

Monika Kordowska¹, Małgorzata Kowalczyk², Sylwia Kulczyk¹

¹ Uniwersytet Warszawski

Wydział Geografii i Studiów Regionalnych

Zakład Geografii Turyzmu i Rekreacji

skulczyk@uw.edu.pl

² Instytut Gospodarki Przestrzennej i Mieszkalnictwa

Zakład Gospodarowania Przestrzenią

SMAKOWANIE NATURY – O PRZYRODNICZYCH KORZENIACH TURYSTYKI KULINARNEJ

Tasting Nature – The Natural Roots of Culinary Tourism

Słowa kluczowe: przyroda, turystyka kulinarna

Keywords: nature, culinary tourism

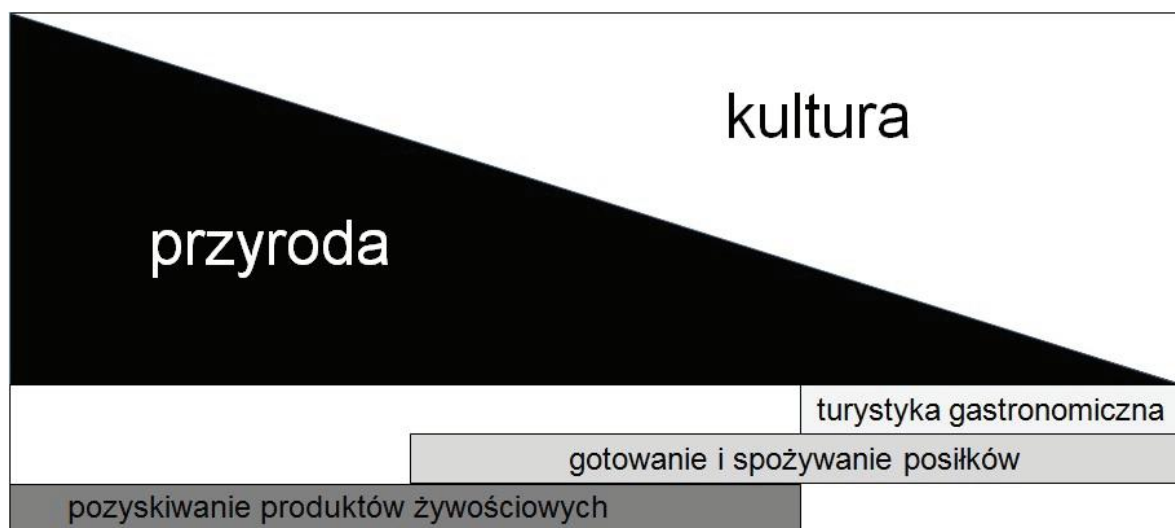
WPROWADZENIE

Rosnące zainteresowanie kulinarnym aspektem podróżowania jest ważnym trendem współczesnej turystyki. Zjawisko to trudno jednak interpretować w ramach tradycyjnych klasyfikacji jej form. Z jednej strony powodem takiego stanu rzeczy jest powszechność jedzenia – jak zauważa K. Plebańczyk (2013), każdy z nas jest turystą kulinarnym. Jednocześnie olbrzymia różnorodność produktów oraz zachowań związanych z przygotowywaniem posiłków utrudnia określenie konkretnych ram opisywanego zjawiska. L. Long (2004, s. 21) definiuje turystykę kulinarną jako „intencjonalne, poznawcze uczestnictwo w poznawaniu wzorców żywieniowych – uczestnictwo obejmujące konsumpcję, przygotowanie i prezentację żywności, poznawanie stylów kulinarnych i żywieniowych oraz jedzenie na sposób obcy rodzimemu”. W tej bardzo pojemnej definicji mieszczą się węższe kategorie zaproponowane przez E. Ignatov (2003): turystyka związana z gotowaniem i spożywaniem posiłków oraz turystyka związana ze zdobywaniem wiedzy o produktach żywnościowych. Jak się wydaje, do tej ostatniej kategorii można zaliczyć również turystykę winiarską, wyróżnioną przez cytowaną autorkę oddzielnie. Inną formą mieszczącą się w szeroko rozumianej tu-

rystryce kulinarnej jest turystyka gastronomiczna, skupiająca się na odwiedzaniu restauracji i innych lokali serwujących potrawy.

Turystyka kulinarna powszechnie postrzegana jest jako forma turystyki kulturowej (Kowalczyk 2008). Istotnie, zaangażowanie w proces przygotowywania jedzenia jest immanentną cechą człowieka. Potrawy, ale również szeroko rozumiana „obrzędowość kulinarna”, są ważnym przejawem kultury i często postrzegane są w perspektywie ich rodzimości czy typowości dla konkretnego obszaru kulturowego.

