

## Dziedzictwo kulinarne Wietnamu Północnego jako atrakcja turystyczna

DOI: <http://dx.doi.org/10.62875/tk.v1i130.1459>

### **Iryna Manczak**

[manczaki@uek.krakow.pl](mailto:manczaki@uek.krakow.pl)

Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie,

Institut Zarządzania w Kolegium Nauk o Zarządzaniu i Jakości

<https://orcid.org/0000-0002-9661-9945>

### **Katarzyna Ciepela**

[ciepiela.kasia@gmail.com](mailto:ciepiela.kasia@gmail.com)

Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego

<https://orcid.org/0000-0001-6145-8451>

#### **Abstrakt**

Dziedzictwo kulinarne jest czynnikiem zachęcającym do podejmowania podróży. W trakcie tego rodzaju wypraw ich uczestnicy degustują potrawy oraz dania regionalne, jak również biorą udział w festiwalach kulinarnych lub innych przedsięwzięciach (m.in. pokazy, warsztaty kulinarne). Atrakcyjnym miejscem recepcji turystycznej podróży kulinarnych jest Azja Południowo-Wschodnia. Głównie jest to podyktowane atrakcyjnością turystyczną regionu. Co więcej, region ten funkcjonuje jako unikatowy tygiel kulturowy. Na przestrzeni dziejów o jego wyjątkowości zadecydowały m.in. takie uwarunkowania jak ukształtowanie terenu, szlaki handlowe, bogata historia oraz spuścizna kolonialna. Uwarunkowania te wpłynęły na ukształtowanie się charakterystycznych tradycji kulinarnych Azji Południowo-Wschodniej. Warto podkreślić, że eksplorowanie dziedzictwa kulinarnego analizowanego regionu traktowane jest jako cel wyprawy turystycznych. Celem artykułu jest zarysowanie dziedzictwa kulinarnego Wietnamu Północnego. Artykuł zakłada zidentyfikowanie wybranych miejsc recepcji turystycznej w tym kraju, które stanowią cel podróży. W tym celu przeanalizowano wybrane tradycje szlaki oraz wydarzenia kulinarne Wietnamu Północnego. W ostatniej części artykułu zwrócono uwagę na *street food* jako atrakcję turystyki kulinarnej badanego regionu geograficznego.

**Słowa kluczowe:** dziedzictwo kulinarne, Azja Południowo-Wschodnia, Wietnam Północny, turystyka kulinarna, *street food*

#### **Wprowadzenie**

Współcześnie o potencjale turystycznym destynacji decydują różnorakie czynniki (m.in. infrastruktura, walory, polityka państwa). Jednym z nich jest także kuchnia oraz tradycje żywieniowe lokalnych społeczności. Wskazane czynniki przesądzają o postrzeganiu miejsc recepcji turystycznych jako unikatowych, jak również są chętnie eksplorowane przez turystów. W literaturze przedmiotu problematyka dziedzictwa kulinarnego nie jest analizowana wyłącznie przez pryzmat historii czy też aspektów związanych z kształtowaniem się tożsamości narodowej, lecz także w połączeniu z kulturą kulinarną oraz rozwojem turystyki w destynacjach [Zocchi i in. 2021; Bardolet-Puigdollers, Fusté-Forné 2023]. Wzrost zainteresowania poznawaniem

smaków oraz praktyk żywieniowych uzasadnia prowadzenie szeroko zakrojonych badań dedykowanych tradycjom kulinarnym. Dziedzictwo kulinarne stanowi także ważny temat uwzględniany w działaniach marketingowych z zakresu kreowania produktów turystycznych [Sgroi 2023]. Tego rodzaju dziedzictwo zaliczane jest do integralnych elementów przybliżających tradycje narodowe. Co więcej, decyduje o unikatowych charakterystykach, które odzwierciedlają tożsamość terytorialną. Ponadto na obszarach wiejskich dziedzictwo kulinarne staje się dodatkową atrakcją [Jęczmyk i in. 2014, s. 103].

Dziedzictwo kulinarne zyskuje na znaczeniu w czasach globalizacji naznaczonej masową konsumpcją. Nadmiar produktów żywnościowych wytwarzanych na skalę przemysłową przyczynia się do wzrostu zainteresowania żywnością wysokiej jakości [Orłowski, Woźniczko 2019, s. 127]. Proces produkcji takiej żywności zakorzeniony jest w działalności lokalnych społeczności. Zdobywanie doświadczeń związanych z poznawaniem tradycji żywieniowych umożliwiają spotkania w ramach turystyki kulinarnej. Ta forma turystyki przybliży smaki oraz tradycje mało znane czy też kultywowane przez lokalne społeczności. Ciekawym kierunkiem turystyki kulturowej są wyjazdy do krajów egzotycznych. Zdaniem Kruczka [2011] do grupy takich krajów kwalifikują się destynacje, które są odległe w wymiarze przestrzennym, jak i kulturowym. Jako przykład kierunków egzotycznych mogą posłużyć kraje Azji Południowo-Wschodniej. W tym regionie geograficznym leży Wietnam, który jest krajem rozciągniętym w kierunku południkowym oraz wyróżniającym się kilkoma strefami klimatycznych, w tym o różnorodnych tradycjach kulinarnych.

### **Założenia i ramy procesu badawczego**

Celem prezentowanych rozważań jest przybliżenie dziedzictwa kulinarnego Wietnamu Północnego. Analizą objęto tradycje kulinarne, które ukształtowały się w wybranym regionie tego kraju, prezentując je z perspektywy kluczowych elementów wpływających na atrakcyjność turystyczną. W ten sposób postanowiono przybliżyć zagadnienia, które dotychczas nie były szerzej przedstawiane w krajowej literaturze przedmiotu czy opracowaniach z zakresu turystyki kulturowej.

W artykule sformułowano następujące pytania badawcze:

- jakie można wskazać kluczowe tradycje kulinarne Wietnamu Północnego?

- jakie aspekty przesądziły o unikatowości dziedzictwa kulinarnego analizowanego regionu?

W ramach realizowanego procesu badawczego zastosowano metodę studium przypadku, krytyczną analizę literatury przedmiotu oraz obserwację uczestniczącą. W ramach ostatniej z metod udało się pozyskać dane pierwotne, które stały się integralnym elementem opracowania wraz z przeprowadzonymi rozważaniami teoretycznymi oraz analizą przykładów z praktyki gospodarczej<sup>1</sup>.

### **Dziedzictwo kulinarne – zagadnienia wprowadzające**

Dziedzictwo kulturowe można zaliczyć grupy wiodących kategorii pojęciowych, które inspirują współczesnych badaczy do podejmowania rozważań aktualnych z punktu widzenia teorii oraz praktyki gospodarczej. Ten termin dotyczy różnorodnych aspektów związanych z aktywnością społeczno-gospodarczą ludzi. Zdaniem Czerwińskiej [2018, s. 38] tego rodzaju dziedzictwo „...jest zasobem materialnych i niematerialnych artefaktów, znaczy to, że przekazywane jest w obrębie pokoleń należących do danej zbiorowości”. Zostało ono włączone w wiele procesów kulturowych, które mają istotny wpływ na kształtowanie się wspólnoty narodowej [Matras 2016] oraz postrzeganie funkcji żywienia w życiu ludzi. Już w dawnych czasach doceniano wyjątkowe produkty żywnościowe i potrawy wyróżniające się szczególnymi właściwościami smakowymi i zdrowotnymi. Należy nadmienić, że pierwsze rękopisy z zebranymi przepisami kulinarnymi pochodzą z Chin. W tym kraju tradycja i sztuka sporządzania potraw pojawiła się już w starożytności [Woźniak, Woźniak 2016]. Zachowanie oraz utrwalenie przekazów odnośnie do kulinariów egzemplifikują dbałość o pamięć o dorobku poprzednich pokoleń.

