, w których nie ma zbyt wielu atrakcji turystycznych. Jest to także szansa dla obiektów, które najczęściej nie są wykorzystywane do celów turystycznych (np. fabryki, browary, młyny). Również poprzez dziedzictwo kulinarne turyści mogą osobiście zapoznać się z nowymi kulturami i tradycjami innych krajów [Mitchell, Hall, s. 60]. Jednak nie można zapominać o jakości podawanych posiłków. Turyści kulinarni chcą jakościowego produktu, zależy im na dobrym, zdrowym, niezbyt droгим, podanym w szczególny sposób jedzeniu. Także potrawa powinna wyróżniać się wyjątkowością oraz odmiennością od innych dań europejskich regionów. Jakościowy produkt oraz miła atmosfera zapewnią, że turyści będą to miejsce rekomendować swoim znajomym oraz powracać do niego sami.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Regionalna kuchnia jest częścią dziedzictwa kulturowego, które należy promować wśród turystów [*Nacionaline...*]. Według M. Deneault [s. 126] turystyka kulinarna służy nie tylko promocji dziedzictwa kulinarnego, ale i promowaniu go poprzez degustację, uczestniczenie w procesie produkcji oraz zapoznanie się z przepisami. Dziedzictwo kulinarne to wartość przechodząca z pokolenia na pokolenie, która odzwierciedla ważne historyczne, etniczne i kulturowe wydarzenia [Skrodenis, s. 243]. Kuchnia regionalna to ta, która „wzrosła z tradycji żywieniowych kształtowanych przez wieki przez ludność zamieszkującą poszczególne regiony” [Michota-Katulska, s. 324].

Należy zaznaczyć, że do produkcji tradycyjnych potraw wykorzystuje się produkty wyhodowane w danym regionie oraz pochodzące od miejscowych mieszkańców [Gudauskas, s. 197]. Wielkie znaczenie mają przepisy, zgodnie, z którym powstają potrawy regionalnej kuchni [*Europos*, s. 2]. Tego typu produkty turystyczne posiadają specyficzne nazwy, które, na co dzień nie są wykorzystywane [Michota-Katulska, s. 325].

Wobec tak dużego bogactwa kulinarników pojawiają się pytania, w jaki sposób najlepiej wykorzystać tradycyjną kuchnię do promocji regionów oraz w jaki sposób najlepiej dotrzeć do turysty krajowego i zagranicznego?

Jednym ze sposobów jest członkostwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego (ESRDK)⁶.

Koncepcja dziedzictwa kulinarnego powstała w 1995 roku w Szwecji i Danii. Po odniesionych sukcesach postanowiono założyć w 1998 roku wspomnianą ESRDK. Ówczesnie posiada ona ponad 20 członków [*Europos kulinario...*]. Sieć ma logotyp, który jest gwarancją jakości jedzenia, a także znakiem, że dany produkt należy do dziedzictwa kulinarnego regionu Europy. Główny cel ESRDK to „promocja i poprawa jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości”. Należy także wspomnieć, że jeszcze jedną ważną jej ideą jest promocja produkcji oraz sprzedaż lokalnej i regionalnej żywności. ESRDK przyczynia się również do zwiększania dostępności lokalnych i regionalnych specjalności kulinarnych [*Europejska...*]. Niektóre przywileje, jakie uzyskują członkowie, to możliwość korzystania z logotypu „Dziedzictwa kulinarnego” do promocji regionu i kuchni regionalnej [*Europejska...*].

Na Litwie zaciekawiono się możliwością wykorzystywania dziedzictwa kulinarnego do promocji turystyki kulturowej w 2001 roku. Pierwsze kroki poczynione w tym kierunku to przyłączenie się regionu etnograficznego Aukštoty do ESRDK. Stworzyło to korzystne warunki do promocji swej lokalnej produkcji na szczeblu europejskim oraz zwiększenia frekwencji turystycznej. Także dla Litwy była to możliwość zdobycia doświadczenia poprzez uczestniczenie w tematycznych seminariach, warsztatach oraz spotkaniach z ekspertami.

Możliwości rozwoju turystyki kulinarniej na Litwie

Na Litwie spotkanie z kulturą rozumiane jest najczęściej jako wizyta w muzeum i podziwianie ekspozycji przez szkło [*Lietuvoje...*]. W XXI wieku jednak, w erze nowoczesnych technologii, jest to najbardziej niepopularny sposób dotarcia do turysty. Dlatego też promowanie m.in. dziedzictwa kulinarnego oraz rozwoju turystyki kulinarniej może pozytywnie wpłynąć na rozwój turystyki kulturowej, ogólnie rozumianej przecież jako aktywny sposób poznawania kultury.

Turystyka kulinarna na Litwie stawia dopiero pierwsze kroki w swym rozwoju. Odzwierciedla się to chociażby w Narodowej Strategii Rozwoju Turystyki, gdzie ten rodzaj turystyki nie jest akcentowany [*Nacionalinė...*]. Uwidacznia się także jeszcze jeden problem: brak jednoznacznego określenia, czym jest „dziedzictwo kulinarne Litwy”.