Jednocześnie jednak jedzenie nie jest wyłącznie mentalną kreacją kulturową, ale realnym produktem, którego powstanie wiąże się z konkretnymi warunkowaniami przyrodniczymi. W dobie globalizacji owe ścisłe relacje ulegają zatarciu, ale jednocześnie (nieco paradoksalnie) zyskują na wartości i zaczynają być postrzegane w kategoriach czegoś wyjątkowego – atrakcji zasługującej na turystyczne poznanie. Gotowanie to proces przejścia między naturą a kulturą – przywołują stwierdzenie C. Lévi-Straussa D. Brownlie i in. (2005). Jak podkreśla A. Kowalczyk (2013), w ujęciu holistycznym (leżącym u podstaw koncepcji turystyki zrównoważonej) przyroda i kultura stanowią kontinuum. Zależnie od rodzaju turystyki kulinarnej udział elementów przyrodniczych i kulturowych składających się na „atrakcję¹” jest oczywiście różny (ryc. 1). Najwięcej związków z przyrodą wydają się mieć aktywności z zakresu turystyki związanej z pozyskiwaniem produktów żywnościowych (bądź wiedzy o ich pochodzeniu).



Ryc. 1. Różne formy turystyki kulinarnej jako relacja między przyrodą a kulturą (opracowanie własne)

Fig. 1. Forms of culinary tourism as a nature-culture relationship. Author's own work

¹ Rozumianą tu jako obiekt bądź wydarzenie będące motywem aktywności turystycznej.

Niniejszy tekst ma na celu eksplorację peryferiów turystyki kulinarnej, których autorki upatrują tam, gdzie relacja gotowanie-środowisko przyrodnicze ma najbardziej bezpośredni charakter. Osią omawianej relacji mogą być produkty żywnościowe bądź też holistyczny system przyrodniczy (krajobraz) jako scena spożywania posiłków. Czy zasadne jest ograniczanie pojęcia turystyki kulinarnej wyłącznie do sfery kulturowej? Czy turystyka przyrodnicza może skupiać się na zawartości talerza?

PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE JAKO WALOR TURYSTYCZNY

Pod pojęciem „żywności” mieszczą się pewne elementy przyrody nieożywionej (np. sól), ale przede wszystkim rośliny i zwierzęta. Aktywności związane z pozyskiwaniem jedzenia mogą być atrakcją samą w sobie², a możliwość ukoronowania ich posiłkiem sporządzonym z pozyskanych produktów bywa traktowana jedynie jako dodatkowe urozmaicenie. Trudno zatem o ściśle wyznaczenie granic turystyki kulinarnej.

Bezpośredni związek między żywnością a miejscem jej pochodzenia jest czymś oczywistym. Postrzeganie go jako swoistej atrakcji ma długą historię – u podstaw europejskiej eksploracji świata w XVI w. leżało wszak poszukiwanie dostępu do miejsc pochodzenia atrakcyjnych przypraw. Rosnące zainteresowanie zdrowym, naturalnym trybem życia przejawia się między innymi w przywiązywaniu dużej wagi do miejsca pochodzenia spożywanych produktów. Towarzyszący temu zjawisku intensywny marketing lokalny i regionalny (którego przejawem jest między innymi europejski Rejestr Chronionych Nazw Pochodzenia) przekłada się nie tylko na rosnącą sprzedaż produktów, ale też zainteresowanie możliwością poznania miejsca, z którego pochodzą.

Turystykę kulinarną, dla której walorem są produkty żywnościowe, można podzielić na dwie odmiany:

- wiejską; gdy produkt żywnościowy powstaje poprzez hodowlę bądź uprawę;
- obszarów o wysokim stopniu naturalności; gdy produkt żywnościowy występuje „dziko” i jest pozyskiwany poprzez łowiectwo i zbieractwo.

² Kontrowersyjną formą aktywności łączącej turystykę i rekreację oraz pozyskiwanie żywności jest łowiectwo. Jednak ponieważ możliwość skosztowania dań z dziczyzny jest powszechnie postrzegana jako walor turystyczny, trzeba dopuszczać możliwość, że takim walorem może być możliwość samodzielnego upolowania zwierzęcia.

WIEJSKA TURYSTYKA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Ważną cechą różnicującą opisywane zjawisko jest swojskość bądź egzotyka produktów będących podmiotem aktywności turystycznej. W przypadku produktów rodzimych, występujących w otoczeniu dobrze znanym turyście, jego zainteresowanie skupia się bezpośrednio na ich pozyskaniu, a pozostałe aspekty przyrodniczo-krajobrazowe mają charakter tła. W przypadku produktów pochodzących z miejsc o nieznanym turyście cechach pozostają one dopełnieniem wielu jednocześnie poznawanych elementów środowiska.

Promowanie wytwarzanej lokalnie żywności jako ważnego elementu tożsamości regionu, a jednocześnie części znaczącego i modnego „zdrowego” trybu życia, stało się w ostatnich latach ważnym motywem w polskiej turystyce wiejskiej.

Gospodarstwa agroturystyczne, zwłaszcza deklarujące się jako „ekologiczne”, często oferują swoim klientom wyroby własnej produkcji, np. różnego rodzaju sery z koziego mleka. W niektórych gospodarstwach (np. w „Kukówce” na Kaszubach, „Nadmorskim Zaciszu” w Mielnie czy gospodarstwie „Grajan” w Rososzy k. Cegłowa na Mazowszu; strony internetowe wymienionych gospodarstw) organizowane są specjalistyczne warsztaty, podczas których można nauczyć się wyrobu sera metodami tradycyjnymi. Często zajęcia zaczynają się u samego źródła produkcji, czyli w zagrodzie dla kóz. Niekiedy chętni mają możliwość wydojenia zwierzęcia. Podczas zajęć w serowni uczestnicy zapoznają się z zasadami sanitarno-higienicznymi wyrobu serów oraz właściwym procesem wyrobu sera. Na efekty pracy zwykle trzeba czekać, dlatego nie zawsze jest możliwe spróbowanie własnych wyrobów, można jednak próbować i zakupić te już gotowe.

