

Dominik ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa

Magdalena WOŹNICZKO

Uczelnia Warszawska im. Marii Skłodowskiej-Curie, Warszawa

TURYSTYKA KULINARNA W PRZESTRZENI MUZEÓW SKANSENOWSKICH

Wprowadzenie

W ostatniej dekadzie polskie muzea przeżywały okres dynamicznego rozwoju, gdyż powstało wiele nowych placówek muzealnych, a liczne do tej pory już istniejące poddano reorganizacji i modernizacji. Muzeum w odbiorze szerokiej publiczności jest postrzegane jako przestrzeń ekspozycji, w którą wkracza się mniej lub bardziej okazjonalnie – często w ramach całego ciągu działań, które są uporządkowane w określony sposób. Dawniej wystawowa przestrzeń była miejscem, gdzie oglądało się zgromadzone artefakty, na ogół odizolowane od siebie i oddzielone od zwiedzających szkłem gabloty oraz zakazami dotykania (KOSIŃSKI 2015, s. 33). Dzisiejsze ekspozycje stały się platformą dialogu ze zwiedzającymi, którzy powoli przestają być biernymi widzami, a stają się uczestnikami interaktywnej przygody. Nie są oni już jedynie pasywnymi odbiorcami, a uczestnicząc w kreacji stają się „aktorami” współtworzącymi doświadczenie muzealne (NIEZABITOWSKI 2015, s. 41).

Rozwój muzealnictwa na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat, a przede wszystkim profilowanie poszczególnych instytucji powoduje sytuację, w której optymalnym miejscem do prezentacji obiektów kultury ma-

terialnej wsi stały się muzea typu skansenowskiego. W 2015 r. mijają 124 lata od początków założenia pierwszego na świecie muzeum skansenowskiego na wyspie Djurgården w Sztokholmie i 109 lat od czasu, gdy Gulgowscy kupili na Pomorzu podcieniowy dom we Wdzydzech Kiszewskich, tworząc w nim wnętrza muzealne, które zapoczątkowały historię realizacji muzeów na wolnym powietrzu w Polsce.

Działalność podejmowana przez polskie muzea skansenowskie w ciągu ostatnich kilkunastu lat zmierzała do uatrakcyjnienia oferty usług na rzecz zwiedzających, a co za tym idzie doskonalenia własnego produktu turystycznego. Na wielkie uznanie zasługują działania tego typu muzeów etnograficznych, które wyzwoliły w skali całego kraju wiele ciekawych inicjatyw, m.in.: zaowocowały urozmaicheniem ekspozycji muzealnych i podnoszeniem ich jakości, uatrakcyjnieniem form zwiedzania, wprowadzeniem tradycyjnych upraw roślin i hodowli dawnych ras zwierząt, organizacją folklorystycznych zakładów gastronomicznych, a przede wszystkim licznymi imprezami i pokazami w ramach „żywego skansenu” – cieszącymi się rosnącą popularnością wśród miejscowej ludności i turystów (CZERWIŃSKI 2006, s. 69).

Muzea skansenowskie ze względu na swoje nieocenione walory są autentyczną scenerią dla popularyzacji wiejskiego dziedzictwa kulturowego, a zwłaszcza pożywienia ludowego na ogół związanego z jednym, dwoma lub kilkoma regionami etnograficznymi, które ukazywane są w odwiedzanej przez turystę placówce muzealnej (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2012, s. 382). Wszystkie osoby uprawiające turystykę kulinarną w trakcie pobytu w muzeum na wolnym powietrzu spotykają się z tematyką dziedzictwa kulinarnego podczas oglądania stałych ekspozycji muzealnych prezentujących wygląd i wyposażenie dawnej kuchni lub spiżarni – zlokalizowanych w poszczególnych chałupach, dworze oraz plebanii, aranżacji wiejskiej karczmy – czy też poznając dawne zakłady przemysłowe związane z przetwórstwem żywności, np. olejarnię, młyn lub rzeźnię (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2014, s. 146).

Turyści kulinarni mogą skorzystać także z regionalnej oferty gastronomicznej w karczmach, które zlokalizowane są na terenie lub przy wejściu do muzeów skansenowskich, gdyż w ostatnich latach jest coraz większe zainteresowanie wiejskim, autentycznym dziedzictwem kulinarnym. Wykorzystywane jest to przez folklorystyczne zakłady gastronomiczne, które swoją architekturą, wystrojem, działalnością rozrywkową oraz regionalnym menu przyciągają turystów, którzy po lub w trakcie zwiedzania muzeum chcą spożyć posiłek przygotowany na bazie lokalnych surowców

i produktów żywnościowych. Dodatkowym atutem jest spożywanie tradycyjnych potraw z widokiem na muzealną wieś oraz zakup w karczmie gotowych specjałów kulinarnych jako swoistej pamiątki turystycznej (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2010, s. 326).

Inną możliwością kontaktu turystów z tradycjami kulinarnymi regionu jest bezpośredni udział w folklorystycznych imprezach plenerowych i odbywających się podczas nich pokazach prowadzonych przez pracowników merytorycznych muzeum, lokalne zespoły obrzędowe, członkinie Kół Gospodyń Wiejskich oraz pasjonatów wiejskich kulinariów. Wszystkie te osoby prowadzą dla zwiedzających oryginalne pokazy kulinarne, które związane są z przetwórstwem surowców spożywczych, przechowywaniem pożywienia oraz gotowaniem potraw przy wykorzystaniu typowych sprzętów i urządzeń, jakie dawniej były wykorzystywane w wiejskiej kuchni (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2007, s. 237, WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2014, s. 148). W przeważającej liczbie organizowanych pokazów mogą bezpośrednio uczestniczyć sami turyści i wykonywać konkretne czynności, które towarzyszyły tradycyjnemu przygotowaniu posiłków naszych przodków. Turyści kulinarni odwiedzający muzea skansenowskie odczuwają w nich niepowtarzalny klimat autentycznej przestrzeni, co skłania ich do refleksji o przemijaniu smaków, które były dawniej charakterystyczne wśród społeczności zamieszkującej konkretną wieś lub region.

Celem pracy jest ukazanie turystyki kulinarnej w przestrzeni muzeów skansenowskich, które w ostatnim czasie sprzyjają dynamicznemu rozwojowi tego rodzaju turystyki w Polsce. Do przygotowania opracowania zastosowano badania niereaktywne – metodę analizy treści, w których wykorzystano dane wtórne pochodzące z literatury przedmiotu i technikę obserwacji uczestniczącej podczas wizyt studyjnych w muzeach skansenowskich zlokalizowanych w różnych częściach Polski w latach 2010–2015.

Przestrzeń muzeów skansenowskich i jej atrakcyjność turystyczna dla zwiedzających

Muzea na wolnym powietrzu typu skansenowskiego to szczególny rodzaj placówek muzealnych organizowanych celowo z typowych zabytkowych obiektów tradycyjnego budownictwa oraz z innych historycznych budynków związanych z kulturą ludową, wiejską i małomiasteczkową przenoszonych w określone miejsce (CZAJKOWSKI 1984, s. 76). Obecnie sieć mu-

zeów skansenowskich obejmuje prawie wszystkie regiony Polski, stanowiąc dobrą reprezentację tradycyjnego budownictwa oraz kultury ludowej. W 40 muzeach tego typu zgromadzono blisko 1500 zabytkowych obiektów tradycyjnego budownictwa – z czego jeszcze około 500 oczekuje na odbudowę. Jest to olbrzymia liczba zabytkowego materiału dokumentująca historię i kulturę polskiej wsi, która znajduje się na otwartej przestrzeni (LASOWA 2013, s. 120, BARWIK 2014, s. 4).

