

**Dominik Orłowski**, orlowskidominik@wp.pl, ORCID: 0000-0001-7859-285X

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

## Polskie kuchnie regionalne i ich miejsce w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich

**Słowa kluczowe:** kuchnie regionalne, dziedzictwo kulinarne, turystyka kulinarna, obszary wiejskie

### Abstrakt

W opracowaniu przedstawiono część teoretyczną dotyczącą polskich kuchni regionalnych jako elementu narodowego dziedzictwa kulinarnego. Na początku ukazano dziedzictwo kulinarne w świetle literatury naukowej, ze szczególnym uwzględnieniem definicji kuchni regionalnej i podziału kraju na regiony kulinarne. Następnie przedstawiono specyfikę uprawiania turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich. Zaprezentowano definicję tego pojęcia własnego autorstwa, a także opisano motywy uprawiania turystyki kulinarnej. W drugiej części pracy opracowano wyniki badań własnych. Następnie omówiono analizę wyników badań przeprowadzonych na podstawie kwestionariusza ankiety na grupie 500 respondentów. W podsumowaniu ukazano wnioski wynikające z badań.

### Wprowadzenie

W Europie żywność tradycyjna i regionalna już wiele lat temu zdobyła należne jej miejsce na rynku usług gastronomicznych. Surowce żywnościowe i produkty spożywcze wytwarzane dawnymi metodami oraz według wielopokoleniowych receptur pielęgnowanych przez lokalne społeczności na obszarach wiejskich – uważane są współcześnie nie tylko za smaczne, ekologiczne czy zdrowe, ale także za nieodłączną część dziedzictwa kulturowego i historycznego regionu. Dla ich wytwórców kultywowanie tradycji kulinarnej to powód do dumy oraz źródło uznania wśród konsumentów zainteresowanych specjałami wywodzącymi się z danej kuchni regionalnej. W Polsce dziedzictwo kulinarne dopiero od kilku lat zdobywa należną mu pozycję i zaczyna być uważane za istotny element dziedzictwa narodowego kraju – na taką sytuację wpłynęła II wojna światowa oraz czasy powojenne, które przerwały ciągłość kultury żywieniowej, gdyż [Byszewska, Koral, Priwiezienczew 2009, s.3-4; Orłowski, Woźniczko 2015a, s. 75]:

- zlikwidowano wiele małych piekarni, które wypiekały tradycyjny chleb na zakwasie w piecach opalanych drewnem;
- zlikwidowano przydomowe serownie specjalizujące się w produkcji serów podpuszczkowych;
- zamknięto wędzarnie i masarnie, gdzie kultywowano wielopokoleniową tradycję wyrobu lokalnych wędlin;
- zniknęły kwaszarnie, gdzie w rodzinnych manufakturach w tradycyjny sposób kiszono ogórki i kapustę w drewnianych beczkach;
- zrezygnowano z działalności manufaktur rzemieślniczych, które działały pod szyldami (powidlarni, octowni czy piernikarni);
- pozamykano miodosytnie, nalewkarnie lub gorzelnie, które wytwarzały typowe dla Polski napoje alkoholowe.

Rozbito w ten sposób także ciągłość wiejskiej kultury, a wręcz zachwiano jej tożsamością, ponieważ wspólne smażenie powideł, łuskanie fasoli, kisenie kapusty, suszenie grzybów, wędzenie ryb, pieczenie ciast czy świniobicie – były dawniej sposobem

podtrzymywania więzi w lokalnych społecznościach wiejskich, które zamieszkiwały dany obszar w ramach określonej grupy etnograficznej lub narodowościowej [Orłowski, Woźniczko 2015a, s. 75].

Kuchnia polska, ze względu na uwarunkowania geograficzne, historyczne i kulturowe jest bardzo zróżnicowana. Kształtowały ją nie tylko rodzime tradycje, lecz także kuchnie innych narodów, m.in.: kuchnia włoska, francuska, austriacka, niemiecka, rosyjska czy żydowska. Mimo to tradycyjna kuchnia polska zachowała do dziś swój charakter. Choć obecnie swobodne podróżowanie i popularne programy telewizyjne umożliwiają poznanie rozmaitych, nawet bardzo egzotycznych zwyczajów kulinarnych oraz w jakimś stopniu wzbogacają klasyczne menu, to jednak nadal jesteśmy wierni polskim potrawom, a zwłaszcza specjałom kuchni regionalnych. Ich niezwykły smak wynika z jakości rodzimych produktów i oryginalnych sposobów przyrządzania potraw. W Polsce mamy wiele wyjątkowych artykułów spożywczych i składników czerpanych wprost z natury, m.in.: kapustę i ogórki kiszane, zsiadłe mleko, sery twarogowe i dojrzewające, rozmaite miody nektarowe lub spadziowe, owoce rosnące w sadach, ogrodach czy w lesie, warzywa uprawiane na polach i w przydomowych ogrodach, ryby wyławiane z morza, jezior i rzek, a także grzyby oraz dziczyznę [Tarnowska 2015, s. 6-7]. Aby docenić ich wspaniałe właściwości i pogłębić wiedzę konsumentów na temat rodzimej żywności, w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi sporządzono krajową Listę Produktów Tradycyjnych składających się na dziedzictwo kulinarne regionu, z którego pochodzą. Na wielu krajowych produktach można znaleźć oznaczenia artykułów spożywczo-rolnych zarejestrowanych w Unii Europejskiej, takie jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Działania promujące tradycyjne produkty w poszczególnych regionach Polski sprzyjają ochronie przepisów na najcenniejsze potrawy i troszcą o to, aby przetrwały, jak najdłużej dla przyszłych pokoleń, jako nasze kulinarne dziedzictwo [Ozimek, Szlachciuk, Czyż 2016, s. 226-231].

Podróżując po danym kraju i jego regionach turystycznych, podobnie jak na co dzień, odbieramy świat wszystkimi zmysłami człowieka. Niektórzy specjaliści twierdzą jednak, że w czasie wyjazdów turystycznych (wakacje, weekendy, tematyczne podróże), które rozumiane są jako tzw. „czas odpoczynku” od codziennych obowiązków w życiu zawodowym i rutynowego trybu życia, nasze zmysły także odpoczywają i tym samym są bardziej wyczułone na nowe doznania, w tym szczególnie związane z szeroko rozumianymi kulinariami. Inaczej mówiąc, to co w codziennym życiu być może umknęłoby naszej uwadze, ze względu na pośpiech, w czasie podróży kulinarnej – u osób eksplorujących konkretne miejsce ma szansę zdobyć główne zainteresowanie ze względu na autentyczność miejsca konsumpcji nowej lub wcześniej już znanej potrawy, zakup oryginalnych produktów spożywczych do domowej kuchni, zdobycie autentycznych receptur kulinarnych, które są potrzebne do przygotowania potrawy we własnym „zaczysku domowym” lub zrobienia zdjęć czy nagrania filmów kulinarnych. Zmysły, wrażenia i autentyczność kuchni regionalnej „na talerzu”, umożliwia po powrocie z podróży na odtwarzanie oraz przekazywanie poznanych niedawno smaków przy wspólnym stole, zarówno domownikom, jak też rodzinie czy znajomym [Gołębiowska 2015, s. 49-50].

Turyści zainteresowani wypoczynkiem z dala od gwarnych kurortów, pragnących zanurzyć się w naturze, ciekawi kultury ludowej i lokalnych tradycji kulinarnych, to zdecydowanie mieszkańcy wielkich miast, którzy na nowo odkrywają obszary wiejskie w Polsce. Zachowanie oraz udostępnienie dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego polskiej wsi może się przyczynić do uatrakcyjnienia miejscowości bądź regionu. Kultura miejscowej ludności, wyrażająca się w elementach życia codziennego, zwyczajach, tradycjach, legendach czy religiach jest czymś oryginalnym, niepowtarzalnym, będąc coraz częściej bardzo ważnym czynnikiem wpływającym na decyzje wyboru konkretnego regionu lub subregionu etnograficznego jako miejsca wypoczynku. Dlatego istotnego znaczenia nabierają rozmaite

formy ochrony dziedzictwa kulturowego oraz sposoby jego prezentacji przez społeczność lokalną [Glapiak 2014, s. 3].

Dziedzictwo kulturowe z jednej strony ma charakter materialny, a z drugiej niematerialny i w tym ostatnim szczególnie pozycję zajmują tradycje kulinarne na obszarach wiejskich. Produkcja żywności regionalnej, w której wartością dodaną jest dziedzictwo kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie – stwarza szansę na rozwój wielu gospodarstw rolnych, agroturystycznych i obiektów turystyki wiejskiej, a tym samym umożliwia zainteresowanie turystyką kulinarną. Kultura żywieniowa prezentowana przez mieszkańców daje szerokie możliwości kreowania atrakcyjnych ofert turystycznych na obszarach wiejskich oraz nadania im cech lokalnej tożsamości. Oferta turystyki kulinarnej w Polsce składa się z wielu elementów takich jak m.in.: zapoznanie z historią kuchni regionalnej, specyfiką upraw rozmaitych roślin i hodowli zwierząt, przetwórstwem surowców spożywczych, warsztatów z nauką przyrządzania potraw oraz degustacją specjalów kulinarnych w miejscach prezentujących folklor [Batyk, Woźniak 2017, s. 101].

Celem artykułu jest przedstawienie istoty polskich kuchni regionalnych jako ważnego elementu narodowego dziedzictwa kulinarnego oraz ukazanie ich miejsca w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich. Omówiono również wyniki badań dotyczących świadczenia usług żywieniowych przez osoby prowadzące działalność turystyczną na obszarach wiejskich, która przyczynia się do rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce.

## Polskie kuchnie regionalne jako element narodowego dziedzictwa kulinarnego

Polska jest dużym rolniczym krajem posiadającym typowo wiejski krajobraz, który jest jednym z ostatnich występujących w Europie. Mieszkańcy obszarów wiejskich zachowali w znacznej części swoje tradycje, zwyczaje i obrzędy ludowe, a duży obszar naszego państwa wpływa dodatkowo na znaczne zróżnicowanie poszczególnych regionów Polski. Walory związane z dziedzictwem kulturowym, choć często nie były dostrzegane przez samych mieszkańców wsi, tak obecnie stanowią atrakcję turystyczną dla mieszkańców aglomeracji miejskich, polonii przybywającej do ojczyzny czy też turystów z kraju i z zagranicy [Gąsiorowski, Swulińska-Katulska 2002, s. 27].

Kluczowym wyróżnikiem obszarów wiejskich w Polsce jest przede wszystkim istnienie bardzo bogatego dziedzictwa kulinarnego we wszystkich regionach. Złożyło się na to zarówno zróżnicowanie regionalne kraju, jak i jego historia oraz wpływy kultur sąsiadujących z nami państw [Orłowski 2005, s. 229]. O bogactwie tym kiedyś niestety często się zapominało i nie funkcjonowało ono w świadomości zarówno ludzi zajmujących się polskim dziedzictwem kulturowym, jak i rozwojem gospodarczym regionów [Śmietana, Smoczyński, Borowski 2005, s. 35].

Na całe szczęście po wejściu Polski do Unii Europejskiej sytuacja ta diametralnie się zmieniła i od 2004 roku wyraźnie widać, jak wzrasta zainteresowanie wszelkiego rodzaju lokalnymi, tradycyjnymi i regionalnymi produktami żywnościowymi oraz charakterystycznymi potrawami występującymi w danym miejscu. Sytuację tę wyraźnie potwierdza D. Światała-Trybek [2018, s. 211], która w swoich rozważaniach naukowych słusznie uznaje dziedzictwo kulinarne za jeden z głównych elementów dziedzictwa kulturowego, które zostało objęte wielorakimi działaniami na rzecz jego ochrony i promocji. Wspomniana badaczka zauważa, że „dzięki instytucjom o zasięgu europejskim, krajowym, regionalnym, a także obowiązującym aktom prawnym możliwe stało się postrzeganie go w kontekście dobra kulturowego, o które trzeba odpowiednio dbać i je popularyzować. Przykładami takich właśnie działań jest m.in.: system certyfikacji produktów spożywczych w krajach Unii Europejskiej, będący rozpoznawalną marką wyrobów regionalnych (w kategoriach: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne

i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność), także funkcjonowanie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (zrzeszającej producentów, przetwórców i restauratorów z poszczególnych regionów członkowskich Europy, ich celem jest zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych), działające i powstające nowe szlaki kulinarne (w związku z intensywnym rozwojem turystyki kulinarnej), czy też liczne festiwale i konkursy kulinarne, które przyczyniają się nie tylko do propagowania kuchni narodowych, regionalnych, ale również wzrostu świadomości wartości tegoż dziedzictwa kulinarnego” [Switała-Trybek 2018, s. 211].

Każdy kraj posiada własne, specyficzne produkty rolne i artykuły spożywcze, które są charakterystyczne dla danego regionu i stanowią element tradycji oraz kultury kulinarnej mieszkającej tam społeczności. Oryginalna metoda wytwarzania wyrobów, rodzaje surowców użytych do produkcji, sposób przyrządzania i właściwości organoleptyczne są wyjątkowe oraz niepowtarzalne, przez co specjały kulinarne są autentycznymi, a przede wszystkim niepowtarzalnymi „przysmakami” występującymi na danym obszarze. Zdaniem M. Gąsiorowskiego [2004, s. 51] przez dziedzictwo kulinarne rozumie się „produkty żywnościowe i potrawy, które charakteryzują się szczególnymi cechami jakościowymi, tradycyjnymi sposobami przyrządzania oraz wytwarzania sięgającymi często odległej historii. Tego rodzaju potrawy i produkty wytwarzane są głównie w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych umiejętności i technologii, a także związane są z określonym obszarem geograficznym”.