Litwa posiada bogatą kuchnię tradycyjną, a każdy z etnograficznych regionów wyróżnia się swą kulinarną odmiennością. Jest to jednak nisza, którą należy skutecznie wykorzystać do rozwoju turystyki kulinarniej. Jak zauważyła dyrektorka Funduszu dziedzictwa kulinarnego, „kuchnia jest świetnym połączeniem materialnego i kulturowego dziedzictwa” [*Keli...*].

Warto więcej uwagi poświęcić dziedzictwu kulinarnemu Litwy, ponieważ Litwini od dawnych czasów cenili dobre jedzenie i dotychczas pozostało wiele ciekawych przepisów. Chociaż wiejskie potrawy litewskie nie zawsze wyróżniały się wykwintnością, to cechowała je pożywność. Od pradawnych czasów zachowało się przysłowie, że „kto dobrze je, ten dobrze pracuje”. W literaturze jednak oraz prasie kształtowane jest błędne zdanie o dziedzictwie kulinarnym Litwy: często możemy odnaleźć bowiem stwierdzenie, że litewskie dziedzictwo kulinarne to głównie dania z wiejskiego stołu. Uważa się także, że przepisy nie

⁶ W obrębie każdego regionu istnieje regionalna sieć zrzeszająca producentów uczestniczących w sieci. Członkami Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego w regionach są wybrane gospodarstwa, producenci, zakłady przetwórstwa żywności i restauracje podkreślające swoje powiązania z regionem. Producenci muszą spełniać kryteria dla produktów i potraw uznanych za żywność lokalnego pochodzenia. Również ma służyć do spełniania życzeń konsumentów, zwiększania współpracy pomiędzy lokalnymi producentami żywności, restauracjami i regionami, a także do wymiany wiedzy pomiędzy regionami członkowskimi. Ważne jest również promowanie rozwoju żywności, do produkcji, której wykorzystywane są lokalne zasoby surowcowe [*Europejska...*].

są skomplikowane, a ilość wykorzystywanych składników często uboga (są to głównie ziemniaki i ziarno).

Mówiąc o litewskiej kuchni, należy przede wszystkim wyróżnić poszczególne stany społeczne kraju, albowiem do promowania poszczególnych regionów należy wykorzystać kuchnię: mieszczańską, duchownych, chłopską, a także szlachecką i magnacką. W zależności od możliwości finansowych turystów, możemy proponować im różne potrawy litewskie. Wśród bardziej wymagających turystów kulturowych należy promować kuchnię bojarów, bo jak wskazują źródła historyczne, stoły litewskiej szlachty oraz magnatów wyróżniały się przepychem oraz różnorodnością potraw [Imbrasienė].

Nieraz zapomina się także, że Litwa jest krajem nadmorskim, a na wybrzeżach zachowało się wiele tradycyjnych potraw z ryb, które są dotychczas gotowane wedle dawnych przepisów. Z powodzeniem można je wykorzystać w promocji nadbałtyckich miast.

Na Litwie od dawna wiele potraw było gotowanych z dziczyzny. Stoły z potrawami myśliwskimi zawsze cieszyły się popularnością wśród uczujących. Także ówczesnie można je wykorzystać w uroczystościach przeznaczonych dla turystów.

Na Litwie wykorzystuje się aktualnie niestety tylko niewielką część dziedzictwa kulinarnego, a litewscy przedsiębiorcy ze względu na koszty produkcji poszczególnych potraw, wybierają najtańsze dania. Na nie także pobyt jest większy aniżeli na dania ze stołu szlacheckiego – na Litwie jest bowiem niewielu prawdziwych smakoszy, którzy byliby skłonni więcej za spożywane dania zapłacić. Inaczej jest w przypadku turystów z Europy Zachodniej, o których niestety zapomina się tutaj, promując dziedzictwo kulinarne. A szkoda, bo to potencjalnie bardzo dobry klient [Gudauskas, s. 198].

Należy wspomnieć także, że na Litwie istnieje wiele specyficznych rodzajów dziedzictwa kulinarnego. Jeden z nich to „sowiecka kuchnia”. Współcześnie można zauważyć, że coraz częściej touroperatorzy w swych katalogach proponują turystom szlaki kulinarne, które obejmują właśnie dziedzictwo z czasów 50 lat sowieckiego reżimu.

Obecnie, wskrzeszane są również powoli stare litewskie rzemiosła oraz wiele archaicznych, czasem pogańskich tradycji [Kasyra...]. Różnorodność sakralnych potraw także może stać się ciekawą atrakcją turystyczną oraz przyczynić się do rozwoju turystyki kulinarnej.

Jak widzimy, na Litwie istnieje naprawdę wielki potencjał do rozwoju turystyki kulinarnej. Należy pamiętać, że jej rozwój (zwłaszcza w oparciu o kuchnię regionalną) przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności poszczególnych regionów.

Różnorodność produktów i usług turystycznych przyczynia się do tego, że turysta powraca w dane miejsce i pozostawia w nim coraz więcej pieniędzy [Page, Conell, s. 51]. Dodatkowe i zwiększone dochody pozytywnie wpływają na wizerunek regionu i na jego możliwości.