Podstawą prawie każdej ekspozycji skansenowskiej jest architektura przedstawianego regionu lub społeczności, poczynawszy od największych obiektów sakralnych, przemysłowych, mieszkalnych i gospodarczych do tych najmniejszych, takich jak: studnie, gołębniki, pasieki, wędzarnie, suszarnie owoców, psie budy, ustępy oraz ogrodzenia, przełazy, bramy i furtki których różnorodność form jest coraz ciekawiej eksponowana w przestrzeni muzeów skansenowskich. Wszystkie obiekty zabytkowe wzbogacają u zwiedzających ilustrację dawnego krajobrazu kulturowego. To pierwsze wrażenie, którego doznaje się w muzeum na wolnym powietrzu związane jest z wielością form i funkcji obiektów architektury. Powinno ono być pogłębione poprzez wcześniejsze odtworzenie ukształtowania terenu, tradycyjnej szaty roślinnej i wprowadzenie charakterystycznych ras zwierząt (OKONIEWSKA 2002, s. 100).

Bardzo ważnym aspektem ekspozycji skansenowskich są prezentacje wnętrz budynków. Przygotowanie ich jest kolejnym elementem, częstokroć ważniejszym dla turysty od samych obiektów, gdyż mają one na celu przybliżenie zwiedzającej osobie specyfiki regionalnej kultury ludowej. W muzeach skansenowskich aranżacje wnętrz odpowiadają zamożności właściciela konkretnej zagrody, jak również okresowi, z którego pochodzi dana zagroda. Dzięki temu umożliwia się turystyce zapoznanie się z w miarę pełnym spektrum zróżnicowania dawnej wsi, której obraz jest prezentowany w przestrzeni skansenowskiej. Efektem dopracowanych i dobrze przygotowanych ekspozycji jest uczucie uczestnictwa, a raczej podglądania życia rodziny, która kiedyś mieszkała w danej chałupie. Poprzez to turysta jest niejako wprowadzany do dawnego świata, który jest na tyle rzeczywisty by mógł on chłonąć przygotowany przekaz całym sobą i w hermeneutyczny sposób uczestniczyć w czymś, z czym na co dzień nie ma do czynienia (PIOTROWSKI 2009, s. 67).

W muzeach skansenowskich statyczna forma prezentacji zbiorów jest coraz częściej uzupełniana dynamicznymi sposobami ekspozycji, które realizowane są w przestrzeni muzealnej w dwojaki sposób (KASPERSKA 2011, s. 344–345):

- 1) **prezentacje życia wiejskiego** – pokaz pracy kowala, rzeźbiarza, plecionkarza, garncarza, młynarza, tkaczki, prządk, koronczarki, wyrób masła, wypiek chleba, wytapianie świec z wosku pszczelego, pokazy obrzędów i zwyczajów ludowych itp.;
- 2) **współudział zwiedzających w odtwarzaniu czy prezentowaniu dawnych form aktywności wiejskiej** – nauka haftowania, wykonywanie ozdób z kolorowej bibuły, wyrób palm wielkanocnych, zdobienie pisanek, wycinanie firanek z papieru, pranie i maglowanie bielizny, wyrabianie gontów, udział w pracach polowych oraz gospodarczych czy w przygotowywaniu tradycyjnych potraw, które połączone są z ich degustacją itp.

Tworzenie atrakcji związanych z autentyczną kulturą w zainscenizowanej przestrzeni muzealnej jest nazywane „żywą interpretacją dziedzictwa” (NOWACKI 2012, s. 42, KRUCZEK 2014, s. 15). Działania muzealnictwa skansenowskiego powinny polegać na dążeniu do możliwie jak najdoskonalszych metod rekonstruowania i eksponowania tzw. teraźniejszości sensu minionego, która dociera do zwiedzających z przeszłości pod postacią gromadzonych wytworów kulturowych (STACHOWIAK 2005, s. 54).

W ekspozycji muzealnej bez względu na jej wartość merytoryczną nie można w sposób wyczerpujący przekazać zwiedzającym informacji o złożoności życia mieszkańców dawnej wsi, m.in. o obrzędach czy tradycjach związanych z cyklem świąt dorocznych i rodzinnych. Dlatego też ze względu na szybko postępujące zmiany cywilizacyjne pojawiła się w muzeach skansenowskich potrzeba odtwarzania dawnych przejawów życia. Idealną okazją do prezentowania zwyczajów, obrzędów, twórczości, rzemiosła, a także tradycji kulinarnych okazały się organizowane w plenerze wydarzenia folklorystyczne. Celem tych działań jest nie tylko urozmaicenie rutynowego zwiedzania muzealnej ekspozycji, ale przede wszystkim zapoznanie turystów z tradycyjnymi formami wiejskiej twórczości i obrzędowości (GRODEK 2011, s. 80).

Turystyka kulinarna – ukazywanie na nowo zapomnianych „smaków regionów”

Kuchnia stanowi równie ważny element dziedzictwa narodowego co kultura i historia, a w przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie kryje się nasza tożsamość. Promowanie tradycji, szukanie jej źródeł i poszu-

kiwanie odrębności regionów stało się w dobie ogólnej globalizacji nie tylko bardzo popularne, ale i konieczne w celu zachowania własnej tożsamości. Zainteresowanie sporządzaniem potraw regionalnych lub narodowych staje się współcześnie prawdziwą modą, a dla niektórych osób wręcz podstawowym celem do podjęcia podróży turystycznej (ZIELIŃSKI 2014, s. 6).

Istniejąca u turystów kulinarnych, chęć zdobycia wiedzy i doświadczeń sprawia, że odwiedzają nie tylko np. festiwale smaków, jarmarki regionalne czy targi żywności. Z biernego obserwatora i konsumenta pragną stać się uczestnikiem tzw. kulinarnej przygody, gdyż zależy im również na osobistym uczestnictwie w rytuale przyrządzania narodowego, regionalnego lub lokalnego pożywienia. Ten bezpośredni i emocjonalny udział w poznawaniu autentycznych tradycji kulinarnych, odwiedzanego przez nich regionu, pozwala im samym lepiej zrozumieć tradycyjne smaki, które charakteryzują dane miejsce oraz historię poznawanej przez nich kuchni (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2015).

Turystyka kulinarna według D. ŚWITAŁY-TRYBEK (2014, s. 31): „koncentruje się na wyprawach śladem typowych w określonych regionach produktów kultury materialnej, związanych z szeroko rozumianym pożywieniem, np. uprawą charakterystycznych roślin i tradycyjną hodowlą zwierząt, przetwórstwem owoców, warzyw, mięsa, zbóż czy mleka”. Ta sama autorka słusznie stwierdza, że: „współcześnie rynek turystyczny, nastawiony na dobrze poinformowanego i wymagającego turystę, musi uwzględniać w swoich ofertach kwestie konsumpcyjne, gdzie jedzenie i napoje niezaprzeczalnie wpisują się w atrakcyjność turystyczną poszczególnych obszarów”.