Kuchnia rozumiana jest jako „charakterystyczny dla danego narodu lub regionu dobór surowców i produktów, sposób przygotowania z nich potraw oraz sposób konsumpcji tych potraw” [Makala 2015, s. 17]. Z kolei dziedzictwo kulinarne można zdefiniować jako „wytwory kultury materialnej i niematerialnej, związane ze sztuką przygotowywania jedzenia, ukształtowane w procesie przemian społeczno-historycznych, znajdujące się pod ochroną prawną z uwagi na wysokie wartości,

---

<sup>1</sup> W 2019 roku jedna z autorek artykułu miała okazję odwiedzić Wietnam Północny w celach zawodowych oraz realizowała projekt Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej pt. „Promocja Zagraniczna”.

mające znaczenie dla tożsamości kulturowej i kultywowane w celu zachowania dla przyszłych pokoleń” [Ochmański 2018, s. 83]. W tym ostatnim ujęciu istotnym aspektem jest ten dotyczący obowiązującego instrumentarium prawnego, które wypracował ustawodawca w celu zachowania wyjątkowych aspektów tożsamości narodu. Dziedzictwo kulinarne dotyczy także „...hodowli zwierząt i roślin, sposobów konserwowania i przechowywania żywności, stosowania naturalnych dodatków itd.” [Świtała-Trybek 2014, s. 29]. Jego charakterystyką wiodącą jest tradycyjna kuchnia, która opisywana jest za pośrednictwem zdrowych, swojskich potraw zachowanych w przepisach przekazywanych z pokolenia w pokolenie [Tymochowicz 2018].

Dziedzictwo kulinarne składa się z elementów, które mają charakter materialny oraz niematerialny. O jego materialnym wymiarze przesądzają następujące charakterystyki [Ochmański 2016, s. 84]:

- produkty lokalne i regionalne stanowiące podstawę żywienia społeczności,
- kultura rolną upraw (m.in. zasady przetwarzania roślin i zwierząt hodowanych w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych lokalnych społeczności),
- przetworzone produkty, które wyróżniają się oryginalnym składem, wyjątkowością surowców lub stosowaną metodą produkcji.

Warto dodać, że lokalne produkty, przygotowywanie dań zgodnie z miejscową tradycją są przykładem wartości bardzo cenionych [Świtała-Trybek 2014, s. 33].

Do elementów niematerialnych dziedzictwa kulinarnego można zaliczyć m.in. [Ochmański 2016, s. 85]:

- techniki przetwórstwa produktów żywnościowych związane z tradycją zakładu produkcyjnego,
- tradycje obrazujące sposoby organizacji społeczności lokalnej oraz kultury pracy, zachowania w czasie wolnym oraz nawyki zakupowe,
- normy związane z kulturą duchową (m.in. kultura pożywienia, zasady *savoir-vivre*).

Generalna tendencja pokazuje, że kuchnia nie jest już tylko elementem wyjazdu, ale czasami staje się jego istotą [Hebda 2012]. Eksplorowanie dziedzictwa kulinarnego wpisuje się w zakres tematyczny turystyki kulinarnej, która jest fenomenem w wymiarze globalnym. O jej niebywałym sukcesie zadecydowały dwa podstawowe składniki – podróże i jedzenie [Orłowski, Woźniczko 2016; Somaz i in., 2016].

Najczęściej turystyka kulinarna obejmuje wyprawy w celu [Bardolet-Puigdollers, Fusté-Forné 2023]:

- spożywania dań i potraw w lokalnych restauracjach,
- udziału festiwalach tematycznych czy też targach żywności,
- odwiedzania gospodarstw i miejsc produkcji żywności,
- udziału w lekcjach lub pokazach gotowania,
- degustacji produktów,
- wizyty na targowiskach miejskich lub w innych miejscach związanych z żywnością.

Ważnym działaniem promującym tradycje kulinarne jest tworzenie szlaków kulinarnych. Najczęściej ich celem jest podtrzymanie i podkreślenie odrębność lokalnych kuchni, tradycji i niezwykłych zwyczajów wytwarzania żywności [Krzyżanowska, Wawrzyniak 2021].

Współcześnie przykładem działań promujących kulinaria są przedsięwzięcia podejmowane przez osoby skupione na organizacji wypraw o określonej tematyce. Zgłoszona uwaga dotyczy tych podróży, w których zagadnienia kulinarne są chętnie eksplorowane podczas zwiedzania atrakcji turystycznych. W opinii Buczkowskiej-Gołąbek [2020] zdeklarowani turyści kulinarni (tzw. *foodies*) podróżują w celu gromadzenia smakowych doznań i wiedzy gastronomicznej. Dla nich kulinaria stanowią cel sam w sobie. *Foodies* mogą być traktowani jako ambasadorzy dziedzictwa kulinarnego, w tym przyczyniają się do jego popularyzowania.

Podsumowując wyżej zaprezentowane rozważania, należy nadmienić, że problematyka dziedzictwa kulinarnego stanowi przykład interesującego poznawczo zagadnienia oraz użytecznego z punktu widzenia potencjalnych podróży turystycznych. Znajduje to odzwierciedlenie w publikacjach naukowych, jak również w konstruowanych programach turystycznych.

### **Wietnam – charakterystyka kraju i jego potencjału turystycznego**

Azja Południowo-Wschodnia składa się z jedenastu krajów rozciągających się od Indii na zachodzie aż po Chiny na wschodzie oraz Australię na południu. W części kontynentalnej regionu znajduje się Mjanma, Tajlandia, Kambodża, Laos, Wietnam i Singapur. Malezja podzielona jest na część kontynentalną oraz wyspową. Archipelag Malajski stanowi ponad 20 tys. wysp i obejmuje Indonezję, Brunei, Filipiny oraz Timor

Wschodni. Przez wieki część kontynentalna była rządzona przez rdzenne dynastie. Okres ten trwał do XIX wieku, kiedy mocarstwa europejskie przejęły kontrolę nad tymi obszarami. Jedynie Tajlandia (ówczesny Siam) utrzymała autonomię [*Encyklopedia Britannica...*]

Krajobraz Azji Południowo-Wschodniej charakteryzuje się takimi elementami ukształtowania terenu jak pasma górskie, równiny i płaskowyże. Wyspy i kontynent, okalają wody zatok, płytkich mórz oraz oceanów. Życiodajne rzeki Mekong, Irawadi, Salwin, Manam (Chao Phraya) czy Rzeka Czerwona, regulowały od wieków cykl życia mieszkańców oraz wpływały na ich upodobania żywieniowe [Chesnaux 1957]. Azja Południowo-Wschodnia charakteryzuje się niesamowitą różnorodnością kulturową. Warto dodać, występuje tutaj tysiąc języków<sup>2</sup>. Szlaki handlowe, migracje ludności, przesuwanie się strefy wpływów politycznych spowodowały powstanie żywego tygla kulturowego. W analizowanym regionie można odnaleźć elementy bliskowschodnie, indyjskie, chińskie czy też europejskie [Gawlikowski 2002]. W ten sposób ukształtowane dziedzictwo kulturowe stanowi niebywale atrakcyjny element oferty turystycznej.

