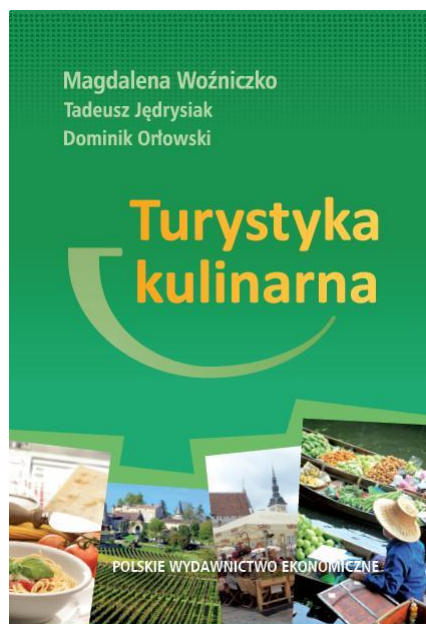


Recenzja

Zygmunt Kruczek

Turystyka kulinarna – fenomen naszych czasów



Tytuł: Turystyka kulinarna.

Autorzy: Magdalena Woźniczko, Tadeusz Jędrzyiak, Dominik Orłowski,

Wydawnictwo: PWE, Warszawa

Rok wydania: 2015

Liczba stron: 256.

ISBN: 978-83-208-2204-5

Spożywanie różnorodnych potraw i napojów może być czymś więcej niż tylko zwykłym zaspokojeniem głodu i pragnienia. Kulinaria mogą być wyrafinowanym sposobem poznawania danego kontynentu, kraju, regionu lub konkretnej miejscowości za pomocą doświadczania odmiennych smaków, kultur, obyczajów i tradycji. Mogą być także zaproszeniem do dialogu, czyli pretekstem do poznania innego człowieka w przestrzeni turystycznej (Stasiak 2013).

Obserwowana w ostatnich latach na świecie i w Polsce fascynacja szeroko rozumianym dziedzictwem kulinarnym pozwala twierdzić wręcz o istniejącej modzie, która związana jest z zapotrzebowaniem społecznym na to zagadnienie (Tomczyk-Miczka 2011). Turystyka kulinarna oferuje możliwość poznawania różnych aspektów żywności i sposobów, w jaki możemy łączyć się dla jedzenia i poprzez jedzenie (Tomczyk-Miczka 2015).

Pod pojęciem turystyki kulinarnej kryje się podróżowanie, celem którego jest poznawania potraw i produktów kulinarnych danego kraju lub regionu. Z takim podróżowaniem wiąże się nierozdzielnie kulturowy kontekst. Należy jednak dodać, że nadrzędnym celem turystyki kulinarnej jest degustacja produktów kulinarnych. To ten cel decyduje o czasie i kierunku wyjazdu.

Bez wątplenia turystyka kulinarna staje się coraz bardziej popularna, liczne już badania pokazują, że turyści coraz częściej przed wyborem miejsca wakacyjnej podróży, sprawdzają walory kulinarne danego regionu. Obecnie jest to jeden z głównych czynników zachęcających do wyboru konkretnego kierunku urlopowego. Przy okazji jest to dobra sposobność na poznanie kultury danego kraju lub regionu. Nowy trend na turystycznym rynku widać chociażby po wzroście liczby biur podróży, które w swojej ofercie proponują wycieczki kulinarne.

Obserwowane bogactwo ofert, różnorodne pomysły i inicjatywy związane z turystyką kulinarną były inspiracją dla uporządkowania i opisanie tego zjawiska. Trójka autorów związana z warszawskimi uczelniami kształcącymi kadry dla turystyki – Magdalena Woźniczko, Tadeusz Jędrzyiak i Dominik Orłowski opublikowała niedawno w wydawnictwie PWE (znanych z innych opracowań związanych z turystyką kulturową) monografię poświęconą turystyce kulinarnej. W pięciu rozdziałach autorzy opisują i dokumentują różnorodne aspekty tej formy turystyki. Wychodzą w swoich rozważaniach od udowodnienia, że dziedzictwo kulinarne jest elementem turystyki, wskazują na te formy i zjawiska turystyczne, które są ściśle związane z kulinariami, omawiają rozwój turystyki kulinarnej na świecie. Po tym wprowadzeniu Czytelnik znajdzie w drugim rozdziale omówienie organizacji i form turystyki kulinarnej w Polsce. Wskazano na różnorodne wydarzenia takie

jak festyny, jarmarki, pikniki, konkursy, pokazy, targi. Trwałe miejsce wśród atrakcji regionów turystycznych mają również szlaki kulinarne, muzea, w tym szczególnie muzea skansenowskie podtrzymujące poprzez swoją działalność animacyjną ludowe tradycje kulinarne. Kolejny rozdział zawiera prezentacje kuchni polskiej i jej tradycji żywieniowych. Omówiono ewolucję kuchni polskiej od dawnych wieków po czasy współczesne, scharakteryzowano surowce, produkty i potrawy, nawiązano do tradycji kulinarnych (w tym polskiej gościnności). W rozdziale czwartym zwrócono uwagę na regionalne zróżnicowanie tradycji kulinarnych, oprócz podziału kuchni regionalnej znajdziemy tu ich charakterystykę wraz z prezentacją specyfiki poszczególnych regionów. Ostatni rozdział przenosi nas w sferę działań marketingowych związanych z kreowaniem markowych produktów kulinarnych. Znajdziemy tu informacje o tworzeniu marki turystycznej, regionalnych produktach żywnościowych i ich ochronie w Unii Europejskiej, zamieszczono długą już listę polskich tradycyjnych produktów i nawiązano do europejskiej sieci szlaków regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