Innym przykładem mieszczącym się w zakresie omawianej odmiany turystyki jest produkcja miodów. Wizyta w pasiece „Barć” w Kamiannej umożliwia poznanie życia pszczół i procesu produkcji miodu. Przewodnik oprowadza gości po specjalnie wytyczonej ścieżce edukacyjnej. Program obejmuje spacer po skansenie uli połączony z zapoznaniem z historią bartnictwa i pszczelarstwa. Następnie zwiedzający trafiają do właściwej pasieki, gdzie zapoznają się z biologią rodziny pszczoły oraz rasami pszczół. Odważni mogą wcielić się w rolę pasiecznika i wyruszyć na bliskie spotkanie z łagodnymi pszczołami. Program zwiedzania obejmuje także wizytę w pawilonie pasiecznym, gdzie goście zwiedzają pracownię i zapoznają się z pracą pasiecznika. W pasiece znajduje się również największa kolekcja wizerunków patrona pszczelarzy (rzeźby, na szkle malowane, płaskorzeźby itp.) – Galeria św. Ambrożego. Na końcu trasy znajduje się sklep, gdzie w niewielkiej salce zainteresowani mogą posłuchać prelekcji o produktach pszczelich. Z kolei zastawione słóczkami z miodem i pamiątkami półki zachęcają do zakupów. W kawiarni można skosztować naturalnych miodów pitnych oraz ciasteczek miodowych (Pasięka „Barć”, strona internetowa).

Walorem dla turystyki kulinarnej może być też hodowla ryb. Stawy Milickie to największy kompleks stawów hodowlanych w Europie – blisko 300 stawów rybnych obejmujących powierzchnię 7,6 tys. ha, kojarzony głównie z hodowlą karpia. Obecnie charakter tego miejsca bardzo się zmienia, a odwiedzający okolice turyści mogą z bliska przyglądać się niektórym pracom hodowlanym. Szczególną atrakcją są coroczne, trwające kilka dni, odłowy ryb. Poprzedza je spuszczenie wody ze stawów. W tym czasie ryby przemieszczają się w najgłębszy obszar stawu, zwany łowiskiem. W akwenu, oprócz karpia, hodowane są również amury, szczupaki, sandacze, sumy i jesiotry (Stawy Milickie, strona internetowa). Jak smakuje te gatunki ryb, można przekonać się na łowisku w Rudzie Sułowskiej. Do końca października czynna jest smażalnia, a przez cały rok prowadzona jest sprzedaż ryb świeżych. Inną atrakcją związaną z gospodarką hodowlaną jest możliwość odwiedzenia skansenu rybactwa (Ruda Sułowska). Tutaj w specjalnym akwarium można obejrzyć wszystkie gatunki ryb hodowanych w tutejszych akwenach; czyni to obiekt idealną atrakcją dla turystyki rodzinnej. W skansenie znajdują się też różne urządzenia wykorzystywane do łowienia, sortowania czy przetwórstwa ryb. Firma Stawy Milickie S.A. wydała w 2013 pierwszy numer pisma „Kulinarne Dziedzictwo Stawów Milickich”, na którego łamach publikuje przepisy ułatwiające odkrywanie smaków hodowanych w stawach ryb, ale również promuje inne elementy dziedzictwa kulinarnego regionu (m.in. bartnictwo, produkcję soków).

Przedstawione przykłady mają służyć jedynie zasygnalizowaniu różnorodności opisywanego zjawiska, w żaden sposób nie wyczerpując listy funkcjonujących już na polskim rynku ofert turystycznych, obejmujących również naukę przygotowywania wędlin, wyrób przetworów poprzedzony samodzielnym zbieraniem owoców w sadzie, warsztaty produkcji nalewek i wiele innych.

Jak wspomniano już wyżej, w przypadku obszarów obcych kulturowo i przyrodniczo („egzotycznych”) produkt żywnościowy jest jednym z wielu nowych, poznawanych przez turystę elementów krajobrazu; jego znaczenie nie ogranicza się do indywidualnej, wysublimowanej wartości, ale w dużym stopniu przekłada się na percepcję odwiedzanego obszaru jako całości.

Szerokiej informacji o związkach żywności z otoczeniem mogą dostarczać wizyty na różnego typu plantacjach. Uprawy wielu roślin wykorzystywanych powszechnie na całym świecie (oprócz opisanych niżej m.in. herbata, ryż, różne gatunki przypraw i owoców egzotycznych) charakteryzuje specyficzny wygląd, wynikający ze specyfiki ich wymagań ekologicznych i przyjętej organizacji produkcji rolnej. Powstałe w ten sposób krajobrazy są powszechnie rozpoznawalne, i, co za tym idzie, atrakcyjne turystycznie – stanowią rodzaj MacCannellovskich oznaczników. Przykładem może być uprawa kawy. Optymalna wysokość uprawy tej wymagającej i wrażliwej rośliny mieści się w przedziale między 500 a 1700 m n.p.m. Jednocześnie wartości opadów powinny być nie mniejsze niż 1000 mm

