



Dominik Orłowski

Katedra Turystyki
Wydział Turystyki i Rekreacji
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
ORCID: 0000-0001-7859-285X

Magdalena Woźniczko

Kierunek: Zarządzanie
Wydział Inżynierii i Zarządzania
Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie
ORCID: 0000-0002-2846-4240

Gastronomiczne unikaty na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości – inspiracją dla turystyki kulinarniej*

Gastronomic rarities on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity as an inspiration for culinary tourism

Abstract: This article aims at browsing through items of gastronomic rarities in UNESCO World List of Intangible Cultural Heritage, which might be the reason and the motif to visit particular places in the world. At the same time, it reflects a new trend in topic-related trips, which is obviously culinary tourism. Gastronomic rarities items placed in UNESCO World List of Intangible Cultural Heritage are the examples of world's culinary cultural heritage. According to the international community, food regarded as gastronomic rarities in UNESCO World List of Intangible Cultural Heritage has a historical value nowadays. It is due to preserving customs and ceremonies which coincide with national culture of nutrition and food consumption.

Key words: culinary traditions, Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, UNESCO, culinary tourism

Słowa kluczowe: tradycje kulinarne, Lista reprezentatywna niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, UNESCO, turystyka kulinarna

* Brak źródeł finansowania; artykuł powstał na podstawie badań prowadzonych w ramach pracy własnej.

Światowa gastronomia jest dla każdego smakosza fascynującą mozaiką różnorodnych tradycji i obyczajów kulinarnych. Specyficzne cechy każdego narodu odzwierciedlają się w specjalnościach narodowej kuchni, w charakterystycznych potrawach oraz napojach, gdyż stanowią istotny element kultury żywieniowej. Rozwój i fuzje gastronomii etnicznych ciągle się dokonują, między innymi za sprawą niezwykle zintensyfikowanych od XX wieku migracji ludności na całym świecie. Przyczynia się do tego również postępująca globalizacja, która zapewnia dostęp do nieosiągalnych wcześniej surowców czy produktów żywnościowych, a także informacji na temat kuchni każdego zakątka kuli ziemskiej¹.

Mieszkaniec „globalnej wioski”, po nasyceniu się ogólnodostępnymi nowinkami światowych technologii, ma coraz silniejszą potrzebę zatrzymania się, konstatowania zglobalizowanej rzeczywistości i powrotu do odkrywania mikroświatów². Współcześnie atrakcyjne stały się tematyczne podróże śladami gastronomii narodowej, regionalnej, a często wręcz lokalnej, które umożliwiają nie tylko poznawanie specjałów kulinarnych charakterystycznych dla danego miejsca, ale także rozwijanie pasji i nabycie umiejętności praktycznych związanych z ich przygotowywaniem po powrocie do miejsca swojego zamieszkania³.

Żywność pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe stały się popularnym tematem we wszelkiego typu mediach (telewizja, radio, prasa, portale internetowe, blogi itp.) oraz ważną częścią aktywności turystycznej coraz liczniejszej grupy ludzi, tzw. *foodies*⁴. Miejscowe tradycje kulinarne tworzą dopełniającą się relację z wizerunkiem turystyki danego państwa czy regionu i jego kulinarnym dziedzictwem, co można zaobserwować chociażby na przykładzie Francji, Japonii i Meksyku⁵.

Miejscowe tradycje kulinarne znalazły swoje miejsce na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, prowadzonej przez UNESCO, którą stworzono między innymi dla zapewnienia dziedzictwu niematerialnemu lepszej ochrony, a także promocji, która pozwała ukazać społeczeństwu bogatą różnorodność i twórczą ekspresję kultury, w tym również żywieniowej. Gastronomiczne unikaty znajdujące się na Liście świadczą o tym,

¹ M. BERNARDES-RUSIN: *Kuchnie świata. Kulinarna podróż przez 35 krajów*. Warszawa 2013, s. 4–5.

² M. PISAREK et al.: *Żywność tradycyjna i regionalna jako motyw przewodni plenerowych imprez kulinarnych na Podkarpaciu*. W: *Przestrzeń turystyki kulturowej*. Red. D. ORŁOWSKI. Warszawa 2017, s. 374.

³ Zob. D. ORŁOWSKI, M. WOŹNICZKO: *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*. „Turystyka Kulturowa” 2016, nr 5, s. 60–100.

⁴ Zob. K. BUCZKOWSKA-GOŁĄBEK: *Foodies w podróży*. W: *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Red. B. KRAKOWIAK, A. STASIAK. Łódź 2015, s. 173–190; M. DUDA-SEIFERT, M. DROZDOWSKA, M. ROGOWSKI: *Produkty turystyki kulinarnej Wrocławia i Poznania – analiza porównawcza*. „Turystyka Kulturowa” 2016, nr 5, s. 101.

⁵ J.S. HORNG, C.T. TSAI: *Culinary Tourism Strategic Development: an Asia-Pacific Perspective*. „International Journal of Tourism Research” 2016, vol. 14, issue 1, s. 40–55.

że dziedzictwo kulturowe sfery kulinarnej jest równie istotne jak pozostałe jego formy⁶.

Szeroko rozumiane tradycje żywieniowe, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie, zapewniają poczucie przynależności społecznej mieszkańcom danego kraju lub regionu. Lista UNESCO ma służyć także promocji zwyczajów, praktyk oraz rzemiosła i metod przyrządzania posiłków, co stanowi duży potencjał i spotyka się z coraz większym uznaniem turystów różnych kategorii, a szczególnie tych „kulinarnych”⁷.

Celem w niniejszym artykule jest scharakteryzowanie „gastronomicznych” wpisów, które znajdują się na światowej Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, a tym samym mogą zachęcać do odwiedzenia danego miejsca, w ramach istniejącego nowego trendu podróży tematycznych, jakim jest turystyka kulinarna.

Z przeprowadzonej kwerendy wynika, że w przypadku polskiej literatury naukowej, i to z zakresu zarówno antropologii jedzenia, jak i turystyki kulturowej, do tej pory nie powstało żadne opracowanie, które przedstawiałoby analizę światowych tradycji kulinarnych w kontekście Listy niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Dlatego też autorzy postanowili podjąć tę tematykę, przedstawiając artykuł, który choć w części wypełni istniejącą lukę.

Turystyka kulinarna, czyli podróże inspirowane kuchniami regionalnymi⁸

Kuchnia jako rezerwuar i określona forma tradycji kulinarnej, zdaniem Kazimierza Kondrata⁹, ma co najmniej dwa oblicza – klasyczne i współczesne:

W czasach globalizacji na międzynarodowym rynku gastronomicznym mają miejsce procesy wzajemnego przenikania się tradycji z nowoczesnością. Zachodzą one w wielu wymiarach: ekonomicznym, ideologicznym, społecznym i turystycznym. Kuchnie tradycyjne pielęgnują historycznie ukształtowane wartości stanowiące podstawę ich funkcjonowania i oryginalności. Natomiast kuchnie powstałe w czasach współczesnych stworzyły własną ideologię nastawioną na komercję i globalną ekspansję¹⁰.

⁶ J. GOŁĘBIEWSKA: *Socjologia jedzenia – niezbędne uzupełnienie badań nad turystyką kulinarną*. W: *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Red. B. KRAKOWIAK, A. STASIAK. Łódź 2015, s. 45.

⁷ Ibidem.

⁸ Szerzej na temat turystyki kulinarnej (pojęcia, formy, motywy, atrakcje itp. w Polsce i na świecie) zob.: M. WOŹNICZKO, T. JĘDRYSIAK, D. ORŁOWSKI. *Turystyka kulinarna*. Warszawa 2015.

⁹ K. KONDRAT: *Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. Idee, wartości, rozwiązania praktyczne*. „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie. Turystyka i Rekreacja” 2015, nr 15 (1), s. 13.

¹⁰ Ibidem.

Autentyczne dziedzictwo kulinarne jest odzwierciedleniem charakterystyki oraz tradycji kulturowej danego regionu. Dla turysty stanowi źródło wielu informacji o specyfice życia i codzienności mieszkańców, na przykład w zakresie zróżnicowania posiłków spożywanych w dzień powszedni i potraw przygotowywanych z okazji świąt obchodzonych w danej społeczności. Jest swego rodzaju prostą opowieścią o życiu powszechnym, przybliżając minione czasy i ludzi znacznie lepiej niż historia przedstawiająca wielkie wydarzenia, idee i dzieła. Coraz częściej tymże „smacznym” dziedzictwem i produktami turystycznymi mającymi związek z gastronomią (wydarzenia, szlaki, muzea, lokale gastronomiczne, zakłady spożywcze, gospodarstwa agroturystyczne itp.) interesują się turyści¹¹.