Tradycyjna i lokalnie wytwarzana żywność oraz napoje stanowią często pierwsze skojarzenie, które przychodzi do głowy turystom na myśl o pobycie w miejscowościach turystycznych. Smakowanie przez turystów oryginalnych produktów kulinarnych ma obecnie wpływ na ich doświadczenia, które są porównywalne do zwiedzania rozmaitych atrakcji turystycznych występujących w odwiedzanym kraju lub regionie (GRALAK 2013, s. 57). Na całym świecie turyści coraz chętniej podejmują wyprawy gastronomiczne, a poznając historię lokalnych wyrobów oczekują pozytywnych, a zwłaszcza niecodziennych doświadczeń. W znakomity sposób kulinaria umożliwiają podróżującym bezpośredni kontakt z kulturą oraz rozwój intelektualny i duchowy wynikający ze styczności turysty z nowymi społecznościami, a przede wszystkim z tradycjami (CHOJKA 2009, s. 26).

Faktem jest, że w bardziej zglobalizowanym świecie ludzie z jednej strony mają większą wiedzę o różnych zwyczajach żywieniowych, bardziej

i mniej odległych, z drugiej zaś „ciągnie ich” do lokalności, dającej w pewnym sensie złudzenie obrony przed wszelkimi negatywnymi skutkami tych globalnych procesów. To z kolei rodzi okazję dla miejsc chcących przyciągnąć turystów, mimo że nie dysponują one typowymi walorami turystycznymi, jak dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe. Turystyka kulinarna daje duże możliwości promocji danego regionu i zwykle – co jest istotne – nie jest uzależniona od sezonowości. Zważywszy na fakt, że turysta niemal zawsze dąży do „pożarcia przestrzeni”, które odwiedza, to turystyka kulinarna stwarza bezpośrednie, a nie metaforyczne możliwości takiej konsumpcji (GAWRYCKI 2014, s. 362).

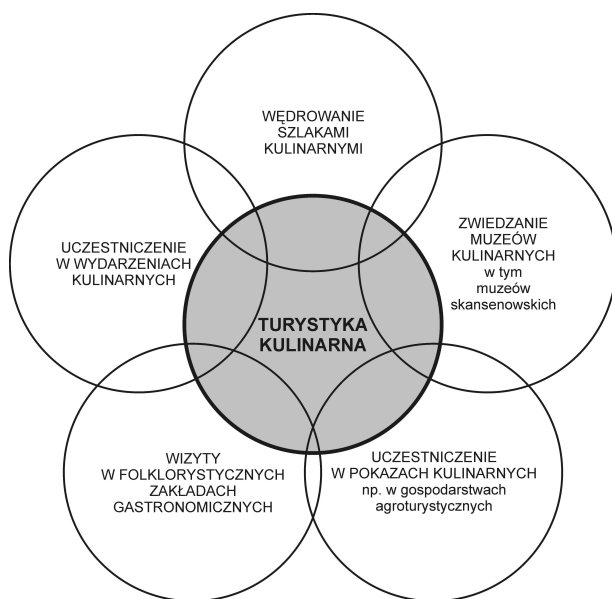
Turyści kulinarni, którzy pasjonują się typowymi zwyczajami żywieniowymi dla odwiedzanego miejsca są w stanie dostrzec wykreowane sztucznie wartości i dlatego zaczęli oni poszukiwać autentyzmu. Konsekwencją tego zjawiska dla turystyki jest odważniejsze kosztowanie regionalnego dziedzictwa kulinarnego, co ma prowadzić do doświadczania prawdziwej unikatowości. Turystyka kulinarna stwarza możliwość wykorzystania wszystkich pięciu zmysłów. W zależności od turysty – smak, zapach, wzrok, słuch czy dotyk mogą mieć różny stopień dominacji. Ważne zatem staje się oddziaływanie na wszystkie zmysły z tą samą siłą. Wygląd potrawy, jej aromat, unikatowy smak i sposób podania powodują, że turysta kulinarny może czuć się jak odkrywca. Utworzenie szerokiego wachlarza wartości dla turysty prowadzi do powstania pozytywnych doświadczeń i doznań, które na długo pozostaną w jego sercu i umyśle (CHOJKA 2009, s. 26–27).

Poszukiwanie niepowtarzalnych specjalów kulinarnych, które różnią się od tych masowych, a także odkrywanie nowych smaków i zapachów charakteryzujących kuchnie regionalne, związanych z miejscowymi tradycjami żywieniowymi – kształtuje obraz współczesnego ruchu turystycznego w Polsce i na świecie (ŚWITAŁA-TRYBEK 2014, s. 31). Dlatego też za M. DURYDIAWKĄ (2013, s. 14) można wyróżnić kilka przyczyn rosnącej popularności turystyki kulinarnej:

- 1) podczas podróży wszyscy turyści spożywają posiłki i piją napoje;
- 2) spożywanie posiłku jest jedną z ulubionych czynności turystycznych;
- 3) regionalna kuchnia coraz częściej staje się jednym z motywów przy wyborze kierunku podróży;
- 4) regionalne dziedzictwo kulinarne jest elementem, który jako jeden z nielicznych przemawia do wszystkich pięciu zmysłów turysty;
- 5) turystykę kulinarną można uprawiać w ciągu całego roku;

- 6) jest to rodzaj turystyki we wszystkich grupach wiekowych;
- 7) kuchnia pozytywnie wpływa na wszystkie odczucia turysty.

W ciągu ostatnich kilku lat można zauważyć wzrastające zainteresowanie turystyką kulinarną w Polsce. Z roku na rok powstają wyjątkowe atrakcje kulinarne, które niezwykle podnoszą atrakcyjność turystyczną całego kraju. We wszystkich regionach organizowane są liczne wydarzenia kulinarne, otwierane są karczmy regionalne, powstają szlaki kulinarne, a muzea, w tym zlokalizowane na wolnym powietrzu, prezentują kompleksowo lub częściowo jakiś wybrany element kultury gastronomicznej (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2014, s. 14).



Rysunek 1. Ważniejsze formy turystyki kulinarnej uprawiane przez turystów w Polsce
Źródło: opracowanie własne

Na rys. 1 pokazano najważniejsze formy turystyki kulinarnej w Polsce, które można wyodrębnić z punktu widzenia turystów zainteresowanych poznawaniem rozmaitych aspektów narodowego, regionalnego lub lokalnego dziedzictwa kulinarnego. Wśród tych form wyróżnia się uczestniczenie w różnego rodzaju imprezach kulinarnych, które w znacznym stopniu wpływają motywująco na przyjazd do danego miejsca recepcji turystycznej

i uatrakcyjniają tym samym pobyt turystów w regionie. Następnie wędrowanie szlakami kulinarnymi, które mają na celu wypromowanie regionalnych tradycji kulinarnych oraz lokalnych produktów żywnościowych. Innym przejawem turystyki kulinarnej są wizyty w folklorystycznych zakładach gastronomicznych, gdzie turyści mogą w autentycznych lub stylizowanych wnętrzach spróbować regionalnych potraw sporządzonych na bazie lokalnych surowców i produktów spożywczych. Ważne miejsce zajmuje również uczestniczenie w pokazach kulinarnych, które urozmaicają ofertę turystyczną w trakcie pobytu np. w gospodarstwach agroturystycznych. Na szczególną uwagę turystów zasługuje także zwiedzanie muzeów o tematyce kulinarnej, które przyjmują różnorodną postać – ogólne, specjalistyczne lub mające wyodrębnione działy, gdzie wśród nich istotne miejsce zajmują muzea skansenowskie. Należy podkreślić, iż wydzielone formy często przenikają się wzajemnie oraz tematycznie nakładają się w tym samym miejscu i czasie – fakt ten wyraźnie ilustruje rys. 1.