Ostatnio coraz więcej uwagi poświęca się promocji regionalnych kuchni oraz tradycyjnych dań litewskich. Do popularyzowania dziedzictwa kulinarnego na Litwie przyczynia się „Fundusz Dziedzictwa Kulinarne”, którego logotypem oznakowanych jest coraz więcej produktów, które są popularne wśród turystów. Także dania niektórych restauracji są oznakowane tymże znakiem. Komisja Funduszu bardzo szczegółowo bada wszystkie dania, które ubiegają się o logotyp „Dziedzictwa kulinarnego”. Szczególną uwagę zwracają na to:

- czy produkty dodawane do dań są wyhodowane w tym regionie,
- w jaki sposób przestrzegano przepisu,
- czy były wykorzystywane tradycyjne techniki do produkcji posiłków.

Analizując dziedzictwo kulinarne Litwy oraz rozwój turystyki kulinarnej, należy wyróżnić, jakie warunki musi spełniać kuchnia, aby można ją było uważać za tradycyjną. Warto wspomnieć o następujących kryteriach:

- produkt kulinarny powinien posiadać udokumentowaną historię,

- powinien być produkowany według tradycyjnych technologii (istotne tu jest też doświadczenie w jego produkcji),
- mieć powiązanie z regionem,
- powinna charakteryzować go rozpoznawalność, powinien być znany na rynku wśród konsumentów,
- produkt powinien egzystować na rynku [Leskauskaitė].

Nowopowstający produkt kuchni regionalnej także powinien być ściśle powiązany nie tylko z regionem, ale i z jego historią, kulturą oraz tradycjami [Hall, Mitchell, Sharples, s. 58]. Tworzenie takowych to możliwość rozwoju dla miejscowych rolników, albowiem wytwarzane przez nich specjalistyczne produkty cieszą się popularnością wśród turystów. Świetną atrakcją jest stwarzanie możliwości samym turystom bezpośredniego zakupu regionalnych produktów od gospodarzy. Taka współpraca pomiędzy turystyką a miejscową społecznością może przyczynić się do pobudzenia lokalnej świadomości i zainteresowania tradycyjną kuchnią [Hall, Mitchell, Sharples, s. 26]. Należy także pamiętać, że „poprzez lokalne i regionalne produkty markowe chroniona jest lokalna i regionalna tożsamość” [Żelazna, Woźniczko]. Jest to swoisty rodzaj motywacji dla miejscowych mieszkańców by zachować swoją odrębność i swoistość regionalną.

Powyżej wymienione zostały wyłącznie korzyści, jakie mogą otrzymać poszczególne regiony z rozwijania turystyki kulinarnej. Należy jednak wspomnieć także i o zagrożeniach, jakie mogą spotkać tego rodzaju działania. Jedno z nich dotyczy popytu i podaży na tego rodzaju produkt turystyczny. Po pierwsze, dziedzictwo kulinarne nie stanie się masowym produktem i nie należy w masowości upatrywać jego sukcesu [Meškelevičienė, s. 58]. Po drugie, produkty dziedzictwa kulinarnego na ogół są drogie (cena produktu tradycyjnego nieraz jest zbyt wysoka dla turysty masowego), a po trzecie: liczba potraw, które na ten moment są profesjonalnie przygotowane do wykorzystania w promocji regionów nie jest jeszcze zbyt duża.

Jak widzimy, Litwa ma wystarczający potencjał kulinarny, który należy wykorzystać do promocji kraju wśród turystów kulturowych. Także jakościowe produkty kulinarne, odpowiadające wszystkim kryteriom, mogą stać się naprawdę doskonałą atrakcją turystyczną, nie tylko dla krajowych, ale i zagranicznych turystów.

Podaż szlaków kulinarnych na Litwie

Turystom na Litwie proponuje się wiele szlaków oraz wycieczek pozwalających zapoznać się z dziedzictwem kulinarnym poszczególnych regionów. W trakcie tych wyjazdów uczestnicy mogą nie tylko zgłębić historię powstawania regionalnych produktów, ale i je degustować oraz brać udział w ich produkcji. Wśród dorosłych turystów największą popularnością cieszy się „Piwny szlak”, natomiast młodszy chętniej jadą na wypiekanie sękacza lub produkcję czekolady. Wśród osób, które niezbyt lubią piwo, większą popularnością cieszy się „Szlak serowy”.

Jak wskazuje analiza podaży, w podróżach proponowanych przez touroperatorów coraz częściej pojawia się akcent edukacyjny, który często jest realizowany przy okazji promowania dziedzictwa kulinarnego.

Warto krótko omówić główne szlaki i trasy dziedzictwa kulinarnego na Litwie.

Jeden z najbardziej znanych i lubianych przez turystów produktów kuchni litewskiej jest chleb, który od dawnych czasów był bardzo ważnym elementem stołu litewskiego. Ciemny domowy chleb wyróżnia się zapachem oraz lekko kwaśnym smakiem. Również dodawane ziarna kminu dodają mu szczególnego smaku. Większość touroperatorów proponuje wyjazd m.in. do „Muzeum Konia” („Arklio Muziejus”) w Anykščiai, gdzie odbywa się wypiekanie chleba. Turyści mają możliwość nie tylko samodzielnie upiec chleb, ale i obserwować, w jaki sposób kiedyś gospodynie robiły ciasto. Wiele uwagi udziela się przepisowi, bo to właśnie od dodawanych składników zależała jakość wypiekanego chleba.