Wietnam znajduje się we wschodniej części Półwyspu Indochińskiego, granicząc od północy z Chinami, a od zachodu z Laosem i Kambodżą (ryc. 1). Kraj ten zajmuje powierzchnię

ok. 332 000 km<sup>2</sup> zamieszkiwaną przez ponad 100 milionów obywateli, co plasuje go piętnastym najliczniejszym krajem na świecie [*Geografia Wietnamu*]. Przeprowadzone reformy gospodarcze<sup>3</sup> przyczyniły się do intensywnego rozwój kraju i wzrostu jego atrakcyjności na arenie międzynarodowej. Wskutek przyjętych rozwiązań zniesiono procedury biurokratyczne oraz wypracowano sprzyjające warunki dla rozwoju gospodarki kraju. Wypracowane instrumenty polityki gospodarczej sprzyjały budowaniu przewagi konkurencyjnej Wietnamu w regionie Azji Południowo-Wschodniej [Thao 2023]. Przywołane zjawiska ekonomiczne przełożyły się bezpośrednio na rozwój sektora turystyki, który został określony przez rząd wietnamski jako jedno z kół napędowych krajowej gospodarki. O rozwoju turystyki w Azji Południowo-Wschodniej zdecydowały także takie uwarunkowania jak rozbudowana siatka międzynarodowych połączeń lotniczych, lokalny transport autobusowy

<sup>2</sup> Przyjmuje się, że na świecie używanych jest około siedmiu tysięcy języków.

<sup>3</sup> Reformy Doi Moi w 1986 roku, z którymi powiązane są inwestycje zagraniczne.



i kolejowy. W konsekwencji było możliwe szybsze przemieszczanie się pomiędzy krajami regionu, co zapoczątkowało rozwój ruchu turystycznego [Shi, Do 2016;



Maneejuk i in. 2022].

Ryc. 1. Mapa Wietnamu

Źródło: <https://www.worldatlas.com/maps/vietnam>

Przed wybuchem pandemii Covid-19 Wietnam był chętnie wizytowany przez turystów podróżujących po Azji Południowo-Wschodniej. W 2018 roku kraj odwiedziło ponad 15 milionów obcokrajowców. Należy dodać, w kolejnym roku objętym analizą liczba ta wyniosła 18 milionów (tab. 1).

Tab. 1. Turystyka przyjazdowa do Wietnamu w latach 2018-2023

Rok	Liczba turystów
2018	15 497 791
2019	18 008 591
2020	3 686 779
2021	3500
2022	3 661 222
2023	12 602 434

Źródło: opracowanie własne na podstawie [Opening of the Vietnam...]

Do 2017 roku sektor turystyki generował 8% PKB, jak również jego znaczenie rosło z roku na rok. W 2019 roku oszacowano, że badany sektor wypracowuje 9,2% PKB [Taking stock... 2019]. Jednak szybki wzrost liczby odwiedzających turystów,

w tym ich koncentracja w największych miastach regionu (Hanoi, Da Nang, Ho Chi Minh, Hue, SaPa), odsłoniły także słabe strony wietnamskiej turystyki. Jako przykłady można wskazać mało rozwiniętą infrastrukturę transportową, brak standaryzacji w działalności branży hotelarskiej i restauracyjnej oraz znikomą dostępność infrastruktury rekreacyjnej [Nguyen 2021]. W celu zaktywizowania turystyki przyjazdowej przyjęto szereg wytycznych, które zakładały rozbudowę infrastruktury czy też podjęcie odpowiednich działań marketingowych. Do grona podmiotów odpowiedzialnych za promocję turystyki przyjazdowej można zaliczyć Ministerstwo Kultury Sportu i Turystyki, Wietnamski Narodowy Urząd Turystyki (VNAT) oraz Centrum Technologii Informacji Turystycznej (TITC). Przywołane instytucje są odpowiedzialne za przygotowanie programów promocyjnych. Warto nadmienić, że w 2021 roku w rankingu dotyczącym Konkurencyjności Turystyki i Podróży (TTDI) Światowego Forum Ekonomicznego, Wietnam zajmował 52. miejsce. W przywołanym zestawieniu wyżej uplasowały się takie kraje Azji Południowo-Wschodniej jak Tajlandia na 36. miejscu oraz Malezja 38. miejsce [*Travel & Tourism...* 2022].

Rygorystyczne zamknięcie kraju związane z pandemią COVID-19 spowodowało zapaść na rynku turystycznym, ale też pozwoliło na ewaluację dotychczasowych działań związanych z rozwojem turystyki. Do promocji kraju w okresie obowiązywania obostrzeń wykorzystano szereg narzędzi jak działania popularyzujące kulturę i kuchnię regionu poprzez wykorzystanie narzędzi dyplomacji kulinarnej i gastrodyplomacji, promocję poprzez sponsorowane filmy na ogólnodostępnych platformach streamingowych czy organizowanie działań promocyjnych w poszczególnych krajach [Quang i in. 2020].

Wietnam szczyci się bogatym dziedzictwem kulturowym, które skutecznie wykorzystuje do rozwoju i promocji turystyki. Jednym z nich jest unikatowa tradycja kulinarna, która stanowi wiodący element budowania wizerunku i marki narodowej na arenie międzynarodowej. Jedzenie w Wietnamie odgrywa bardzo ważną rolę i jest nierozdzielnie związane z historią, tradycją i obrzędami religijnymi. Można uznać, że dziedzictwo kulinarne jest wspaniałym artefaktem, który obejmuje zróżnicowane oraz unikatowe aspekty (m.in. społeczne, kulturowe) [*Making Sense...*]. Niezależnie od tego czy chodzi o przygotowywanie czy o konsumpcję charakterystycznych dla poszczególnych regionów dań Wietnamczycy poświęcają temu dużą część swojego życia. Badanie przeprowadzone w 2017 roku przez Światowe Stowarzyszenie Turystyki Żywnościowej (WFTA) wykazało, że aż 81% gości z zagranicy wyraziło chęć poznania



lokalnej kuchni w trakcie realizacji podróży turystycznej oraz zadeklarowali na ten cel średnio 1/4 swojego budżetu [Seo i in. 2017].

Wietnamski sektor turystyczny cały czas stara się odbudować po pandemii COVID-19, jak również poszukuje nowych kierunków rozwoju. Turystyka kulinarna stanowi jedną z kluczowych form realizacji tego celu. Ponadto obok turystyki morskiej, ekoturystyki jest jednym z priorytetowych kierunków w krajowej strategii turystyki obowiązującej do 2030 roku [*Vietnam tourism...*]. Kierunki rozwoju turystyki kulinarnej w Wietnamie można podzielić na formy popularne wśród mieszkańców kraju oraz te, które cieszą się uznaniem wśród turystów zagranicznych. Warto dodać, że w ostatnim czasie analizowany kraj odwiedziło więcej gości. W 2023 roku podczas obchodów święta TET<sup>4</sup> odnotowano 13 milionów turystów [*Big wave...*]. Wynik ten stanowi rekord w porównaniu z poprzednimi edycjami tego wydarzenia. Należy nadmienić, że do jego uczestników kierowane są działania promocyjne powiązane z aspektami kulinarnymi. W 2023 roku Centrum Technologii Informacji Turystycznej (TITC) wraz z Nestle przygotowało projekt „Różnorodność surowców, gotowanie milionów wietnamskich potraw”, który miał na celu zbudowanie mapy charakterystycznych przepisów kulinarnych znanych w 63. prowincjach i miastach Wietnamu [*VNAT will...*]. Projekt ten zakładał także udostępnienie aplikacji mobilnej w wersji angielskojęzycznej o wietnamskich kulinariach.

Ciekawym przykładem są festiwale kulinarne jak „Gloryfikacja kultury kuchni wietnamskiej w Ho Chi Minh”<sup>5</sup>. Towarzyszą mu pokazy gotowania, wydarzenia prezentujące tradycje kulinarne oraz produkty regionalne. Festiwal Kulinarny w Quang Tri pod hasłem „Dusza narodu – smak ojczyzny” stanowi przykład wydarzenia towarzyszącego obchodom Dnia Wyzwolenia Prowincji Quang Tri, Dnia Zjednoczenia i Międzynarodowego Święta Pracy. Festiwal ten skupia się na promowaniu wybranych regionów kulinarnych w Wietnamie. Program festiwalowy obejmuje targi żywności, pokazy gotowania prowadzone przez szefów kuchni z najlepszych restauracji w każdym regionie [*Opening of the...*]. Do grupy rozpoznawalnych międzynarodowych festiwali można zaliczyć takie jak Festiwal Żywności Quang Nam, Festiwal Ryżu Hau Giang, Festiwal Owoców Południa w Ho Chi Minh czy też Festiwal Kawy Buon Ma Thuot [*Vietnam tourism...*]. Charakterystyczne dla wyróżnionych wydarzeń jest to, że ich organizacją zajmują się władze prowincji,

<sup>4</sup> Wietnamski Nowy Rok oparty jest na chińskim kalendarzu i przypada w styczniu lub lutym.