Wielkie bogactwo dziedzictwa kulinarnego Europy tkwi w różnorodności żywieniowej jej państw i regionów, ich długiej otaz burzliwej historii, w przebogatej kulturze żywieniowej, która występuje w kuchniach narodowych w tym szczególnie kuchniach regionalnych. Biorąc pod uwagę fakt, że emigracja ze starego kontynentu stanowiła podstawę powstania i rozwoju wielu państw, tzw. „nowego świata”, ich dzisiejsi obywatele, interesują się kulturą swojego pochodzenia i kultywują tradycje kulinarne przodków. To stanowi podstawę eksportu produktów rolnych wysokiej jakości, żywności naturalnej oraz produktów regionalnych i tradycyjnych z Europy. Trudno jest dziś sobie wyobrazić lokal gastronomiczny, np. w Paryżu czy w Rzymie, serwujący dania rodzimej kuchni bez właściwych dla niej produktów żywnościowych, np. francuskiej bez gęsich wątróbek lub wina, a włoskiej bez parmezanu czy oliwy. Takich restauracji jest na całym świecie bardzo dużo i to właśnie zarówno one, jak i wiele gospodarstw domowych emigrantów oraz wielbicieli kuchni europejskich, w tym polskiej, są promotorami tego eksportu żywności regionalnej [Russak 2005, s. 62].

Kuchnia to więcej niż szerzej pojmowana antropologicznie kultura – to sztuka, która tworzy wspaniałe artefakty, które dogadzają naszym podniebieniom. Fakt, że spożywanie posiłków było zawsze koniecznym warunkiem życia wszystkich ludzi spowodował, że szeroko rozumiana gastronomia stała się ważnym składnikiem dziedzictwa narodowego. W przypadku kuchni polskiej była ona również istotnym elementem najważniejszych wydarzeń w życiu człowieka: chrzcina, pierwszej komunii, imienin, urodzin, wesel, uroczystości jubileuszowych, a także obrzędów pogrzebowych itp. To objaw nie tylko zaspokojenia życiowej potrzeby, ale również podstawowa forma społecznej więzi oraz ogólnonarodowych tradycji i wartości mających głębsze znaczenie symboliczne [Orłowski, Woźniczko 2017, s. 321].

Badacze dziejów kuchni poszczególnych narodów podkreślają, że kuchnie nigdy nie stanowiły zwartych monolitów – zawsze istniały różnice czasowe, regionalne, klasowe, religijne i obyczajowe. Decydował o tym odmienny status społeczny, sposób zachowania przy stole, rodzaj używanych produktów i sposób ich zestawiania [Żarski 2012, s.75]. Pewnym wyrazem wpływów kulturowych charakteryzujących poszczególne narody są ich kuchnie. Kuchnia narodowa to charakterystyczny dla danego narodu dobór surowców żywnościowych i produktów spożywczych oraz metoda przygotowania z nich potraw.

Natomiast kuchnia regionalna dotyczy konkretnego regionu kraju (np. kuchnia kaszubska), bądź też większego obszaru należącego do kilku narodów (np. kuchnia bałkańska). Stały kontakt z określoną kuchnią w dzieciństwie i w młodości wykształca, a także utrwała przyzwyczajenia oraz upodobania, które są kultywowane w dorosłym życiu, niezależnie od miejsca późniejszego zamieszkania. Pomimo iż w dobie wszechobecnej globalizacji, w tym również na rynku usług gastronomicznych zależności te wydają się mniej istotne, to jednak nadal można mówić o kuchniach narodowych i regionalnych [Gawęcki, Flaczyk 2009, s. 173-174].

Będąc przedmiotem zainteresowania niniejszej pracy kuchnia regionalna nie jest pojęciem jednolitym i stałym, ponieważ kształtowanie się zwyczajów kulinarnych jest wynikiem wzajemnie zmieniających się oddziaływań człowieka oraz otaczającego jego środowiska. Kuchnia regionalna jest kuchnią, która wyrosła z tradycji żywieniowych kształtowanych przez wieki przez ludność zamieszkującą poszczególne regiony danego państwa [Czarniecka-Skubina 2011, s. 8]. Polska kuchnia narodowa jest podzielona na kuchnie regionalne, w których występują charakterystyczne dla danego regionu surowce, produkty żywnościowe i sporządzane z nich potrawy, które jako całość stanowią one często kuchnię ludową, gdyż pochodzą z najniższych grup społecznych – wykształciły się po uwłaszczeniu chłopów, pod wpływem dworu i miasta [Woźniczko, Jędrzyiak, Orłowski 2015, s. 176].

Według D. Orłowskiego i M. Woźniczko [2006, s. 49] kuchnia regionalna „jest kuchnią, która opiera się na surowcach i produktach żywnościowych pochodzących z danego regionu, a metody przygotowywania różnorodnych grup potraw są zgodne z tradycyjną recepturą kulinarną, jaka jest typowa dla danej grupy zamieszkującej przede wszystkim obszary wiejskie. Podstawową cechą kuchni regionalnej jest wykorzystywanie żywnościowych produktów tradycyjnych, które są związane z regionalnym dziedzictwem kulinarnym oraz wysoka ich jakość żywności, będąca wynikiem tradycyjnego sposobu wytwarzania oraz walorów naturalnych danego miejsca, które mają zasadniczy wpływ na jakość surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego”.

Kuchnia odgrywa w każdej kulturze istotną rolę, czego dowodzą coraz popularniejsze badania kulinariów w ujęciu kulturowym. Podkreśla się, że tożsamość kulturowa społeczeństwa trwa na skutek zachowania przez nie wartości swoich przodków. Tożsamość ta objawia się m.in. w czynnościach codziennych, wręcz banalnych – także tych związanych z przygotowywaniem i spożywaniem jedzenia. Tego typu powszednie nawyki powodują łączenie jednostek społecznych w grupy, a także wytwarzają więź integrującą daną wspólnotę [Momot 2017, s. 147].

Podejście kulturowe w odniesieniu do dziedzictwa kulinarnego przedstawia E. Tomczyk-Miczka [2011, s. 256], która stwierdza, że kuchnia regionalna to „najbardziej autonomiczna cecha regionu, łącznie z gwarą, obrzędami, wytworami kultury materialnej, która stanowi o wartości przekazu. Określa ona tożsamość mieszkańców, utwierdza ich przywiązanie do tradycji, a przede wszystkim wyznacza wzajemne relacje teraźniejszości z przeszłością. Bywa ona też sygnałem na zewnątrz, zapewnieniem o stabilności etycznej i estetycznej, bo czymże jest kuchnia, jak nie zbiorem upodobań, zachowań, przywiązania do wzorów odziedziczonych przez pokolenia. Jej atrakcyjność dla mieszkańców przekłada się na atrakcyjność turystyczną dla przybyszy. Turyści odwiedzający region są zachęceni do poznawania zmysłowych walorów kuchni i odczytują je jako integralną część lokalnych tradycji, atmosfery oraz aury regionu”.

W literaturze przedmiotu dotyczącej polskich kuchni regionalnych, nie spotyka się jednolitego podziału kraju na regiony kulinarne. Nazwy kuchni regionalnych zazwyczaj pokrywają się z nazwami krain geograficznych czy regionów etnograficznych. Według podziału B. Snaglewskiej oraz I. Zahorskiej [1991], a także Z. Gorgol [1998] istnieją następujące regiony kulinarne: pomorski, mazursko-warمیński, wielkopolski, mazowiecki,

śląski, małopolski i podhalański. T. Barowicz [2007] zastosował podobny podział kuchni regionalnych na: kaszubską, Warmii i Mazur, wielkopolską, mazowiecką, śląską, galicyjską (małopolską), góralską, rozszerzając ją jeszcze – o kuchnię kujawską, podlaską i kresową. W podobnym zakresie regionalnym jest podział dokonany przez K. Żywczaka [2013], który wyróżnił 6 regionów: kaszubski, wielkopolski, śląski, małopolski, góralski i kresowy. Również I. Czarkowska oraz A. Fiedoruk [2012] uwzględnili w swoim podziale 7 regionów kulinarnych: Kaszuby, Wielkopolskę, Śląsk, Góry i Kresy, gdzie oddzielnie zaprezentowali też Podlasie i Mazury. Natomiast B. Woźniak [2009] wyróżnia również 7 regionów kulinarnych, takich jak: Kaszuby, Mazury, Wielkopolska, Podlasie, Śląsk, Kresy, dodatkowo dzieląc Góry na Podhale i Beskidy. Podobny zawężony podział stosuje W. Jackowska [2009], która podaje: Pomorze, Kujawy, Warmię i Mazury, Podlasie, Wielkopolskę, Mazowsze, Śląsk i Małopolskę. B. Tarnowska [2015] zaprezentowała 8 regionów kulinarnych: Pomorze z Kaszubami, Warmia i Mazury, Podlasie, Wielkopolska i Kujawy, Mazowsze z Kurpiami, Śląsk, Małopolska i Podhale. Inny podział przyjął T. Zieja [2002], wyróżniając kuchnię: Polski północnej, Polski wschodniej, Mazowsza, Suwalszczyzny oraz Podhala [por. Woźniczko, Jędrzyak, Orłowski 2015, s. 177-178].

M. Drewniak [2006] natomiast wyróżnił już 12 regionów kulinarnych, do których zaliczył: Pomorze i Kaszuby, Warmię i Mazury, Podlasie, Warszawę i Mazowsze, Lublin i Roztocze, Poznań i Wielkopolskę, Kraków i Małopolskę, Górny Śląsk i Zagłębie, Dolny Śląsk i Opolszczyznę, Uzdrowiska sudeckie, Bieszczady oraz Podbeskidzie, Karpaty i Zakopane. H. Szymanderska [2004] podzieliła kuchnię polską na 11 regionów, wśród których wyróżniła: Pomorze i Kaszuby, Warmię i Mazury, Wielkopolskę, Kujawy, Mazowsze, Kurpie, Podlasie i Lubelszczyznę, Małopolskę, Śląsk, polskie Góry, a także Kresy. Najszerszy podział na regiony kulinarne przedstawia H. Adamkowska [2008], która dzieli Polskę na 15 regionów, takich jak: Pomorze Zachodnie, Pomorze Gdańskie, Kaszuby, Wielkopolskę, Kujawy, Mazury, Suwalszczyznę, Podlasie, Kurpie, Mazowsze, Śląsk, Beskidy, Małopolskę, Podhale i Podkarpacie. Jednak najszczegółowiej w literaturze przedmiotu polska kuchnia regionalna jest dzielona przez M. Bartczak [2009], która w ramach głównych regionów historycznych Polski, wyróżnia w niektórych przypadkach jeszcze dodatkowo subregiony etnograficzne: Pomorze (Gdańsk, Kaszuby, Kociewie, Kujawy), Warmia i Mazury, Podlasie i Suwalszczyzna, Wielkopolska, Mazowsze (Warszawa i okolice, Kurpie, Ziemia łódzka i łowicka), Lubelszczyzna (Ziemia lubelska i Polesie, Zamojszczyzna i Roztocze), Śląsk (Dolny Śląsk, Opolszczyzna, Górny Śląsk, Beskid Śląski) i Małopolska (Kraków, Kielecczyzna, Żywiecczyzna, Podhale, Spisz i Pieniny, Sądecczyzna oraz Beskid Niski i Bieszczady). Niektórzy autorzy wyznaczając regiony kulinarne, sugerują się podziałem administracyjnym kraju, co ma swoje odzwierciedlenie w klasyfikacji polskich regionów kulinarnych, który prezentuje I. Byszewska [2011] charakteryzując tradycyjne produkty żywnościowe i typowe potrawy występujące w regionalnej ofercie gastronomicznej kraju: województwo dolnośląskie, kujawsko-pomorskie, lubelskie, lubuskie, łódzkie, małopolskie, mazowieckie, opolskie, podkarpackie, podlaskie, pomorskie, śląskie, świętokrzyskie, warmińsko-mazurskie, wielkopolskie i zachodniopomorskie [por. Woźniczko, Jędrzyak, Orłowski 2015, s. 177-178].

Na określonym obszarze terytorialnym można zauważyć pewne odrębności, które mogą uchodzić za wyjątkowe cechy danego regionu. Odrębności te są zazwyczaj wynikiem różnorodnych przemian na przestrzeni wieków i dotyczą zarówno struktury spożycia żywności, poszczególnych posiłków, wykorzystywanych metod sporządzania dań i preferencji co do rodzaju potraw [Czarniecka-Skubina 2011, s. 8]. Specyfika szczególnie obszarów wiejskich oraz ich unikatowe cechy, które związane są z prezentowaniem regionalnej kultury żywieniowej – stają się w ostatnich latach pożądaną i „smaczną” atrakcją turystyki kulinarnej. Współczesnym wyróżnikiem polskiego dziedzictwa kulinarnego na arenie międzynarodowej są jego tradycyjne, regionalne i lokalne produkty żywnościowe,

które wytwarzane są w zgodzie z naturą, mają zawsze ten sam „prawdziwy” smak i niezmiennie charakteryzują się wysoką jakością. Te atuty wynikają zarówno z „autentycznego” miejsca pochodzenia, jak i sprawdzonych wielopokoleniowych receptur lub metod wytwarzania w taki sposób, jaki robili to pradziadowie czy też szerzej mieszkańcy obszarów zamieszkujących dany region lub wręcz konkretną miejscowość, która jest znana z występowania jednego specjału kulinarnego lub całej ich grupy.