Foodie, czyli turysta, który poszukuje atrakcji kulinarnych, pozwalających zaangażować zmysły smaku i węchu, nie tylko degustuje, ale także pragnie poszerzyć już posiadaną wiedzę, zgłębić tajniki sporządzania potraw, ich genezę, modyfikację czy nazewnictwo określonych dań. Zależy mu przede wszystkim na poznaniu różnorodności danej kuchni i jej odmienności czy, wręcz przeciwnie, zbieżności w odniesieniu do kuchni właściwej miejscu, w którym żyje na co dzień¹².

Turystyka kulinarna jest „tematycznym podróżowaniem w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych potraw w przestrzeni turystycznej zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich”¹³. Ponadto należy wskazać:

Ten rodzaj turystyki przynosi satysfakcję jej uczestnikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczania nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Czynią to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjałów kulinarnych¹⁴.

Badania z ostatnich lat dowodzą, że turystyka kulinarna zdobywa na świecie coraz większą popularność wśród osób zainteresowanych poznawaniem różnych aspektów dziedzictwa kulturowego, wśród których szczególne miejsce zajmują codzienne i świąteczne tradycje kulinarne. Związane jest to, podobnie jak sam

¹¹ B. ŽUROMSKAITĖ, N. LEIŠIENĖ: *Możliwości rozwoju turystyki kulinarnej na Żmudzi*. „Turystyka i Rozwój Regionalny” 2014, nr 1, s. 155; D. ORŁOWSKI, M. WOŹNICZKO: *Polish Cuisine and its Importance in Culinary Tourism*. W: *Tourism in Poland*. Ed. E. PUCHNAREWICZ. Warsaw 2015, s. 118.

¹² W. BANASIK, D. FISZER: *Kulinarne produkty turystyczne Polski*. W: *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne*. Red. H. MAKAŁA. Warszawa 2016, s. 31–54.

¹³ D. ORŁOWSKI, M. WOŹNICZKO: *Turystyka kulinarna w Polsce...*, s. 65.

¹⁴ Ibidem.

rozwój i przeobrażenia tradycji kulinarnych, z ruchami migracyjnymi, szczególnie w skali międzynarodowej, oraz z coraz większą skalą przemieszczeń ściśle turystycznych¹⁵.

Zdarza się, że stykając się z różnymi grupami narodowościowymi jeszcze w swoim miejscu zamieszkania, potencjalni turyści zaczynają interesować się nawykami i tradycjami kulinarnymi innych nacji lub grup etnicznych zamieszkujących dany kraj. To z kolei skłania ich do odbywania wyjazdów turystycznych do innych państw czy też konkretnych regionów w celu zasmakowania „u źródła” potraw charakterystycznych dla określonej kuchni, zaznajomienia się z nową tradycją kulinarną, co, jak już wspomniano, pozwala także na poznawanie kultury, w ramach której te funkcjonują¹⁶.

Należy pamiętać, że turystyka kulinarna ma dwojakie znaczenie. Z jednej strony turysta zapamiętuje walory smakowo-zapachowe oraz receptury kulinarne, które stają się dla niego dodatkowym wspomnieniem z podróży. Z drugiej strony poznawanie odmiennych kuchni motywuje do kultywowania tego, co „swoje i nasze”, przyczyniając się do ocalenia dziedzictwa kulinarnego miejscowości, regionu czy państwa¹⁷.

Wpisy dotyczące kulinariów na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości

W 2003 roku oprócz dobrze znanej Listy światowego dziedzictwa, obejmującej kulturowe i przyrodnicze dziedzictwo materialne, UNESCO tworzy Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, która ma stanowić katalog oraz służyć ochronie wszelkich niezwykłych i kontynuowanych nieprzerwanie od dziesięcioleci czy wieków zwyczajów i tradycji ludzi z całego świata, ze szczególnym uwzględnieniem kultur ginących¹⁸. Ogółem na trzech listach międzynarodowych – Liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego wymagającego pilnej ochrony, Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości oraz w Rejestrze dobrych praktyk ochronnych – jest

¹⁵ A. KOWALCZYK: *Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego i regionalnego*. „Turystyka i Rekreacja” 2011, t. 7, s. 14–15.

¹⁶ D. ORŁOWSKI, M. WOŹNICZKO: *Polish cuisine...*, s. 118.

¹⁷ B. DEC, J. KRUPA: *Determinanty rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podkarpackim*. W: *Nowa ekonomia turystyki kulturowej*. Red. M. LENIARTEK, K. WIDAWSKI. Wrocław 2012, s. 347.

¹⁸ J. UGLIS, A. SPYCHAŁA: *Obiekty światowego dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego UNESCO jako zasób dla turystyki kulturowej*. W: *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*. Red. E. PUCHNAREWICZ. Warszawa 2011, s. 49.

obecnie wpisanych 470 elementów niematerialnego dziedzictwa kulturowego ze 117 krajów (stan z 15 stycznia 2018)¹⁹.

Lista reprezentatywna niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości obejmuje 399 wpisów, co w poszczególnych latach wygląda następująco: 2008 – 90 w., 2009 – 72 w., 2010 – 44 w., 2011 – 18 w., 2012 – 26 w., 2013 – 25 w., 2014 – 34 w., 2015 – 23 w., 2016 – w. 33, 2017 – 34 w. Jeśli chodzi o kategorię wpisów dotyczących potrzeby pilnego zabezpieczenia, obejmuje ona 52 pozycje, a w poszczególnych latach przedstawia się w liczbach: 2008 – bez wpisu, 2009 – 12 w., 2010 – 4 w., 2011 – 10 w., 2012 – 4 w., 2013 – 4 w., 2014 – 3 w., 2015 – 5 w., 2016 – 4 w., 2017 – 6 w. Natomiast rejestr dobrych praktyk ochronnych obejmuje 19 pozycji i w poszczególnych latach składa się z wpisów: 2008 – bez wpisu, 2009 – 3 w., 2010 – bez wpisu, 2011 – 5 w., 2012 – 2 w., 2013 – 1 w., 2014 – 1 w., 2015 – bez wpisu, 2016 – 5 w., 2017 – 2 w.²⁰.

Na dziedzictwo niematerialne, w rozumieniu Konwencji UNESCO z 2003 roku²¹, składają się: przekazy ustne, tradycje muzyczne, zwyczaje, rytuały i obrzędy świąteczne (np. obrzędy doroczne, rodzinne, folklor dziecięcy), wiedza i praktyki dotyczące przyrody i wszechświata (np. tradycyjne sposoby gospodarowania) oraz wiedza i umiejętności związane z rzemiosłem artystycznym (w tym kulinaria)²². Można stwierdzić, że tradycja kulinarna przejawia się we wszystkich tych dziedzinach, co słusznie zauważa Katarzyna Smyk²³ w swoich rozważaniach dotyczących polskiej kuchni regionalnej, a dokładniej kuchni południowego Podlasia ze szczególnym uwzględnieniem powiatu radzyńskiego:

[...] przepisy kulinarne są tekstem werbalnym budowanym według ustalonego kulturowo wzorca, potrawy mają swoje nazwy i występują też w innych tekstach werbalnych, np. w pieśniach czy poezji – więc dziedzictwo kulinarne wiąże się z językiem. Pokarm pojawia się w tradycyjnych widowiskach obrzędowych, jak np. *szczodraki*, czyli pieczywo pszenne rozdawane kolędnikom chodzącym w przeddzień Trzech Króli po domach z życzeniami w obrzędzie zwanym *szczodrakami*. Bez potraw nie obędzie się żadna Wigilia, wielkanocne śniadanie, wesele czy inne obrzędy świąteczne ani rytuały codzienne. Z pokarmami wiążą się też rytuały magiczne, z przygotowaniem składników zaś – wiedza i praktyki dotyczące przyrody, tak hodowli zwierząt, jak i uprawy zbóż.

¹⁹ UNESCO – Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/en/lists> [data dostępu: 15.01.2018].

²⁰ Ibidem.

²¹ Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r. Dz.U. 2011 nr 172 poz. 1018.

²² M. MACHOWSKA: *Turystyka i niematerialne dziedzictwo kulturowe: przegląd szans i zagrożeń. Na przykładzie rzemiosła i rękodzieła tradycyjnego*. „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2016, t. 5, s. 168; J. ADAMOWSKI: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny jako walor i potencjał turystyczny*. W: *Niematerialne i materialne dziedzictwo Lubelszczyzny jako podstawa rozwoju turystyki kulturowej*. Red. G. GODLEWSKI, J. ROSZAK. Warszawa 2016, s. 16–17.

²³ K. SMYK: *Tradycje kulinarne a Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z 2003 roku*. W: *Pamięć smaków. Tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim*. Red. J. BILSKA. Radzyń Podlaski 2016, s. 10.