<sup>5</sup> Wydarzenie organizowane z okazji Światowego Dnia Szefów Kuchni.

jednak ich myślą przewodnią jest popularyzacja kuchni i dziedzictwa kulturowego danego regionu.

Warto dodać, że wietnamskie osiągnięcia gastronomiczne zostały również docenione w przewodniku Michelin. W 2023 roku trzy restauracje z Hanoi i jedna z Ho Chi Minh zostały wyróżnione jedną gwiazdką Michelin, a 29 restauracji zostało odznaczonych Bib Gourmada [*Inside 4...*]. Od 2018 roku działa Stowarzyszenie Kultury Kuchni Wietnamu (VCCA), które zajmuje się m.in. promocją kuchni wietnamskiej w kraju i za granicą poprzez certyfikację charakterystycznych dla danego regionu dań oraz realizowanie projektu „Budowanie i rozwój wietnamskiej kultury kulinarnej w markę narodową na lata 2022-2024” [*Culinary delights...*].

Kuchnię wietnamską można podzielić na następujące regiony: północny, środkowego oraz południowy. W pierwszym wyróżnionym regionie tradycja kulinarna narodziła się ponad 2000 lat temu w delcie Rzeki Czerwonej. Ryby słodkowodne, skorupiaki i mięczaki (m.in. krewetki, kalmary, kraby, małże) są szeroko używane w kuchni. Mięso (m.in. wieprzowina, wołowina, drób) zostało wprowadzone wraz z rozwojem działalności w ramach szlaków handlowych. Należy dodać, że w północnej części kraju chłodniejszy klimat utrudnia produkcję, co w konsekwencji przekłada się na dostępność przypraw. Z tego powodu przygotowywane potrawy są często mniej ostre niż w innych regionach [Chesneaux 1957]. Do typowych dań kuchni północnej zaliczane są takie potrawy jak zupa *phở*, *banh cuon*<sup>6</sup> oraz *bun cha*<sup>7</sup>. Wymienione potrawy wpisują się w tradycje kulinarne Hanoi. Kuchnia północnego Wietnamu znana jest także z charakterystycznych dań przyrządzanych przez mniejszość etniczną zamieszkującą region miasta Sapa i najwyższego szczytu Indochin Fansipan. Od 2018 roku 12 grudnia obchodzony jest jako Dzień Phở, którego celem jest uhonorowanie kuchni wietnamskiej zarówno w kraju, jak i za granicą.

Kuchnia Wietnamu Środkowego opiera się na tradycjach kuchni królewskiej miasta Hue oraz kuchni lokalnej regionu. Co ważne, obfitość przypraw uprawianych w górzystym terenie tej części kraju sprawia, że wśród kluczowych tradycji kulinarnych wyróżniają się pikantne potrawy. Ponadto prowincje regionu słyną z sosów rybnych

<sup>6</sup> Zupa ta spożywana jest w trakcie śniadania. Danie stanowi przykład esencjonalnego wywaru mięsnego z makaronem ryżowym i ziołami.

<sup>7</sup> Danie spożywane jest w porze obiadowej. Zupa zawiera grillowaną wieprzowinę z makaronem ryżowym oraz słodko-kwaśny sos z dodatkiem ziół.

takich jak pasta z kwaśnych krewetek czy różnego rodzaju past z owoców morza [Chesneaux 1957].

Ciepła pogoda i żyzna gleba Wietnamu Południowego stwarzają idealne warunki do uprawy owoców, warzyw i hodowli zwierząt. W związku z tym potrawy w tej części kraju są bardzo aromatyczne, z dodatkiem czosnku, szalotki i świeżych ziół. Rozległe linie brzegowe sprawiają, że owoce morza są naturalnym pożywieniem mieszkańców południowego regionu [Chesneaux 1957].

### **Kulinarium Wietnamu Północnego**

Zgodnie z definicją słownikową kulinaria definiowane są jako wszystko, co jest związane z przyrządzaniem i gotowaniem potraw. Termin ten oznacza także potrawy będące wytworem sztuki kulinarnej [*Słownik języka...*]. W dalszej części rozważań przedstawiono zagadnienia, które pozwalają przybliżyć proces przyrządzania oraz serwowania wybranych potraw charakterystycznych dla Wietnamu Północnego. Niewątpliwie podróże turystyczne do analizowanego kraju koncentrują się na poznawaniu różnych aspektów życia lokalnych społeczności i wytworów historycznych, w tym tradycji kulinarnych. Ponadto w te wyprawy wpisują się zjawisko konfrontacji kultur. Uczestnicy ruchu turystycznego mogą „poznać to, co obce i nowe, ale także przez samo intensywne zanurzenie w obcym żywiole i intensywną obserwację innego środowiska życia niejako od środka uczyć się zrozumienia i szacunku dla odmiennego pojmowania świata czy sposobu życia, tolerancji dla potrzeb kulturowych i religijnych lub obyczajów imigrantów we własnych krajach” [Kruczek 2011]. Pozostając w zgodzie z przywołanym stanowiskiem można uznać, że przywołany proces kulturowy przebiega także poprzez kontakt z tradycjami kulinarnymi Wietnamu Północnego.

Wietnam Północny jest najbardziej zróżnicowanym regionem geograficznym w analizowanym kraju, który przecinany jest deltą Rzeki Czerwonej i Rzeki Czarnej<sup>8</sup> (ryc. 2). Na północy region sąsiaduje z Chinami, z kolei na zachodzie z Laosem. Historyczne kontakty z Chinami oraz zjawisko sinizacji<sup>9</sup> miały bezpośredni wpływ na kształtowanie się kultury Wietnamu Północnego. Wpływy te są widoczne w różnorodnych dziedzinach życia społeczno-gospodarczego Hanoi (m.in. język,

<sup>8</sup> W tym regionie znajduje się najwyższy szczyt Indochin – Fansipan mierzący 3137 m n.p.m.

<sup>9</sup> Proces ten obejmuje zjawiska, które zakładają przyswajanie lub narzucanie języka lub kultury chińskiej.

architektura, tradycje kulinarne, zwyczaje). Wraz z przybyciem ludności chińskiej pojawił się konfucjanizm oraz zaczęto używać pisma chińskiego. Zasady funkcjonowania administracji państwowej były wzorowane na chińskich regułach [Chesneaux 1957]. W kuchni pojawił się makaron pszenny oraz ciemny sos sojowy. Ponadto upowszechniły się sposoby przyrządzania posiłku poprzez smażenie w głębokim tłuszczu czy też smażenie *stir-fry*. Współcześnie wymienione techniki kulinarne stanowią fundamenty kuchni wietnamskiej. Zakorzenie się tego rodzaju technik przebiegało na zasadzie asymilacji niż narzucania wzorców. Wraz z podbojami kolonialnymi na obszarze współczesnego Wietnamu pojawili się kupcy a wraz z nimi misjonarze, którzy przywieźli także nowe dania i zwyczaje [Chesneaux 1957].