## Turystyka kulinarna na obszarach wiejskich – specyfika jej uprawiania

Polska ma wiele obszarów wiejskich cechujących się pięknym, niejednokrotnie wręcz nadal dziewiczym środowiskiem przyrodniczym, a równocześnie zróżnicowanym krajobrazem, nieskażonym środowiskiem, oryginalną fauną i florą, wolnych od tłumy czy mechanizacji urbanizacji oraz zróżnicowaną kulturą ludową. Wszystkie wymienione elementy, to doskonałe warunki dla wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju – tak obszarów wiejskich, jak i ich funkcji turystycznych. Stwarza to idealne warunki do podejmowania różnych rodzajów pozarolniczej działalności przez mieszkańców terenów wiejskich, z których najbardziej popularne są usługi turystyczne. Oferta wypoczynku na wsi obejmuje nie tylko noclegi czy możliwość uczestniczenia w codziennym życiu gospodarzy. W ostatnich latach widać wyraźnie, że dużą popularnością szczególnie na obszarach wiejskich w Polsce cieszy się turystyka kulinarna, która poprzez smaki, zapachy i całą gamę wrażeń umożliwia poznawanie regionalnego dziedzictwa kulinarnego. Wielu rolników obawiało się konkurencji z państw bardziej rozwiniętych, kiedy Polska przystępowała do Unii Europejskiej w 2004 r., jednak bardzo szybko okazało się, że to, co początkowo budziło obawy i wzbudzało kompleksy, stało się bardzo dużą zaletą. Rozdrobnienie i niski stopień chemizacji polskiego rolnictwa powoduje, że ma ono naturalne predyspozycje do wytwarzania żywności wysokiej jakości, naturalnej, a przede wszystkim tradycyjnej, która jest poszukiwana na europejskich stołach. Dzięki specyficznej wiedzy i umiejętnościom przekazywanym przez rolników z ojca na syna, producenci już w domu rodzinnym uczą się ekologicznego gospodarowania. W taki sposób wytworzony surowiec jest następnie w tradycyjny i na ogół unikalny sposób przetwarzany – stając się tym samym produktem żywnościowym najwyższej jakości, a w konsekwencji bazą do przygotowania potrawy regionalnej, która jest wizytówką obszaru, z którego pochodzi [Rolnictwo... 2016, 127-129].

Dziedzictwo kulinarne oraz jego różnorodność wskazują na specyfikę i tradycje regionu turystycznego. Współczesnym badaczom przekazuje ono wiele interesujących informacji o stylu życia i zamożności mieszkańców oraz ich upodobaniach kulinarnych [Lertputtarak 2012, s. 112; Žuromskaitė, Dačiulytė 2015, s. 273; Orłowski, Woźniczko 2016, s. 62]. Obecnie w wielu miejscach Europy podejmowane są rozmaite inicjatywy na rzecz budowy terytorialnej tożsamości poprzez narodowe i regionalne dziedzictwo kulinarne. Powiązania między turystyką i gastronomią są wyjątkowo mocno zakorzenione w takich państwach, jak: Hiszpania, Włochy lub Francja. Szczególnie ten ostatni kraj, dla którego jednym z motywów skłaniających do przyjazdu jest możliwość delektowania się wspaniałościami francuskiej kuchni, a mieszkańcy słyną z najbardziej znanej sztuki kulinarnej oraz uchodzą za największych znawców win i potraw na świecie – wyraźnie podkreśla K. Gralak [2012, s. 240; 2013, s. 60], która dowodzi, że główną atrakcją turystyczną na obszarach wiejskich Francji są żywnościowe produkty turystyczne oferujące kulinarne doświadczenia, w tym m.in.:

- świeże surowce i produkty spożywcze z gospodarstwa – sprzedawane bezpośrednio przez rolników (targi, bazary, sprzedaż wysyłkowa) lub pośredników (supermarkety, spółdzielnie, lokale gastronomiczne);

- zajazdy (fr. *fermes-auberges*) – wiejskie gospodarstwa serwujące gościom niedrogie posiłki sporządzone z miejscowych produktów żywnościowych, które posiadają certyfikat gwarantujący kulinarną jakość;
- zajazdy rodzinne (fr. *tables d'hôtes*) – proponowane są przez „Guide de France”, oprócz standardowego noclegu ze śniadaniem, oferują tradycyjne posiłki przygotowane z lokalnych produktów spożywczych;
- pobyt na farmie (fr. *fermes de séjour*) – gospodarstwa, które oferują posiłki przygotowane ze świeżych produktów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, a także wspólne spożywanie wszystkich posiłków przy stole z właścicielami obiektu, dodatkowo proponują również rekreację i wizytę w gospodarstwie;
- przekąski w gospodarstwie (fr. *gouters à la ferme*) – są to popołudniowe przekąski przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, które często są uzupełnione wizytą w gospodarstwie;
- atrakcje związane z dziedzictwem kulinarnym – miejscowe targi zorganizowane wokół konkretnego produktu lokalnego, muzea i szlaki prezentujące regionalne specjały kulinarne, organizowanie warsztatów gotowania, a także wycieczki do rodzinnych manufaktur spożywczych, np.: serowarni, cukierni, octowni, czy wytwórni cydru;
- tradycyjne restauracje – prowadzone przez słynnych kucharzy, którzy przekazują na całym świecie gastronomiczny wizerunek swojego regionu [Bessièrre 1998, s. 30-31].

Turystyka kulinarna, która wywołuje u miejscowych smakoszy i podróżników przyjeżdżających z innych części kraju lub świata tzw. zainteresowanie innymi kulturami poprzez smakowanie wszelkich przejawów dziedzictwa kulinarnego – jest w XXI wieku jednym z narzędzi rozwoju gospodarczego i lokalnego, gdyż przy małych nakładach można uzyskać duże korzyści, które nawiązują do posiadania na swoim obszarze lokalnych atrakcji turystycznych. Turystyka kulinarna polega na odkrywaniu regionalnych smaków wraz z poznawaniem miejscowych tradycji, dziedzictwa kulturowego i historii – tylko wtedy, gdy spożywaniu posiłków towarzyszy przeżycie emocjonalne i świadomy wzrost wiedzy, kulinarnej. Okolicznością sprzyjającą takiemu odbiorowi regionalnych kuchni jest wybór miejsc sprzyjających refleksji, a także pobudzających wyobraźnię, a miejsca te tworzą obiekty zlokalizowane na terenach o szczególnych walorach turystycznych, które są przygotowane do prezentacji, degustacji i sprzedaży żywności lokalnej, tradycyjnej czy regionalnej oraz do organizacji warsztatów kulinarnych. Miejsca te stanowią przykłady obsługi turystycznej, w której standard wpisana jest lokalność odwołująca się do żywności i żywienia [Tomczyk-Miczka 2017, s. 90].

Turystyka kulinarna, uważana dotąd za niszowy produkt turystyczny, w opinii M. Starczewskiej [2016, s. 202-205] „zaczyna wzbudzać coraz większe zainteresowanie wynikające z ogólnoświatowych trendów mających na celu promowanie zdrowego żywienia i lokalnych wyrobów spożywczych. Niewątpliwie do takich trendów należy ruch „Slow Food”, którego intencją jest ochrona dziedzictwa kulinarnego przed destrukcyjnymi efektami działalności międzynarodowych koncernów żywnościowych poprzez promocję regionalnych tradycji kulinarnych oraz zachęcanie do życia w zgodzie z naturą. Wzmocnienie więzi, a także promocja lokalnej kultury oraz ochrona dziedzictwa materialnego i niematerialnego regionu to również główne założenia trendu zwanego „glokalizacją”. Trzecim zjawiskiem mającym wpływ na ogólnoświatowe zainteresowanie dziedzictwem kulinarnym jest trend zwany *locavore*, czyli świadomy wybór naturalnej żywności pochodzącej od lokalnych producentów” [por. Starczewska 2017 s. 364].

Dla współczesnego oraz świadomego turysty, który jest zainteresowany poznawaniem dziedzictwa materialnego i niematerialnego polskiej wsi – motyw kultury żywieniowej zaczyna odgrywać istotną rolę jako czynnik skłaniający do podejmowanie podróży turystycznej na obszary wiejskie. Współczesny model turystyki coraz częściej opiera się



na dostarczaniu wrażeń poprzez edukację, rozrywkę, fascynację ale również zaangażowanie. Turysta XXI w. jest nie tylko biernym odbiorcą przekazywanych treści, ale za pomocą multisensorycznych narzędzi w postaci smaku czy zapachu może aktywnie uczestniczyć w procesie poznawania wszelkich aspektów dziedzictwa kulinarnego [Ochmański 2016, s. 83]. Turyści pragną zagłębienia się w lokalną kulturę, poznawania ludzi oraz obyczajów, jak również odkrywania charakterystycznych tradycji żywieniowych, czyli poznania tej kultury wszystkimi zmysłami. Dzisiejszy turysta pragnie w podróżach tematycznych realizować swoje pasje życiowe, odkrywać ciekawość świata i poznawać ludzi oraz móc kosztować oryginalnych potraw. To główne czynniki, które wpłynęły na wykształcenie szczególnego sposobu podróżowania, czyli turystyki kulinarnej, który stał się swoistym fenomenem i według World Food Travel Association, jest jedną z najszybciej rozwijających się form turystyki, na co dowodzi każdego roku – zwiększająca się corocznie liczba touroperatorów oferujących podróże kulinarne, a także ilość osób odwiedzających strony internetowe traktujące o podróżach szlakiem „smaków i zapachów” wzbudzającej zainteresowanie kuchni etnicznej [Kruczek, Krauzowicz 2016, s. 18].

Termin turystyka kulinarna używany jest na świecie stosunkowo od niedawna, co podkreśla M. Tomaszewska-Bolałek [2016, s. 101], która zauważa, że wprowadzono go pod koniec XX wieku (najpierw pojawiło się pojęcie *gastronomic tourism* – „turystyka gastronomiczna”, zaproponowane w 1985 roku przez Wilbura Zelinsky’ego; w 1997 roku David Bell wraz z Gill Valentine pisali o *kitchen table tourism* – „turystyce kuchennego stołu”, a później w 1998 roku Lucy Long wprowadziła *culinary tourism* – „turystykę kulinarną”). W Polsce po raz pierwszy w ujęciu geograficznym poruszył zagadnienie turystyki kulinarnej A. Kowalczyk [2005, s. 167-168], który w swojej pracy stwierdził, że ten termin najlepiej oddaje w języku polskim istotę tej formy zachowań turystycznych w zakresie zainteresowania turystów wszelkimi aspektami dziedzictwa kulinarnego.

W najnowszej definicji znajdującej się w literaturze naukowej z zakresu turystyki kulinarnej zaprezentowanej przez D. Orłowskiego i M. Woźniczko [2016, s. 65] turystyka kulinarna jest „tematycznym podróżowaniem w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych potraw w przestrzeni turystycznej zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich. Ten rodzaj turystyki przynosi satysfakcję jej uczestnikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczenia nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Odbywa się to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjalów kulinarnych” [Woźniczko, Jędrysiak, Orłowski 2015; s. 19].

W Polsce na obszarach wiejskich turystyka kulinarna rozwija się w regionach i miejscowościach specjalizujących się w wytwarzaniu określonych produktów spożywczych – piekarnicze, cukiernicze, mleczne, mięsne, rybne, warzywne, owocowe, miody, oleje oraz tłuszcze, a także napoje alkoholowe i bezalkoholowe lub znanych z tradycji kulinarnych, gdzie sporządza się typowe dla nich potrawy regionalne. Degustacja różnorodnych specjalów kulinarnych, połączona jest na ogół z ich zakupem, a przede wszystkim odbywa się na miejscu, w przystosowanym do przyjęcia turystów – gospodarstwie agroturystycznym, obiekcie turystyki wiejskiej, rodzinnej manufakturze spożywczej, w trakcie wydarzeń kulinarnych, na lokalnych targach produktów rolno-spożywczych, w muzeach skansenowskich czy też na szlakach kulinarnych [Orłowski, Woźniczko 2015b s. 128].