I na koniec przeglądu konwencyjnych przejawów manifestowania się niematerialnego dziedzictwa kulturowego, przywołuje umiejętności, które przecież są niezbędne, by przyrządzić jakąkolwiek potrawę. Pokarmy zatem, ze względu na to, że pełnią wiele różnorodnych i doniosłych funkcji społecznych i kulturowych, przenikają i spajają całość niematerialnego dziedzictwa kulturowego²⁴.

Na świecie tradycje kulinarne zajęły należne im miejsce na rynku gastronomii turystycznej. Produkty spożywcze wytwarzane według tradycyjnych metod oraz receptur, pielęgnowanych przez lokalne społeczności (szczególnie na obszarach wiejskich), uznawane są nie tylko za smaczne i zdrowe, ale także za nieodłączną część dziedzictwa kulturowo-historycznego regionu. Dla ich wytwórców kultywowanie tradycji to powód do dumy oraz źródło uznania wśród konsumentów, w tym szczególnie *foodies*, którzy są żywo zainteresowani wszelkimi specjałami kulinarnymi wywodzącymi się z danej kuchni narodowej, regionalnej czy lokalnej²⁵.

Lista reprezentatywna niematerialnego dziedzictwa kulturowego jest tworzona na podstawie wspomnianej Konwencji UNESCO. Zgodnie z nią, za dziedzictwo kulturowe wymagające ochrony można uznać te zjawiska, które istnieją dzięki transmisji pokoleniowej, są do dziś żywe, mają znaczenie tożsamościowe dla danej wspólnoty, przyczyniają się do wzrostu poszanowania dla różnorodności kulturowej oraz ludzkiej kreatywności. W konwencji zaznaczono ponadto, że zostaje w niej uwzględnione wyłącznie „takie niematerialne dziedzictwo kulturowe, które jest zgodne z istniejącymi instrumentami międzynarodowymi w dziedzinie praw człowieka, jak również odpowiada wymogom wzajemnego poszanowania między wspólnotami, grupami i jednostkami oraz zasadom zrównoważonego rozwoju”²⁶.

Proces składania wniosków o dokonanie wpisu na Listę wymaga podjęcia wielu starań, obejmujących wybór elementu tradycji kulinarnej, przeprowadzenie odpowiednich badań, ustanowienie programów ochrony i dopełnienie procedur składania wniosków. Mimo to, jeśli wziąć pod uwagę wspomniane dane liczbowe dotyczące wpisów dokonanych w poszczególnych latach, można przypuszczać, że Lista będzie systematycznie poszerzana. Dotychczasowe wpisy dotyczące kuchni narodowych czy regionalnych, konkretnych potraw i sposobów ich przygotowywania oraz innych artefaktów i zjawisk kulturowych składających się na tradycję kulinarną zaprezentowano w tabeli.

²⁴ Ibidem.

²⁵ D. ORŁOWSKI, M. WOŹNICZKO: *Inicjatywy Lokalnych Grup Działania w Polsce promujące dziedzictwo kulinarne w turystyce wiejskiej*. W: *Turystyka wiejska bez granic*. Red. C. JASTRZĘBSKI. Kielce 2015, s. 75.

²⁶ Konwencja UNESCO..., art. 2 pkt 1.

Tabela 1. Elementy tradycji kulinarnych wpisane na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości²⁷

Nazwa, rok wpisania na Listę, kraj, którego wpis dotyczy	Charakterystyka
Francuska tradycja biesiadna 2010 Francja	<p>„Uroczyste spotkania przy stole są we Francji tradycją związaną z obchodami ważnych momentów w życiu człowieka i wspólnoty – narodzin, ślubów, rocznic, sukcesów czy powrotów po długiej nieobecności. W czasie okolicznościowego przyjęcia współbiednicy cieszą się »dobrym jedzeniem« i »dobrym pićem« w rozumieniu sztuki kulinarnej. Do ważnych elementów tego zwyczaju należy staranny dobór dań, wyszukane przepisy, zakup produktów wysokiej jakości, najlepiej miejscowych o dobrze zharmonizowanych smakach, dobór odpowiednich win do różnych dań, udekorowanie stołu oraz zachowanie przy stole właściwe dla degustacji potraw i napitków. Przyjęcie powinno odbywać się według stałego schematu – <i>apéritif</i>, kolejno co najmniej cztery dania: przystawka, ryby lub mięso z warzywami, sery i deser, a na koniec <i>digestif</i> [...]. Osoby uznawane za znawców sztuki kulinarnej pielęgnują tę tradycję i czuwają nad jej przekazywaniem, zwłaszcza młodemu pokoleniu, drogą ustną lub na piśmie. Spotkania wokół stołu sprzyjają zacieśnianiu więzi rodzinnych i przyjacielskich, a w szerszej perspektywie umacniają więzi społeczne” [a].</p> <p>* fr. <i>apéritif</i>, pl. aperitif – napój alkoholowy o zawartości alkoholu 18–35%, mieszanina różnych nalewów na zioła i korzenie z dodatkiem destylatów. Pije się go na stojąco. Nazwą <i>apéritif</i>, zwłaszcza we Francji, określa się także takiż napój alkoholowy wraz z towarzyszącymi mu drobnymi przekąskami. Jako aperitif serwowane są różne trunki, we Francji na przykład jest to zazwyczaj <i>pastis</i>, we Włoszech – <i>wermut</i>, w Hiszpanii – <i>fino</i>, w Grecji – <i>ouzo</i>, a w Polsce piwo.</p> <p>** fr. <i>digestif</i>, pl. digestif – trunek ziołowy wspomagający trawienie, spożywany w małej ilości po posiłku. Jako <i>digestif</i> podaje się czyste, niez mieszane wódki, wódki gorzkie, a także nalewki ziołowe.</p>
Dieta śródziemnomorska 2010	<p>„Pod pojęciem diety śródziemnomorskiej rozumie się umiejętność, wiedzę, praktyki i tradycje, a więc wszystko, co mieści się w przestrzeni pomiędzy krajobrazem a stołem: uprawa roślin, zbiór plonów, rybołówstwo, przechowywanie i przetwarzanie żywności, przygotowywanie, a przede wszystkim spożywanie posiłków. Dieta śródziemnomorska jest sposobem odżywiania się, który nie zmienił się w czasie i przestrzeni. Jej podstawowe składniki to oliwa z oliwek, zboża, owoce</p>

²⁷ Po cytatach zamieszczono oznaczenie (litera w nawiasie kwadratowym) odsyłające do opisu bibliograficznego zamieszczonego w wykazie źródeł pod tabelą.

cd. tabeli 1

<p>Hiszpania, Grecja, Włochy, Maroko, od 2013 dodatkowo: Chorwacja, Cypr, Portugalia</p>	<p>świeże lub suszone, ryby, nabiał i mięso w ograniczonych ilościach oraz wiele ziół i przypraw, a wszystko popijane winem lub naparami ziołowymi, zależnie od tradycji związanej z religią. Ale dieta (z greckiego <i>diaita</i>, czyli sposób życia) znaczy o wiele więcej niż tylko jedzenie. Sprzyja kontaktom społecznym, ponieważ wspólne posiłki stanowią podstawę obyczajowości i obrzędów świątecznych. Dzięki niej powstał ogromny zbiór wiedzy, pieśni, przysłów, opowiadań i legend. Opiera się na poszanowaniu ziemi i różnorodności biologicznej. Zapewnia zachowanie i rozwój tradycyjnej działalności i rzemiosła związanego z rybołówstwem i rolnictwem” [a].</p>
<p>Tradycyjna kuchnia meksykańska jako pradawna, żywa kultura wspólnotowa, według wzoru z Michoacán</p> <p>2010</p> <p>Meksyk</p>	<p>„Tradycyjna kuchnia meksykańska stanowi całościowy model, obejmujący metody uprawy roli, obrzędy, przekazywane od wieków umiejętności, sposoby przyrządzania potraw, zwyczaje i pradawne działania wspólnotowe. Jego funkcjonowanie możliwe jest dzięki zbiorowemu uczestnictwu społeczności w całym tradycyjnym łańcuchu żywieniowym, od siewów po zbiory, poprzez przygotowywanie potraw i degustację. Podstawę systemu stanowią kukurydza, fasola i papryczki chili, a także unikalne metody uprawy roli, takie jak <i>milpa</i> (kukurydza i inne rośliny są uprawiane rotacyjnie na spalenisku) i <i>chinampa</i> (sztuczne wyspowe uprawy w strefie jezior), procesy przyrządzania potraw, takie jak łuskanie kukurydzy w wodzie wapiennej w celu podniesienia jej wartości odżywczych, oraz narzędzia, takie jak kamień młyński i kamienny moździerz. Dodatkami do podstawowych produktów spożywczych są składniki rodzime: różne odmiany pomidorów, roślin z rodziny dyniowatych, awokado, kakao i wanilia. Kuchnia meksykańska jest bardzo wypracowana i pełna symboliki. Spożywane na co dzień <i>tortille</i>* i <i>tamales</i>** , sporządzane na bazie kukurydzy, są nieodłączną częścią obrzędów ofiarnych w Dniu Zmarłych. W stanie Michoacán i całym Meksyku kobiety – kucharze i inne osoby zajmujące się rozwojem upraw i tradycjami kulinarnymi zrzeszają się we wspólnoty zawodowe. Ich wiedza i umiejętności są wyrazem tożsamości wspólnoty, umacniają więzy społeczne i tożsamość – narodową, regionalną i lokalną. Działalność na tym polu w stanie Michoacán podkreśla również znaczenie tradycyjnej kuchni dla zrównoważonego rozwoju” [a].</p> <p>* Rodzaj płaskiego, okrągłego placka o średnicy od 6 cm do 30 cm, wykonanego z mąki kukurydzianej lub pszennej. Stanowi dodatek do posiłku lub podstawę innych potraw (np. <i>quesadilla</i>, <i>tacos</i>, <i>enchiladas</i>). Powstaje po zagnieceniu mąki z wodą, uformowaniu cienkich placków i upieczeniu ich na specjalnych patelniach.</p> <p>** „Typowe danie pochodzenia przedkolumbijskiego, składające się z nadziewanego ciasta z mąki kukurydzianej, gotowane w wodzie po uprzednim owinięciu liściem bananowym albo łupiną kolby kukurydzy. Istnieje wiele różnych wersji smakowych – na ostro, na słodko, z nadzieniem mięsny lub serowym. <i>Tamales</i> podgrzane na parze rozwija się z liści, polewa salsą i od razu zjada” [b, s. 40].</p>