Demonstrowanie kulinarnej autentyczności w turystycznej przestrzeni muzeów skansenowskich

Muzea skansenowskie są charakterystyczne ze względu na szczególny sposób skoncentrowania prezentacji muzealnej tradycyjnego sposobu życia w zrekonstruowanym środowisku historycznym, kulturalnym i przyrodniczym przy obecnym zachowaniu znaczących świadectw tradycyjnych kultur ludowych. Tego rodzaju placówki muzealne stanowią fenomen, który w okresie wzrastającego zagrożenia środowiska naturalnego i zagrażającej utraty tożsamości są zdolne do zachowania tego, co dokumentuje różnice danych krajów. W czasach globalizacji, modernizacji i rozwoju multimedialnego mogą one skutecznie zapobiec unifikacji świata (ZUSKINOVÁ 2006, s. 131–132).

Doskonałym pretekstem do ożywiania muzeów skansenowskich stały się rozmaite tradycje, zwyczaje, obyczaje i obrzędy, w które bogata jest nasza rodzima kultura ludowa. W ostatnich latach oferta turystyczna polskich muzeów na wolnym powietrzu jest coraz bardziej atrakcyjna, a jedną z najpopularniejszych form ożywiania ekspozycji skansenowskich stała się realizacja koncepcji „żywego skansenu” w trakcie plenerowych imprez folklorystycznych. Ekspozycje stałe lub czasowe wzbogacają organizowane przez muzea skansenowskie różnego rodzaju wydarzenia, które są połączone

z pokazami oraz prezentacjami dawnych rzemiosł i tradycyjnych zajęć ludności wiejskiej czy małomiasteczkowej. Towarzyszą temu występy zespołów folklorystycznych oraz kiermasze rękodzieła tradycyjnych produktów żywnościowych i regionalnych potraw. Dzięki takim imprezom promowane są m.in. tradycje kulinarne oraz przypominane dawne sposoby pozyskiwania surowców spożywczych i metody produkcji żywności (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2007, s. 61, ZAKRZEWSKA 2011, s. 16, ZIÓŁKOWSKA-WEISS 2013, s. 397).

Wszystkie elementy związane z ożywianiem przestrzeni skansenowskiej są przygotowywane z dbałością o szczegóły, ponieważ prezentowane zajęcia dobierane są pod kątem ich występowania w regionie, a także odbywają się w odpowiednich pod względem czasowym budynkach i za pomocą dostosowanych do konkretnej zagrody muzealiów czy też ich wiernych kopii. Osoby demonstrujące pokazy mają natomiast odpowiednie do wykonywanej pracy i epoki stroje. Dzięki tym zabiegom, które mistyfikują życie, wizyta w muzeum na wolnym powietrzu jest dla zwiedzających podróżą w czasie i przestrzeni. Wrażenie to potęgują emocje związane z podjęciem próby samodzielnego wykonania niektórych prac, zobaczenia wciąż funkcjonujących nieużywanych już gdzie indziej sprzętów i urządzeń – przywołujących u najstarszej publiczności wspomnienia z dzieciństwa czy w przypadku młodszych osób pozwalających na poznanie czegoś zupełnie nowego. Wszystko to tworzy odmienny obraz ekspozycji skansenowskiej i nadaje jej wymiar autentyczności, bo przedmioty ją budujące znajdują swoje zastosowanie, np. torfem pali się w piecu kuchennym, z pompy leci woda, w dzieży wyrabiane jest ciasto, a w żeliwnej wafelnicy smaży się wafle, zresztą według receptury umieszczonej na jej pokrywie (WŁODARSKA 2005, s. 85).

W muzeach skansenowskich nie ma już „szklanych gablot”, a **właściwie zaaranżowaną ekspozycję kuchni wraz z towarzyszącymi jej pokazami można odbierać wszystkimi zmysłami** (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2007, s. 61):

- **słuchem**, np. odgłosy ubijania masła w maselnicy;
- **węchem**, np. rozchodzący się zapach chleba wypiekanego w wolno stojącym piecu;
- **dotykem**, np. bezpośrednie uczestniczenie w pokazie szatkowania kapusty;
- **wzrokiem**, np. obserwowanie procesu wędzenia ryb;
- **smakiem**, np. degustowanie potrawy regionalnej.

Niewątpliwie muzea skansenowskie mają olbrzymie możliwości kreowania niezapomnianych doznań kulinarnych. Przede wszystkim obecność w nich wiąże się z dobrowolnością, co już otwiera turystę na nowe doświadczenia. Placówki etnograficzne tego typu powinny dążyć do zwiększenia poziomu uczestnictwa zwiedzających w kreowaniu oferty turystycznej, poprzez inscenizowanie doświadczeń o charakterze poznawczym, edukacyjnym lub eskapistycznym w zakresie kulinariów oraz do zdobycia ich większej uwagi, czyli pragnąc ekscytować uczestników doświadczenia.

Ze względu na specyfikę prezentowanej oferty niemal już od przekroczenia bramy muzeum skansenowskiego turysta jest otoczony wrażeniami natury zmysłowej – zapachy, doznania wzrokowe i słuchowe, aż do poznania poprzez dotyk i smak przyrządzanych potraw. Istotne są także wrażenia natury emocjonalnej, gdzie następuje sprzężenie między miłymi odczuciami, jakie zazwyczaj towarzyszą turystom zainteresowanym poznawaniem wszelkich aspektów pożywienia ludowego, a personelem, który ma wykreować nastrój zabawy, szacunku czy powagi wobec pokazu kulinarnego, który ukazywany jest w autentycznym wnętrzu i przy użyciu oryginalnych sprzętów lub ich kopii. Nie można zapominać o wrażeniach natury behawioralnej, np. jedzenie za pomocą drewnianej łyżki ze wspólnej glinianej miski czy spożywanie posiłku na sianie lub siedząc na podłodze przy niskiej ławie sprawiają, że turyści wkraczają w nowe obszary doznań. Ponadto dzięki wykorzystaniu nowoczesnych technologii można zachęcać turystów kulinarnych do uczestnictwa w konkursach, np. opartych na wiedzy na temat kuchni regionalnej charakterystycznej dla miejscowości, w której znajduje się muzeum skansenowskie.

Z praktycznego punktu widzenia istotna jest właściwa inscenizacja doświadczenia. Muzea skansenowskie w trakcie organizacji imprez kulinarnych często decydują się na określony motyw przewodni, jednak najważniejsze jest dostarczanie pozytywnych bodźców, które na każdym kroku będą potwierdzać niezwykłość doświadczenia, w jakim uczestniczy turysta kulinarny. Ważnym elementem jest także zadbanie o sensoryczną oprawę pokazów, która nie musi ograniczać się do widoku, zapachu czy smaku serwowanych potraw. W pewnym sensie jako miarę niezwykłości doświadczeń można uznać skłonność turystów do kupowania w trakcie imprez folklorystycznych pamiątek związanych z kulinariami, jak np. słoik powideł, dzbanek do mleka czy koszyk na pieczywo, które oferowane są w muzeum, bowiem to one będą później przywoływać w ich pamięci przeżyte chwile (DZIEWANOWSKA 2012, s. 20).