Także ówczasie wykorzystują tylko naturalne produkty. Podczas tej wycieczki turystom towarzyszą przewodnicy, którzy opowiadają wiele historii dotyczących chleba litewskiego.

Inicjatorzy szlaku związanego z poznawaniem tradycji chlebowych podkreślają, że bardzo ważne jest otoczenie, w którym turystom opowiada się i zapoznaje się ich z produkcją chleba litewskiego. Najlepiej, jeśli przebiega to w tradycyjnej wiejskiej atmosferze, w obiektach, w których są prawdziwe piece, w których wypieka się chleb. Dla turystów jest to swoista wycieczka w przeszłość. Organizując wspomniany szlak organizatorzy starali się zachować jak najwięcej autentyczności. Degustacja odbywa się w prawdziwej wiejskiej izbie. Otoczenie jest takie, jak w chłopskiej chacie: okna bez nocnych zasłon, w kącie na półce stoi krzyż, leży modlitewnik oraz chleb św. Agaty. Nie ma elektrycznego oświetlenia, tylko kopci się stara lampa. Turyści siedzą na drewnianych ławach przy długim wiejskim stole.

Jak wskazują statystyki, tym szlakiem wyruszają nie tylko krajowi turyści. Szczególną popularnością cieszy się on wśród Skandynawów, bo jest to swoiste przypomnienie ich własnej historii. Również sąsiedzi Litwy licznie uczestniczą w tej wyprawie edukacyjno-kulinarnej. Natomiast dla turystów z Włoch litewskie obyczaje i tradycje są całkowicie odmienne i czasem trudne do zrozumienia. Jak wskazują organizatorzy tego szlaku, właśnie te grupy turystów wszystkie czynności śledzą z zaciekawieniem.

Oprócz chleba, od dawnych czasów wielką wartość na litewskim stole miał ser. Turystom proponowana jest wycieczka do Rokiškisa – stolicy sera litewskiego. Jak już było wspomniane wcześniej, cały proces zapoznawania się z historią sera litewskiego jest połączony z historią regionu. Turyści poprzez produkt kulinarny poznają walory kulturowe. XVIII-wieczny dwór Tyzenhauzów dodaje uroku miejscu, gdzie odbywa się degustacja. Przewodnik opowiada ciekawsze momenty z życia tego rodu. Jednak głównym celem wyjazdu jest ser. Podczas wyprawy fachowcy opowiadają turystom, w jaki sposób kiedyś i ówczasie jest kwaszone mleko, wykorzystywane do produkcji serów. Bardziej zainteresowanym turystom proponuje się zobaczyć film. Turyści uzyskują także wiele informacji o produkcji innych produktów mlecznych – wśród młodszych nie każdy bowiem wie, w jaki sposób kiedyś ubijano masło. „Szlak Sera”⁷ jest jednocześnie edukacyjną, jak i rozrywkową trasą. Najważniejszy akcent kładzie się na niej na nauczanie poprzez zabawę oraz degustacje [*Edukacinė...*]. Ten szlak zacieka każdego, kto nie żył ma wsi i niewiele wie o produkcji mlecznych produktów.

Jeszcze jedno danie, które bardzo często było jedzone przez dawnych Litwinów to bliny (placki). Niektórzy naukowcy zaznaczają, że one także były spożywane przy obrzędach pogańskich. Szlaki „blinów” to trasy przede wszystkim przeznaczone dla najmłodszych turystów (uczniów), bo w trakcie tej wycieczki przekazuje się im wiele informacji dotyczących historii Litwy, rolnictwa a także dzieci mogą zapoznać się z symboliką pogańską. Jednak to też jest świetna zabawa, podczas której można degustować wiele rodzajów placków.

Mieszkańcom Auksztoty często zadawane jest pytanie, czy oni najpierw zaczęli śpiewać czy też piwo smakować. Oprócz dobrego jedzenia Litwini cenili sobie bowiem dobre piwo. Dotychczas wiele osób potrafi robić piwo wedle pradawnych przepisów, które najczęściej przekazywane były z pokolenia na pokolenia.

Biržai (Birzy) – siedzibę Radziwiłłów – ówczasie odwiedzają nie tylko turyści zaciekawieni historią tego rodu, ale i smakosze piwa. Biržai (Birzy) to bowiem najślynniejszy region piwowarstwa na Litwie. Pierwsze informacje o browarze w birżańskich archiwach można odnaleźć już w XVII wieku. Jak wielkie znaczenie miało piwo dla mieszczan świadczą wydarzenia z 1704 roku, gdy Szwedzi zniszczyli miasto, a pierwszym obiektem odbudowanym przez mieszczan był właśnie browar. Także wówczas obowiązywała ustawa, aby do karczmi dostarczać tylko najlepszej jakości piwo. Dotychczas piwowarzy kultywują tą tradycję [*Išskirtinis...*].

⁷ Cena dla 40-osobowej grupy wynosi 130 litów.