<p>Sztuka wyrobu pierników z północnej Chorwacji</p> <p>2010</p> <p>Chorwacja</p>	<p>„Tradycja wyrobu pierników narodziła się w niektórych zakonach w średniowiecznej Europie. Na obszarze dzisiejszej Chorwacji piernikarstwo stało się sztuką. Piernikarze, którzy wytwarzali również miód i świece, działali w północnej części kraju. Wykonywanie tego zawodu wymaga zręczności i szybkości. Wszyscy piernikarze stosują taki sam przepis, w którym wykorzystuje się: mąkę, cukier, wodę i sodę spożywczą oraz niezbędne przyprawy. Odlane w foremkach pierniki piecze się, suszy, a następnie zdbi barwnikami spożywczymi. Każdy wykonawca dekoruje je na swój sposób – obrazkami, małymi lusterkami czy też tekstem wiersza lub przesłania. Wśród bogatego wzornictwa kształtów najpopularniejszy jest motyw serca, często stosowany z okazji wesela, dekorowany imionami nowożeńców i datą ślubu. Sztuka wypiekania pierników od wieków jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, najpierw tylko mężczyznom, a obecnie również kobietom” [c]. „Współcześnie ich producenci są ważnymi uczestnikami lokalnych spotkań kulturalnych, festynów i zgromadzeń. Takie wydarzenia sprzyjają tworzeniu i pielęgnowaniu poczucia tożsamości i trwania” [b, s. 41].</p>
<p>Świąteczna potrawa <i>keşkek</i></p> <p>2011</p> <p>Turcja</p>	<p>„<i>Keşkek</i> to tradycyjne tureckie danie przyrządzane z okazji wesel, obrzędu obrzezania i świąt religijnych [jest serwowane w środkowej Anatolii i regionie Morza Egejskiego – D.O., M.W.]. Mężczyźni i kobiety wspólnie gotują w wielkich kotłach, a następnie podają gościom potrawę świąteczną, której głównymi składnikami są pszenica i mięso. Płukaniu pszenicy w przeddzień uroczystości towarzyszą modły. Oplukane ziarna uroczystość przynosi się do wielkiego kamiennego moździerza przy akompaniamencie bębna <i>davul</i> i fletu <i>zurna</i>. W moździerzu zboże jest młócone w stałym rytmie przy użyciu tłuczków przez dwie do czterech osób. Gotowanie odbywa się zwykle na zewnątrz: do kotła dodaje się kolejno pszenicę, mięso, cebulę, przyprawy, wodę i oliwę i gotuje przez całą noc. Następnego dnia w południe wzywa się najsilniejszych młodych mieszkańców do ubijania potrawy drewnianymi ubijakami. Ceremonii kibicuje tłum, a grający na flecie <i>zurna</i> oznajmniają zągęszczanie się gulaszu. Wiele słów związanych z <i>keşkek</i>, używanych podczas doboru ziaren pszenicy, udzielania błogosławieństwa, modlitw i ceremonii przenoszenia zboża, jak również podczas przygotowań i gotowania potrawy, weszło do języka codziennego. Ponadto tradycja obejmuje zabawę, przedstawienia teatralne i muzykę. Mieszkańcy sąsiadujących ze sobą wiosek i miast wspólnie obchodzą rytuał <i>keşkek</i>. Tradycja przyrządzania potrawy jest ściśle przestrzegana i przekazywana przez mistrzów kucharskich swoim uczniom” [a].</p>
	<p>„Organizowane jest ono co roku w czerwcu. Przez trzy dni mieszkańcy Sefrou obchodzą uroczystości poświęcone bogactwu przyrodniczemu i kulturowemu regionu, którego symbolem jest wiśnia. W drodze do- rocznego konkursu organizowanego wcześniej regionalnie, a od kilku</p>

cd. tabeli 1

<p>Święto Wiśni w Sefrou</p> <p>2012</p> <p>Maroko</p>	<p>lat w całym kraju, jest wybierana Królowa Wiśni. Momentem kulminacyjnym święta jest paradny pochód, któremu towarzyszy muzyka wiejska i miejska. W pochodzie uczestniczą trupy teatralne, <i>majorettes*</i> i kapele, a także wozy miejscowych sadowników. Pośrodku jedzie Królowa Wiśni w tradycyjnym odświętym stroju (w otoczeniu współtowarzyszek), rzucając w tłum garście wiśni. Wszyscy mają swój udział w celebrowaniu tego święta. Kobiety wykonują jedwabne guziki do tradycyjnych strojów, sadownicy dostarczają wiśnie, a lokalni restauratorzy oferują potrawy i napoje na bazie wiśni w różnej postaci. Święto to jest okazją do prezentowania własnych osiągnięć, w tym także kulinarnych. W przygotowania jest zaangażowane młode pokolenie, co zapewnia dalsze trwanie tego zwyczaju. Święto jest źródłem dumy mieszkańców Sefrou, dając im poczucie przynależności i dowartościowania, przyczyniając się tym samym w dużym stopniu do budowy tożsamości lokalnej” [a].</p> <p>* Czyli mażoretki – dziewczyny dające pokazy na paradach ulicznych, które prezentują choreograficzne układy taneczno-marszowe do muzyki orkiestr dętych, zonglując przy tym pałeczkami mażoretkowymi (tzw. batonami).</p>
<p>Starożytna gruzińska tradycyjna technika produkcji wina <i>kvervi</i></p> <p>2013</p> <p>Gruzja</p>	<p>„Wyrób wina w naczyniach <i>kvervi</i> praktykowany jest w całej Gruzji, zwłaszcza przez mieszkańców wsi, w których uprawia się unikalne gatunki winorośli. <i>Kvervi</i> to gliniane naczynie o owalnym kształcie i objętości 800–3500 litrów, którego używa się do fermentacji, dojrzewania i składowania wina. Umiejętności i doświadczenia związane w wyrobem glinianych naczyń i produkcją wina przekazuje się w rodzinie, wśród sąsiadów, przyjaciół i krewnych, którzy gremialnie uczestniczą w zbiorach i wytwarzaniu wina. Dzieci uczą się od starszych pielęgnowania winorośli, wyciskania soku z winogron, fermentacji, a także wybierania odpowiedniej gliny, wyrobu i wypalania naczyń. Proces produkcji rozpoczyna się od wyciskania soku i przelewania go do naczyń wraz z wytloczynami i pestkami winogron. W celu fermentacji soku naczynia plombuje się i zakopuje w ziemi na 5 do 6 miesięcy. Większość rolników, ale także mieszkańców miast produkuje wino tą metodą. Wino odgrywa ważną rolę w życiu codziennym Gruzinów oraz w świętowaniu wydarzeń religijnych i świeckich. Piwniczka na wino uważana jest za najważniejsze miejsce w domu. Tradycja wyrobu wina w <i>kvervi</i> określa styl życia społeczności lokalnych, stanowiąc nieodłączną część ich tożsamości kulturowej i dziedzictwa, a winnice i wino są często przywoływane w gruzińskich przekazach ustnych i pieśniach” [a]. „Wino z takiego naczynia, bogate w tanię i klarowne, stało się symbolem powrotu do bardziej naturalnych metod winifikacji. Zwyczaj fermentacji win w glinianych amforach jest szczególnie kulturowany w miejscowości Sighnaghi, położonej we wschodniej Gruzji. To właśnie przedstawiciele winiarni z tego regionu postanowili ubiegać się o wpisanie ich tradycyjnego procesu produkcji wina na Listę UNESCO” [b, s. 42].</p>