rocznie i nie powinny przekraczać 3000 mm na rok. Optymalne warunki termiczne to 17-23°C oraz dość znaczna, choć nieprzekraczająca 85% wilgotność powietrza (El Salvador, tierra de café, strona internetowa). Uprawy wymagają też ochrony przed wiatrem. Jednym z bardziej znanych regionów uprawy kawy jest Eje Cafetero w zachodniej części Kolumbii, znany także jako Triangulo del Café. W 2011 roku obszar ten został wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO jako przykład krajobrazu kulturowego związanego z uprawą kawy, reprezentatywny dla tradycji rolniczej Kolumbii i innych regionów (Polski Komitet ds. UNESCO Kolumbia, strona internetowa). Jednym z miejsc przyciągających odwiedzających region turystów jest Hacienda Venecia w pobliżu Manizales, gdzie zwiedzający mogą poznać historię i kulturę kawy – od nauki rozpoznawania różnych gatunków kawy przez proces uprawy (fot. 1) i palenia po przygotowywanie samego napoju. Ponadto turyści mają okazję zasmakować tradycyjnych kolumbijskich dań oraz zwiedzić ponad stuletnie budynki mieszkalne i gospodarcze, będące przykładem typowej architektury regionu.

Atrakcją dla turystów z innych stref krajobrazowych mogą być też plantacje trzciny cukrowej. Jednak o ile w przypadku kawy udostępnienie turystyczne jest



Fot. 1. Plantacja kawy z osłaniającym od wiatru murkiem. Kolumbia;
fot. M. Kowalczyk (luty 2011)

Photo 1. A coffee plantation; the stone wall protect plants from the wind. Colombia;
photo by M. Kowalczyk (February 2011)



Fot. 2. Tradycyjna przetwórnica trzciny cukrowej, region San Augustin, Kolumbia;
fot. M. Kowalczyk (luty 2011)

Photo 2. A traditional sugarcane processing plant. San Augustin region, Colombia;
photo by M. Kowalczyk (February 2011)

często elementem marketingu produktu, o tyle w przypadku trzciny cukrowej taka promocja nie jest konieczna, a nawet potrzebna. Dlatego nawet tam, gdzie takie wizyty są organizowane, są one zazwyczaj krótsze i mniej szczegółowe. W kolumbijskim regionie San Augustin, znanym przede wszystkim z dziedzictwa archeologicznego (wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa kompleks prekolumbijskich megalitów) turystom proponuje się również odwiedzenie tradycyjnej przetwórnicy trzciny cukrowej (fot. 2). Z uprawą tego surowca związana jest także produkcja rumu. W Nikaragui możliwość zwiedzania destylarni markowego rumu Flor de Caña cieszy się dużą popularnością. W tym przypadku wydaje się jednak, że (podobnie jak w przypadku szkockich destylarni whisky) uwaga zwiedzających skupia się przede wszystkim na produkcie finalnym.

Związki turystyki kulinarnej z krajobrazem wyrażają się najczęściej poprzez uprawy, ale mogą dotyczyć również elementów przyrody nieożywionej. Przykładem jest najpopularniejsza przyprawa i środek konserwujący, sól. Występuje ona pod różnymi postaciami – jako saliny (słone jeziora), solniska morskie bądź jako podziemne wysady solne. Rozległe słone jeziora są charakterystycznym

elementem krajobrazu andyjskiego Altiplano. Jednym z najbardziej zasolonych obszarów na świecie jest Salar de Uyuni w Boliwii, którego powierzchnia przekraczająca 10 000 km² czyni go jednym z największych solnisk świata. Rejon salaru jest licznie odwiedzany przez turystów. Atrakcją są unikalne widoki (kolor, przestrzeń), ale również położone na obrzeżach salaru obszary pozyskiwania soli, z usypanymi z niej charakterystycznymi stożkami (fot. 3). Ponadto sól jest wykorzystywana w rękodzielnictwie do wyrobu różnego rodzaju drobnych pamiątek (figurki, szkatułki itp.) Warto nadmienić iż wycieczka na salar jest atrakcją sezonową, gdyż w porze wilgotnej jest on jeziorem.



Fot. 3. Pozyskiwanie soli. Salar de Uyuni, Boliwia; photo by M. Kowalczyk (kwiecień 2013)

Photo 3. Salt collecting. Salar de Uyuni, Bolivia; photo by M. Kowalczyk (April 2013)

TURYSTYKA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA OBSZARACH O WYSOKIM STOPNIU NATURALNOŚCI

W krajach wysoko rozwiniętych (z których wywodzi się większość turystów) więzy łączące człowieka z przyrodą uległy w ostatnich kilkudziesięciu latach znacznemu rozluźnieniu. „Dzika” przyroda, niegdyś powszechnie wykorzystywana w celu zaspokajania codziennych potrzeb – również kulinarnych – jest obecnie czymś słabo znanym. Umiejętność funkcjonowania w środowisku o wysokim stopniu naturalności nie jest współcześnie konieczna, ale wykorzystywana bywa w celach rekreacyjnych, a jej kształcenie może być motywem