W późniejszych czasach mieszkańcy Auksztoty też nie zrezygnowali z tradycji warzenia piwa. Piwowarzy przekazywali swe przepisy z pokolenia na pokolenie (po męskiej linii). Ówczesnie na podstawie tych dawnych przepisów powstało 6 browarów. Także najczęściej do nich prowadzi „Piwny Szlak”⁸. Podróż tą trasą to nie tylko degustacja piwa, ale też zjadanie na zakąskę różnych produktów regionalnej kuchni (serów oraz domowego chleba). Turyści w czasie tej wycieczki mają także świetną okazję zwiedzić jeden z pięciu browarów na Litwie. Zwiedzają też muzeum „Dusza” (lit. „Siela”), który znajduje się w radziwiłłowskim bastionie, wybudowanym w XVII wieku. Można tu zobaczyć urządzenie, które kiedyś było stosowane do produkcji piwa i zapoznać się z historią warzenia piwa na Litwie. Na tym szlaku wykorzystuje się jeszcze jeden walor kulturowy, a mianowicie – folklor litewski. Podczas zwiedzania i degustacji towarzyszy turystom zespół ludowy „Siaudela”, który zapoznaje ich z piosenkami o motywach piwnych.

Na Litwie istnieją także i inne szlaki piwne – jeden z nich prowadzi do Kowna, do browaru „Ragutis”. Podczas degustacji turyści mają okazję skosztować najlepsze, popularne rodzaje piwa oraz te mniej znane lub nowe produkty.

Inny sposób poznawania Auksztoty możliwy jest poprzez wypiekanie sękacza (lit. šakotis)⁹. Podczas tej wycieczki turyści odwiedzają Ignalinę, wieś Strigailškės. Uczestnicy zapoznają się z techniką wypiekania sękaczy. Turystom stwarza się możliwość samym wypróbować swoje siły w ich produkcji.

Jeszcze jeden szlak, dotyczący dziedzictwa kulinarnego Litwy także prowadzi do Auksztoty. Jak wskazują źródła historyczne, tradycje zielarskie istnieją na Litwie od bardzo dawna. Już w XVII wieku w Wilnie były sklepiki, w których były sprzedawane różnego rodzaju mieszanki ziołowe. Ówczesnie turyści mogą zwiedzić fabrykę ziół leczniczych, która mieści się w miasteczku Švenčionys (Świenciany). Podczas wycieczki turyści mają okazję degustować wiele rodzajów herbat ziołowych. Od dawnych czasów mieszkańcy tego regionu słynęli ze swych zdolności leczenia ziołami. Dotychczas wykorzystuje się wiele tradycyjnych technologii suszenia ziół.

Warto również wspomnieć jeszcze jeden szlak kulinarny: „Winny Szlak na Litwie”. Wina produkowane są tu z różnego rodzaju owoców, a także jagód. Turyści podczas tej wycieczki mają okazję zwiedzić Anykščiai, słynny kraj opisany przez A. Baranauskasa. SA „Anykščių vinas” jest największym zakładem winiarskim w państwach bałtyckich. Podczas wycieczki po zakładzie turyści mogą zapoznać się z procesem produkcji wina. Zawodowcy przewodnicy zapoznają z tradycjami winiarstwa na Litwie. Podczas degustacji turystom opowiada się też i o obyczajach picia.

Najmniej z dziedzictwem kulinarnym Litwy powiązana jest szlak, który staje się coraz popularniejszy wśród turystów, a związana z produkcją czekolady na Litwie. Wśród uczestników wielkim zainteresowaniem cieszy się sam proces powstawania czekolady. Uroku tej wycieczce dodaje kuszący aromat gorącej czekolady. Jest to nie tylko szlak edukacyjny, ale i rozrywkowy.

Na koniec warto wspomnieć o jeszcze jednym szlaku kulinarnym, a mianowicie dotyczącym dziedzictwa karaimów, którzy zostali sprowadzeni na Litwę za panowania księcia Witolda. Do naszych czasów zachowali odrębność swych obyczajów i tradycji. Ich dziedzictwo staje się powoli lubianą atrakcją turystyczną. W Trakai (Trokach) oprócz pięknych krajobrazów oraz malowniczego zamku, turyści mają okazję skosztować kibińów (tradycyjne karaimskie danie) oraz wiele innych dań.

Jak widać z omówionych najpopularniejszych szlaków kulinarnych, najwięcej ich prowadzi do Auksztoty. Prawdopodobnie wpływ na to ma przynależność tego etnograficznego regionu do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego.

⁸ Degustacja oraz podróż trwają około 2 godzin. Podczas tej wycieczki turystom przeznaczona jest około jednego litra piwa. Natomiast cena dla jednej osoby wynosi 15 litów.

⁹ Degustacja oraz wypiekanie dla jednej osoby kosztuje 10 litów.

wieczery turyści mają okazję skosztować prawdziwie szlacheckich dań (np. prosiaka pieczonego zgodnie z pradawnym przepisem). Podaje się wtedy także miód pitny oraz inne tradycyjne napoje [Bajoriška]. Uroku uczcie dodają stroje z ówczesnej epoki, jak i muzyka oraz otoczenie.

„Tradycyjny wieczór litewski” to z kolei wesołe, kolorowe i nastrojowe ludowe święto na wileńskiej starówce. Turyści mają okazję zapoznać się z tradycjami i obyczajami litewskimi oraz mogą skosztować wielu dań, należących do dziedzictwa kulinarnego. Tu każdy znajdzie coś „na swój smak”.