Ryc. 2. Mapa północnych prowincji Wietnamu

Źródło: <https://www.mappr.co/counties/vietnam-provinces-map/>

Ciekawym zjawiskiem są także wpływy francuskie, które także są obecne w kuchni wietnamskiej. Tego rodzaju zmiany nastąpiły w wyniku powstania Indochin, które przejawiały się poprzez wprowadzenie elementów kultury francuskiej do tradycji kulinarnych Wietnamu. Co ważne, Francuzi spopularyzowali tradycje kawiarniane (m.in. poprzez przywiezione sadzonki kawowca). Wietnamczycy, dzięki wpływom francuskim, odkryli kawę jak również lodziarnie. Francuscy szefowie kuchni gotowali dania, które ze względu na ograniczoną dostępność składników były dopasowywane do tradycji lokalnych. Należy dodać, że taki wyrób jak bagietka szybko zagościł na stołach mieszkańców kraju.

W świetle dotychczas zgłoszonych uwag można uznać, że jedzenie w tym przypadku jest zwierciadłem różnorodnych zjawisk społeczno-historycznych. Kuchnia Wietnamu Północnego jest fascynującym połączeniem smaków, tradycji i lokalnych składników. Omawiany region czerpie inspiracje z chińskiej i francuskiej kuchni, co wpływa na unikalny charakter serwowanych potraw.

W Wietnamie Północnym można wyróżnić kilka lokalnych szlaków kulinarnych: Hanoi – Szlak Street Food, Sapa – Szlak Etnicznych Smaków oraz Zatoka Halong – Szlak Świeżych Owoców Morza. Hanoi jest jednym z największym wietnamskich miast, które stanowi przykład mieszanki wielu wpływów kulturowych oraz pomnikiem historii w skali regionu. Jego najbardziej popularny szlak kulinarny wiedzie przez ulice zabytkowej dzielnicy (Old Quarter). Co istotne, w historycznym centrum handlu i rzemiosła zachował się tradycyjny układ urbanistyczny. W tej części Hanoi można spróbować lokalnych dań takich jak zupa *phở* (ryc. 3). Zupa ta jest przykładem najbardziej rozpoznawalnego dania kuchni wietnamskiej, które wywodzi się z regionu północnego. Przyjmuje się, że istnieją dwa prawdopodobne miejsca powstania tej zupy. Jedno z nich znajduje się w Hanoi, z kolei drugie oddalone jest od stolicy 80 km. Jest nim miasto Nam Dinh położone w delcie Rzeki Czerwonej. Historia zupy *phở* rozpoczyna się w XIX wieku w czasach kolonializmu francuskiego. W tym okresie dynamicznie rozwijała się hodowla bydła. W konsekwencji na rynku pojawiały się duże ilości kości, które były przez mniejszość chińską i lokalną ludność wykorzystywane do gotowania aromatycznych bulionów z dodatkiem płaskiego makaronu ryżowego, cienkich plastrów wołowiny, szalotki i kolendry. Można doszukiwać się też wpływów chińskich w powstaniu zupy *phở*, która miała wzorować się na kantońskim wywarze *ngau yuk phan* czy też na francuskiej zupie *beef pot-au-feu* [Chesneaux 1957].





Ryc. 3. Zupa *phở*

Źródło: <https://tourism.hanoi.gov.vn/cuisine/what-to-eat/pho-ha-noi.html>

Kolejnym daniem charakterystycznym serwowanym w Hanoi jest *bun cha* (ryc. 4). Danie to składa się z makaronu ryżowego z dodatkiem sosu rybnego, czosnku, chili i octu ryżowego. Potrawa podawana jest z grillowanymi kotlecikami wieprzowymi. *Bun cha* serwowane jest w chłodniejszych miesiącach. Można to wyjaśnić teorią pięciu elementów, gdyż zimny makaron i warzywa balansują z rozgrzewającym mięsem. Należy nadmienić, że dużą popularność zyskało to danie podczas wizyty w Hanoi prezydenta Baracka Obamy, który spotkał się z szefem kuchni Anthony Bourdainem i w jednej ze znanych rodzinnych restauracji jedli to danie<sup>10</sup> [The story...].

Ryc. 4. Danie *bun cha*

Źródło: <https://vietnamtravel.com/bun-cha/>

Z Hanoi wywodzi się również *pho cuon* (*pho rolls*) (ryc. 5). Danie składa się z zawiniętych w makaron ryżowy warzyw, cienkich plasterków wołowiny, szalotki i kolendry. Popularnym deserem jest *bánh trôi*. Są to małe gotowane kuleczki z ciasta ryżowego wypełnione cukrem palmowym oraz posypane ziarnami sezamu. W 1946 roku Hanoi mierzyło się z brakami dostaw mleka spowodowanymi wybuchem I wojny indochińskiej. Barman luksusowego hotelu Grand Métropole Nguyen Giang poszukiwał alternatywy dla mleka w celu przyrządzenia *caffe au late* oraz odkrył, że idealnie sprawdzi się żółtko jaja, które po spienieniu tworzy żółtą, kremową piankę. W ten sposób powstała wietnamska kawa jajeczna *cà phê trứng* (ryc. 6), która jest

<sup>10</sup> W 2016 roku Anthony Bourdain realizował program kulinarny CNN – Parts Unknown. Spotkanie z prezydentem USA odbyło się w małej lokalnej restauracji w dzielnicy francuskiej.



jedną z najbardziej rozpoznawalnych kaw w skali kraju, w szczególności w Hanoi<sup>11</sup> [Egg coffee...].



Ryc. 5. Danie *pho rolls*

Źródło: <https://vinpearl.com/en/pho-rolls>



Ryc. 6. Kawa *cà phê trứng*

Źródło: <https://vinwonders.com/en/news/egg-coffee-ca-phe-trung-a-drink-that-has-the-authentic-taste-of-vietnam/>

Wietnam Północny zamieszkiwany jest przez mniejszości etniczne takie jak Hmong, Dao, Tay, Nung, Tai, Thai, Phu La na górskich obszarach masywu Truong Son. Wyróżnione społeczności etniczne kultywują unikalne tradycje, które znajdują swoje odzwierciedlenia w strojach, językach i praktykach religijnych. Głównym miejscem występowania mniejszości jest region miasta Sapa. W tym mieście można spróbować lokalnych potraw, odwiedzić targi oraz uczestniczyć w licznych festiwalach. Do grupy

---

<sup>11</sup> Napój przygotowywany jest również z dodatkiem mleka skondensowanego, sera żółtego i masła. Jego bazą są ziarna kawy z odmian robusta. Mleko skondensowane zostało przywiezione z Francji podczas I wojny światowej i zyskało wielką popularność w Wietnamie.

charakterystycznych potraw tego regionu zaliczają się takie jak kolorowy kleisty ryż przygotowywany w bambusowych tubach<sup>12</sup>, *thang co* – zupa z koniny charakterystyczna dla mniejszości Hmong (ryc. 7). Danie to jest długo gotowane w szerokich rondlach. Jest to wywar z mięsa konia wraz z przyprawami i charakterystycznymi dla tego regionu ziołami. Ciekawym daniem jest siedmiokolorowy kleisty ryż barwiony liśćmi *xoi bay mau* (ryc. 8) czy też *sapa cap nach* (pieczona w całości nad ogniskiem świnia) [*Exciting ...*]. W 2005 roku rozpoczęto hodowlę pstrąga tęczowego w regionie Lao Cai. Odpowiednia temperatura powietrza, zimna woda w rzekach okazały się idealnym miejscem do życia, jak również wpisała się w nową tradycję kulinarną tego regionu [*Sapa...*].



Ryc. 7. Zupa *thang co*

Źródło: <https://dulichsapa.org.vn/am-thuc/thang-co-sapa/>



Ryc. 8. Danie *xoi bay mau*

Źródło: <https://dulichdaiviet.com/cam-nang/xoi-bay-mau-cau-vong-7-sac-cua-am-thuc-sa-pa.html>

<sup>12</sup> Pierwotnie służyły do transportu podczas długich wędrówek.