bądź jednym z elementów wyjazdów turystycznych. W przypadku obszarów o dużym stopniu naturalności podział na obszary „egzotyczne” i „swojskie” wydaje się nie mieć racji bytu, ponieważ dla współczesnych mieszkańców miast (którzy stanowią większość światowych turystów) rodzimy krajobraz o wysokim stopniu naturalności jest równie obcy jak ten na drugim końcu świata. Wielu polskich turystów wraca z dalekich wypraw, pamiętając smak własnoręcznie złowionej piranii czy rdzenia wyciętego z palmy, ale ciągle niewiele osób zdaje sobie sprawę, że jadalna część polskiej przyrody to dużo więcej aniżeli kilka powszechnie znanych gatunków grzybów czy jagód. Warto jednak zauważyć, że tak zwana „dzika kuchnia” zyskuje coraz większą popularność. Sam termin został powołany do życia przez Ł. Łuczaję, który zajmując się naukowo etnobotaniką, prowadzi jednocześnie kulinarne warsztaty dzikiego gotowania skierowane do szerokiego grona odbiorców (Kulinarne warsztaty dzikiego gotowania, strona internetowa) oraz jest autorem poradnika reklamowanego jako „zielnik i książka kucharska w jednym” (Łuczaj 2013). Poszukiwanie – pod okiem przewodnika bądź na własną rękę – dziko rosnących roślin jadalnych łączy się z survivaliem, ale jednocześnie mieści się w zainteresowaniach zwolenników zdrowego stylu życia czy też po prostu zaspokaja ciekawość miłośników „robienia czegoś nowego”.

Lista gatunków roślin jadalnych rozpoznanych na terenie Polski wydłuża się. Na podstawie materiałów sięgających do połowy XIX w. doliczono się 159 taksonów, czyli gatunków i rodzajów, użytkowanych pokarmowo przez ludność w obecnych granicach naszego kraju (Łuczaj 2011). Podobna lista utworzona w 2007 roku zawierała 112 taksonów (Łuczaj, Szymański 2007). Ciągłe prowadzone badania etnobotaniczne zapewne wpłyną na dalsze zmiany liczebne. Pośród roślin jadalnych w Polsce najliczniejszą grupę stanowią te, z których pozyskuje się zielone części (92 gatunki), w dalszej kolejności są owoce (53 taksony) oraz odnotowano też konsumpcję 23 gatunków kwiatów (Łuczaj 2011). Sezonowość klimatu Polski decyduje o dużej zmienności walorów dla omawianej formy turystyki. Pozyskiwanie dziko rosnących produktów żywnościowych możliwe jest przez cały sezon wegetacyjny, ale wiele z nich (np. sok brzozy, kwiaty czarnego bzu) dostępnych jest jedynie kilka tygodni w roku.

Kierując się wynikami badań Ł. Łuczaję (2011), scharakteryzowano najpopularniejsze zbiorowiska roślinne Polski pod względem liczebności gatunków jadalnych (tabela 1). Na tej podstawie można stwierdzić, że największą atrakcyjnością kulinarną charakteryzują się żyzne łąki i pastwiska (zatem zbiorowiska przekształcone w wyniku działalności człowieka), a pośród zbiorowisk leśnych – grądy. Należy podkreślić, że w tabeli 1. uwzględniono wyłącznie rośliny naczyniowe. Najpopularniejsze grzyby jadalne – popularny motyw rekreacji na terenach leśnych – licznie występują na siedliskach borowych, ubogich pod względem liczebności jadalnych gatunków roślin naczyniowych. Dzikie rośliny jadalne mogą

być wykorzystywane na wiele sposobów. Stosunkowo najbardziej rozpowszechnione wydaje się stosowanie dziko rosnących roślin jadalnych jako przypraw, składników sosów bądź naparów. Przykładami potraw „dzikiej kuchni”, których znajomość w Polsce jest powszechna, może być sałatka z młodych pokrzyw czy zupa szczawiowa. Możliwości są jednak o wiele szersze – szczegółowych przykładów dostarcza cytowany wyżej poradnik autorstwa Ł. Łuczaja (2013).

Tabela 1. Rośliny jadalne w zbiorowiskach roślinnych Polski

Table 1. Edible plants in plant communities of Poland

Zbiorowisko roślinne	Liczba gatunków	Przykłady
<i>Molinio-Arrhenatheretea</i> (Półnaturalne i antropogeniczne mezo- i eutroficzne łąki i pastwiska)	34	Krwawnik pospolity (<i>Achillea millefolium</i>), Chrzan pospolity (<i>Armoracia rusticana</i>), Rzeżucha łąkowa (<i>Cardamine pratensis</i>), Głowienka pospolita (<i>Prunella vulgaris</i>), Szczaw zwyczajny (<i>Rumex acetosa</i>), Tasznik pospolity (<i>Capsella bursa-pastoris</i>)
<i>Stellarietea mediae</i> (Zbiorowiska z dominacją roślin jednorocznych na siedliskach ruderalnych i segetalnych)	17	Chaber bławatek (<i>Centaurea cyanus</i>), Farbownik polny, (<i>Anchusa arvensis</i>), Rdest ptasi (<i>Polygonum aviculare</i>), Groszek bulwiasty (<i>Lathyrus tuberosus</i>)
<i>Carpinion betuli</i> (Grądy)	14	Klon zwyczajny (<i>Acer platanoides</i>), Dąb (<i>Quercus</i> sp.), Lipa (<i>Tilia</i> sp.), Konwalijka dwulistna (<i>Maianthemum bifolium</i>), Robinia akacja (<i>Robinia pseudoacacia</i>)
<i>Ficario-Ulmetum campestris</i> (Łęg wiązowo-jesionowy)	11	Podagrycznik pospolity (<i>Aegopodium podagraria</i>), Wiąz (<i>Ulmus</i> sp.), Porzeczka zwyczajna (<i>Ribes rubrum</i>), Jabłoń dzika (<i>Malus sylvestris</i>)
<i>Eu-Fagion, Cephalanthero-Fagion</i> (Żyzne buczyny)	11	Buk pospolity (<i>Fagus sylvatica</i>), Borówka czarna (<i>Vaccinium myrtillus</i>),
<i>Artemisietea vulgaris</i> (Nitrofilne zbiorowiska okazałych bylin i pnączy na siedliskach ruderalnych i nad brzegami zbiorników wodnych)	9	Cykoria podróżnik (<i>Cichorium intybus</i>), Żmijowiec zwyczajny (<i>Echium vulgare</i>), Pokrzywa (<i>Urtica</i> sp.)
<i>Quercetalia pubescentis-petraeae</i> (Dąbrowa świetlista)	9	Dzwonek brzoskwiniolistny (<i>Campanula persicifolia</i>), Dąb (<i>Quercus</i> sp.), Miodownik melisowaty (<i>Melittis melissophyllum</i>), Malina kamionka (<i>Rubus saxatilis</i>)