<p>Konne połowy krewetek w Oostduinkerke</p> <p>2013</p> <p>Belgia</p>	<p>„Płytkie wody w okolicach Koksijde, na lekko nachylonym płaskim wybrzeżu, obfitują w krewetki gatunku <i>Crangon crangon</i>. Takie ukształtowanie terenu umożliwia połowy przy użyciu koni. Połowy odbywają się kilka dni w tygodniu, z wyjątkiem miesięcy zimowych. Połów trwa trzy godziny – rozpoczyna się 90 minut przed odpływem i kończy 90 minut po odpływie. Rybacy ubrani w charakterystyczne żółte stroje, siedząc na grzbiecie końskim, ciągną za sobą wzdłuż wybrzeża wydłużone sieci (7 na 10 metrów) i jednocześnie łańcuchy, które wzbudzają wodę i napędzają krewetki do sieci. Do połowu są używane konie belgijskie ze względu na ich siłę i wytrzymałość. Połów jest przerywany co pół godziny, by opróżnić sieci. Krewetki trafiają do koszy, które konie transportują do domów rybaków. Potem są sortowane, przemywane kilkakrotnie przez członków rodziny, a następnie gotowane. Po ugotowaniu krewetki są oferowane do sprzedaży. W 2013 roku, w tradycyjny konny połów krewetek było zaangażowanych dwanaście rodzin. Rodziny wspierane są przez władze administracyjne Koksijde, towarzystwa kulturalne i biuro turystyki. Opracowano m.in. specjalny plan przestrzennego zagospodarowania terenu, tak aby umożliwić kontynuację tego rodzaju połowów. Stowarzyszenia d’Oostduinkerke Paardenvissers i Orde van de Paardenvisser zajmują się propagowaniem informacji na temat połowów, a NAVIGO – Narodowe Muzeum Rybołówstwa – dokumentuje tradycje i zwyczaje z nimi związane. Od roku 1950 miejscowe biuro turystyczne, przy udziale lokalnej społeczności, organizuje wczesnym latem coroczne dwudniowe Święto Krewetek. Punktem kulminacyjnym imprezy jest pochód rybaków, który przyciąga około 10 000 turystów” [d].</p>
<p><i>Washoku</i> – japońskie tradycje żywieniowe, związane szczególnie z obchodami Nowego Roku</p> <p>2013</p> <p>Japonia</p>	<p>„<i>Washoku</i> jest praktyką społeczną, opartą na umiejętnościach, wiedzy, ćwiczeniach i tradycjach związanych z produkcją, przetwarzaniem, przyrządzaniem i spożywaniem żywności. Łączy się z zasadą szacunku dla przyrody i zrównoważonego wykorzystywania zasobów naturalnych. Wiedza oraz aspekty społeczne i kulturowe <i>Washoku</i> znajdują odzwierciedlenie w obchodach Nowego Roku. [...] Japończycy wykonują wtedy różne czynności z myślą o przyjęciu bóstwa nadchodzącego roku: pieką ciastka ryżowe oraz przygotowują specjalne dania i potrawy, dekorowane świeżymi składnikami o symbolicznym znaczeniu. Potrawy podawane są na specjalnej zastawie stołowej i spożywane w gronie rodzinnym lub w szerszym kręgu lokalnej społeczności. Ta praktyka sprzyja spożywaniu naturalnych, miejscowych produktów, takich jak ryż, ryby, warzywa oraz dziko rosnące rośliny jadalne. Podstawowa wiedza i umiejętności związane z <i>Washoku</i>, takie jak prawidłowe przyrządzanie domowych potraw, jest przekazywana w domu podczas wspólnych posiłków. Lokalne stowarzyszenia,</p>

cd. tabeli 1

	<p>nauczyciele i instruktorzy sztuki kulinarnej także odgrywają rolę w przekazywaniu wiedzy i umiejętności poprzez edukację formalną i nieformalną lub praktykę” [a]. „Japoński rząd ma nadzieję, że międzynarodowe uznanie dla japońskiej kuchni wywoła wśród młodych Japończyków większe zainteresowanie rodzimą tradycją kulinarną w czasach, gdy jej przetrwaniu zagrażają globalizacja nawyków żywieniowych oraz przyspieszenie trybu życia. <i>Washoku</i>, dosyć czasochłonne w przygotowaniu i charakteryzujące się pewną ceremonialnością, często przegrywa rywalizację z daniami kuchni europejskiej i fast foodami” [e].</p>
<p><i>Kimjang</i> – tradycja przygotowywania i dzielenia się <i>kimchi</i> w Korei Południowej</p> <p>2013</p> <p>Korea Południowa</p>	<p>„Tradycja ta odnosi się do przygotowywania wielkich kadzi ostrej, sfermentowanej kapusty podczas specjalnie w tym celu zorganizowanego spotkania pokażnej grupy członków rodziny, przyjaciół czy znajomych przed rozpoczęciem zimy. Kadzie są składowane pod ziemią, zachodzi w nich proces fermentacji” [b, s. 43]. „<i>Kimchi</i> to koreańska nazwa marynowanych warzyw z przyprawami i sfermentowanymi owocami morza. Stanowi istotny składnik koreańskich posiłków, obecny w nich niezależnie od pozycji społecznej czy różnic regionalnych. Wspólne praktykowanie tradycji <i>kimjang</i> sprzyja umacnianiu tożsamości narodowej i pielęgnowaniu więzi rodzinnych. Dla wielu Koreańczyków <i>kimjang</i> to także przypomnienie o potrzebie życia w harmonii z przyrodą. Przygotowanie <i>kimchi</i> odbywa się w cyklu rocznym. Na wiosnę gospodarstwa domowe zaopatrują się w krewetki, anchois i inne owoce morza, potrzebne do marynowania i fermentacji. W lecie kupuje się sól morską do zalewy, a pod koniec lata suszy się i mieli na proszek czerwone ostre papryczki. Porą sporządzania <i>kimjang</i> jest późna jesień. W tym czasie społeczności przygotowują i dzielą się dużymi ilościami <i>kimchi</i>, aby mieć pewność, że każde gospodarstwo jest dostatecznie zaopatrzone do przetrwania długiej i mroźnej zimy. Gospodynie śledzą prognozę pogody, żeby wyznaczyć najbardziej odpowiedni termin przygotowania <i>kimchi</i>. Podczas tradycyjnego zwyczaju wymieniania się <i>kimchi</i>, gospodarstwa domowe gromadzą się i dzielą nowatorskimi umiejętnościami i twórczymi pomysłami. Występują różnice regionalne, a specyficzne metody i dobór składników są traktowane jako ważne dziedzictwo rodzinne, zazwyczaj przekazywane przez teściową młodej synowej” [a]. <i>Kimchi</i>, jako najbardziej reprezentatywna potrawa koreańska, ma długą historię, jednak ta wiekowa tradycja powoli zanika we współczesnej Korei. Jednym z powodów, dla których wpisano <i>kimjang</i> na Listę, jest to, że pozostaje ono ważną częścią koreańskiej kultury, oraz chęć utrzymania tej żywej tradycji kulinarnej.</p>