Zdaniem autorów niniejszej pracy w muzeach skansenowskich w trakcie licznie organizowanych z roku na rok wydarzeń prezentujących dawne tradycje żywieniowe występują **dwie grupy turystów kulinarnych**, którzy poprzez swoją wizytę w danym muzeum chcą poznać rozmaite aspekty regionalnej kultury kulinarnej:

- 1) **aktywny turysta kulinarny**, czyli „eksperymentator-odkrywca”;
- 2) **bierny turysta kulinarny**, czyli „podglądacz-widz”.

Do pierwszej grupy zaliczają się osoby, które w sposób aktywny chcą uczestniczyć we wszystkich pokazach kulinarnych, a związane są one z pozyskiwaniem surowców, przetwórstwem konkretnych produktów żywnościowych czy sporządzaniem regionalnych potraw. Aktywni turyści kulinarni są przede wszystkim znawcami dziedzictwa kulinarnego i w trakcie swojego pobytu w muzeum skansenowskim chcą oni poznawać-odkrywać „od kuchni” autentyczny proces technologii produkcji oraz sporządzania konkretnego produktu żywnościowego, np. masła, kiełbasy czy miodu albo wybranej potrawy regionalnej. Przede wszystkim bardzo chętnie biorą bezpośredni udział w samym pokazie, gdzie wykonują daną czynność pod okiem osoby, która demonstruje ją w przestrzeni skansenowskiej. Ważne jest dla nich również zdobywanie lub poszerzanie swojej dotychczasowej wiedzy w zakresie pożywienia ludowego. Dlatego też aktywny turysta kulinarny zawsze rozmawia z wytwórcami konkretnego produktu lub potrawy, czyli pracownikiem merytorycznym muzeum, jakim jest etnograf czy opiekun ekspozycji lub z gospodynią należącą do lokalnego Koła Gospodyń Wiejskich, które współpracuje z muzeum.

Natomiast do drugiej grupy turystów kulinarnych spotykanych w muzeach skansenowskich zaliczają się osoby, którym satysfakcję daje bierny sposób uczestniczenia we wszystkich pokazach związanych z szeroko rozumianym dziedzictwem kulinarnym. Bierni turyści w przeciwieństwie do aktywnych występują na terenie muzeum skansenowskiego w roli „widzów-podglądaczy”, gdyż ich zdaniem wystarczy im tylko obserwowanie poszczególnych etapów wytwarzania danej potrawy lub tradycyjnego produktu żywnościowego. Dużą satysfakcję sprawia im przebywanie w przestrzeni muzealnej, która odzwierciedla wygląd dawnej kuchni, spiżarni, karczmy czy olejarni itp. Tego rodzaju turyści bardzo często są estetami, którzy z zadowoleniem obserwują aranżacje wnętrz kuchennych ukazujących warunki codziennego lub świątecznego przygotowania posiłków oraz przemysłowe zakłady przetwórstwa spożywczego, które występowały dawniej na wsi. Istotne miejsce w trakcie demonstrowanych czynności kuchennych przynosi im także podpatrywanie osób wykonujących rozmaite

pokazy kulinarne w autentycznych lub stylizowanych strojach, a także podziwianie wszystkich naczyń, sprzętów i urządzeń wykorzystywanych do przygotowania posiłków lub sporządzania konkretnych produktów żywnościowych.

Polskie muzea skansenowskie realizują od początku maja do końca września wiele rozmaitych wydarzeń folklorystycznych, których podstawowym lub dodatkowym celem jest kultywowanie oraz promowanie tradycji kulinarnych odwiedzanego przez nich regionu. W ich przestrzeni są najczęściej organizowane tematyczne imprezy plenerowe – połączone z licznymi pokazami i prezentacjami dotyczącymi dawnej kuchni ludowej (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2007, s. 237, WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2014, s. 148). **W muzeach skansenowskich na terenie Polski organizowane są zdaniami autorów następujące rodzaje wydarzeń kulinarnych związanych z:**

- pozyskiwaniem i przetwórstwem żywności;
- wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych;
- przygotowywaniem regionalnych potraw;
- wykonywaniem lub pielęgnacją naczyń i sprzętów kuchennych, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z pożywieniem.

Tabela 1. Pokazy kulinarne w muzeach skansenowskich w Polsce

Rodzaj pokazów kulinarnych w skansenach	Przykłady pokazów kulinarnych w muzeach skansenowskich
[1]	[2]
Pozyskiwanie i przetwórstwo żywności	Tradycyjny zbiór warzyw i owoców, wykopywanie ziemniaków, szatkowanie i ubijanie drewnianym tłukiem kapusty, kiszenie ogórków w szklanych słojach lub w kamionkowych garnkach, łuskanie nasion fasoli, pęczkowanie i suszenie ziół przy kuchennym piecu, suszenie owoców na płachtach, drylowanie wiśni, tłoczenie soku jabłkowego w prasie, wyciskanie soku z czereśni, robienie soku z porzeczki, marynowanie grzybów w słoikach, suszenie grzybów na piecu kuchennym, podbieranie i odwirowywanie miodu, tłuczenie ziaren na kaszę w stępie, mielenie mąki na żarnach, zarabianie ciasta w dzieży, przesiewanie mąki przez sito, odciskanie serwatki z twarogu w płóciennym rożku, odciskanie sera w drewnianej prasie pionowej lub poziomej, wirowanie śmietany za pomocą centryfugi, świniobicie, nadziewanie jelit kaszanką za pomocą rogów bydłych, konserwowanie kielbasy w smalcu, wędzenie kielbas i szynek w murowanych wędzarniach lub kominach, wędzenie węgorki na zimno lub gorąco, marynowanie ryb w słoikach, palenie w blaszanych młynkach ziaren zbóż na kawę, tłoczenie oleju w prasie, tradycyjny zbiór chmielu, gromadzenie zapasów na zimę w piwniczce itp.