Zatoka Halong słynie z malowniczych krajobrazów skalistych formacji, zatok, jaskiń i wysp. Jest jednym z najbardziej znanych miejsc turystycznych w Wietnamie, jak również znajduje się na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO. Region ten znany jest z ryb, krewetek, kalmarów, ostryg i małż. W zatoce Halong organizowane są jednodniowe

i kilkudniowe rejsy statkami, które stanowią doskonałą okazję do zapoznania się z lokalnymi daniami. Region zatoki i delty Rzeki Czerwonej są kolebką sosu rybnego, który dodaje się do większości dań kuchni wietnamskiej. Do najbardziej popularnych dań można zaliczyć m.in. [*What to eat...*]:

- *cha ca*, grillowana ryba podawana z makaronem ryżowym, świeżymi ziołami i orzeszkami ziemnymi;
- *hai san nuoc nam*, owoce morza gotowane w sosie rybnym, często z dodatkiem przypraw, czosnku, imbiru i chili, podawane z białym ryżem i warzywami;
- *ca moi chien* (ryc. 9) tzn. smażone małe rybki zatoki Tonkińskiej często podawane z solą pieprzową i limonką.



Ryc. 9. Danie *ca moi chien*

Źródło: <https://thegioiamthuc.com/ca-moi-hung-yen/>

Sto kilometrów na południe od Hanoi położony jest z malowniczym parkiem narodowym Cúc Phương, poprzecinany odnogami Rzeki Czerwonej, jaskiniami i francuską cytadelą<sup>13</sup>. W okolicach Ninh Binh można skosztować tradycyjne dania wiejskie takie jak *com chay* (ryż prażony), *yen sao* (gniazda jaskółcze) (ryc. 10) oraz dania z ryżu i warzyw uprawianych przez lokalnych rolników. Region ten słynie

<sup>13</sup> Obiekt wykorzystywano w celu sprawowania kontroli w Zatoce Tonkijskiej w czasach kolonialnych.

również z pierwszych plantacji kawy. W 1857 roku francuscy misjonarze przywieźli pierwsze sadzonki kawowca odmiany arabika, które były uprawiane przy kościołach misyjnych<sup>14</sup> [*Vietnamese...*].



Ryc. 10. Zupa z gniazd jaskółczych

Źródło: <http://yensaokhanhdan.vn/nen-an-to-yen-sao-mot-tuan-may-lan.html>

Podsumowując, można stwierdzić, że dziedzictwo kulinarne Wietnamu Północnego należy traktować w kategorii atrakcji turystycznej. Jego eksplorowanie przez uczestników wypraw turystycznych stanowi doskonałą okazję zgłębiania tradycji lokalnych społeczności, jak również wpisuje się w zakres przedmiotowy turystyki kulturowej.

### **Street food jako atrakcja turystyki kulinarnej Wietnamu Północnego**

W ramach prowadzonych rozważań należy nawiązać do problematyki *street food*, tj. jedzenia ulicznego. Zdaniem Światył-Trybek [2015, s. 55] „uliczne jedzenie jest wszechobecne, stanowi przejaw kultury, występowało dużo wcześniej niż restauracje”. Tego rodzaju jedzenie jest integralną składową dziedzictwa kulturowego krajów Azji Południowo-Wschodniej. W związku z tym zasługuje na miano atrakcji turystycznej eksplorowanej podczas wypraw kulturowych. W świetle zgłoszonych uwag można przyjąć, że spożywanie dań serwowanych poza lokalami gastronomicznymi przyczynia się do kreowania wyjątkowych doświadczeń w autentycznym środowisku oraz umożliwia nawiązanie relacji z przedstawicielami lokalnych społeczności. Co istotne, w ostatnich dekadach percepcja jedzenia ulicznego uległa znaczącej zmianie. Analizowana praktyka żywieniowa była uważana za niebezpieczną ze względów

<sup>14</sup> Produkcja kawy rozwinęła się i przeniesiono jej uprawy na zbocza Gór Annamskich. Na tych obszarach uprawia się głównie odmianę robusta, która zawiera dwa razy więcej kofeiny niż odmiana arabika. Wraz ze wzrostem popularności kawy, nastąpiła modyfikacja przywiezionego przez Francuzów *french press* do parzenia zmielonej kawy. Nie jest dokładnie znane miejsce powstania metalowego nakładanego na filiżankę filtra o nazwie *phin*. Poprzez swoją łatwą dostępność oraz niską cenę stanowi podstawowy przyrząd do parzenia kawy w Wietnamie.



zdrowotnych (m.in. wątpliwości związane z pochodzeniem oraz przechowywaniem produktów żywnościowych), jednak stała się jedną z ważniejszych atrakcji turystycznych [Światała-Trybek 2015, s. 55]. W literaturze przedmiotu uliczne jedzenie postrzega się przez pryzmat zachowania lokalnych smaków oraz przepisów w celu zachowania tożsamości kulturowej [Fusté-Forné, 2019].

Jedzenie uliczne w Azji Południowo-Wschodniej jest bardzo popularne oraz traktowane jako nieodłączny element podróży turystycznych (ryc.11). W analizowanym regionie geograficznym tego rodzaju praktykom związanym ze spożywaniem posiłków niewątpliwie sprzyjają takie uwarunkowania jak ciepły klimat [Chesneaux 1957] oraz tradycje mocno zakorzenione w lokalnych społecznościach. Kultura Wietnamu ma charakter kolektywistyczny. Cecha ta determinuje zachowania społeczne Wietnamczyków oraz ich sposoby spędzania czasu wolnego, jak również gromadzenia się przy wspólnym stole [Lister, Pohl, 2014]. Tradycyjnie posiłki spożywało się w domach. Jednak jedną z form aktywizacji lokalnych społeczności było otwieranie punktów sprzedaży rozstawionych przy drogach (ryc. 12). Kultura spożywania posiłków poza domem w gronie najbliższej rodziny przyczyniła się do rozwoju małych punktów gastronomicznych, które najczęściej znajdują się na chodnikach, ulicach czy w parkach. W tych miejscach nie tylko konsumowano serwowane posiłki, ale spotykali się także członkowie danej rodziny. Niska cena, łatwa dostępność i świeżość produktów sprzyjają spożywaniu posiłków w przestrzeni publicznej.



Ryc. 11. *Street food* w Hanoi

Źródło: <https://www.saveur.com/guide-to-vietnamese-street-food/>

Skutkiem migracji ludności jest mieszanie się smaków, aromatów i tworzenie nowych oryginalnych dań charakterystycznych dla wybranych ulic, dzielnic czy też miast [*Making Sense...*]. Wyprawy turystyczne do Wietnamu Północnego koncentrują się także na kosztowaniu jedzenia ulicznego, które stanowi jego atrakcję turystyczną. Ponadto można uznać, że zrozumienie wietnamskich tradycji kulinarnych opiera się na uczestnictwie w lokalnych praktykach żywieniowych poprzez spożywanie posiłków na ulicy.



Ryc. 12. Przygotowywanie posiłku na ulicy w Hanoi

Źródło: <https://localvietnam.com/blog/street-food-in-hanoi/>

Wietnam Północny oferuje bogactwo smaków, aromatów i tradycyjnych potraw, które są dostępne na ulicach miast oraz lokalnych targach. Należy podkreślić, że głównymi odbiorcami jedzenia ulicznego są lokalni mieszkańcy. Fakt ten może być nie tylko gwarantem jakości i autentyczności serwowanych dań, ale także punktem wyjścia do aranżowania sytuacji sprzyjających nawiązywaniu kontaktów pomiędzy lokalną ludnością a turystami.