<p>Kultura i tradycja przyrządzania oraz picia kawy po turecku</p> <p>2013</p> <p>Turcja</p>	<p>„Od czasów imperium otomańskiego po dziś dzień kawa odgrywa znaczącą rolę dla tureckiego stylu życia i została na stałe wpisana jako integralna część kultury Turcji. Ten czarny napój zasłużył sobie na miejsce na Liście UNESCO dzięki specyficznym sposobom przygotowania, które są kultywowane od pokoleń” [b, s. 44]. „Kawa po turecku oznacza specjalny sposób parzenia kawy, który łączy się z kulturą o bogatych tradycjach. Świeżo palone ziarna kawy są mielone na drobny proszek, gotowany z zimną wodą i cukrem w tygielku na wolnym ogniu, aż do chwili pojawienia się piany na powierzchni płynu. Kawę serwuje się w małych filiżankach wraz ze szklanką wody. Pije się ją przede wszystkim w kawiarniach, gdzie przychodzi się porozmawiać, wymienić nowinami i czytać książki. Ta tradycja, mocno zakorzeniona w tureckim społeczeństwie, łączy się z pojęciem gościnności, przyjaźni, wyrafinowania i upodobaniem do określonego sposobu spędzania czasu wolnego. Zaproszenie na kawę jest okazją do rozmowy na tematy osobiste lub ogólne. Kawa po turecku odgrywa ważną rolę w wydarzeniach towarzyskich, takich jak zaręczyny i święta. Wiedza i zwyczaje związane z przyrządzaniem i podawaniem kawy, są przekazywane w rodzinie drogą obserwacji i uczestnictwa. Fusy z kawy na dnie filiżanki często stają się okazją do stawiania wróżb. Wzmianki o kawie po turecku są obecne w literaturze i pieśniach. Kawa po turecku jest napojem nieodzownym w czasie wszelkich uroczystości i jest uznawana za część dziedzictwa kulturowego Turcji” [a].</p>
<p>Przygotowanie, forma i znaczenie tradycyjnego ormiańskiego chleba <i>lavash</i></p> <p>2014</p> <p>Armenia</p>	<p>„<i>Lavash</i> to tradycyjny chleb w formie placka nieodłącznie związany z ormiańską kuchnią. Jego przygotowaniem i wypiekiem zajmuje się kilka kobiet, a jest to przedsięwzięcie wymagające dużego wysiłku, dobrej koordynacji, doświadczenia i specjalnych umiejętności. Ciasto składające się z mąki i wody mięsi się, formuje w kule, które są rozwałkowane na cienkie placki, a następnie nakładane na specjalną owalną formę w kształcie wałka. Wałek z ciastem przykładają do ścianki glinianego pieca o stożkowatym kształcie. Pieczenie trwa od 30 sekund do najwyżej jednej minuty, po czym placek jest odklejany od ścianki pieca. Tak upieczony chleb można przechowywać do 6 miesięcy. W placek można zawijać ser, warzywa lub mięso. Chleb pełni funkcję obrzędową w czasie wesel, kiedy to nakłada się go na ramiona młodej parze, by życzyć jej pomyślności i udanego potomstwa. Wspólne przygotowania umacniają więzi rodzinne, wspólnotowe i społeczne. Uczestniczą w nich młode dziewczęta, które w miarę nabywania doświadczenia przejmują coraz ważniejsze role. Zadaniem mężczyzn jest wytwarzanie wałków i konstruowanie pieców. Przekazują oni swoje umiejętności uczniom i pomocnikom, co jest niezbędnym warunkiem zachowania żywotności tradycji wypieku chleba <i>lavash</i>” [a].</p>

cd. tabeli 1

<p>Tradycja uprawiania winorośli na wyspie Pantelleria</p> <p>2014</p> <p>Włochy</p>	<p>„Tradycja uprawiania niskopiennej winorośli (<i>vite ad alberello</i>) jest przekazywana z pokolenia na pokolenie w rodzinach winiarzy i rolników na leżącej na Morzu Śródziemnym wyspie Pantelleria. Około 5 tysięcy mieszkańców ma tam swoje poletka, uprawiane tradycyjnymi metodami. Uprawa winorośli obejmuje kilka etapów. Winorośl sadi się w głębokim dołku wydrążonym w ziemi, po starannym przygotowaniu gruntu. Główny pęd przycina się w taki sposób, by wyrosło sześć gałęzi, a krzew rozrastał się promieniście. Zagłębienie, w którym została osadzona winorośl, jest następnie wielokrotnie poprawiane i kształtowane na nowo, by zapewnić roślinie wzrastanie w odpowiednim mikroklimacie. Zbieranie winogron odbywa się ręcznie w czasie tradycyjnego winobrania pod koniec lipca. Winiarze i rolnicy z wyspy Pantelleria uprawiają winorośl w trudnych warunkach klimatycznych. Ich wiedza i umiejętności są przekazywane w ramach rodziny – ustnie, w miejscowym dialekcie, albo drogą praktyki. Obrzędy i święta organizowane od lipca do września angażują całą lokalną społeczność. Mieszkańcy Pantellerii nadal utożsamiają się z uprawą winorośli i czynią wszystko, aby zachować tę tradycję” [a].</p>
<p>Argan – praktyki i umiejętności związane z drzewem arganowym</p> <p>2014</p> <p>Maroko</p>	<p>„Drzewo arganowe jest gatunkiem endemicznym i licznie występuje w Rezerwacie biosfery Arganeraie w południowo-zachodnim Maroku. Kobiety oraz – w mniejszym stopniu – mężczyźni z obszarów wiejskich na terenie rezerwatu tradycyjnymi metodami pozyskują olej z owoców drzewa arganowego. Niezbędne do tego umiejętności opanowują drogą naśladownictwa i nieformalnej nauki. Olej ma wiele zastosowań w kuchni, leczeniu i kosmetyce. Kolejno wykonywane prace to zbiór owoców, suszenie ich, ucieranie, wytlaczanie nasion, sortowanie, mielenie i mieszanie. Używane w procesie produkcji ręczne młynki wytwarzane są przez miejscowych rzemieślników. Podczas mieszania stopniowo dodaje się ciepłej wody w ściśle określonych ilościach. Wszelkie aspekty kulturowe związane z uprawą drzewa arganowego, tłoczeniem oleju, sporządzaniem receptur, wytwarzaniem wyrobów pochodnych i ręcznym wykonywaniem potrzebnych narzędzi przyczyniają się do spójności społecznej, zacieśniania więzi międzyludzkich i wzajemnego poszanowania w relacjach między społecznościami. Olej arganowy jest ofiarowywany jako prezent ślubny i często używany przy sporządzaniu odświętnych dań. Tradycyjne umiejętności związane z tłoczeniem oleju i jego zastosowaniami przekazywane są przez kobiety, które uczą córki od najmłodszych lat, jak stosować je w praktyce” [a].</p>

<p>Tradycja przyrządzania <i>kimchi</i> w Koreańskiej Republice Ludowo-Demokratycznej</p> <p>2015</p> <p>Korea Północna</p>	<p>„<i>Kimchi</i> to danie z warzyw lub dziko rosnących jadalnych roślin z dodatkiem przypraw, owoców, mięsa, ryb lub owoców morza, poddawanych fermentacji jeszcze przed fermentacją mlekową. Istnieje wiele sposobów przyrządzania <i>kimchi</i>. <i>Kimchi</i> podaje się jako dodatek do każdego posiłku, ale także z okazji takich jak wesela, dni wolne od pracy, urodziny, rocznice, przyjęcia państwowe. Chociaż z lokalnych warunków klimatycznych oraz z upodobań i zwyczajów rodzinnych wynikają różnice w stosowaniu składników i w przepisach, przyrządzanie <i>kimchi</i> jest zwyczajem pielęgnowanym w całym kraju. Przepisy przekazywane są córce przez matkę lub synowej przez teściową albo w rodzinie między kobietami. Sąsiedzi i znajomi wymieniają się produktami, a także dzielą doświadczeniami przy przyrządzaniu dużych ilości kiszonek na zimę. Wspólne przygotowywanie zapasów zwane <i>kimjang</i> integruje całe rodziny, wioski i społeczności, umacniając więzi społeczne. Wspólnie wykonywane zajęcia są źródłem radości i dumy, sprzyjają poszanowaniu przyrody i skłaniają do życia w harmonii z przyrodą” [a].</p>
<p><i>Oshituthi shomagongo</i> – Święto Owoców Maruli</p> <p>2015</p> <p>Namibia</p>	<p>„Święto [...] <i>Oshituthi shomagongo</i> jest obchodzone w ciągu 2–3 dni na przełomie marca i kwietnia. Obchody gromadzą przedstawicieli ośmiu społeczności Aawambo z północy Namibii. W czasie święta spożywany jest napój z owoców maruli zwany <i>omagongo</i>. Do mężczyzn należy wyrób małych drewnianych czarek i bukłaków oraz szpikulców z rogu do nakłuwania owoców, a do kobiet wyplatanie koszyków i wyrób glinianych naczyń. Po zebraniu dojrzałych owoców i wyciśnięciu soku kobiety nastawiają sok w glinianych naczyniach, w których fermentuje on od dwóch do siedmiu dni. Dzieci pomagają przy wykonywaniu tych czynności. W czasie zajęć kobiety prowadzą rozmowy o sprawach, które ich dotyczą, na przykład o problemach rodzinnych, śpiewają tradycyjne pieśni, recytują poezję, wymieniają się doświadczeniami związanymi z wyplataniem koszyków czy wyrobem glinianych naczyń. Święto gromadzi starszych i młodszych członków wspólnot, sprzyjając dzieleniu się wiedzą i umiejętnościami, przekazywanymi nieformalnie za pomocą obserwacji, aktywnego uczestnictwa i współzawodnictwa. Kiedy napój jest gotowy, podaje się go uczestnikom święta i gościom wraz z tradycyjnymi daniami. Bawią się oni w swobodnej atmosferze, sprzyjającej nawiązywaniu kontaktów, którą tworzą tańce, śpiewanie pieśni i opowiadanie historii” [a].</p>