[1]	[2]
Wyrób tradycyjnych produktów żywnościowych	Wypiek chleba na zakwasie, pieczenie podplomyków na „fajerkach”, pieczenie bab drożdżowych w kamionkowych formach, wypiekanie w żeliwnej „wafelnicy” drożdżowych wafli, pieczenie i zdobienie pierników lukrem, wyrób cukierków z karmelu lub z syropu buraczanego, smażenie powideł w miedzianych kotłach, smażenie na płycie kuchennej borówek z gruszkami, sporządzanie twarogu, wyrabianie serów owczych, ubijanie masła w maselnicy klepkowej, wyrób baranków w drewnianych foremkach do masła, tradycyjne sporządzanie kielbasy białej, pieczenie na metalowej blasze jabłek z konfiturą wiśniową, parzenie herbat ziołowych, warzenie piwa, wyrób wina, pędzenie bimbru itp.
Przygotowywanie regionalnych potraw	Gotowanie zupy z żółtej brukwi, gotowanie zupy śliwkowej „klitundplome” z kłuskami lanymi, warzenie żuru owsianego, sporządzanie zupy z „korbola”, lepienie i gotowanie pierogów, smażenie placków ziemniaczanych na kuchni opalanej drewnem, pieczenie w żeliwnych kociołkach „porębskich prażonek”, pieczenie prosiaka na rożnie, wypiek „paski bukowińskiej” w piecu, pieczenie kołaczy na blachach, wypiekanie „fafernuchów” i „nowych latek”, smażenie „ruchanek”, tradycyjny wypiek sękacza nad ogniem itp.
Wykonywanie lub pielęgnacja naczyń i sprzętów kuchennych, wykorzystywanych do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z pożywieniem	Tkanie na krosnach płótna lnianego z przeznaczeniem na bieliznę stołową, szycie na maszynie obrusów, pranie w balii na tarze bielizny stołowej, krochmalenie ługiem i maglowanie obrusów, prasowanie bielizny stołowej żelazkiem „na duszę”, haftowanie makatek kuchennych, toczenie na kole garncarskim naczyń z gliny do potraw i napojów, drutowanie garnków ceramicznych, wykuwanie noży i tasaków z żelaza, wyrób sit do przesiewania mąki, dłubanie drewnianych foremek do masła, struganie łyżek z drewna, robienie „mątevek” do rozklepywania zaczynu na żur, wyrób beczek drewnianych, malowanie naczyń fajansowych do potraw i napojów, wyplatanie koszy wiklinowych do zbioru warzyw i owoców, wyrób sieci do połowu ryb, czyszczenie garnków popiołem, noszenie wody do kuchni za pomocą nosideł, zmywanie naczyń kuchennych po posiłku itp.

Źródło: opracowanie własne na podstawie obserwacji poczynionych podczas aktywnego uczestnictwa w imprezach kulinarnych na terenie muzeów skansenowskich w Polsce.

W tab. 1 podano przykłady rozmaitych pokazów, które wskazują na bogatą i urozmaiconą ofertę turystyczną odnoszącą się do prezentacji wiejskiego dziedzictwa kulinarnego w przestrzeni skansenowskiej.

W czasie trwania folklorystycznych imprez kulinarnych na terenie muzeów skansenowskich organizowane są także jarmarki lub targi żywności regionalnej, w trakcie których wszystkie zainteresowane osoby, a zwłaszcza turyści kulinarni, mogą kupić szeroki asortyment rozmaitych chlebów, ciast, wędlin, ryb, serów, miodów, soków, powideł, konfitur, przetworów

warzywnych, domowych win czy nalewek spirytusowych. Przygotowywane są najczęściej na bazie lokalnych surowców i wielopokoleniowych receptur, a wytwarzają je miejscowe koła gospodyń wiejskich, indywidualne gospodynie prowadzące gospodarstwa agroturystyczne oraz małe rodzinne manufaktury, które poprzez okazjonalną sprzedaż swoich wyrobów mają szansę na dodatkowy zarobek. Dla turystów kulinarnych jest to przede wszystkim możliwość bezpośredniego kontaktu z regionalnymi specjalami będącymi dodatkowymi atutami w turystyce kulinarnej. Poniżej ukazano przykładowe wydarzenia folklorystyczne odbywające się w muzeach skansenowskich, które zapoznają turystów kulinarnych z wszelkimi aspektami przygotowania pożywienia ludowego (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2014, s. 149–163).

1. „Dobre, smaczne, bo lubuskie” w Muzeum Etnograficznym z siedzibą w Ochli (woj. lubuskie) organizowane jest w ostatnią niedzielę lipca. W poszczególnych zagrodach prezentowane są tradycyjne potrawy związane z dziedzictwem kulinarnym mieszkańców regionu, a więc reprezentujące nie tylko Ziemię Lubuską czy Wielkopolskę, ale i specjały kulinarne z Wileńszczyzny, Bukowiny Rumuńskiej i Polesia Białoruskiego. W czasie imprezy uruchomione zostają zabytkowe piece piekarnicze, gdzie wypiekana jest „paska bukowińska” (fot. 1) i przyrządza się „tocie bukowińskie” oraz wiejski chleb na zakwasie. Gospodynie domowe i pracownicy Muzeum przygotowują ziemniaki z parnika, sporządzają z lokalnego twarogu „gzik”, smażą na kuchni opalanej drewnem racuchy drożdżowe, gotują „cepeliny wileńskie”, parzą herbaty ziołowe (fot. 2), a także pokazują, jak ubija się w maselnicy z wiejskiej śmietany masło oraz to, jak odwirowywany jest miód z plastrów podebranych w muzealnej pasiece. Między zabytkowymi obiektami usytuowane są liczne stragany z żywnością regionalną, gdzie turyści mogą degustować m.in.: potrawy z dziczyzny, łazanki z Barcikowic (fot. 3), pierogi poleskie i budachowskie, kiszone buraczki, placki drożdżowe, grzyby marynowane i ogórki w musztardzie z Wichowa. Prezentowane są także w szerokim asortymencie piwa, wina, miody pitne i nalewki regionalne, które turyści mogą nabyć jako pamiątkę na stoiskach lubuskich winiarzy, piwowarów czy miodosytników. W trakcie imprezy ma miejsce „Konkurs kulinarny potraw z runa leśnego, win regionalnych i nalewek” oraz występy zespołów folklorystycznych, które przedstawiają obrzędy związane z tradycjami kulinarnymi grup etnograficznych i etnicznych żyjących na terenie województwa lubuskiego.



Fotografia 1. Degustacja po wypieku „paski bukowińskiej”



Fotografia 2. Pokaz parzenia herbat ziołowych



Fotografia 3. Pokaz sporządzania „łazanek z Barcikowic”

Źródło: zbiory własne

2. „Jesień się pyta, co lato zrobiło” w Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach (woj. pomorskie) odbywa się w trzecią niedzielę września, gdzie w trakcie tego wydarzenia turyści kulinarni mają wyjątkową możliwość zapoznania się z zajęciami przedstawiającymi czynności związane z wypełnianiem wiejskiej spiżarni na zimę. Organizowane są rozmaite pokazy przypominające dawne sposoby:

- pozyskiwania żywności, takie jak zbiór warzyw i owoców;
- przetwarzania, np.: ubijanie masła w kierzance (fot. 4), wyrób twarogu w prasie, wyrób białej kielbasy, smażenie borówek z dodatkiem gruszek, wyciskanie soku z buraków do przygotowania mela-sy, palenie w blaszanych młynkach ziaren zbóż, z których przyrząd-zana jest kawa zbożowa;
- gotowania np. „klitundplome” (fot. 5) – zupy śliwkowej na wywa-rze gęsim z lanymi kluskami, zupy z żółtej brukwi na pomorskiej gęsinie;
- konserwowania, np. wędzenie ryb, kiszenie kapusty, suszenie grzy-bów;
- przyrządzania produktów i potraw regionalnych, jak np. wypieka-nie chleba słowińskiego (fot. 6) czy bab drożdżowych pieczonych w kamionkowych formach w piecu wolno stojącym, albo wafli w kształcie serc wypiekanych w żeliwnych formach na płycie ku-chennej, pod którą pali się drewnem.

Dużą atrakcją turystyczną jest degustacja tych produktów i potraw w scenerii ekspozycji muzealnych, które znajdują się w poszczególnych

chałupach. Turyści mogą również spróbować maślanki, żuru słowińskiego, zupy grzybowej, wędzonego węgorza, grzybów marynowanych, dżemu z truskawki kaszubskiej, powideł śliwkowych oraz rozmaitych ciast. Wszystkie te specjały kulinarne są bardzo chętnie kupowane przez turystów, gdyż są przygotowywane z żywnościowych produktów lokalnych, przy użyciu starych naczyń i urządzeń kuchennych oraz z wykorzystaniem wielopokoleniowych receptur, które charakteryzują kuchnię pomorską.