<i>Luzulo-Fagion</i> (Kwaśne buczyny)	9	Miodunka ćma (<i>Pulmonaria obscura</i>)
<i>Alnetea glutinosae</i> (Olsy)	8	Olcha czarna (<i>Alnus glutinosa</i>), Porzeczka czarna (<i>Ribes nigrum</i>), Chmiel zwyczajny (<i>Humulus lupulus</i>)
<i>Cladonio-Pinetum, Peucedano-Pinetum</i> (Bór sosnowy świeży)	7	Borówka brusznica (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>), Szczawik (<i>Oxalis</i> sp.)
<i>Acerion pseudoplatani, Alnetum incanae, Carici-Fraxinetum, Caltho-Alnetum</i> (Łęg topolowo-wierzbowy)	7	Czosnek niedźwiedzi (<i>Allium ursinum</i>)
<i>Quercetea robori-petraeae</i> (Kwaśne dąbrowy)	5	Borówka czarna (<i>Vaccinium myrtillus</i>)
<i>Rhamno-Prunetea</i> (Ciepłolubne zbiorowiska okrajkowe – zarośla krzewiaste związane funkcjonalnie z lasem tworzące okrajki, zakrzewienia śródpolne, różne fazy sukcesyjne pomiędzy łąkami i lasami)	5	Berberys (<i>Berberis vulgaris</i>), Głóg (<i>Crataegus</i> sp.), Śliwa tarnina (<i>Prunus spinosa</i>), Róża (<i>Rosa</i> sp.)
<i>Vaccino-ulliginosi-Pinetum, Sphagno girghensonii-Piceetum</i> (Bory bagienne sosnowe i świerkowe)	4	Żurawina błotna (<i>Oxycoccus palustris</i>)
<i>Epilobietea angustifolii</i> (Nitrofilne zbiorowiska porębowe składające się głównie z terofitów, bylin i krzewów)	4	Brzoza (<i>Betula</i> sp.), Bez czarny (<i>Sambucus nigra</i>), Malina właściwa (<i>Rubus idaeus</i>)
<i>Agropyreteae intermediae-repentis</i> (Półruderalne zbiorowiska pionierskie głównie z udziałem roślin kłaczowych i rozłogowych)	3	Powój polny (<i>Convolvulus arvensis</i>), Perz właściwy (<i>Elymus repens</i>)
<i>Querco-Pinetum, Querco-Piceetum</i> (Bory mieszane sosnowo-dębowe i świerkowo-dębowe)	3	Jodła pospolita (<i>Abies alba</i>), Sosna zwyczajna (<i>Pinus sylvestris</i>), Orlica pospolita (<i>Pteridium aquilinum</i>)
<i>Galio-Abietion, Vaccinio-Abietion</i> (Bory świerkowe jodłowe)	3	Świerk pospolity (<i>Picea abies</i>)
<i>Calluno-Ulicetalia</i> (Wrzosowiska)	3	Wrzos pospolity (<i>Calluna vulgaris</i>)
<i>Potametea</i> (Zbiorowiska makrofitów w mezotroficznych i eutroficznych zbiornikach wód śródlądowych)	3	Osoka aloesowata (<i>Stratiotes aloides</i>)