## Zakończenie

Wietnam jest krajem, który pozwala eksplorować kwintesencję azjatyckości oraz zaliczany jest do grona popularnych miejsc recepcji turystycznej w Azji Południowo-Wschodniej. Niewątpliwie jego ważną atrakcją turystyczną pozostaje dziedzictwo kulinarne. W przeprowadzonych rozważaniach podjęto próbę zarysowania kluczowych zjawisk, które pozwalają przedstawić tradycje kulinarne Wietnamu Północnego. Omówione zagadnienia wskazują na wieloaspektowość analizowanej problematyki, w tym wymagają odwołania się nie tylko do wydarzeń historycznych, ale także tych



najnowszych (m.in. pandemia Covid-19), które wywarły wpływ na rozwój turystyki przyjazdowej do Wietnamu. Warto dodać, że Wietnam Północny jest przykładem zróżnicowanej krainy geograficznej. Fakt ten miał swój udział w procesie kształtowania się jego tradycji kulinarnych.

Z przeprowadzonych rozważań wynika, że dziedzictwo kulinarne Wietnamu Północnego wyróżnia się bogactwem potraw oraz wydarzeń, które są także związane z aspektem kulinarnym (m.in. festiwale, święta religijne). Interakcje turystów w związku z poznawaniem jego tajemnic stanowi przykład konfrontacji kultur, zwłaszcza w przypadku turystów przybywających z innych kontynentów. Atrakcyjnym sposobem poznawania kultury oraz dziedzictwa Wietnamu Północnego jest odkrywanie jego smaków oraz potraw charakterystycznych w wybranych miejscowościach. Dania kuchni wietnamskiej przyrządzane są z produktów lokalnych oraz nawiązują do wielopokoleniowych tradycji. Ich degustowanie należy uznać za doskonałą okazję poznawania autentycznych praktyk żywieniowych, które stanowią ważny element tożsamości narodowej.

W Wietnamie Północnym można wyróżnić także atrakcyjne szlaki kulinarne, które jednak funkcjonują jako sieci otwarte. Zatem przynależność do sieci wynika z faktu lokalizacji w danym miejscu. Z kolei powiązania pomiędzy aktorami (m.in. miejscowości, wytwórcy usług gastronomicznych) mają charakter nieformalny i społeczny [Maciąg 2015]. Do zwiększenia ich rozpoznawalności mogą przyczynić się działania związane z opracowaniem systemu identyfikacji wizualnej, w tym podejmowaniem przedsięwzięć z zakresu zarządzania produktami turystycznymi (m.in. za pośrednictwem lokalnych lub regionalnych organizacji turystycznych).

Wpływy chińskie oraz francuskie są ciągle widoczne w tradycjach kulinarnych Wietnamu Północnego. Warto dodać, że wietnamska kultura żywieniowa opiera się na spożywaniu posiłków poza domem. Niniejsza praktyka przyczyniła się do rozwoju małej gastronomii. Jej przykładem są liczne punkty gastronomiczne zlokalizowane w przestrzeni publicznej (m.in. na chodnikach, ulicach, w parkach). Rozwój tego rodzaju działalności usługowej uzasadniają takie czynniki jak atrakcyjna cena, dostępność i świeżość produktów spożywczych. Ponadto można uznać, że spożywanie dań kuchni wietnamskiej dostępnych na ulicach miast stanowi doskonałą okazję nie tylko do poznawania smaków, ale także nawiązania relacji z lokalną społecznością.

## **Bibliografia**

- Bardolet-Puigdollers M., Fusté-Forné F. A., 2023, *Sustainable Future for Food Tourism: Promoting the Territory through Cooking Classes*, „Gastronomy”, no. 1, s. 32-43. DOI: 10.3390/gastronomy1010004
- Buczowska-Gołabek K., 2020, *Kulnaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej*, „Turystyka Kulturowa”, nr 6, s. 221-235, [on-line:] <http://turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk/article/view/1227/1034>, data pobrania: 29.01.2025
- Chesneaux J., 1957, *Wietnam*, PWN, Warszawa
- Czerwińska K., 2018, *Przepakować dziedzictwo: przeszłość jako projekcja rzeczywistości – przypadki śląskie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice.
- Fusté-Forné F., 2019, *Street food and tourism: an approach to Polish identify through culinary heritage*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 2 (24), s. 17-28
- Gawlikowski K., 2002, *Azja Południowo-Wschodnia jako region historyczno-kulturowy*, „Azja-Pacyfik”, nr 2, s. 9-32
- Hebda A., 2012, *Warszawskie podróże kulinarne. Komunikacja podróży kulinarnych w materiałach reklamowych i recenzjach kulinarnych*, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, s. 5-15, [on-line:] <http://turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk/article/view/51>, data pobrania: 29.01.2025
- Kruczek Z., 2011, *Egzotyczna turystyka kulturowa*, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, [http://www.turystykakulturowa.org/pdf/2011\\_02\\_01.pdf](http://www.turystykakulturowa.org/pdf/2011_02_01.pdf), data pobrania: 29.01.2025
- Krzyżanowska K., Wawrzyniak S., 2021, *Motywy wyboru szlaków kulinarnych zrzeszonych w konsorcjum „Polskie Szlaki Kulinarne” i ich rozpoznawalność wśród turystów*, „Turystyka i Rozwój Regionalny”, nr 15, s. 81-91. DOI: 10.22630/TIRR.2021.15.8
- Lister T., Pohl A., 2014, *Real Vietnamese Cooking, Homestyle Recipes from Hanoi to Ho Chi Minh*, Hardie Grant Books, London
- Maciąg J., 2015, *Jakość sieciowego produktu turystycznego – definiowanie, wymiary i cechy jakości*, „Studia Ekonomiczne/Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach”, nr 215, s. 40-56
- Makala H., 2015, *Tradycje w kuchni polskiej jako atrakcja dla turystów*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 1 (15), s. 17-27
- Maneejuk P., Yamaka W., Srichaikul W., 2022, *Tourism Development and Economic Growth in Southeast Asian Countries under the Presence of Structural Break: Panel Kink with GME Estimator*, „Mathematics”, vol. 10 (5), 723. DOI: 10.3390/math10050723
- Matras A., 2016, *Performowanie polskiego smaku: kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo kulturowe*, „Nowa Biblioteka. Usługi, Technologie Informacyjne i Media”, nr 3 (22), s. 105-114
- Nguyen Q. H., 2021, *Impact of Investment in Tourism Infrastructure Development on Attracting International Visitors: A Nonlinear Panel ARDL Approach Using Vietnam's Data*, „Economies”, vol. 9 (3), 131. DOI:10.3390/economies9030131
- 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
- Okumus B. 2021, *Food tourism research: A perspective article*, „Tourism Review”, vol. 76, s. 38-42. DOI: 10.1108/TR-11-2019-0450
- Orłowski D., Woźniczko M., 2016, *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 60-100, [on-line:] <http://turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk/article/view/764/691>, data pobrania: 26.01.2025