cd. tabeli 1

<p>Zwyczaje związane z przyrządaniem kawy po arabsku jako symbolu gościnności</p> <p>2015</p> <p>Arabia Saudyjska, Katar, Oman, Zjednoczone Emiraty Arabskie</p>	<p>„Podawanie kawy jest ważnym zwyczajem przy przyjmowaniu gości i stanowi symbol arabskiej gościnności. Kawę zazwyczaj przyrządza się w obecności gości. Starannie dobrane ziarna lekko praży się na żeliwnej płaskiej patelni, na ogniu podsycanym węglem drzewnym. Uprażone ziarna rozdrobnione tłuczkiem w mosiężnym moździerzu zalewa się wrzątkiem w mosiężnym naczyniu. Tak zaparzoną kawę przelewa się do mniejszego imbryka, z którego rozlewa się ją do małych filiżanek. Filiżanki napełniane są tylko do jednej czwartej objętości. Podawanie kawy rozpoczyna się od gościa najwyższego rangą lub najstarszego. Filiżanki mogą być ponownie napełniane, zawsze tylko do jednej czwartej objętości. Zwyczaj każe, by gość wypił co najmniej jedną filiżankę kawy, ale nigdy więcej niż trzy. We wszystkich warstwach społecznych kawę przyrządzają zarówno mężczyźni, jak i kobiety. Za głównych depozytariuszy tradycji uważani są szejkowie, wodzowie plemienni, starszyzna plemion beduińskich i właściciele sklepików z kawą. Znajomości zwyczajów związanych z przyrządzaniem i podawaniem kawy nabywa się w rodzinie. Młodzi często towarzyszą starszym przy zakupach na targu, aby nauczyć się wybierać najlepsze ziarna” [a].</p>
<p>Kultura związana z warzeniem i piciem piwa w Belgii</p> <p>2016</p> <p>Belgia</p>	<p>„Warzenie i degustacja piwa należy do żywego dziedzictwa niektórych społeczności w Belgii. Piwo odgrywa ważną rolę w życiu codziennym i podczas świąt. Niemal 1500 gatunków piwa wytwarza się w całym kraju z użyciem różnych metod fermentacji. Od lat 80. XX wieku popularne stały się piwa kraftowe (rzemieślnicze). Specjalnymi gatunkami piwa szczyci się kilka regionów. Piwo warzy się w niektórych klasztorach trapistów*, a zyski z produkcji są przekazywane na cele charytatywne. Piwa używa się do celów kulinarnych – przy produkcji specjalnych serów czy, podobnie jak wina, do uzyskiwania nowych smaków potraw. Kilka organizacji piwowskich współpracuje z lokalną społecznością, by promować odpowiedzialne spożycie piwa. Do kultury związanej z piwem należy postępowanie zgodnie z zasadami trwałego i zrównoważonego rozwoju – używanie opakowań zwrotnych czy ograniczanie zużycia wody dzięki stosowaniu nowoczesnych technologii. Wiedza i umiejętności są przekazywane w domu i w środowisku społecznym. Mistrzowie piwowskcy prowadzą szkolenia w browarach, kursy dla uczniów przygotowujących się do zawodu piwowara i do zawodów związanych z hotelarstwem. Organizowane są publiczne kursy dla przedsiębiorców, a małe eksperymentalne browary szkolą amatorów-piwowarów” [a].</p> <p>* Trapiści – właściwie Zakon Cystersów Ścisłej Obserwacji (OCSO, <i>Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae</i>). Zakon katolicki istniejący pod tą nazwą od 1903 roku, wywodzący swoje początki z opactwa cysterskiego Notre-Dame de la Trappe we Francji. Niektóre klasztory trapistów (np. L'Abbaye de Saint-Sixte) słyną z wyrabiania mocnego piwa (6–10% zawartości alkoholu), o charakterystycznym smaku, szczególnie popularnego w Belgii. Znakiem rozpoznawczym tego piwa jest charakterystyczne logo oraz informacja, że część dochodu uzyskanego z jego sprzedaży będzie przeznaczona na wspieranie biednych.</p>

<p>Kultura związana z wypiekaniem i dzieleniem się chlebem zwanym <i>lavash</i>, <i>katyrma</i>, <i>jupka</i>, <i>yufka</i></p> <p>2016</p> <p>Azerbejdżan, Iran, Kazachstan, Kirgistan, Turcja</p>	<p>„Wypiekanie i dzielenie się chlebem w społecznościach Azerbejdżanu, Iranu, Kazachstanu, Kirgistanu i Turcji pełni funkcje społeczne, dzięki czemu tradycja jest podtrzymywana przez wiele osób. Wypiek chleba w formie placków zwanego <i>lavash</i>, <i>katyrma</i>, <i>jupka</i>, <i>yufka</i> angażuje co najmniej trzy osoby, często z tej samej rodziny. Każda z nich ma określone zadania. Na wsi chleb jest wypiekany wspólnie przez sąsiadów. Można go również nabyć w tradycyjnych piekarniach. Chleb jest wypiekany w wydrążonych w ziemi glinianych lub kamiennych piecach (<i>tandyr/s/tanürs</i>) na metalowych płytach (<i>sâjs</i>) lub w kotłach (<i>kazans</i>). Chleb towarzyszy codziennym posiłkom, ale też spożywany jest z okazji ślubów, narodzin dziecka, pogrzebów, wypoczynku czy podczas modlitw. W Azerbejdżanie i w Iranie chleb kładzie się na ramionach panny młodej albo, po rozkruszeniu, na jej głowie, co ma wyrażać życzenia pomyślności. W Turcji chleb rozdaje się sąsiadom nowożeńców. W Kazachstanie, zgodnie z tradycją, chleb wypieka się w czasie pogrzebu, by chronić zmarłego oczekującego na boski werdykt. W Kirgistanie dzielenie się chlebem w czasie pogrzebu ma zapewnić zmarłemu lepsze życie w zaświatach. Wszystkie te zwyczaje, czynnie pielęgnowane i przekazywane w rodzinie oraz w relacji mistrz–uczeń, odzwierciedlają gościnność, solidarność i wierzenia symbolizujące wspólne korzenie kulturowe. Wzmacnia to poczucie przynależności do wspólnoty” [a].</p>
<p><i>Oshi palav</i> – tradycyjna potrawa i jej kontekst społeczno-kulturowy w Tadżykistanie</p> <p>2016</p> <p>Tadżykistan</p>	<p>„<i>Oshi palav</i> to tradycyjna potrawa uważana przez społeczności Tadżykistanu za część ich dziedzictwa kulturowego. Potrawa, nazywana »królem dań«, składa się z warzyw, ryżu, mięsa i przypraw. Istnieje ponad 200 przepisów na przyrządzenie pilawu, a proces jego przygotowywania ma za zadanie łączyć ludzi z różnych środowisk. Potrawa jest spożywana na co dzień, ale odgrywa ważną rolę w czasie spotkań, świąt i obrzędów. Jej znaczenie podkreślają popularne powiedzenia, takie jak »Bez <i>oshi</i> nie ma znajomości«, czy »Jeśli jadłeś u kogoś <i>oshi</i>, musisz go szanować przez następne 40 lat«. Mężczyźni i kobiety przygotowują posiłek w domach lub w herbaciarniach. Towarzyszą temu rozmowy, śpiew i muzyka. Wiedza i umiejętności związane z przygotowaniem potrawy są przekazywane w rodzinie, ale również w szkołach gastronomicznych. Po opanowaniu przez ucznia umiejętności przyrządzenia pilawu organizuje się kolację dla nauczyciela i zaproszonych gości. Podczas uroczystości, jako podziękowanie, nauczyciel otrzymuje nakrycie głowy oraz tradycyjny strój, a uczeń – specjalne naczynie używane do przyrządzania pilawu, co jest znakiem uzyskania przez niego samodzielności” [a].</p>