Zdaniem autora niniejszej pracy na aktywność turystów kulinarnych odwiedzających obszary wiejskie składają się tematyczne podróże podejmowane w celu bezpośredniego kontaktu z tradycyjną żywnością i regionalnym żywieniem, do których zalicza się [Orłowski 2016, s. 109-111; Orłowski, Woźniczko 2016, s. 66-67]:

- czynny udział w degustacjach tradycyjnych produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz typowych potraw regionalnych, które są przygotowywane przez Koła Gospodyń Wiejskich, Lokalne Grupy Działania, właściciele gospodarstw agroturystycznych lub innych obiektów turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich;
- aktywne uczestniczenie w prezentacjach lokalnego dziedzictwa kulinarnego, które organizowane są w miejscowych obiektach użyteczności publicznej i są atrakcją turystyczną w trakcie pobytu na obszarach wiejskich;
- zwiedzanie prywatnych/domowych muzeów zlokalizowanych na obszarach wiejskich, które prezentują zabytki związane z dawnym wyposażeniem wykorzystywanym w wiejskiej kuchni do sporządzania posiłków i przetwórstwa żywności (piekarnictwo, mleczarstwo, serowarstwo, masarstwo, rzeźnictwo, bartnictwo, powidlarstwo itp.);
- zwiedzanie muzeów skansenowskich prezentujących na wystawach stałych aranżacje oraz wyposażenie dawnych wiejskich, małomiasteczkowych, lub dworskich kuchni, spiżarni, jak i wiejskich lub małomiasteczkowych zakładów związanych z dawnym przemysłem spożywczym, jak np.: młyn wodny lub wietrzny, olejarnia, piekarnia, mleczarnia, rzeźnia oraz uczestniczenie w ich przestrzeni muzealnej w wydarzeniach folklorystycznych, których głównym motywem jest aspekt kulinarny;
- zwiedzanie typowych muzeów kulinarnych oraz tematycznych wystaw prezentujących rozmaite aspekty dziedzictwa kulinarnego, które organizowane są w przestrzeni innych obiektów muzealnych, które zlokalizowane są w miejscowości znajdującej się w bliskiej odległości od miejsca pobytu turystycznego na obszarach wiejskich;
- poruszanie się szlakami kulinarnymi, które przebiegają w całości przez obszary wiejskie, gdzie każdy punkt tematycznego szlaku prezentuje konkretny aspekt dziedzictwa kulinarnego regionu;
- wizyty w folklorystycznych zakładach gastronomicznych, które oferują kuchnię regionalną i zlokalizowane są na ogół w drewnianych budynkach nawiązujących do specyfiki regionu etnograficznego wraz z wyposażeniem, strojami ludowymi obsługi kelnerskiej oraz folklorem muzycznym prezentowanym turystom;
- uczestniczenie w festiwalach, świątach, festynach, kiermaszach, jarmarkach i konkursach kulinarnych, gdzie na atrakcyjnie udekorowanych stoiskach jest prezentowane wiejskie dziedzictwo kulinarne, które jest typowe dla konkretnej miejscowości lub regionu;
- wizyty w małych i rodzinnych manufakturach wytwarzających tradycyjne i regionalne produkty żywnościowe, gdzie turyści mogą zobaczyć „na żywo” cały proces technologii produkcji, zdegustować konkretny wyrób oraz nabyć jako kulinarną pamiątkę turystyczną z danej wsi;
- spotkania z miejscowym miłośnikiem i propagatorem regionalnej kuchni, które połączone jest z degustacją dań przez niego przygotowanych na bazie lokalnych i tradycyjnych surowców oraz produktów żywnościowych;
- uczestniczenie w jednodniowych lub weekendowych szkoleniach kulinarnych, które są organizowane przez właściciele gospodarstw agroturystycznych lub obiektów turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, a przede wszystkim przez miejscowe Koła Gospodyń Wiejskich;
- pobyty w gospodarstwach agroturystycznych, które w swojej całodziennej ofercie żywieniowej proponują wypoczywającym w nich turystom autentyczną kuchnię regionalną, co umożliwia turystom kulinarnym na poznawanie kultury żywieniowej reprezentowanej na danym obszarze grupy etnograficznej lub etnicznej;
- uczestniczenie w wycieczkach tematycznych związanych z prezentowaniem lokalnego lub regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które organizowane są we współpracy z Lokalnymi Grupami Działania, Kołami Gospodyń Wiejskich i właścicielami

- gospodarstw agroturystycznych, obiektów turystyki wiejskiej lub folklorystycznych lokali gastronomicznych;
- zakup i kolekcjonowanie regionalnych wydawnictw, które dotyczą wszelkich zagadnień związanych z wiejskim dziedzictwem kulinarnym, co umożliwi poznanie lub rozwijanie umiejętności kulinarnych przez turystów po powrocie do własnego domu;
  - samodzielne zbieranie warzyw, owoców i ziół, które często pochodzą z bardzo starych odmian, a następnie ich przetwarzanie w kuchni znajdującej się w gospodarstwie agroturystycznym lub obiekcie turystyki wiejskiej oraz przy pomocy miejscowej gospodyni albo właściciela obiektu;
  - uprawianie wędkarstwa na rzekach, jeziorach lub morzu, które znajdują się w pobliżu gospodarstwa agroturystycznego lub obiektu turystyki wiejskiej, a następnie przygotowywanie ryb w kuchni przy pomocy miejscowej gospodyni, gospodarza lub samemu;
  - uprawianie myślistwa w kompleksach leśnych, które znajdują się w pobliżu gospodarstwa agroturystycznego lub obiektu turystyki wiejskiej, a następnie przygotowywanie dziczyzny w kuchni przy pomocy gospodyni, gospodarza lub samemu;
  - odwiedzanie wiejskich targowisk z lokalnymi produktami rolnymi, które pochodzą z małych, ekologicznych i tradycyjnych upraw roślin oraz hodowli zwierząt;
  - kupowanie lokalnych składników na przydrożnych straganach, które są wykorzystywane do samodzielnego przygotowania posiłków w gospodarstwie agroturystycznym, obiekcie turystyki wiejskiej lub we własnym domu po powrocie z kulinarnego wypoczynku na wsi;
  - poszukiwanie unikalnych surowców i produktów spożywczych w miejscowych sklepach z żywnością, które wpływają na przygotowanie oryginalnych potraw, które charakteryzują dany region lub wieś;
  - korzystanie ze sprzedaży bezpośredniej żywnościowych produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych u rolników, właścicieli rodzinnych manufaktur, członków Kół Gospodyń Wiejskich, właścicieli gospodarstw agroturystycznych lub miejscowych pasjonatów sztuki kulinarnej.

Przedmiotem zainteresowania ekspolatorów uprawiających turystykę kulinarną, jak pokazują powyższe motywy szeroko rozumianej turystyki „smakowania” (ang. *tasting tourism*) – nie jest żywność przemysłowa oparta na surowcach pochodzenia globalnego, z intensywnych upraw roślin i hodowli zwierząt, lecz żywność naturalna, która powiązana jest wyłącznie ze specyfiką regionu i jego tradycjami kulinarnymi. Zainteresowanie turystów żywnością w stylu *slow food* spowodowane jest filozofią podróżowania w duchu *slow tourism*, która opiera się na założeniu by mniej zwiedzić, ale więcej doświadczyć, przeżyć, poznać oraz skosztować, co bardzo bliskie jest znanemu w Polsce powiedzeniu „cudze chwalicie, swego nie znacie”. Uczestnicy *slow tourism*, zamieniają ilość atrakcji na jakość i to właśnie najczęściej spośród nich rekrutują się turyści zainteresowani lokalną, tradycyjną oraz regionalną kuchnią [Kosmaczewska 2009, s. 94-95].

Turystyka kulinarna na obszarach wiejskich wpisuje się doskonale w politykę zrównoważonego rozwoju miejsca, tworząc swoistą wartość dodaną do istniejących już form turystyki i innych sektorów gospodarki. J. Majewski [2008, s. 129] podkreśla, że istotny jest wcześniej już wspomniany – element lokalności, która „portretuje” i dostarcza ekspresji danemu miejscu, wyrażając charakter zamieszkującej na tym obszarze grupy etnicznej lub etnograficznej, a także jest to sposób edukowania społeczności oraz budowania świadomości „lokalności” zarówno mieszkańców, jak i turystów. Zrównoważona turystyka kulinarna jest to doświadczenie miejsca destynacji turystycznej poprzez poznawanie dziedzictwa kulinarnego tego miejsca. Jest to forma turystyki, która jest oparta na racjonalnym

i efektywnym wykorzystaniu dostępnych zasobów oraz minimalizowaniu niekorzystnego oddziaływania człowieka na środowisko przyrodnicze, przy jednoczesnym zaspokajaniu potrzeb społecznych, gospodarczych i ekologicznych dla współczesnych i przyszłych pokoleń. Zrównoważona turystyka kulinarna pozwala poznać turystom to, co jest autentyczne w dziedzictwie kulinarnym, tradycyjnej produkcji żywności, sporządzaniu produktów i potraw danego regionu, nie zakłócając przy tym – symbiozy społeczeństwa oraz turystów wypoczywających na obszarach wiejskich [Jęczmyk, Kasprzak 2017, s. 11-12].

## Wyniki badań własnych i ich dyskusja

### Metody badań

Celem badań była ocena wykorzystania kuchni regionalnych wśród osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich, którzy oferują usługi żywieniowe dla turystów zainteresowanych bezpośrednim kontaktem z regionalnym dziedzictwem kulinarnym. W badaniu zastosowano dobór próby celowy, czyli brały w nim udział tylko te osoby, które w swoich obiektach turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich oferowały usługi żywieniowe turystom, a szczególnie *foodies*. Badanie podstawowe zostało poprzedzone badaniem pilotażowym, mającym na celu zweryfikowanie kwestionariusza ankiety. Badanie właściwe przeprowadzono podczas Ogólnopolskich Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu. Rozdano 550 ankiet, z czego zwrotność wyniosła 95%, przy czym do analizy zakwalifikowano 500 kwestionariuszy poprawnie wypełnionych.

W badaniu wzięło udział 500 respondentów będących właścicielami obiektów turystycznych na terenach wiejskich i świadczących usługi żywieniowe dla turystów zainteresowanych bezpośrednim kontaktem z regionalnym dziedzictwem kulinarnym. W badanej populacji 3/4 ankietowanych stanowiły kobiety, zaś w grupie wiekowej badanych – najliczniej reprezentowana była grupa 40-49 lat (36,5%). Badaną populację różnicowało również miejsce świadczenia usług turystycznych, najczęściej reprezentowane regiony, w których była przez respondentów prowadzona działalność związana z turystyką na obszarach wiejskich, to województwa: śląskie, pomorskie i podkarpackie. Ankietowani świadczyli usługi turystyczne w gospodarstwach agroturystycznych (76,5%) lub w pensjonatach (23,5%). Świadczenie usług występowało najczęściej przez cały rok (62,2%), lub tylko w sezonie letnim (35,5%). Najczęściej oferowano turystom w tych obiektach możliwość spożycia obiadu (99,5%), kolacji (99,2%), obiadokolacji (76,2%) oraz śniadania (76%). Szczegółową charakterystykę badanej populacji właścicieli obiektów turystycznych, świadczących usługi żywieniowe dla turystów na obszarach wiejskich przedstawiono w tabeli 1.

Zgromadzony materiał empiryczny, został poddany analizie statystycznej, do wykonania której wykorzystano program EXCEL i IBM SPSS 21 PL. Zastosowano analizę częstości, tabele krzyżowe, obliczono średnie arytmetyczne z danych uzyskanych w skali 5-stopniowej. W celu stwierdzenia różnic istotnych statystycznie między zmiennymi wykorzystano test  $\chi^2$  przy poziomie istotności  $p=0,05$ .

**Tab. 1.** Charakterystyka badanej populacji właścicieli obiektów turystycznych na obszarach wiejskich z uwzględnieniem wybranych cech socjodemograficznych (%)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
<b>Wykształcenie</b>			
Zasadnicze zawodowe	16,5	15,9	18,2
Średnie	59,2	63,9	47,0
Wyższe	24,3	20,2	34,8
<b>Wiek</b>			
25-39 lat	25,3	23,2	30,8
40-49 lat	36,5	39,4	28,6
50-59 lat	29,3	30,7	25,6
60 lat i więcej	9,0	6,7	15,0
<b>Ocena sytuacji materialnej gospodarstwa domowego</b>			
Zła	4,2	4,3	3,7
Przeciętna	60,3	66,9	43,3
Dobra	24,9	25,4	23,9
Bardzo dobra	10,6	3,5	29,1
<b>Województwo, w którym prowadzona jest działalność turystyczna na obszarach wiejskich</b>			
Lubelskie	10,1	9,6	10,3
Lubuskie	10,1	11,1	7,4
Małopolskie	5,5	5,8	4,4
Podkarpackie	12,1	12,2	11,9
Podlaskie	10,1	11,1	6,7
Pomorskie	14,3	21,5	11,7
Śląskie	16,2	14,2	21,4
Świętokrzyskie	4,0	5,3	0,7
Warmińsko-mazurskie	7,7	7,8	7,4
Wielkopolskie	9,7	10,0	8,9
<b>Rodzaj obiektu, w którym prowadzona jest działalność turystyczna na obszarach wiejskich</b>			
Gospodarstwo agroturystyczne	76,5	84,6	54,8
Pensjonat	23,5	15,4	45,2
<b>Okres prowadzenia działalności turystycznej</b>			
Sezon letni	35,5	36,6	32,6
Sezon zimowy	2,3	2,0	3,0
Cały rok	62,2	61,4	64,4

Źródło: badanie własne.

**Omówienie wyników**

Kuchnia narodowa, a przede wszystkim regionalna, to w dzisiejszych czasach najlepszy sposób na skuteczną budowę marki turystycznej i działania promocyjne, których podstawowym celem jest przyciągnięcie do danego miejsca, jak największej liczby potencjalnych turystów, w tym szczególnie *foodies*. Wykorzystanie polskiego dziedzictwa kulinarnego w ofercie turystycznej ma duże znaczenie dla danego obszaru, a szczególnie dla terenów wiejskich. Powoduje, że dana potrawa lub produkt żywnościowy są utożsamiane z konkretnym miejscem, dlatego też w ostatnich latach, modne staje się odkrywanie na nowo zapomnianych smaków i zapachów wywodzących się z kultury ludowej, co ewidentnie wpływa na rozwój turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich w Polsce.