Fotografia 4. Pokaz ubijania masła w kierzance



Fotografia 5. Pokaz gotowania zupy „klitundplome”



Fotografia 6. Pokaz wypiekania chleba słowińskiego

Źródło: zbiory własne

3. „Pożegnanie lata” w Wielkopolskim Parku Etnograficznym w Dziekanowicach (woj. wielkopolskie) odbywa się w drugą niedzielę września. W scenerii wiejskich zagród i wnętrz odbywają się pokazy dawnych prac gospodarskich, rzemieślniczych i rękodzielniczych związanych z porą jesienną i przygotowaniem zapasów na zimę, w tym szczególnie różnych aspektów związanych z pożywieniem ludowym. Turyści kulinarni mogą zobaczyć m.in. to, jak piecze się chleb w wolno stojącym piecu murowanym, wypieka podplomyki na płycie kuchni opalanej drewnem, miele mąkę na kamiennych żarnach, szatkuje (fot. 7) i ubija tłukiem drewnianym kapustę w beczce, odwirowuje miód za pomocą specjalnej wirówki, praży w blaszanym młynku jęczmień na kawę, tłoczy sok z jabłek (fot. 8), suszy gruszki na lnianej płachcie, smaży placki ziemniaczane na patelni, piecze na metalowej blasze jabłka z konfiturą, gotuje syrop z buraków cukrowych, smaży powidła w miedzianym kotle, wyrabia białą twaróg czy robi zacierki do „nawarki” lub gotuje na trzonie kuchennym „zupę z korbola” – dyni

(fot. 9). Uczestnicy imprezy mogą także obserwować lub aktywnie brać udział w tradycyjnych pracach przy zbiorce chmielu, a także zobaczyć tradycyjną obróbkę zbóż i lnu.



Fotografia 7. Pokaz
szatkowania
kapusty



Fotografia 8. Pokaz
tłoczenia soku
z jablek



Fotografia 9. Pokaz
gotowania zupy
z „korbola”

Źródło: zbiory własne

Podsumowanie

Tradycje kulinarne stanowią jeden z najważniejszych elementów kultury na przestrzeni dziejów człowieka, gdyż dostarczają podróżującym nie tylko wiedzy o historii kuchni, ale przede wszystkim o istniejącym bogactwie lokalnych i regionalnych specjałów kulinarnych. Pozyskiwanie oraz sporządzanie tradycyjnych produktów żywnościowych oraz potraw regionalnych, które są podporządkowane porom roku i kalendarzowi obrzędowemu, współcześnie stanowi fenomen kulturowy w dynamicznie rozwijającej się turystyce kulinarnej.

Połowa drugiej dekady XXI w. jest okresem odrodzenia lokalizmu i regionalizmu, które wywołują ożywienie różnorodnych działań w zakresie pożywienia ludowego. Dziedzictwo kulinarne jest obecnie nadzwyczaj istotnym i pożądanym produktem turystycznym, który bardzo często decyduje o atrakcyjności turystycznej odwiedzanego przez turystów miejsca. Skoro turyści na całym świecie poszukują różnorodności kulinarnych, odkrywają w trakcie swoich wyjazdów regionalne potrawy oraz tradycyjne produkty żywnościowe, to z pewnością ich znaczącym celem podróży turystycznej mogą być muzea skansenowskie w Polsce.

Wzrastająca popularność turystyki kulinarnej wpływa na zainteresowanie turystów tematycznymi podróżami o charakterze kulinarnym oraz tworzenie nowych ofert turystycznych w tym zakresie. Przykładem tego rodzaju oferty mogą być etnograficzne muzea na wolnym powietrzu, gdzie **wiejskie dziedzictwo kulinarne jest niezwykle pożądaną atrakcją turystyczną w ofercie tego rodzaju muzeów i przez to zdaniem autorów charakteryzuje się ono:**

- 1) **unikatowością** – w trakcie imprez folklorystycznych wszystkie prezentowane specjały kulinarne są wytwarzane na podstawie wielopokoleniowych receptur i technologii wyrobu, a przez to tworzą naszą „pamięć smaku”, np. dla starszego pokolenia zapach świeżo upieczonego chleba na liściach tataraku lub chrzanu w opalonym drewnem tradycyjnym piecu chlebowym jest w obecnie zunifikowanym świecie rzadko spotykane;
- 2) **wyjątkowością** – zwiedzający muzea skansenowskie w trakcie oglądania wystaw tematycznych lub wydarzeń poznają rozmaite obyczaje kulinarne. Tego rodzaju tematyka dotyczy zwłaszcza świąt takich, jak Wielkanoc lub Boże Narodzenie, czy życia odmierzanego rokiem obrzędowym, np. świniobicia, miodobrania, żniw, wykopków, pozyskiwania i przetwarzanie surowców na zimę oraz gromadzenia zapasów w spiżarniach, które znajdują się w chałupie lub we dworze;
- 3) **autentycznością** – po przekroczeniu bramy do muzeum skansenowskiego wśród zwiedzających następuje bardzo często oderwanie się od rzeczywistości. Wywoływane jest również u nich wrażenie przeniesienia się w czasie, co jest szczególnie istotne dla turystów zainteresowanych poznawaniem dawnego życia na wsi, w którym istotne miejsce zajmowało pozyskiwanie surowców spożywczych, przetwórstwo żywności, sporządzanie pożywienia oraz sposób podania posiłku. Zwiedzający w trakcie organizowanych imprez kulinarnych poznają działanie rozmaitych sprzętów i urządzeń wykorzystywanych w kuchni, m.in.: maselnica, centryfuga, szatkownica albo w spożywczych zakładach przemysłu wiejskiego, np. olejarnia, mleczarnia, rzeźnia, kaszarnia, młyn wodny czy wietrzny. W przestrzeni muzealnej turyści doświadczają autentycznej kuchni regionalnej poprzez aktywne lub bierne uczestnictwo w licznych pokazach kulinarnych, takich jak: kiszenie kapusty, wyciskanie soku z owoców, wędzenie ryb, wyrób twarogu, smażenie powideł czy sporządzanie konkretnych potraw regionalnych.

Turyści kulinarni wiedzą, że rodowodu autentycznego dziedzictwa kulinarnego należy szukać przede wszystkim na obszarach wiejskich we dworze i w chłopskiej zagrodzie. Dlatego też odtwarzanie w muzeach skansenowskich poszczególnych czynności związanych z przygotowaniem szeroko rozumianego pożywienia ludowego, skutkuje każdego roku zwiększoną liczbą oraz nowymi pomysłami na organizację plenerowych wydarzeń folklorystycznych, które prezentują kuchnię regionalną.