- Park E., Widyanta A., 2022, *Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination*, „Tourism Management Perspectives”, vol. 100964. 42. DOI: 10.1016/j.tmp.2022.100964
- Sgroi F., 2023, *Sustainability and culinary traditions? Understand the role of historical markets in the development of agri-food and local gastronomy from the perspective of behavioral economics*, „International Journal of Gastronomy and Food Science”, vol. 34, 100809. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100809
- Seo S., Yun N., Kim O. Y., 2017, *Destination food image and intention to eat destination foods: A view from Korea*, „Current Issues in Tourism”, vol. 20 (2), s. 135-156. DOI:10.1080/13683500.2014.934210
- Shih W., Do N., 2016, *Impact of Tourism on Long-Run Economic Growth of Vietnam*. „Modern Economy”, vol. 7 (6), s. 371-376. DOI: 10.4236/me.2016.73040
- Somaz U., Akmeshe H., Gunes E., Aras S., 2016, *Gastronomy in Tourism*, „Procedia Economics and Finance”, no. 39, s. 725-730. DOI: 10.1016/S2212-5671(16)30286-6
- Świtła-Trybek D., 2014, *Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, nr 14, s. 28-48
- Świtła-Trybek D., 2015, *Kulinaria w przestrzeni miasta: nowe trendy, nowe potrzeby mieszkańców*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, nr 15, s. 48-64
- Thao H. T. P., 2023, *Tourism policy in Vietnam: an evaluation using the difference-in-differences model*, „Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events”. DOI: 10.1080/19407963.2023.2273558
- Tymochowicz M., 2018, *Potrwa tradycyjna – czyli jaka? Próba zdefiniowania zakresu znaczeniowego pojęcia*, [w:] *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*, J. Adamowski, M. Tymochowicz (red.), Muzeum Lubelskie w Lublinie, Lublin, s. 18-29.
- Woźniak L., Woźniak M., 2016, *Wiedza tradycyjna i lokalna w kreowaniu ekoinnowacji w gospodarce żywnościowej*, „Ekonomia XXI Wieku”, nr 4 (12), s. 57-67
- Zocchi D. M., Fontefrancesco M. F., Corvo P., Pieroni A., 2021, *Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems*, „Sustainability”, vol. 13 (17), 9510. DOI: 10.3390/su13179510
- Quang T. D., Tran T. C., Tran V. H., Nguyen T. T., Nguyen T. T., 2022, *Is Vietnam ready to welcome tourists back? Assessing COVID-19's economic impact and the Vietnamese tourism industry's response to the pandemic*, „Current Issues in Tourism”, vol. 25 (4), s. 1-19. DOI: 10.1080/13683500.2020.1860916

### Źródła internetowe

- Big wave of visitors flock to travel across Vietnam during Tet holiday*, [on-line:] <https://vietnamtourism.gov.vn/en/post/18210>, data pobrania: 25.01.2024
- Culinary delights add to allure of Vietnamese tourism*, [on-line:] <https://en.vietnamplus.vn/culinary-delights-add-to-allure-of-vietnamese-tourism/269422.vnp>, data pobrania: 25.01.2024
- Egg coffee in Vietnam: Enchant foreign travelers with the special taste*, [on-line:] <https://vinpearl.com/en/egg-coffee-vietnam-enthrall-foreign-travelers-with-the-special-taste>, data pobrania: 30.01.2024
- Encyklopedia Britannica s.v. Southeast Asia*, [on-line:] <https://www.britannica.com/place/Southeast-Asia>, data pobrania: 30.01.2024

*Exciting culinary experience in Sapa*, [on-line:]

<https://www.travelauthenticasia.com/guides/vietnam/exciting-culinary-experience-in-sapa.aspx>, data pobrania: 30.01.2024

*Geografia Wietnamu*, [on-line:]

<https://www.travelplanet.pl/przewodnik/wietnam/geografia.html>, data pobrana: 3.02.2024.

*Inside 4 Michelin-starred restaurants in Vietnam*, [on-line:]

<https://e.vnexpress.net/news/food-recipes/inside-4-michelin-starred-restaurants-in-vietnam-4614878.html>, data pobrania: 25.01.2024

*Making Sense of Vietnamese Cuisine*, [on-line:]

<https://www.asianstudies.org/publications/ea/archives/making-sense-of-vietnamese-cuisine/>, data pobrania: 25.01.2024

*Opening of the Vietnam Culture – Culinary Festival 2023 in Quang Tri*, [on-line:]

<https://vietnamtourism.gov.vn/en/post/18548>, data pobrania: 25.01.2024

*The story behind Obama's bun cha*, [on-line:] <https://vietcetera.com/en/the-story-behind-obamas-bun-cha>, data pobrania: 30.01.2024

*Sapa salmon's brand affirmed*, [on-line:] <https://vietnamagriculture.nongnghiep.vn/sapa-salmon-affirms-the-brand-d324553.html>, data pobrania: 30.01.2024

*Słownik języka polskiego*, [on-line:] <https://sjp.pwn.pl/sjp/kulinarja;2476391.html>, data pobrania: 29.01.2024

*Taking Stock. Recent Economic Developments of Vietnam 2019*, [on-line:]

<https://documents1.worldbank.org/curated/pt/821801561652657954/pdf/Taking-Stock-Recent-Economic-Developments-of-Vietnam-Special-Focus-Vietnams-Tourism-Developments-Stepping-Back-from-the-Tipping-Point-Vietnams-Tourism-Trends-Challenges-and-Policy-Priorities.pdf>, data pobrania: 25.01.2024

*Travel&Tourism Development Index 2021. Rebuilding for a Sustainable and Resilient Future 2022*, [on-line:]

[https://www3.weforum.org/docs/WEF\\_Travel\\_Tourism\\_Development\\_2021.pdf](https://www3.weforum.org/docs/WEF_Travel_Tourism_Development_2021.pdf), data pobrania: 25.01.2024

*Vietnam tourism 2023 – A year in review*, [on-line:]

<https://vietnamtourism.gov.vn/en/post/19455>, data pobrania: 30.01.2024

*Vietnamese coffe: A national drink favored by international travelers*, [on-line:]

<https://vinpearl.com/en/vietnamese-coffee-a-national-drink-favored-by-international-travelers>, data pobrania: 31.01.2024

*VNAT will escort the promotion of Vietnamese cuisine*, [on-line:]

<https://vietnamtourism.gov.vn/en/post/19171>, data pobrania: 25.01.2024

*What to Eat in Halong Bay: Top 6 Local Foods Every Visitor Should Try*, [on-line:]

<https://www.visithalongbay.com/travel-tips/halong-bay-food-guide.html>, data pobrania: 25.01.2024

<https://www.worldatlas.com/maps/vietnam>, data pobrania: 04.04.2024

<https://www.mappr.co/counties/vietnam-provinces-map/>, data pobrania: 04.04.2024

<https://tourism.hanoi.gov.vn/cuisine/what-to-eat/pho-ha-noi.html> data pobrania: 04.04.2024

<https://vietnamtravel.com/bun-cha/>, data pobrania: 04.04.2024

<https://vinpearl.com/en/pho-rolls>, data pobrania: 04.04.2024

<https://vinwonders.com/en/news/egg-coffee-ca-phe-trung-a-drink-that-has-the-authentic-taste-of-vietnam/>, data pobrania: 04.04.2024

<https://dulichsapa.org.vn/am-thuc/thang-co-sapa/>, data pobrania: 04.04.2024

<https://dulichdaiviet.com/cam-nang/xoi-bay-mau-cau-vong-7-sac-cua-am-thuc-sa-pa.html>,  
data pobrania: 04.04.2024

<https://thegioiamthuc.com/ca-moi-hung-yen/>, data pobrania: 04.04.2024

<http://yensaokhanhdan.vn/nen-an-to-yen-sao-mot-tuan-may-lan.html>, data pobrania:  
04.04.2024

<https://www.saveur.com/guide-to-vietnamese-street-food/>, data pobrania: 04.04.2024

<https://localvietnam.com/blog/street-food-in-hanoi/>, data pobrania: 04.04.2024

## Culinary heritage of North Vietnam as a tourist attraction

### Abstract

Culinary heritage is a factor that encourages people to undertake trips. During such trips, their participants taste dishes and regional cuisine and participate in culinary festivals or other activities (e.g. demonstrations and culinary workshops). An attractive destination for culinary travel tourism is Southeast Asia. The tourist attractiveness of the region mainly dictates it. Moreover, the region functions as a unique cultural melting pot. Its uniqueness has been determined throughout history by its terrain, trade routes, rich history and colonial legacy. These conditions have shaped the distinctive culinary traditions of Southeast Asia. It is worth noting that exploring the culinary heritage of the analysed region is treated as a tourist destination. The article aims to outline the culinary heritage of North Vietnam. The article assumes identifying selected tourist reception sites in the country as destinations. To this end, the authors analysed the traditions of routes and culinary events in North Vietnam. The article's final section highlights street food as a culinary tourism attraction of the geographical region under study.

**Keywords:** culinary heritage, Southeast Asia, North Vietnam, culinary tourism, *street food*