Zdecydowana większość osób świadczących usługi żywieniowe w obiektach turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich zadeklarowała, że w żywieniu turystów wykorzystuje regionalne tradycje kulinarne (96,9%). Ponad 2/3 respondentów było wyrazicielem opinii, że większość turystów jest zainteresowana kuchnią regionalną – świadczy o tym zarówno stosunkowo wysoka średnia ocena w skali 5-stopniowej (4,13), jak również duży udział procentowy ocen 4 i 5 z górnego pułapu skali (76,8%) – tabela 2. Sytuacja materialna i wiek respondentów różnicowały istotnie statystycznie ich wypowiedzi w tym zakresie.

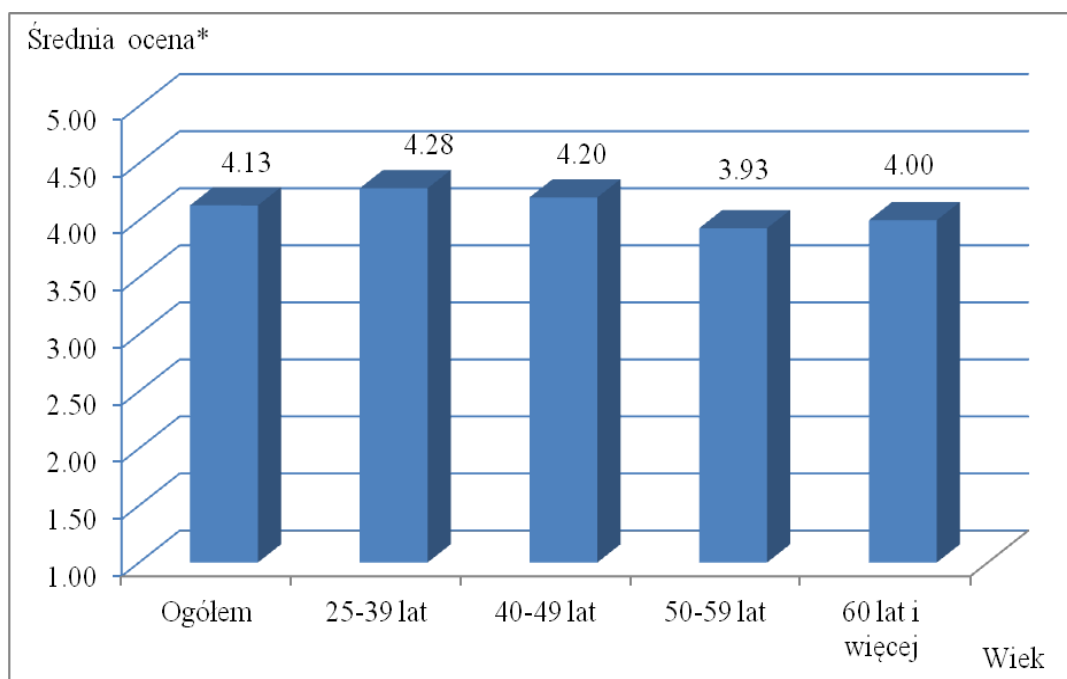
**Tab. 2.** Opinie respondentów (właścicieli obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) na temat stopnia zainteresowania turystów kuchnią regionalną

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Udział procentowy ocen:			
Ocena 5 (bardzo duże)	38,8	39,5	36,8
Ocena 4 (duże)	38,0	37,1	41,1
Ocena 3 (przeciętne)	20,8	20,7	21,1
Ocena 2 (małe)	2,1	2,4	1,1
Ocena 1 (w ogóle niezainteresowani)	0,3	0,3	0,0
Średnia ocena*	4,13	4,13	4,14

\* Ocena dokonana w skali 5-stopniowej, gdzie ocena 1 oznacza całkowity brak zainteresowania, a ocena 5 – bardzo duże zainteresowanie turystów kuchnią regionalną.

Źródło: badanie własne.

Odnotowano zależność, że im korzystniej ankietowani oceniali swoją sytuację materialną – i im byli młodszy, tym w większym stopniu deklarowali, że turyści są bardzo zainteresowani kuchnią regionalną, co potwierdzają wartości średnie ocen w skali 5-stopniowej (rycina 1).



**Ryc. 1.** Opinie respondentów (właścicieli obiektów turystycznych) na temat stopnia zainteresowania turystów kuchnią regionalną z uwzględnieniem wieku ankietowanych

\* Ocena dokonana w skali 5-stopniowej, gdzie ocena 1 oznacza całkowity brak zainteresowania, a ocena 5 – bardzo duże zainteresowanie turystów kuchnią regionalną.

Źródło: badanie własne.

Wśród badanych właścicieli obiektów turystycznych na obszarach wiejskich 97,6% zadeklarowało, że wykorzystuje regionalne tradycje kulinarne w swojej ofercie żywieniowej dla turystów. Z kolei z badań m.in. D. Nowak i E. Czarnieckiej-Skubiny [2009, s. 389] wynika, że 86% badanych oferowało regionalne tradycje kulinarne w swojej ofercie żywieniowej. Również badania Jęczmyk i Tworek [2009, s. 131] wykazały, że wyżywienie oferowane w obiektach turystycznych na obszarach wiejskich było w zdecydowanej większości (90%) badanych gospodarstw, co potwierdza cały czas zainteresowanie regionalnym dziedzictwem kulinarnym, które jest charakterystyczne dla odwiedzanego miejsca przez turystów. Najwięcej spośród badanych właścicieli obiektów turystycznych oferowało turystom kuchnię śląską, podkarpacką oraz kaszubską. Nikt z ankietowanych nie proponował turystom kuchni kurpiowskiej, natomiast respondenci, oprócz wymienionych w kwestionariuszu, wskazali kuchnię świętokrzyską i kociowską – tabela 3.

Tab. 3. Oferowane turystom przez respondentów (właścicieli obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) kuchnie regionalne (% wskazań)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Kuchnia śląska	20,6	17,4	30,5
Kuchnia podkarpacka	15,2	14,7	16,8
Kuchnia kaszubska	13,7	9,9	25,3
Kuchnia wielkopolska	9,0	10,6	4,2
Kuchnia lubuska	7,2	8,9	2,1
Kuchnia warmińsko-mazurska	6,2	5,8	7,4
Kuchnia lubelska	5,7	7,5	0,0
Kuchnia podlaska	5,7	6,8	2,1
Kuchnia świętokrzyska	4,0	5,3	0,7
Kuchnia podhalańska	3,9	3,1	6,3
Kuchnia małopolska	3,4	4,4	0,0
Kuchnia kociowska	3,4	3,6	3,0

Źródło: badanie własne.

W tabeli 4 przedstawiono najpopularniejsze potrawy regionalne, które oferowali turystom właściciele obiektów turystycznych na obszarach wiejskich w Polsce. Największy asortyment potraw regionalnych był oferowany turystom na Śląsku, Pomorzu (szczególnie na Kaszubach) i Podkarpaciu, co jest prawdopodobnie spowodowane faktem, że w tych regionach – wśród miejscowej ludności występuje ogromne przywiązanie do wiejskiego dziedzictwa kulinarnego, które ma miejsce zarówno w codziennych, jak i świątecznych tradycjach żywieniowych, a przez to jest chętnie oczekiwane przez turystów, wybierających dany region na wypoczynek pod kątem turystyki kulinarnej. Wpływ na taki stan rzeczy ma również bardzo duża liczba wpisów z tych województw na krajową Listę Produktów Tradycyjnych, która od 2005 roku jest prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wymienione województwa znajdują się w czołówce najbardziej aktywnych 5 regionów w kraju, które wyszukują tradycyjne produkty żywnościowe i potrawy regionalne, co potwierdzają następujące dane: woj. podkarpackie 228, woj. pomorskie 178, a woj. śląskie 145 [www.minrol.gov.pl, 20.09.2018]. Stan ten w ciągu roku jest bardzo zmienny, gdyż jest to uzależnione od złożonych wniosków, a nie od bardzo licznie występujących specjalów kulinarnych wytwarzanych w regionach, które już czekają na swoje opracowanie przez specjalistów. Tego rodzaju „smakołyki” stanowią bazę do tworzenia rozmaitych produktów turystyki kulinarnej, które wpływają na zachowanie lokalności, a przede wszystkim wywołują niepowtarzalne przeżycia i emocje, których nie da się powtórzyć ani też przenieść w żadne inne miejsce, co jest zgodne z zasadą „tu i teraz”.

**Tab. 4.** Oferowane turystom przez respondentów (właściciele obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) regionalne potrawy

Kuchnia regionalna	Potrawy regionalne
Kuchnia śląska	bachor, rosół z kluskami wątrobowymi, rosół z nudlami, rolada wołowa, modra kapusta, kluski śląskie, szalot śląski, hekele, wodzionka, placki z blachy ze szpyrkami, ciulim lelowski, królik po śląsku, żebrocza, śląskie niebo, karminadle, schab sztygarski, złotopotocki pstrąg z rusztu, złotopotocki karp smażony, kołocz, szpajza, kopa ornontowicka, zozworki, drobne ciasteczka cieszyńskie.
Kuchnia podkarpacka	barszcz ukraiński, barszcz z bobem, kapuśniaczki, studzienina, fuczki, hreczanyki, pamuła z jeżyn, ciśniańskie gołąbki, kaszełnyk łemkowski, wareniki gryczane, krupiak, rolada z ziemniaków, kacapoły, kluski kudłate, kruszonka lasowiacka, amoniaczki, tort z fasoli „Piękny Jaś”.
Kuchnia warmińsko-mazurska	mazurska zupa rybna, rosół z siei, zrazy warmińskie, wereszczaki, pokuczaj, szczupak po mazursku, roladki z ryb, sękacz mazurski, brukowiec mazurski, ruchańce anielskie, lidzbarskie gofry śmietankowe.
Kuchnia lubelska	pierogi z różnymi nadzieniami, pieróg biłgorajski, pieróg gryczany, parowańce z różnymi nadzieniami, zawijas nasutowski, tertuny brzożowickie z soczewicą, marchwiaki z makiem, racuchy z makiem, szarlotka józefowska, całuski pszczelowolskie.
Kuchnia podlaska	babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, kartacze, kołduny litewskie, bliny litewskie, soczewiaki, kibiny, pierokaczownik, chołodziec litewski, mrowisko, sękacz, hajnowski marcinek, miodownik białostocki.
Kuchnia kaszubska	czernina, zylc, okrasa z gęsi, jajecznica na węgorku, śledź opiekany z cebulą, ikra smażona z Kaszub, rosół pomorski, zupa z żółtej brukwi, zupa brzadowa, kacza po pomorsku, pasztet z pomuchla, kaszubskie kluski ziemniaczane, kiszka kaszubska, plince, ruchanki, kuch młodzowy z kruszonką, kaszubski sernik z ziemniakami.
Kuchnia małopolska	tort fasolowy, zupa fasolowa z Molkówki, kulebiak z fasolą, sołdra, kulasa z mąki razowej, polewka pokrzywowa na kminku, pierogi z suszonymi śliwkami, bukta z borówką zawojską, placek Lachów na powidłach sechneńskich.
Kuchnia świętokrzyska	zalewajka świętokrzyska, parzybroda świętokrzyska, dzionie rakowskie, bulwa nadziewana, pasternocek, zmiocarz, prazoki, fasola po korczyńsku, kugiel z czernina, banioczek, placek spod kamienia.
Kuchnia podhalańska	kwaśnica, czosnianka, zupa oscypkowa, fizoły, pierogi z kaszą gryczaną i bryndzą, tobołki oscypkowe, szaszłyk barani, kluski grulane, hruba baba, dziad-pakowaniec, bombolki z miodem.
Kuchnia wielkopolska	szabelówka, rumpuć, ślepe ryby, zupa z korbola, pyry z gzikem, plyndze, kluchy na łachu, ser smażony, bambrzok, szagówki, kacza po poznańsku, gaty cebulowe, szneki z glancem, rogal świętomarciński.
Kuchnia lubuska	żur z ziołami, kasla, wołowina w karmelizowanej cebuli, tradycyjny schab po ślubicku, pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, gołąbki w liściach winogron, strudel, pączki lubuskie, pierniki lubuskie, paska bukowińska.

Źródło: badanie własne.

Wydarzenia kulinarne umożliwiają turystom nawiązanie nowych kontaktów społecznych z ludnością regionów recepcyjnych, a także poznanie walorów przyrodniczych i antropogenicznych, często znajdujących się poza głównymi szlakami penetracji turystycznej. Dlatego też, zdecydowana większość respondentów będących właścicielami obiektów turystycznych na obszarach wiejskich (85,5%) zadeklarowała, że bierze udział w imprezach promujących regionalne tradycje kulinarne (częściej mężczyźni niż kobiety) – tabela 5. Wraz z wiekiem (który podobnie, jak płeć różnicował istotnie statystycznie opinie ankietowanych) malał udział tych, którzy deklarowali udział w tego typu wydarzeniach (90,8% respondentów z najmłodszej grupy wiekowej, a 55% z najstarszej) – rycina 2.