Wyżej wymienione atrakcje kulinarne są przeznaczone dla zorganizowanych grup i są droższe aniżeli te już popularne i lubiane przez turystów masowych.

Najpopularniejsze obiekty usług gastronomicznych na Litwie

Omawiając dziedzictwo kulinarne na Litwie oraz możliwości rozwoju turystyki kulinarnej warto wspomnieć lokale, które są najczęściej odwiedzane przez turystów – najciekawsze, wraz z krótką charakterystyką, wymienione zostały poniżej.

Bernelių užėiga¹¹ – to restauracja, której jako pierwszej przyznano certyfikat Dziedzictwa Kulinarnego Litwy. Turyści w tym lokalu mają możliwość zapoznać się z prawdziwymi litewskimi potrawami. Ówczynie właściciele mają trzy restauracje. Jeden z głównych celów obiektu to: zachować etnograficzne kulturowe dziedzictwo Litwy. Specyficznego nastroju dodaje urocza – wiejska atmosfera lokalu oraz drewniane stoły zasłane lnianymi obrusami i personel ubrany w ludowe stroje.

Čili kaimas¹² – w tej sieci restauracji turyści mają okazję zapoznać się z kuchnią litewską poszczególnych regionów etnograficznych Litwy. W jadłospisie są propozycje nie tylko dla przeciętnego turysty, ale i dla smakoszy (bojarskie dania). Także ostatnio produkują własne piwo, które jest świetnym dodatkiem do podawanych potraw. We wszystkich tego typu restauracjach jest charakterystyczny rodzaj wystroju, stylizowany na wiejską chatę.

Forto dvaras¹³ – ta restauracja posiada właśnie certyfikat Funduszu Dziedzictwa Kulinarnego Litwy. Ten lokal, jako jeden z pierwszych, dla swych klientów zaproponował dania z litewskiego stołu. Potrawy są gotowane wedle tradycyjnych technologii oraz do ich produkcji są wykorzystywane miejscowe produkty. Turyści mogą skosztować 12 rodzajów cepelinów¹⁴. Atmosfera miejsca: jak w małym dworku. Ciekawy dodatek to ludowa muzyka grana w lokalu.

Katpėdėlė¹⁵ – w tej sieci restauracji turyści mają okazję skosztować litewskie potrawy nie tylko z chłopskiego stołu, ale i innych stanów społecznych. Także w tych lokalach wiele uwagi poświęca się wystrojowi – wszystko wygląda jak w na litewskiej wsi, dachy pokryte są słomą, w wyposażeniu: drewniane meble. Personel ubrany jest w ludowe stroje.

HBH Pas Juozapa¹⁶ – to urocze miejsce niedaleko morza, wyróżniające się świetną atmosferą. Turyści mogą tu spędzić czas z rodziną lub przyjaciółmi. Tu każdy odnajdzie coś dobrego dla siebie. Różne litewskie tradycyjne dania. Uwzględnia się także dania z morskich ryb i żmudzkie. To istny raj dla piwoszy, bo warzone tu piwo HBH jest wysoko cenione.

¹¹ Więcej informacji o tym lokalu na stronie internetowej: http://www.berneliuuzeiga.lt/en.php/apie_mus/

¹² <http://www.cili.lt>

¹³ <http://www.fortas.eu/main.php?lang=lt&link=dvaras&dvar=dvar>

¹⁴ Ogólnie uważa się, że prawdziwym, tradycyjnym daniem litewskim są „cepelinai”, jednak jak podkreślają etnografowie oraz historycy, takie twierdzenie jest mylne. Bo gdyby one byłyby naszym narodowym daniem, to świadczyłoby, że do początku XIX wieku Litwini nie mieli żadnych potraw. Jak wskazują źródła historyczne, ziemniaki na Litwę zostały sprowadzone dopiero w 1806 roku [Zvonkuvienė].

¹⁵ http://www.katpedele.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=1364&Itemid=354

¹⁶ <http://www.hbhjuozas.lt>

Carскоje selo¹⁷ – to sieć restauracji promujących rosyjskie dziedzictwo kulinarne, na co wskazują wystrój, ubiór kelnerek oraz sposób podawania potraw. Turyści mają okazję przenieść się na rosyjską wieś, zapoznać się z niektórymi obyczajami, a także posłuchać muzyki rosyjskiej.

Kybynlar¹⁸ – jest to sieć restauracji, która proponuje turystom zapoznać się z karaimskim dziedzictwem kulinarnym. Pierwotnie te potrawy można było spożywać tylko z Trokach, teraz także są dostępne w Wilnie. Główna potrawa to kibiny, które zadziwiają ilością możliwych nadzień.

Zakończenie

Turystyka kulinarna to ciekawy sposób poznawania kraju oraz obyczajów, jak i tradycji poprzez jego jedzenie. Natomiast dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego [Jędrusiak, s. 89], które należy wszechstronnie wykorzystać w rozwoju turystyki kulinarnej i kulturowej. Doświadczenia turystów dotyczące żywności należy kształtować przez subiektywny oraz indywidualny charakter konsumenta [Hall, Mitchell, Sharples, s. 34.]