Wydawca wskazuje na ważność ujęcia produktowego turystyki kulinarnej. W nocie redakcyjnej czytamy, że turystyka kulinarna, jako jeden z ważniejszych segmentów turystyki, w ostatnich latach rozwija się dynamicznie. Coraz więcej turystów jest zainteresowanych poznawaniem kuchni i tradycji kulinarnych osób w innych krajach czy regionach, próbując charakterystycznych produktów żywnościowych i potraw. Pozwala na to szybko rozwijająca się gastronomia, zapewniająca mieszkańcom i turystom możliwość konsumpcji tradycyjnych posiłków, często również w autentycznej oprawie. Wyjątkowa i oryginalna oferta gastronomiczna może wspomagać rozwój miejscowości pozbawionych walorów przyrodniczych czy kulturowych.

Mocną stroną książki jest zebranie w jednym miejscu najróżniejszych inicjatyw (muzeów, imprez kulinarnych, kursów, dni kulinarnych) podejmowanych nie tylko w Polsce, ale także za granicą, mogą być one inspiracją dla Czytelników, zachęcając do podejmowania podobnej aktywności w swoich regionach.

Obcowanie z kuchnią, jak już wcześniej zauważono, jest ważnym czynnikiem podnoszącym atrakcyjność wyjazdów zagranicznych. W recenzowanej publikacji znajdziemy co prawda wykaz i opis przykładowych muzeów kulinarnych na świecie, zestawienie festiwali, świąt i dni kulinarnych w Europie a także prezentacje szlaków kulinarnych, głównie enoturystycznych, w Europie i na świecie, ale zabrakło charakterystyki kuchni innych narodów. Zdaję sobie sprawę z ograniczeń objętości książki, ale pobieżne nawet przedstawienie najbardziej popularnych kuchni świata (włoskiej, francuskiej, chińskiej, bałkańskiej, rosyjskiej, arabskiej, itp.) byłoby dla podróżujących po świecie turystów mile widziane. Obserwowana w ostatnich latach prawdziwa eksplozja w czasopiśmie naukowych artykułów związanych z turystyką kulinarną sprawia, że autorzy powinni już myśleć o wznowieniu lub drugim wydaniu książki. Jej uzupełnienie o kontekst kuchni innych narodów byłby wtedy wskazany, jak i niezbędne będzie wzbogacenie i weryfikacja wykazu wydarzeń kulinarnych, muzeów i szlaków.

Recenzowana publikacja przełamuje sztywne ramy akademickiego opracowania. Autorzy wychodzą poza często spotykane w opracowaniach naukowych rozważania związane z definicjami, różnymi spojrzeniami na zagadnienie w literaturze. Udało im się zebrać i usystematyzować szereg realnie podejmowanych działań i pomysłów z całego świata. Wzbogacili to analizą sytuacji i potencjału turystyki kulinarnej w Polsce. Dzięki temu książka może być przydatna nie tylko dla naukowców czy studentów, ale dla każdego kto planuje zająć się praktycznie działalnością na styku turystyki kulinarnych.

Książka jest adresowana do osób zainteresowanych dziedzictwem kulinarnym kraju, regionu czy miejscowości. Na pewno powinni z niej korzystać studenci na kierunkach: turystyka i rekreacja, żywienie człowieka i ocena żywności, gastronomia i hotelarstwo, kulturoznawstwo, etnografia, a także słuchacze studiów podyplomowych i uczniów szkół

turystyczno-hotelarsko-gastronomicznych. Może też być przydatna dla osób profesjonalnie zajmujących się organizacją turystyki, hotelarstwa i gastronomii oraz pracowników urzędów administracji rządowej i samorządowej właściwych w sprawach rolnictwa, kultury, turystyki i promocji żywności.

Bibliografia

- Stasiak A., 2013, *Nowe przestrzenie i formy turystyki w gospodarce doświadczeń*, „Turyzm”, nr 23/2, ss. 65-74
- Tomczyk-Miczka E., 2011, *Dziedzictwo kulinarne elementem tworzenia marki regionu*, [w:] *Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką*, red. D. Orłowski, J. Wyleżalek, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, ss. 255-275.
- Tomczyk-Miczka E., 2015, *Jak zmierzyć zawartość kultury w turystyce kulinarnej? Atrakcje kulinarne: moda czy autentyczne zapotrzebowanie?*, [w:] *Kultura i turystyka - wokół wspólnego stołu*, red. B. Krakowiak, A. Stasiak, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, ss. 55-63