<i>Phragmiton</i> (Szuwary)	3	Tatarak zwyczajny (<i>Acorus calamus</i>), Mięta polna (<i>Mentha arvensis</i>)
<i>Oxycocco-Sphagnetea</i> (Torfowiska wysokie)	3	Jeżyna (<i>Rubus</i>)
<i>Bidentetea tripartiti</i> (Umiarkowanie nitrofilne zbiorowiska terofitów letnich na wysychających łatem brzegach śródlądowych zbiorników wodnych)	2	Rdest ostrogorzki (<i>Polygonum hydropiper</i>)
<i>Cladonio-Pinetum</i> (Bór suchy)	2	Orlica pospolita (<i>Pteridium aquilinum</i>)
<i>Koelerio glaucae-Corynephoretea canescentis</i> (murawy na piaszczystych lub zwirowatych, suchych i raczej ubogich siedliskach niewapiennych)	2	Szczaw polny (<i>Rumex acetosella</i>)
<i>Trifolio-Geranietea sanguinei</i> (Światłolubne i ciepłolubne zbiorowiska bylin w systemach ekotonowych)	2	Traganek szerokolistny (<i>Astragalus glycyphyllos</i>)
<i>Betulo-Adenostyletea</i> (Zarośla i ziołorośla wysokogórskie)	2	Barszcz zwyczajny (<i>Heracleum sphondylium</i>)
<i>Montio-Cardaminetea</i> (Zbiorowiska źródlisk i wyleżysk)	1	Rzeżucha gorzka (<i>Cardamine amara</i>)
<i>Lemnetea</i> (Pleustonowe)	1	Rzęsa drobna (<i>Lemna minor</i>)
<i>Thlaspietea rotundifolii</i> (Pionierskie zbiorowiska na ruchomych lub słabo utrwalonych piargach w skalistych partiach gór oraz na kamieńcach w górskich odcinkach dolin rzecznych)	1	Lepnica rozdęta (<i>Silene vulgaris</i>)
<i>Tilio platyphyllis-Acerion pseudoplatani</i> (Górsko-podgórskie zboczowe lasy lipowo-jaworowe)	1	Klon jawor (<i>Acer pseudoplatanus</i>)

Źródło: opracowanie własne na podstawie Łuczaj 2011, podział fitosocjologiczny według Matuszkiewicza (2001)

Source: Author's own study after Łuczaj 2011, phytosociological division after Matuszkiewicz (2001)

Omawiana forma turystyki ma duże znaczenie edukacyjne; warunkiem poznania smaków dziko rosnących roślin jest ich wcześniejsze rozpoznanie. Jak się wydaje, ta niegdyś powszechna umiejętność staje się coraz rzadsza, i to nie

tylko wśród mieszkańców obszarów miejskich. Jednocześnie to właśnie brak znajomości roślin jest znaczącą barierą dla „przyrodniczej” turystyki kulinarnej; nieumiejętność odszukania jadalnych gatunków może być zniechęcająca, podobnie jak nagłaśniane przez media zagrożenie spożyciem trujących roślin czy grzybów. Należy podkreślić, że niektóre gatunki roślin jadalnych objęte są ochroną gatunkową i z tego względu nie mogą być współcześnie wykorzystywane w celach kulinarnych (w tabeli 1. pominięto gatunki chronione).

ŚRODOWISKO PRZYRODNICZE JAKO MIEJSCA PRZYGOTOWYWANIA I SPOŻYWANIA POSILKÓW

Relacja między przyrodą a sztuką kulinarną zachodzi nie tylko w garnku, ale również wokół niego. Można tu wskazać dwa aspekty:

- wykorzystanie zjawisk i zasobów naturalnych do obróbki żywności;
- „scenograficzne” znaczenie pięknego otoczenia.

Atrakcją kulinarną może być nie tylko pożywienie, ale również sposób jego przygotowywania. Tradycyjne metody obróbki żywności bazują na zasobach naturalnych. Na obszarach leśnych jako opał powszechnie wykorzystuje się różne gatunki drewna. Niektóre z nich bywają szczególnie cenione ze względu na specyficzny aromat; przykładem z Polski może być tradycja wędzenia w dymie olchowym. Na obszarach pustynnych intensywne nasłonecznienie wykorzystuje się do suszenia, najczęściej serów bądź mięsa. W zakresie możliwości obróbki cieplnej i chemicznej turystyka kulinarna może łączyć się z geoturystyką. Źródła geotermalne wykorzystywane bywają np. do gotowania jaj. W japońskiej dolinie Ōwakudani na wyspie Honsiu wysoka mineralizacja źródeł powoduje pokrycie skorupki czarnym nalotem.

Tradycja spożywania posiłków w ładnym miejscu na świeżym powietrzu, czyli na tzw. „łonie przyrody”, ma długą tradycję, nie tylko w kulturze europejskiej. W tym przypadku znaczenie przyrody trudno rozpatrywać w zakresie materialnym, bo zawartość talerzy niekoniecznie musi się wiązać z odwiedzanym otoczeniem. Ma ono raczej znaczenie mentalne, podnoszące jakość – a niekiedy również rangę – spożywanego posiłku. W wielu krajach zagospodarowanie turystyczno-rekreacyjne dostosowywane jest do tego typu potrzeb. Stoły, ławki, miejsca do grillowania itp. lokalizowane są w miejscach dostępnych (samochodem bądź pieszo), często o najwyższych w okolicy walorach estetycznych (np. w pobliżu punktów widokowych). Intensywność i charakter tego typu zagospodarowania jest zazwyczaj odpowiedzią na lokalne potrzeby – np. na Cyprze stoły są odpowiednio duże, aby pomieścić wielopokoleniowe rodziny, zaś w Australii koniecznym elementem wyposażenia są miejsca do barbecue. Innym rodzajem doświadczenia turystycznego związanego z jedzeniem jest

spożywanie posiłku w miejscu o najwyższym stopniu naturalności, pozbawionym śladów działalności ludzkiej. To właśnie jedzenie jest momentem wytchnienia w realizacji programu codziennych zadań poznawczych bądź fizycznych – chwilą relaksu pozwalającą na dokładniejsze przyjrzenie się otoczeniu. Samo menu niekoniecznie nawiązuje do tradycji regionu, jeżeli jednak tak się zdarzy, gość otrzymuje możliwość „smakowania krajobrazu” – poznawania go nie tylko zmysłem wzroku, ale również za pomocą kubków smakowych. Powstałe w ten sposób wrażenia są często jądrem wspomnień z wyjazdu. Niektóre z nich, np. „herbatka na Saharze” stały się już rodzajem klisz kulturowych.