Turystyka kulinarna jest szansą na rozwój regionów, które nie mają wybitnych walorów turystycznych [Jędrusiak, s. 92], natomiast każdy z nich posiada specyficzne potrawy. Należy także akcentować, że rozwój poszczególnych obiektów dziedzictwa kulinarnego pozytywnie wpływa na rozwój ekonomiczny regionu. Jest też świetną okazją na tworzenie nowych miejsc pracy oraz zatrudnianie miejscowych mieszkańców. Dla rolników, natomiast turystyka kulinarna może stanowić dodatkowe źródło dochodów.

Promowanie produktów dziedzictwa kulinarnego wiąże się także ściśle z rozwojem turystyki ekologicznej. Ostatnio coraz większe znaczenie dla turystów ma ekologia oraz ekologiczna produkcja. Właśnie taką produkcją jest w stanie wytworzyć prawie każde, nawet najmniejsze gospodarstwo Litwy. Także w takich niedużych gospodarstwach łatwiej jest zbierać ręcznie wyhodowane produkty (to uwzględnia się w produkcji regionalnych produktów kulinarnych).

Również wielkie znaczenie ma opracowanie strategii promocji lokalnych systemów żywności oraz dotyczących gospodarczego rozwoju [Hall, Mitchell, Sharples, s. 57]. Do promocji turystyki kulinarnej jest także potrzebny zrównoważony rozwój turystyki oraz zdobycie logotypów organizacji dotyczących żywności [Hall, Mitchell, Sharples, s. 58].

Jeden ze sposobów stosowanych obecnie w promocji dziedzictwa kulinarnego na Litwie to wycieczki i podróże kulinarne. Jak wskazuje analiza szlaków kulinarnych, największą popularnością cieszą się te, które mają ściśle powiązanie z tradycyjną kuchnią oraz z litewską kulturą. Bo w autentycznym otoczeniu o wiele łatwiej przekazać turystom swoistość litewskich obyczajów oraz specyficzność dziedzictwa kulinarnego. Na Litwie jest wiele muzeów, etnograficznych gospodarstw, w których z powodzeniem można promować produkty regionalne kuchni litewskiej oraz dołożyć się do rozwoju turystyki kulinarnej. Proponowane potrawy ze stołu litewskiego należy produkować zgodnie z przepisami, oraz danie powinny być promowane w regionach, w których one były spożywane.

Litwa może również zaproponować wiele ciekawych atrakcji dla turysty kulinarnego. Z powodzeniem należy wykorzystać takie rodzaje wycieczek kulinarnych, jak kursy gotowania, zwiedzanie restauracji lub tematyczne szlaki kulinarne [Shenoy, s. 5].

Jak wskazuje analiza szlaków kulinarnych, ówczasie większość nich koncentruje się w regionie etnograficznym Auksztota. Należy jednak i inne regiony Litwy zachęcić do promocji dziedzictwa kulinarnego oraz rozwoju turystyki kulinarnej. Przykładowo Dzūkiję można promować poprzez różnorodność przepisów, których głównym składnikiem są grzyby. Natomiast Żmudź w swym jadłospisie posiada wiele potraw obrzędowych oraz spotykanych

¹⁷ http://www.katpedele.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=1360&Itemid=340

¹⁸ <http://www.kybynlar.lt>

tylko w tym regionie etnograficznym (np. kastinis). Ten potencjał można z powodzeniem wykorzystać do rozwoju turystyki kulinarnej.

W promocji dziedzictwa kulinarnego oraz kuchni litewskiej należy jednak uwzględnić i zagrożenia, które mogą mieć negatywny wpływ na rozwój turystyki. Jeden z głównych problemów, z którymi powinna zmagać się turystyka kulinarna, to zmniejszanie negatywnych wpływów globalizacji na dziedzictwo kulinarne. Największym zagrożeniem staje się „*fast food*” (*lokale lansują żywność łatwo dostępną o każdej porze dnia oraz tą, która zachęca człowieka do podjadania [Urry, s. 117]*).

Mimo zagrożeń należy jednak przekonać mieszkańców Litwy, aby oni zachowywali dawne tradycje kulinarne oraz promowali swe potrawy wśród turystów. Także sieci restauracji promujące dziedzictwo kulinarne powinny więcej uwagi poświęcać jakości produkowanych posiłków. Natomiast touroperatorom trzeba wskazać nowe obiekty, które z powodzeniem można by wykorzystać do promocji dziedzictwa kulinarnego wśród turystów oraz do stworzenia nowych, innowacyjnych szlaków turystycznych. Bo turystyka kulinarna jest bardzo ważnym czynnikiem pozytywnie wpływającym na rozwój turystyki kulturowej na Litwie.