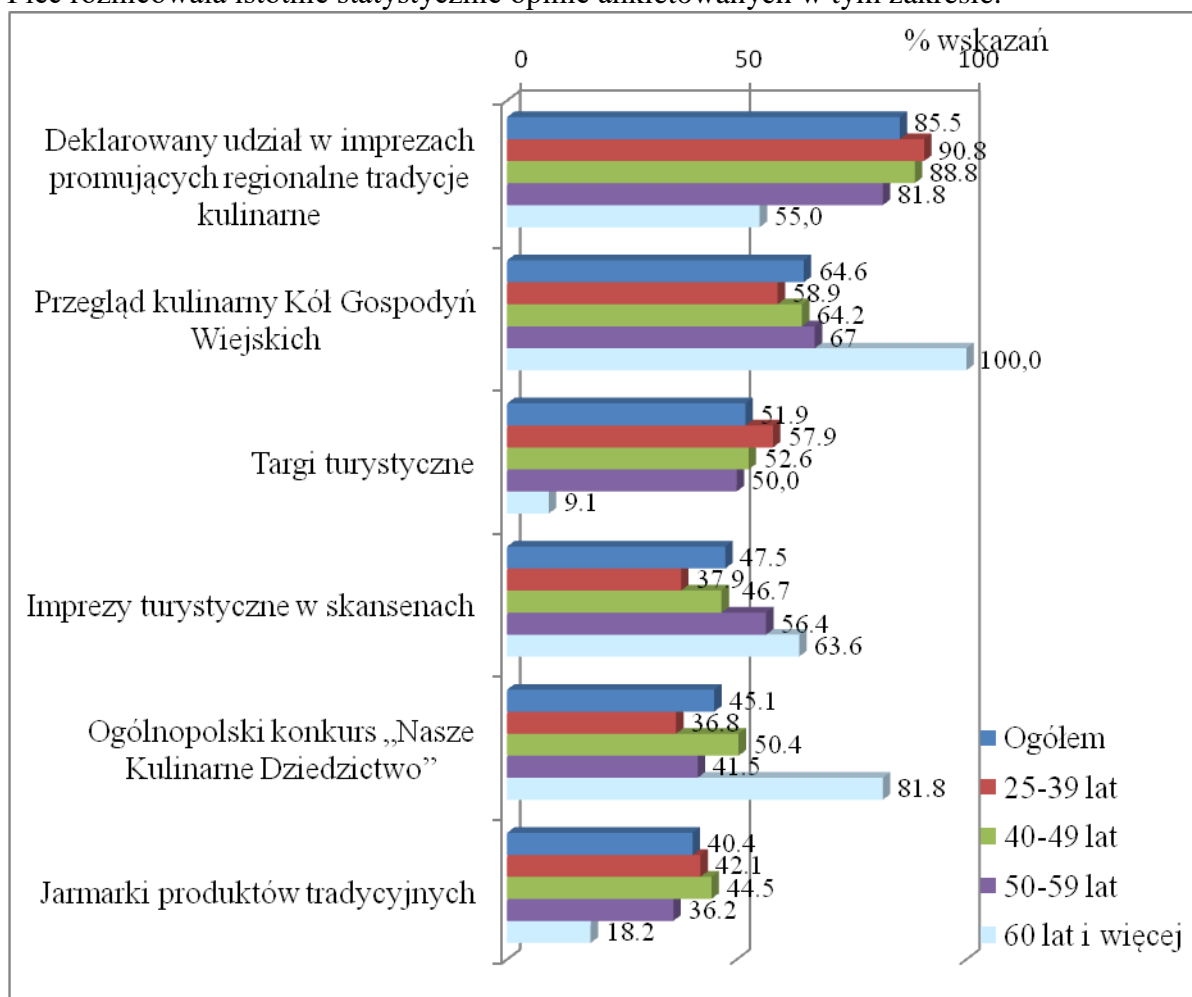
Najczęściej ankietowani brali udział w pokazach kulinarnych organizowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich (64,6%) oraz w targach turystycznych (51,9%) – tabela 5.

**Tab. 5.** Deklarowany przez respondentów (właściciele obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) udział w wydarzeniach promujących regionalne tradycje kulinarne (% wskazań)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Deklarowany udział w imprezach promujących regionalne tradycje kulinarne:	85,5	82,7	94,4
Pokazy kulinarne Kół Gospodyń Wiejskich	64,6	74,3	37,8
Targi turystyczne	51,9	45,8	68,9
Imprezy turystyczne w skansenach	47,5	55,4	25,6
Ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”	45,1	50,6	30,0
Jarmarki produktów tradycyjnych	40,4	43,8	31,1

Źródło: badanie własne.

Zdecydowanie częściej kobiety niż mężczyźni deklarowały udział w tego typu wydarzeniach, jedynie w przypadku targów turystycznych odnotowano odwrotną zależność. Płeć różnicowała istotnie statystycznie opinie ankietowanych w tym zakresie.



**Ryc. 2.** Deklarowany przez właściciele obiektów turystycznych na obszarach wiejskich udział w wydarzeniach promujących regionalne tradycje kulinarne z uwzględnieniem wieku ankietowanych (% wskazań)

Źródło: badanie własne.

Ponad  $\frac{3}{4}$  respondentów (76% właścicieli obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) stwierdziło, że organizuje pokazy dotyczące prezentacji kuchni regionalnej w swoim obiekcie turystycznym – tabela 6. Najczęściej czyniły to osoby ze średnim wykształceniem (81,7%). Tego rodzaju atrakcje związane z regionalnym dziedzictwem kulinarnym w ofercie turystycznej – mają ogromne znaczenie, gdyż współcześnie wiele osób wypoczywających na obszarach wiejskich, chce edukować się i nabywać nowych umiejętności praktycznych. Bezpośrednie doświadczanie w kuchni ma ogromne znaczenie dla rozwoju podróży tematycznych w zakresie odkrywania nowych lub utrwalania już wcześniej poznanych lokalnych smaków. Wpływa również na kultywowanie regionalnych tradycji żywieniowych, gdyż umożliwia m.in. przetwórstwo żywności we własnym domu, a to z kolei prowadzi do rozpowszechniania tej wiedzy wśród osób, które do tej pory nie miały styczności z daną kuchnią regionalną (rodzina, przyjaciele, znajomi z pracy czy ostatnio bardzo modne w dużych miastach gotowanie dla obcych ludzi i ich zapraszanie do swojego domu tzw. „jedzeniowy *couchsurfing*”, „jedzeniowy *tinder*” lub *Eataway*, czyli międzynarodowa społeczność osób, które poszukują pysznego, domowego jedzenia sporządzonego z lokalnych surowców i produktów spożywczych, gdzie z nieznanymi osobami siedzącymi przy wspólnym stole, stają się później przyjaciółmi).

**Tab. 6.** Organizowane przez respondentów będących właścicielami obiektów turystycznych pokazy związane z prezentacją kuchni regionalnych w ich własnych obiektach turystycznych na obszarach wiejskich (% wskazań)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Wyrób przetworów owocowych	59,7	65,2	43,4
Wyrób nalewek	59,7	54,0	76,3
Wyrób serów	54,3	63,4	27,6
Wyrób masła	54,3	62,5	30,3
Wyrób win	49,3	48,7	51,3
Przygotowanie potraw regionalnych	49,0	52,2	39,5
Wyrób przetworów warzywnych	48,7	54,5	31,6
Wypiek chleba	47,3	50,0	39,5
Wypiek ciast	46,0	52,7	26,3
Wyrób napojów bezalkoholowych	31,3	30,4	34,2
Wyrób wędlin	28,0	33,0	13,2
Wędzenie ryb	5,2	4,7	6,7
Wyrób miodu	1,0	1,1	0,7
Przetwórstwo grzybów	0,4	0,6	0,0

Źródło: badanie własne.

Opinie ankietowanych różnicowało istotnie statystycznie w tym zakresie ich wykształcenie, liczba osób w gospodarstwie domowym oraz ocena subiektywna ich sytuacji materialnej. Najczęściej wśród pokazów dotyczących prezentacji kuchni regionalnej w swoim obiekcie turystycznym respondenci wymieniali, że oferują: wyrób przetworów owocowych oraz nalewek (59,7%), wyrób sera i masła (54,3%). Niespełna połowa ankietowanych wskazywała również na wyrób win i potraw regionalnych (odpowiednio: 49,3% i 49,0%) – tabela 6. Badania A. Jęczmyk i N. Tworek [2009, s. 130] wykazały, że 68% badanych gospodarstw agroturystycznych oferowało zajęcia związane z produkcją i przetwórstwem

produktów spożywczych. Z kolei badania B. Mikuty i M. Woźniczko [2005, s. 226-227] wskazują, że pokazy wyrobu potraw regionalnych oferowało 34,9% gospodarstw w województwie lubelskim, 17,7% w pomorskim, a 10,3% w województwie lubuskim.

Regionalne tradycje kulinarne i oryginalne produkty żywnościowe stanowią współcześnie istotny element w kształtowaniu pozytywnego wizerunku danego regionu, a przede wszystkim stają się często jego wizytówką tworząc markowy produkt turystyczny. Potwierdza ten fakt chociażby organizacja rozmaitych wydarzeń kulinarnych, wytyczanie szlaków kulinarnych, funkcjonowanie folklorystycznych lokali gastronomicznych czy też tworzenie muzeów kulinarnych. Występująca zarówno w Polsce, jak i w innych państwach Unii Europejskiej, tendencja do poszukiwania własnej tożsamości, swojej „małej ojczyzny”, powoduje, że regionalne dziedzictwo kulinarne ma ogromną przyszłość i jest niekwestionowanym atutem wykorzystywanym do rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich. Kuchnia regionalna to znaczący potencjał promocji turystycznej, ponieważ pobudza wyobraźnię i „przyciąga smakiem” turystów w tym szczególnie *foodies*, którzy oczekują ciągle nowych doznań i wrażeń gastronomicznych.

Dlatego też respondenci będący właścicielami obiektów turystycznych na obszarach wiejskich zostali zapytani czy zamierzają w przyszłości uatrakcyjnić pobyt turystom, wykorzystując w tym celu regionalne tradycje kulinarne w swoim obiekcie turystycznym – tabela 7. Tylko 4,1% ankietowanych nie zamierzało w tym zakresie podejmować jakichkolwiek działań. Ponad 2/3 badanych zadeklarowało, że zamierza wręczać prezenty w postaci tradycyjnych produktów żywnościowych. Jednakże żadna z analizowanych zmiennych nie różnicowała istotnie statystycznie opinii ankietowanych w tym zakresie. Połowa badanych (51,8%) była wyrazicielem opinii, że będzie w przyszłości organizować pobyty kultywujące regionalne dziedzictwo kulinarne. Płeć różnicowała istotnie statystycznie opinie ankietowanych w tym zakresie, częściej deklarowały takie postępowanie kobiety niż mężczyźni (odpowiednio 56,6% i 37,2%). Niespełna połowa badanych zadeklarowała, że zamierza wprowadzić naukę przygotowania regionalnych potraw i tradycyjnych produktów żywnościowych. Poziom wykształcenia różnicował opinie badanych w tym zakresie, najczęściej deklarowały to osoby z wykształceniem podstawowym/zawodowym, następnie średnim, a najrzadziej z wyższym (odpowiednio: 65%; 48,9% i 33,7%).

Tab. 7. Zamierzenia respondentów (właściciele obiektów turystycznych na obszarach wiejskich) dotyczące uatrakcyjnienia w przyszłości pobytu turystom (% wskazań)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Zamierzam wręczać prezenty w postaci tradycyjnych produktów żywnościowych	65,6	63,4	72,3
Zamierzam organizować pobyty kultywujące regionalne dziedzictwo kulinarne	51,8	56,6	37,2
Zamierzam wprowadzić naukę przygotowania regionalnych potraw i produktów	47,7	46,6	51,1
Zamierzam organizować pokazy kulinarne	8,9	5,5	19,1
Nie zamierzam nic w tym zakresie czynić	4,1	4,4	4,1

Źródło: badanie własne.

W opinii respondentów będących właścicielami obiektów turystycznych na obszarach wiejskich, którzy oferują kuchnię regionalną, to przede wszystkim informacje w środkach masowego przekazu (59,1%), a następnie organizacja rozmaitych wydarzeń kulinarnych (56,5%) oraz udział wytwórców żywności regionalnej, tradycyjnej i lokalnej na targach (55,5%) mogą przyczynić się do rozwoju turystyki kulinarnej na wsi – tabela 8. Warto podkreślić, że nie mniej ważne są wydawnictwa promujące dziedzictwo kulinarne (41,2%),

które często mogą zainspirować do wyjazdu turystycznego po przeczytaniu danej lektury z zakresu wszelkich aspektów dziedzictwa kulinarnego. Tego rodzaju tematyczne publikacje mogą być również przydatnym przewodnikiem gastronomicznym po regionie, który będzie stwarzał wizerunek o danym miejscu, gdzie wytwarza się konkretny specjał kulinarny, a później może być przydatny do porównania podróży wyobrażonej z rzeczywistością w aspekcie odkrywanych lub utrwalanych smaków, które charakteryzują konkretną kuchnię regionalną.