PODSUMOWANIE

Turystyka kulinarna czerpie nie tylko z zasobów kulturowych, ale jest również ściśle powiązana ze środowiskiem przyrodniczym. Związek ten może być bezpośredni – jak w przypadku pozyskiwania produktów żywnościowych, bądź pośredni – w przypadku, kiedy walory estetyczne bądź materialne elementy środowiska przyrodniczego znacząco wpływają na całość doświadczenia kulinarnego. Wydaje się, że w dobie rosnącego zainteresowania oryginalnością i autentyzmem doświadczenia turystycznego (MacCannell 2002), a jednocześnie szeroko rozumianego „powrotu do natury” (Macnaghten, Urry 2005), opisane formy turystyki kulinarnej będą zyskiwały na popularności i podlegały dalszej ewolucji.

Literatura

- Agroturystyka Mielno*, <http://agroturystyka-mielno.pl> (29.12.2013).
- Brownlie D., Hewer P., Horne S., 2006, Culinary tourism: An exploratory reading of contemporary representations of cooking, *Consumption Markets & Culture*, 8 (1), 7-26.
- Eko-agroturystyka Grajan*, www.koziserbio.pl (29.12.2013).
- El Salvador, tierra de café*, <http://www.procafe.com.sv/menu/ArchivosPDF/elsalvador-cafe.pdf> (29.12.2013).
- Ignatov E., 2003, *The Canadian Culinary Tourists: how well we do know them?*, University of Waterloo, Waterloo.
- Kowalczyk A., 2008, Współczesna turystyka kulturowa – między tradycją i nowoczesnością, [w:] A. Kowalczyk (red.), *Turystyka Kulturowa*, WGiSR UW, Warszawa, 9-58.
- Kowalczyk A., 2013, Zasoby przyrodnicze jako atrakcje kulturowe: przykłady z wyspy Lanzarote (Hiszpania), *Turystyka Kulturowa*, 5, 35-57.
- Kukówka*, <http://kukowka.blogspot.com/> (29.12.2013).
- Kulinarne Tajemnice Stawów Milickich*, 2013, 1, http://issuu.com/stawymilickie/docs/kulinarne_tajemnice_stawow_milickic (29.12.2013).

- Kulinarne warsztaty dzikiego gotowania*, <http://www.luczaj.com/warsztaty.htm> (29.12.2013).
- Long L.M. (red.), 2004, *Culinary tourism*, The University Press of Kentucky, Lexington.
- Łuczaj Ł., 2011, Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych, *Etnobiologia Polska*, 1, 57-125.
- Łuczaj Ł., 2013, *Dzika kuchnia*, Nasza Księgarnia, Warszawa.
- Łuczaj Ł., Szymański W. M., 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3, 17, <http://www.ethnobiomed.com/content/3/1/17>.
- MacCannell D., 2002, *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*, MUZA SA, Warszawa.
- Macnaghten P., Urry J., 2005, *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*, Wydawnictwo Naukowe SCHOLAR, Warszawa.
- Matuszkiewicz W., 2001, *Przewodnik do oznaczania zbiorowisk roślinnych Polski*, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
- Pasieka Barć*, <http://www.kamianna.pl/index.php> (29.12.2013).
- Plebańczyk K., 2013, Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski, *Turystyka Kulturowa*, 10, 23-38.
- Polski Komitet ds. UNESCO: Kolumbia*, <http://www.unesco.pl/?id=184> (29.12.2013)
- Stawy Milickie*, http://www.stawymilickie.pl/pl/strona_glowna.html (29.12.2013)

Summary

Food tourism is commonly perceived to be one part of cultural tourism, but it is also deeply rooted in nature. It represents the nature-culture continuum, the basis of the holistic approach that is fundamental to the sustainability concept.

Even though both cultural and natural aspects are always present in food tourism, their roles vary (fig. 1). Two forms of food tourism are discussed in the article: rural food tourism and wild food tourism. Regarding rural food tourism, several examples from Poland (local rural tourism) and other parts of the world (exotic rural tourism) are presented. Wild food tourism is discussed using the example of Polish plants. Examples of edible species are given for the major plant communities of Poland. *Molinio-Arrhenatheretea* (semi-natural and anthropogenic meso- and eutrophic meadows and pastures) has been identified as the richest in edible plant species.

Another type of culture-nature relationship within culinary tourism is indirect: not the food itself, but the cooking methods or the setting that we consume food in are considered. In terms of thermal and chemical treatment, food tourism can be closely linked to geotourism. The scenographic values of nature are also important; a pleasant setting is a value in itself, it can even result in overrating the quality of food. The cultural cliché of the “tea in the Sahara” could be an example.

Taking into account the growing interest in original and authentic tourism experiences and the common interest in a healthy and natural lifestyle, further expansion of natural food tourism can be expected.