Bibliografia

- Deneault M., *How to guide: develop a culinary tourism product*, Canada, 2003
- Gudauskas J., *Tautos kultūra*, Kaunas 2008
- Hall C. M., Mitchell R., Sharples L., *Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development*, [w:] *Food tourism around the world. Development, management and markets*, 2003
- Imbrasienė B., *Lietuvių kulinarijos paveldas*, Vilnius 2008
- Jędrysiak T., *Turystyka kulturowa*, Warszawa 2008
- Kowalczyk A., *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*, „Turyzm”, nr 15/1-2, 2005
- Meškelevičienė L. M., *Muziejai ir kultūrinis turizmas tarptautinės bendruomenės akiratyje* „Lietuvos muziejai”, nr 2, 2003
- Michota-Katulka E., *Kuchnia regionalna – konkurencyjny produkt turystyczny regionu*, [w:] *Turystyka i rekreacja jako czynnik podnoszenia atrakcyjności i konkurencyjności regionu*, Warszawa 2006
- Mikos von Rohrscheidt A., *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, Gniezno 2008
- Mitchell R., Hall C. M., *Consuming tourists: food tourism consumer behaviour*, [w:] *Food tourism around the world. Development, management and markets*, 2003
- Nacionalinė Turizmo Plėtros Programa*, Nr. 1637, Vilnius 2003
- Page ST. J., Conell J., *Tourism 2e A Modern Synthesis*, 2006
- Shenoy S. S., *Food tourism and the culinary tourist*, 2005
- Skrodenis S., *Visuotinė Lietuvių Enciklopedija*, t. 11, Vilnius 2007
- Urba V., *Nacionalinių patiekalų ir tradicijų pristatymo reikšmė priimant užsienio turistus*, „Pirmasis Lietuvos turizmo fondas”, Vilnius 2006
- Urry J., *Spojrzenie turysty*, Warszawa 2007
- Żelazna K., Woźniczko M., *Kuchnia regionalna jako atrakcja turystyki wiejskiej w województwie pomorskim*, [w:] *Turystyka i rekreacja jako czynnik podnoszenia atrakcyjności i konkurencyjności regionu*, Warszawa 2006

Źródła internetowe:

- Alaus kelias*, http://www.manoturas.lt/option,com_content/view,article/id,26/Itemid,13/
- Auštota*, <http://www.travel.lt/turizmas/selectPage.do?docLocator=9F1743DB5CF011DB95BC746164617373&inlanguage=pl>

Bajoriška puota, <http://www.vilnius-tourism.lt/topic.php?tid=59&sid=62&aid=192>
Culinary tourism appendix, <http://www.aglink.org/agbook/appendix.pdf>
Duonos kepimas,
http://www.meandra.lt/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=31&Itemid=51
Edukacinė programa Sūrio kelias Rokiškyje,
http://www.ft.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=542&Itemid=83&PHPSESSID=f0edf0fc5408271082307a762af69378
Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego,
<http://www.domwarminski.pl/content/view/572/752>
Europos kulinarijos paveldo tinklas, <http://www.culinary-heritage.com/index.asp>
Europos parlamentas, Kultūros ir švietimo komitetas, L. Novak, Pakeitimas 6, 4 dalis, 2007
<http://forumas.ktu.lt/pagr.php?metai=2009>
<http://www.culinarytourism.org>
Išskirtinis maršrutas – ALAUS KELIAS, <http://www.birzai.lt/index.php?-38509622>
Kas yra Lietuvos kulinarinis paveldas,
http://www.gaspadine.lt/straipsniai/kas_yra_lietuvos_kulinarinis_paveldas.html
Keli diemedžio lapeliai, http://www.culture.lt/satenai/?leid_id=670&kas=straipsnis&st_id=2122
Kelionės po Lietuvą,
http://www.vildora.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=548&Itemid=22
Leskauskaitė D., *Tradiciniai maisto produktai inovacijų ir globalizacijos amžiuje*,
www.zum.lt/min/failai/Tradiciniai_maisto_produkantai_AGROBALT_2007-09-14.ppt
Lietuviško alaus istorijos vakaras su degustacija, <http://www.beertourism.lt/alus.php?id=lt>
Lietuvoje pirmiausia reikia plėtoti vietos turizmą, <http://lt.lt.allconstructions.com/portal/statybines-parodos/article/5683>
Nacionalinė turizmo plėtros programa 2007-2010 m. galimybių studija,
<http://www.tourism.lt/lt/dokumentai/nhttp/NTPP%20studija%20ir%20tyrimas.doc>
Parlament europejski,
http://www.europarl.europa.eu/meetdocs/2004_2009/documents/am/656/656084/656084pl.pdf
Zvonkuvienė J., Jubiliejų švenčia... bulvės, <http://klaipeda.diena.lt/dienrastis/priedai/pasaulis/jubilieju-svencia-bulves-111366>

The development of culinary tourism in Lithuania

Abstract:

Using culinary heritage is a good way to promote sustainable development of tourism in Lithuania. Most tourists have meals during their trips. As research shows, tourists appreciate tasty and health food. This trend gives the opportunity to promote regional cuisine not only among domestic but also among foreign tourists. Consequently, the promotion of culinary heritage enables other tourist attractions to develop, e.g. Lithuanian folk, traditions and customs of the Lithuanian country, and the less-known regions which sometimes are not along the popular tourist routes. Culinary tourism also allows to adapt some chosen cultural heritage facilities for the needs of tourism. Moreover the regions known for their good cuisine and excellent culinary attractions, can “be discovered” for and by foreign visitors. Culinary tourism in Lithuania becomes more and more popular among tourists and the still-growing number of them set off along the offered culinary heritage routes. They are especially popular among the youngest tourists and the organized groups. The interesting and innovative tourist routes, which enable to experience the Lithuanian cuisine, become a superb tourist attraction for foreign visitors.