**Tab. 8.** Opinie respondentów na temat działań związanych z popularyzowaniem regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może przyczynić się do rozwoju turystyki kulinarnej na wsi (% wskazań)

Wyszczególnienie	Ogółem [N=500]	Płeć	
		kobiety [N=364]	mężczyźni [N=136]
Informacje w środkach masowego przekazu	59,1	60,1	55,8
Organizacja wydarzeń promujących dziedzictwo kulinarne	56,5	55,4	60,0
Udział wytwórców żywności regionalnej, tradycyjnej i lokalnej na targach	55,5	48,0	78,9
Wydawnictwa promujące dziedzictwo kulinarne	41,2	40,2	44,2

*Źródło: badanie własne.*

## Podsumowanie

Najcenniejsze w szeroko rozumianym dziedzictwie kulinarnym, występującym w każdym zakątku Polski, jest to, że mieszkańcy tych nawet najmniejszych wiosek i gmin, którzy żyją na co dzień zupełnie swobodnie, bez żadnego trudu – o to dziedzictwo cały czas dbają, co widać wyraźnie w kuchni regionalnej, jaka występuje na danym obszarze. Rozmawiając z mieszkańcami obszarów wiejskich i zachwycając się przy nich hodowlą dawnych ras zwierząt, uprawą rodzimych odmian roślin, warzyw, owoców i ziół, czy też wytwarzaniem tradycyjnych produktów żywnościowych lub przygotowaniem potraw regionalnych, nagle zauważa się ich zaskoczenie. Bo czymże my, jako mieszkańcy dużych lub małych aglomeracji miejskich się zachwycamy? Oni funkcjonują tak od pokoleń, a ich kalendarz prac w gospodarstwie wyznaczają pory roku. Wręcz wydaje się, że odruchowo sporządzają kiszonki z warzyw, marynują grzyby, smażą powidła, tłoczą soki, wyrabiają sery, zawsze w tym samym czasie mają świnioobicie, gdzie produkują rozmaite wędliny czy ubój drobiu, z którego powstają charakterystyczne specjały kulinarne. W Polsce ile by nie było różnic, tyle będzie również podobieństw występujących w kuchni, ale najważniejsze jest to, aby z pieczołowitością pielęgnować pamięć naszej kultury żywieniowej i chronić ją przed zapomnieniem dla przyszłych pokoleń.

Pomimo ciągłego dążenia w zglobalizowanym świecie do ujednoczenia technologii przyrządzania potraw i napojów – wszystkie polskie regiony nadal zachowały swoje tradycje żywieniowe i dzięki temu mogą osiągnąć korzyści ekonomiczne z rozwoju turystyki kulinarnej. Peregrynacje gastronomiczne umożliwiają nie tylko poznanie tradycyjnych potraw przyrządzanych z lokalnych produktów żywnościowych, ale również pokazują historię danego miejsca, obrzędy ludowe, a także muzykę towarzyszącą biesiadowaniu przy wspólnym stole. Ponadto ten rodzaj turystyki pozwala na zachowanie naturalnego środowiska oraz przetrwanie społeczności lokalnych, co idealnie wpisuje się w politykę zrównoważonego rozwoju.

Wykorzystanie polskich kuchni regionalnych w turystyce kulinarnej i stworzenie z nich atrakcji turystycznej ma duże znaczenie dla obszarów wiejskich. Powoduje, że utożsamia się daną potrawę lub produkt żywnościowy z konkretnym miejscem, co przyciąga turystów –

*foodies* do tego regionu. Osoby wypoczywające na obszarach wiejskich wykazują duże zainteresowanie regionalnymi tradycjami kulinarnymi i oczekują we współczesnej ofercie żywieniowej zarówno możliwości spożywania tradycyjnych produktów żywnościowych, jak i też regionalnych potraw, które bazują na wielopokoleniowych zwyczajach żywieniowych występujących w danym miejscu wypoczynku.

Na podstawie zgromadzonego materiału empirycznego podjęto próbę oceny możliwości wykorzystania kuchni regionalnej w rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich w Polsce poprzez określenie korzyści i szans, a także ograniczeń i barier występujących w tym zakresie.

Do **korzyści i szans**, jakie w konsekwencji stwarza możliwość wykorzystania dziedzictwa kulinarnego regionu/kuchni regionalnej w rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich, zaliczono następujące aspekty:

1. Idea kultywowania oraz przywracania na nowo, czasem często zapomnianych przez lata tradycji kulinarnych staje się obecnie istotnym czynnikiem kształtowania wizerunku turystycznego regionu. Kuchnia regionalna jest markowym produktem turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich i odgrywa znaczącą rolę w kreowaniu lokalnego produktu turystycznego na konkretnym obszarze;
2. Oferta żywieniowa turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich nie ogranicza się jedynie do konsumpcji, ale wiąże się również z koniecznością poznania regionu, jego przeszłości, a także tradycji związanych z przygotowaniem potraw czy też wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych. Stąd też kuchnia regionalna przyczynia się w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich do popularyzacji również innych aspektów kultury ludowej np. rzemiosła i wytwórczości wiejskiej, zwyczajów, rytuałów oraz obrzędów rodzinnych lub świątecznych, które nie mają bezpośredniego związku z pożywieniem regionalnym. Pozwala również na zachowanie i kultywowanie tradycyjnych sposobów przetwarzania żywności;
3. Kuchnia regionalna w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich może stanowić doskonały punkt odniesienia w chwili tworzenia atrakcji turystycznych regionu. Regionalna oferta gastronomiczna w miejscowościach nieposiadających interesujących walorów turystycznych – może zainteresować turystów i stać się głównym motywem ich odwiedzania. Ponadto kuchnia regionalna kreuje pozytywny wizerunek na innych rynkach emisji ruchu turystycznego;
4. Wykorzystanie w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich – kuchni regionalnej, produktów regionalnych i tradycyjnych, jako elementu narodowego dziedzictwa kulinarnego, jest we współczesnej Unii Europejskiej szansą na wyróżnienie się Polski spośród innych krajów, co ma szczególne znaczenie w zglobalizowanym świecie;
5. Polskie dziedzictwo kulinarne jest również istotnym narzędziem promocji krajowego rolnictwa oraz przetwórstwa żywności w Polsce i na świecie, gdyż nasz eksport rolny z roku na rok wyraźnie rośnie. Mamy przy tym wszelkie warunki, aby polska żywność była powszechnie kojarzona z żywnością najwyższej jakości, gdyż konsumenci coraz bardziej poszukują wyrobów naturalnych, lokalnych i tradycyjnych, które wykorzystują do przygotowania potraw w domowej kuchni, ale również w ofercie lokali gastronomicznych;
6. Kuchnia regionalna wpływa na zwiększenie atrakcyjności oferty turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich, jest istotnym elementem promocji turystycznej danego miejsca. Może więc znacząco wpływać na atrakcyjność turystyczną konkretnej wsi, gminy, powiatu czy województwa, co istotnie przyczynia się do zmiany wielkości ruchu turystycznego na obszarach wiejskich;
7. Dziedzictwo kulinarne regionu wpływa na aktywność władz samorządowych, Kół Gospodyń Wiejskich, Lokalnych Grup Działania i organizacji turystycznych w zgłaszaniu produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego,

- a także napojów i potraw regionalnych na krajową Listę Produktów Tradycyjnych, która jest prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz sprzyja nawiązywaniu współpracy w celu rozwoju gospodarczego regionu;
8. Regionalne dziedzictwo kulinarne sprzyja rozwojowi szlaków kulinarnych prezentujących konkretną kuchnię regionalną lub produkt żywnościowy, które mogą stanowić cenny element promocyjny danego regionu. Podążanie określonymi szlakami stanowi jeden z głównych powodów skłaniających turystów do udziału w podróżyach kulinarnych;
  9. Dzięki zachowanemu dziedzictwu kulinarnemu możliwa jest promocja i rozwój regionalnej oferty żywieniowej w folklorystycznych zakładach gastronomicznych. Gastronomia folklorystyczna odgrywa znaczącą rolę w rozwoju oraz utrwalaniu istniejących w Polsce tradycji kulinarnych w zakresie pożywienia ludowego oraz w popularyzowaniu kuchni narodowej, a zwłaszcza jej odmian regionalnych;
  10. Organizacja wydarzeń (festiwale, święta, jarmarki, dni konkretnego produktu żywnościowego lub potrawy), które prezentują i promują regionalne dziedzictwo kulinarne, zwiększa zainteresowanie, nie tylko u turystów kulinarnych danym regionem. Zachęca również mieszkańców do udziału w degustacjach regionalnych potraw i tradycyjnych produktów żywnościowych, jak też do odwiedzania muzeów etnograficznych czy skansenów, które w swojej ofercie turystycznej ukazują regionalne dziedzictwo kulinarne, a w konsekwencji skłaniają do zakupu rozmaitych specjałów kulinarnych. Turyści mający bezpośrednim kontakt na wydarzeniach kulinarnych z kuchnią regionalną, wybierają bardzo często na wypoczynek ofertę gospodarstw agroturystycznych lub innych obiektów turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich, gdyż umożliwia im to naukę sporządzania np.: przetworów, serów, nalewek lub potraw;
  11. Dziedzictwo kulinarne regionu zapewnia osobom świadczącym usługi turystyczne na obszarach wiejskich napływ środków finansowych, generując nowe miejsca pracy na obszarach wiejskich, przyczyniając się tym samym do podnoszenia poziomu życia w regionie.

Do **ograniczeń i barier**, jakie mogą wpłynąć na możliwość wykorzystania dziedzictwa kulinarnego regionu/kuchni regionalnej w rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich, zaliczono następujące aspekty:

1. Rozprzestrzenianie się żywności produkowanej masowo oraz rozpowszechnianie się koncernów oferujących dania typu fast food, a także coraz częstsze korzystanie z lokali gastronomicznych oferujących potrawy kuchni międzynarodowych (duża ich struktura liczebna w przeciwieństwie do lokali z kuchnią polską);
2. Uniwersalizacja nawyków żywieniowych i zaniku miejscowych tradycji kulinarnych;
3. Produkty oferowane w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich jako regionalne lub tradycyjne czasami są przygotowywane bez użycia surowców żywnościowych występujących w regionie (próby fałszowania/imitowania produktów regionalnych i tradycyjnych);
4. Kuchnia regionalna w ofercie żywieniowej czasami odbiega od specyfiki regionu;
5. W niektórych regionach kuchnia regionalna jest mało popularyzowana, a niekiedy dodatkowo jeszcze właściciele gospodarstw agroturystycznych czy też innych obiektów turystycznych na obszarach wiejskich nie dostrzegają jej walorów i uważają ją za gorszą od wykwinnych potraw;
6. Mimo potencjału, jaki stwarza regionalne dziedzictwo kulinarne, nie zawsze jest ono wystarczająco doceniane przez władze lokalne, co znajduje swój wyraz również w braku organizacji lub też niewystarczającej liczbie wydarzeń kulinarnych

w niektórych regionach czy niesprzyjaniu rozwojowi lub powstawaniu szlaków kulinarnych;

7. Wciąż jest niewystarczająca promocja wydarzeń i miejsc związanych z prezentacją tradycji kulinarnych, docierająca tylko do niewielkiej ilości osób. Ponadto brak wystarczającej informacji i promocji na temat kuchni regionalnej oferowanej przez właścicieli gospodarstw agroturystycznych czy też innych obiektów turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich.

Występujący obecnie w Polsce trend w poszukiwaniu regionalnych tradycji kulinarnych jest bardzo chętnie wykorzystywany przez osoby świadczące usługi turystyczne na obszarach wiejskich, które zauważają w prowadzeniu swojej działalności ogromny popyt na potrawy i produkty wywodzące się z ich kuchni regionalnej. Przejawem tego zainteresowania jest m.in.: organizacja pobytów kultywujących regionalne dziedzictwo kulinarne, nauka przygotowywania regionalnych potraw i tradycyjnych produktów żywnościowych, prowadzenie pokazów kulinarnych dla turystów czy wręczanie im prezentów w postaci np.: słoika miodu, woreczka z suszonymi ziołami lub butelki nalewki, które mają stanowić po powrocie do domu oryginalną pamiątkę turystyczną z miejsca podróży kulinarnej i być zachętą do ponownego powrotu na obszary wiejskie.

Przed polskim dziedzictwem kulinarnym stoi ogromne wyzwanie, czy będzie jeszcze bardziej wykorzystywane do rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich czy będzie, już tylko bazować na tym, co przez ostatnie dziesięciolecie, a nawet śmiało można zaryzykować stwierdzenie, że prawie już dwudziestolecie zostało wypracowane w tej materii. Spoglądając na poczynania wszystkich województw w Polsce, a szczególnie na promocję turystyczną powiatów i gmin – widać jest jednak wyraźnie, że kuchnie regionalne stanowią w dużej przewadze nad innymi atrakcjami turystycznymi, co można zauważyć po działaniach promocyjnych jakie są realizowane na tragach turystycznych i gastronomicznych, w programach telewizyjnych, w publikacjach zamieszczonych na łamach prasy, portalach internetowych czy w informacjach podawanych przez media społecznościowe.

Należy jednak pamiętać, że istnienie polskiego dziedzictwa kulinarnego zależy w dużej mierze od samych jego wytwórców i od tego, jak będą oni doceniani – na konkursach kulinarnych organizowanych przez różnego typu instytucje, jak będą mieli możliwość wytwarzania i sprzedawania swoich regionalnych specjałów kulinarnych w gospodarstwach rolnych, obiektach turystycznych zlokalizowanych na obszarach wiejskich czy w trakcie wydarzeń gastronomicznych. Szczególnie na tych ostatnich stanowią atrakcję samą w sobie i są zawsze bardzo mile oczekiwani w programie przez uczestników imprez poświęconym kuchni regionalnej – Koła Gospodyń Wiejskich, Lokalne Grupy Działania, stowarzyszenia wiejskie czy właściciele gospodarstw agroturystycznych.