BIBLIOGRAFIA

- BARWIK M., 2014, *Zagrożenie przestępczością w muzeach skansenowskich w świetle poniesionych strat*, [w:] *ABC ochrony muzeów skansenowskich*, z serii „Szkolenia Narodowego Instytutu Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów”, 4, Wyd. Narodowy Instytut Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów w Warszawie, Warszawa, s. 4–10.
- CHOJKA K., 2009, *Wartości kreowane przez produkty kulinarne*, [w:] *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 22–32.
- CZAJKOWSKI J., 1984, *Muzea na wolnym powietrzu w Europie*, Wyd. Krakowa Agencja Wydawnicza w Rzeszowie, Rzeszów-Sanok, s. 1–332.
- CZERWIŃSKI T., 2006, *Etnograficzne muzeum na wolnym powietrzu – pomnik przeszłości, instytucja kultury czy produkt turystyczny?*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 9: 100-lecie polskiego muzealnictwa etnograficznego na wolnym powietrzu, T. Sadkowski (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 67–74.
- DURYDZIWA M., 2013, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne”, 52, Wyd. Uniwersytet Warszawski, Warszawa, s. 9–30.
- DZIEWANOWSKA K., 2012, *Wykorzystanie marketingu doświadczeń w restauracjach*, [w:] *Nowe trendy w dystrybucji produktów żywnościowych. Gastronomia i zachowania nabywców*, Z. Waśkowiak, M. Sznajder (red.), „Zeszyty Naukowe”, 236, Wyd. Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Poznań, s. 13–22.
- GAWRYCKI M., 2014, *Chrystus jada cudy. Latynoamerykańska sztuka kulinarna nie od kuchni*, Wyd. Muzeum Historii Polskiego Ruchu Ludowego w Warszawie oraz Instytut Studiów Iberyjskich i Iberoamerykańskich Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa, s. 1–459.
- GRALAK K., 2013, *Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podlaskim*, [w:] *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, H. Makała (red.), Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 57–76.
- GRODEK E., 2011, *Formy popularyzacji kultury ludowej w Muzeum Wsi Opolskiej w latach 1970–2010*, *Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej*, „Notatnik Skansenowski”, 1, E. Oficjańska (red.), Wyd. Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu, Opole, s. 77–100.
- KASPERSKA E., 2011, *Muzea etnograficzne na wolnym powietrzu a ich wartość marketingowa dla regionu*, [w:] *Marketing przyszłości. Trendy. Strategie. Instrumenty. Wybrane aspekty marketingu terytorialnego*, A. Smalec, G. Rosa (red.), *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego*, 663, „Ekonomiczne Problemy Usług”, 75, Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Szczecin, s. 337–351.

- KOSIŃSKI D., 2015, *Potrzeba narracji. Wystawa jako performatywny fenomen poznania i edukacji*, Materiały informacyjne z I Kongresu Muzealników Polskich w Łodzi, 23.04.–25.04.2015, Łódź.
- KRUCZEK Z., 2014, *Od egipskich piramid po disneylandy. Szkice ewolucji atrakcji turystycznych*, „Folia Turistica”, 31, s. 9–30.
- LASOWA T., 2013, *Ochrona skansenowskich muzeów*, „Cenne, Bezcenne, Utraczone”, 1–4 (74–77), s. 118–122.
- NIEZABITOWSKI M., 2015, *Zwiedzający – widz czy aktor współtworzący doświadczenie muzealne? Uwagi na temat zmian determinujących recepcję muzeum*, Materiały informacyjne z I Kongresu Muzealników Polskich w Łodzi, 23.04.–25.04.2015 Łódź.
- NOWICKI M., 2012, *Atrakcje turystyczne: koncepcja, stan, determinanty zadowolenia osób zwiedzających*, „Monografie”, 389, Wyd. Akademia Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego w Poznaniu, Poznań, s. 1–331.
- OKONIEWSKA T. 2002, *Poszukiwanie przeszłości i jej kreowanie w działalności muzeum skansenowskiego na przykładzie Muzeum Etnograficznego w Toruniu*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 5: *Tradycje architektury regionalnej*, T. Sadkowski, J. Święch (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Toruń, s. 100–106.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2007, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*, [w:] *Turystyka wiejska a edukacja – różne poziomy, różne wymiary*, J. Sikora (red.), Wyd. Akademia Rolnicza im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań, s. 228–241.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2010, *Gastronomia folklorystyczna i jej wykorzystanie w turystyce*, [w:] *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 323–346.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2012, *Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólne korzenie*, B. Włodarczyk, B. Krakowiak (red.), Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego w Łodzi, Łódź, s. 381–403.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2014, *Turystyka kulinarna, czyli wędrówki po smakach regionów*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 14: *Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu*, S. Klein-Wrońska (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 13–45.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2015, *Polish cuisine and its significance in culinary tourism* (w druku).
- PIOTROWSKI R., 2009, *Przestrzeń pamięci. Muzea na wolnym powietrzu jako miejsca mediacji dwóch światów*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 11: *Rola muzeów na wolnym powietrzu w przekazywaniu dziedzictwa kulturowego*, T. Sadkowski (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 65–68.
- STACHOWIAK B., 2005, *Teoretyczna koncepcja pojęcia „żywy skansen” i możliwe kierunki dążenia ku temu*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 8: *Funkcjonowanie muzeów skansenowskich w Polsce, Stan obecny i przewidywane kierunki transformacji*, T. Sadkowski (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 53–58.

- ŚWITAŁA-TRYBEK D., 2014, *Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego*, [w:] *Globalizacja jako wyzwanie dla zachowania i upowszechniania dziedzictwa kulturowego w Europie Środkowo-Wschodniej*, H. Rusek, J. Szczyrbowski (red.), „*Studia Etnologiczne i Antropologiczne*”, 14, Uniwersytet Śląski w Katowicach, Katowice, s. 28–41.
- WŁODARSKA G., 2005, *Aktywne formy zdarzeń popularyzujące kulturę ludową w Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach jako uzupełnienie ekspozycji stałej. Ich funkcje edukacyjne*, [w:] *Muzea pomorskie – twórcy, zbiory i funkcje kulturowe*, C. Obracht-Prondzyński (red.), Wyd. Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku oraz Instytut Kaszubski w Gdańsku, Słupsk–Gdańsk, s. 82–90.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2007, *Pokazy wyrobu tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich*, „*Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce*”, 10: *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Nowogród, s. 61–82.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2014, *Folklorystyczne imprezy kulinarne w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu w Polsce*, „*Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce*”, 14: *Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu*, S. Klein-Wrońska (red.), Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 145–164.
- ZAKRZEWSKA J., 2011, *Wiejska turystyka kulturowa na przykładzie Wielkopolskiego Parku Etnograficznego w Dziekanowicach*, „*Turystyka Kulturowa*”, 7, www.turystykakulturowa.org; 10.05.2015, s. 4–19.
- ZIELIŃSKI K., 2014, *Wielka księga tradycji kulinarnych województwa podkarpackiego*, Wyd. Stowarzyszenie na rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” w Rzeszowie, Rzeszów, s. 1–296.
- ZIÓŁKOWSKA-WEISS K., 2013, *Wiejska turystyka kulturowa na przykładzie Nadwiślańskiego Parku Etnograficznego w Wygietzowie*, [w:] *Współczesne uwarunkowania i problemy rozwoju turystyki*, R. Pawlusiński (red.), Wyd. Uniwersytet Jagielloński w Krakowie, Kraków, s. 393–401.
- ZULINOVÁ I., 2006, *Muzea na wolnym powietrzu na Słowacji oraz ich udział w rozwoju ruchu turystycznego*, „*Zeszyty Sądecko-Spiskie*”, 1, Wyd. Muzeum Okręgowe w Nowym Sączu, Nowy Sącz, s. 131–135.