Wymienione podmioty stanowią o wyjątkowości, autentyczności, różnorodności i wielokulturowości polskiego dziedzictwa kulinarnego. Gdyby nie tak liczne ich istnienie i funkcjonowanie na terenie całego kraju, to nie można byłoby w ogóle mówić o kuchni regionalnej, która na ogół wywodzi się z pożywienia ludowego. Dziedzictwo kulinarne to zdecydowanie jest lokalność i jego mała skala wytwarzania, a nie produkcja prowadzona na dużą skalę przez zakłady przemysłowe, które uważają, że jak wytwarza się dany produkt żywnościowy przez wiele lat, to jest to już powód, aby mówić o nim, że stanowi o tradycji kulinarnej jego miejsca wytwarzania. Najważniejszym czynnikiem oprócz uprawy lub hodowli surowca, a następnie jego zamiany w tradycyjny produkt żywnościowy lub sporządzenia konkretnej potrawy regionalnej jest sam człowiek, który w swoją pracę wkłada „samego siebie” – czyli potocznie mówiąc „serce”.

Dlatego też to właśnie turystyka kulinarna na obszarach wiejskich w Polsce ma szansę, aby stać się wyróżnikiem naszego kraju na światowym rynku podróży tematycznych. To czy tak się faktycznie stanie, to już zależy od osób zajmujących się promocją turystyczną, którzy pracują na różnych szczeblach gospodarki turystycznej (POT, ROT, LOT oraz

wydziały turystyki w instytucjach publicznych). Potencjał i wszystkie warunki sprzyjające ku temu zdecydowanie już mamy, a bariery, które jeszcze istnieją należy, jak najszybciej zlikwidować. Polskie dziedzictwo kulinarne ma wszystkie predyspozycje, aby móc też w przyszłości być wpisany na światową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Sprzyja temu tradycyjna polska gościnność, która nie ma sobie równych i jest naszym mocnym atutem, który w najbliższej przyszłości może „ubarwić” polską ofertę żywieniową na obszarach wiejskich, stając się rozpoznawalnym i markowym produktem turystycznym przyczyniającym się do rozwoju turystyki kulinarnej.

## Bibliografia

- Adamkowska H., 2008, *Podróże kulinarne. Kuchnia polska. Tradycje, smaki, potrawy*, Wyd. New Media Concept Sp. z o.o., Warszawa
- Barowicz T., 2007, *Polskie kuchnie regionalne*, Wyd. Klub dla Ciebie, Warszawa
- Bartczak M., 2009, *Polska kuchnia regionalna*, Wyd. Publicat, Poznań
- Batyk I. M., Woźniak M., 2017, *Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, „Turystyka”, nr 54 (3), s. 98-111
- Bessière J., 1998, *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*, „Sociologia Ruralis”, Vol. 38, No. 1, s. 21-34
- Byszewska I., Koral J., Priwiezienczew E., 2009, *Bęcały, fafernuchy i szare kluski. Dziedzictwo kulinarne między Bugiem a Narwią*, Wyd. Społeczny Instytut Ekologiczny w Warszawie, Warszawa
- Byszewska I., 2011, *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów*, Wyd. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie, Warszawa
- Czarkowska I., Fiedoruk A., 2012, *Polska kuchnia regionalna*, Wyd. Dragon, Bielsko-Biała
- Czarniecka-Skubina E., 2011, *Wracajmy do korzeni*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 5, s. 8-9
- Drewniak M., 2006, *Przewodnik kulinarny. Polska*, Wyd. Pascal, Bielsko-Biała
- Gawęcki J., Flaczyk E., 2009, *Czynniki kulturowe wpływające na sposób żywienia społeczeństwa*, [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*, Wyd. PWN, Warszawa, s. 166-180
- Gąsiorowski M., Swulińska-Katulska A., 2002, *Dziedzictwo kulinarne szansą polskiej wsi w zjednoczonej Europie*, „Zagadnienie Doradztwa Rolniczego”, nr 1, s. 26-43
- Gąsiorowski M., 2004, *Rzeczpospolita produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych*, [w:] Vinaver K., Jasiński J., *Rzeczpospolita producentów regionalnych. Tereny, Ludzie, Produkty*, nr 4, Białystok-Paryż, s. 51-62
- Głapiak R., 2014, *Historia oraz dziedzictwo kulturowe Dźwiniacza Dolnego i innych miejscowości na Szlaku Ekomuzeum „Hołe”*, Wyd. Agencja Alfa, Dźwiniacz Dolny
- Gołębiowska J., 2015, *Socjologia jedzenia – niezbędne uzupełnienie badań nad turystyką kulinarną*, [w:] Krakowiak B., Stasiak A. (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 43-54
- Gralak K., 2012, *Slow tourism – nowy trend w rozwoju współczesnej turystyki*, [w:] Ozimek I. (red.), *Współczesna turystyka i rekreacja – nowe wyzwania i trendy*, Wyd. SGGW w Warszawie, Warszawa, s. 235-248
- Gralak K., 2013, *Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podlaskim*, [w:] Makala H. (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 57-76
- Jackowska W., 2009, *Polska na słodko. Smak rodzinnych stron*, Wyd. Świat Książki, Warszawa
- Jęczmyk A., Kasprzak K., 2017, *Turystyka kulinarna w świetle koncepcji zrównoważonego rozwoju*, „Polish Journal for Sustainable Development”, vol. 21 (1), s. 7-14
- Jęczmyk A., Tworek N., 2009, *Wpływ produktów regionalnych na atrakcyjność turystyczną obszarów wiejskich*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu”. t. XI, z. 4, s. 129-132



- Kosmaczewska J., 2009, *Żywność naturalna jako atrakcja turystyczna na przykładzie wybranych wiosek tematycznych*, [w:] Dolatowski Z.J., Kołożyn-Krajewska D. (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 94-102
- Kowalczyk A., 2005, *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*, „Turyzm”, nr 15/1-2, s. 163-186
- Kruczek Z., Krauzowicz M., 2016, *Turystyka kulinarna na Podhalu*, „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Turystyka i Rekreacja”, nr 18 (2), s. 17-33
- Lertputtarak S., 2012, *The relationship between destination image, food image, and revisiting Pattaya, Thailand*, „International Journal of Business and Management”, vol. 7 (5), s. 111-122
- Majewski J., 2008, *Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru*, „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, t. 7, Warszawa, s. 127-132
- Momot A., 2017, *Kuchnia śląska we współczesnych poradach kulinarnych*, [w:] Żarski W., Piasecki T. (red.), *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, Wyd. Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe, Wrocław, s. 147-155
- Nowak D., Czarniecka-Skubina E., 2009, *Możliwości wykorzystania tradycyjnej kuchni lokalnej w promocji gospodarstw agroturystycznych regionu warmińsko-mazurskiego*, [w:] Dolatowski Z.J., Kołożyn-Krajewska D. (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 385-398
- 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
- Orłowski D., 2005, *Regionalne potrawy i tradycyjne produkty żywnościowe jako czynnik rozwoju turystyki na obszarach wiejskich*, [w:] Brelik A. (red.), *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, Wyd. Akademia Rolnicza w Szczecinie, Szczecin, s. 229-242
- Orłowski D., 2016, *Edukacja kulinarna w gospodarstwach agroturystycznych*, [w:] Graja-Zwolińska S., Spychała A., Kasprzak K. (red.), *Turystyka wiejska. Zagadnienia przyrodnicze i kulturowe*, t. II. Wyd. Wieś Jutra, Poznań, s. 107-121
- Orłowski D., Woźniczko M., 2006, *Kuchnia jako element tradycji ludowej w turystyce wiejskiej*, [w:] Ditrich B. (red.), *Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego*, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 38-55
- Orłowski D., Woźniczko M., 2015a, *Inicjatywy Lokalnych Grup Działania w Polsce promujące dziedzictwo kulinarne w turystyce wiejskiej*, [w:] Jastrzębski C. (red.), *Turystyka wiejska bez granic*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, Kielce, s.71-85
- Orłowski D., Woźniczko M., 2015b, *Turystyka kulinarna na wiejskim rynku turystycznym*, [w:] Kamińska W. (red.), *Innowacyjność w turystyce wiejskiej a nowe możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich*, „Studia KPZK PAN”, t. CLXIII, Warszawa, s. 121-142
- Orłowski D., Woźniczko M., 2016, *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, <http://www.turystykakulturowa.org> [15.09.2018], s. 60-100
- Orłowski D., Woźniczko M., 2017, *Kulinarne wystawy czasowe w ofercie turystycznej polskich muzeów etnograficznych*, [w:] Orłowski D. (red.), *Przestrzeń turystyki kulturowej*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 321-358
- Ozimek I., Szlachciuk J., Czyż E., 2016, *Rynek produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej i jego rola w kreowaniu produktu turystycznego*, [w:] Balińska A. (red.), *Wyzwania w rozwoju turystyki*, Wyd. SGGW, Warszawa, s. 226-231
- Rolnictwo i gospodarka żywnościowa w Polsce*, 2016, Praca zbiorowa pod red. Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Wyd. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
- Russak G., 2005, *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] Gąsiorowski M. (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Wyd. Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa, s. 61-67
- Snaglewska B., Zahorska I., 1991, *Potrawy staropolskie i regionalne*, Wyd. Spółdzielcze, Warszawa
- Starczewska S., 2016, *Culinary peregrinations as the chance for the socio-economic development of Greece* [in:] Wyrzykowski J., Marak J., Toczek-Werner S. (eds.), *Tourism role in the regional economy*, vol. 6, Wyd. Wyższa Szkoła Handlowa we Wrocławiu, Wrocław, p. 201-213

- Starczewska S., 2017, *Turystyka kulturowa w regionie postindustrialnym na przykładzie województwa śląskiego*, [w:] Borodako K. (red.), *Współczesne oblicza turystyki*, Wyd. Proksenia, Kraków, s. 360-368
- Szymanderska H., 2004, *Kuchnia Polska – potrawy regionalne*, Wyd. Świat Książki, Warszawa
- Śmietana Z., Smoczyński S., Borowski J., 2005, *Produkty rolne, przetwórstwo żywności i gastronomia w aspekcie regionalnego dziedzictwa kulinarnego*, [w:] *Funkcjonowanie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego*, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn, s. 34-62
- Świtała-Trybek D., 2018, *Słodycze odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska*, „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Turystyka i Rekreacja”, nr 21 (1), s. 211-226
- Tarnowska B., 2015, *Polska kuchnia regionalna. Smak tradycji*, Wyd. P.H.W. Fenix, Bełchatów
- Tomaszewska-Bolałek M., 2016, *Po nitce do kłębka, czyli jak osiągnąć wzrost gospodarczy w regionie, wykorzystując turystykę kulinarną*, [w:] *Nowe otwarcie dla turystyki – niematerialne dziedzictwo przemysłowe*, Wyd. Urząd Miejski w Zabrze, Zabrze, s. 101-107
- Tomczyk-Miczka E., 2011, *Dziedzictwo kulinarne elementem tworzenia marki regionu*, [w:] Orłowski D., Wyleżałek J. (red.), *Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 255-275
- Tomczyk-Miczka E., 2017, *Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum*, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula „Turystyka”*, nr 54 (3), s. 90-97
- Woźniak B., 2009, *Regionalna kuchnia polska*, Wyd. Olimp Media, Poznań
- Woźniczko M., Jędrzyak T., Orłowski D., 2015, *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa
- Woźniczko M., Mikuta B., 2005, *Kuchnia regionalna jako składnik oferty żywieniowej w turystyce wiejskiej*. [w:] Brelik A. (red.) *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, Wyd. Akademia Rolnicza w Szczecinie, Szczecin, s. 221-228
- Zieja T., 2002, *Polish Cuisine – Epicurean Travels*, Wyd. Polska Organizacja Turystyczna, Warszawa
- Żarski W., 2012, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, „Rozprawy Komisji Językowej”, t. XXXIX s. 73-86
- Žuromskaitė B., Dačiulytė R., 2015, *Znaczenie programów edukacyjnych dotyczących chleba w popularyzacji turystyki kulinarnej na Litwie*, [w:] Krakowiak B., Stasiak A. (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 273-290
- Żywczyk K., 2013, *Polska kuchnia regionalna*, Wyd. SBM, Warszawa
- [www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12](http://www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12) [www.minrol.gov.pl, 20.09.2018].

## Polish regional cuisines and their place in culinary tourism in rural areas

**Key words:** regional cuisines, culinary heritage, culinary tourism, rural areas, Poland

### Abstract

The study presents the theoretical part concerning Polish regional cuisines as an element of the national culinary heritage. At the beginning, culinary heritage was shown in the light of scientific literature, with particular emphasis on the definition of regional cuisine and the division of the country into culinary regions. Then, the specificity of culinary tourism in rural areas was presented. There was given the definition of this concept of own authorship, as well as the reasons of culinary tourism. In the second part of the work, the results of own research were developed. Next, the analysis of the results of research conducted on the basis of a questionnaire on a group of 500 respondents was discussed. In the summary there were shown conclusions resulting from the research.