cd. tabeli 1

<p>Tradycja i kultura związana z potrawą <i>palov</i></p> <p>2016</p> <p>Uzbekistan</p>	<p>„Według powiedzenia uzbeckiego, goście nie mogą się pożegnać, zanim nie spróbują potrawy <i>palov</i>. Kultura związana z tą potrawą stanowi praktykę społeczną, towarzyszącą jej sporządzaniu i jedzeniu, wspólną dla wszystkich społeczności wiejskich i miejskich Uzbekistanu. Składniki potrawy to ryż, mięso, przyprawy i warzywa. <i>Palov</i> może być podawany w dzień powszedni, ale służy również jako symbol gościnności, forma pomocy potrzebującym, element uroczystości z okazji ślubu lub Nowego Roku czy sposób upamiętniania zmarłego. <i>Palov</i> jest serwowany w czasie różnych wydarzeń, takich jak modlitwy i koncerty muzyki tradycyjnej. Potrawę przyrządzają mężczyźni i kobiety, bez względu na wiek czy status społeczny. Wiedza i umiejętności są przekazywane młodszemu pokoleniu przez osoby starsze, w sposób formalny i nieformalny, uczniom przez mistrzów, podczas pokazów, w czasie wspólnego gotowania w gronie rodziny, rówieśników czy członków lokalnej społeczności, w organizacji religijnej czy w placówce kształcenia zawodowego. Przygotowywanie i wspólne spożywanie tradycyjnej potrawy wzmacnia więzi społeczne, upowszechnia wartości, takie jak solidarność i poczucie jedności, a także zapewnia ciągłość lokalnej tradycji, która jest częścią tożsamości kulturowej danej wspólnoty” [a].</p>
<p>Święto Winobrania w Vevey</p> <p>2016</p> <p>Szwajcaria</p>	<p>„Tradycja związana z winobraniami w szwajcarskim mieście Vevey dotyczy nie tylko społeczności winiarzy, ale także publiczności i miejscowych artystów. Pierwotnie w czasie święta był organizowany jednorazowy pochód. Obecnie święto trwa trzy tygodnie i odbywa się 15 pochodów. Bierze w nim czynny udział 5000 osób. Każde święto nawiązuje do tematów tradycyjnych, takich jak praca na roli, uprawa winogron, cykl pór roku czy braterstwo. W czasie obchodów są przyznawane nagrody dla producentów wina. Obchodom towarzyszy muzyka i śpiewanie pieśni, takich jak <i>Ranz des Vaches</i> (pieśń alpejskich pasterzy krów). Święteczne pochody, w których można także zobaczyć osoby przebrane w historyczne kostiumy lub niosące <i>marmousets</i> – drewniane figurki na kiju, udają się do sąsiedniej miejscowości, La Tour-de-Peilz. Święto jest organizowane co 20 lat. Bierze w nim udział wielu ochotników, którzy przygotowują je przez kilka lat. Przekazywanie wiedzy o święcie odbywa się w rodzinie lub przez Bractwo Winiarzy z Vevey, organizację non-profit. Do Bractwa należą producenci wina i większość mieszkańców. Odpowiada ono za koordynowanie wszystkich działań związanych z obchodami święta. Pielęgnowanie tradycji umacnia ducha wspólnoty, podtrzymuje artystyczne życie w regionie oraz zapewnia poczucie kontynuacji kulturowej wśród mieszkańców. Wzbogaca również wiedzę o produkcji wina. Następnym festiwal odbędzie się w 2019 roku” [a].</p>

<p>Sztuka wypiekania pizzy neapolitańskie – <i>pizzaiuolo</i></p> <p>2017</p> <p>Włochy</p>	<p>Sztuka przygotowania neapolitańskich <i>pizzaiuolo</i> jest praktyką kulinarną obejmującą cztery różne fazy związane z przygotowaniem ciasta i jego pieczeniem w piecu opalonym drewnem, w tym kręcenie ciastem przez piekarza. Tradycja ta pochodzi z Neapolu, stolicy regionu Kampania, gdzie obecnie mieszka i działa około 3000 specjalistów od pizzy określanych terminem <i>pizzaiuoli</i>. <i>Pizzaiuoli</i> są żywym ogniwem łączącym lokalną społeczność. Istnieją trzy główne grupy propagatorów tej tradycji – mistrzowie <i>pizzaiuoli</i>, <i>pizzaiuoli</i> i piekarze. Ponadto <i>pizzaiuolo</i> praktykują neapolitańczycy we własnych domach. Sprzyja to spotkaniom towarzyskim i międzypokoleniowej wymianie doświadczeń, czasem przyjmując formę spektakularnych pokazów. Co roku Stowarzyszenie Neapolitańskich <i>Pizzaiuoli</i> organizuje kursy poświęcone historii, narzędziom i technikom związanym z wykonywaniem tej sztuki, aby zapewniać jej kontynuację, ponadto chętni mogą się szkolić na specjalistycznych akademiach w Neapolu czy, po prostu, w swoich domach rodzinnych. Jednak wiedza i umiejętności są przede wszystkim przekazywane w małych sklepikach (tzw. <i>bottega</i>), gdzie młodzi uczniowie obserwują mistrzów przy pracy, ucząc się wszystkich kluczowych faz i elementów rzemiosła.</p>
<p>Tradycja przyrządzania i dzielenia się <i>dolma</i>, jako element tożsamości kulturowej</p> <p>2017</p> <p>Azerbejdżan</p>	<p>Tradycja <i>dolmy</i> to połączenie wiedzy i umiejętności związanych z przygotowaniem tradycyjnego posiłku <i>dolma</i> – małą porcją farszu (składającego się z mięsa, cebuli, ryżu, grochu i przypraw) zawija się w świeże lub wstępnie ugotowane liście winogron albo nadziewa się nim owoce i warzywa. Nazwa tradycji wywodzi się od skróconego tureckiego słowa <i>doldurma</i>, co oznacza „nadziewane”. Danie tym dzielą się członkowie rodzin lub społeczności mieszkańców. W sposobie przygotowania tego posiłku występują lokalne różnice dotyczące metody, techniki i składników. Tradycja ta jest obecna w całym Azerbejdżanie i postrzegana jako główną praktykę kulinarną we wszystkich regionach. Cieszy się popularnością podczas specjalnych okazji i spotkań, będąc wyrazem solidarności, szacunku i gościnności. Jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i przekracza granice etniczne i religijne. <i>Dolma</i> jest praktykowana głównie wśród kobiet oraz wśród szerszej społeczności podczas różnych wydarzeń kulturalnych i społecznych. Do żywotności tej tradycji przyczyniają się liczne poświęcone jej inicjatywy, takie jak organizowanie festiwali, prowadzenie szkół zawodowych czy działalność publikacyjna.</p>
<p><i>Nsima</i> – tradycja kulinarna w Malawi</p> <p>2017</p> <p>Malawi</p>	<p><i>Nsima</i> jest nazwą tradycji kulinarniej i dietetycznej mieszkańców Malawi, a także nazwą produktu związanego z tą tradycją, który ma formę gęstej owsianki sporządzonej z mąki kukurydzianej. <i>Nsima</i> jest przygotowywana poprzez skomplikowany proces wymagający szczególnej wiedzy, polegający na pozyskaniu mąki z kukurydzy, dobraniu do dania towarzyszących mu składników, a następnie odpowiednim przygotowaniu i zaserwowaniu potrawy. Proces uprawy, przechowywania, przetwarzania oraz</p>

cd. tabeli 1

	<p>przygotowywania kukurydzy na <i>nsimę</i> wiąże się ze sposobem życia Malawian, a jedzenie <i>nsimy</i> jest tradycją wspólnotową w rodzinach i okazją do wzmocnienia więzi. W młodym wieku dziewczęta uczą się tłuczenia kukurydzy oraz przesiewania mąki, aby przygotować <i>nsimę</i>, podczas gdy młodzi chłopcy ćwiczą się w polowaniu na zwierzęta, których mięso stanowi dodatek do posiłku. Lokalne społeczności zapewniają przetrwanie tradycji poprzez jej ciągłe kulturowanie, ponadto ukazują się podręczniki i książki z przepisami na <i>nsimę</i>, organizuje się festiwale i prowadzi inne działania na rzecz rewitalizacji tej praktyki kulinarnej. Większość restauracji w Malawi oferuje <i>nsimę</i> w swoim menu. Wiedza dotycząca <i>nsimy</i> przekazywana jest nieformalnie między dorosłymi i dziećmi, a także poprzez formalne działania edukacyjne.</p>
--	---

Źródło: [a] Polski Komitet ds. UNESCO. Zakładka: Kultura > Dziedzictwo kulturowe > Dziedzictwo niematerialne > Listy Dziedzictwa Niematerialnego. <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/listy-dziedzictwa-niematerialnego/> [data dostępu: 15.01.2018]; [b] M. WOŹNICZKO, T. JĘDRYSIAK, D. ORŁOWSKI: *Turystyka kulinarna*. Warszawa 2015; [c] *Sztuka wyrobu pierników z północnej Chorwacji*. <http://dziedzictwounesco.blogspot.com/2016/02/sztuka-wyrobu-piernikow-z-ponocnej.html> [data dostępu: 15.01.2018]; [d] *Konny połów krewetek w Oostduinkerke*. https://pl.wikipedia.org/wiki/Konny_po%C5%82%C3%B3w_krewetek_w_Oostduinkerke [data dostępu: 15.01.2018]; [e] W. WOJTAŁA: *Japońska kuchnia washoku na liście dziedzictwa kultury UNESCO*. <http://jaap.pjwstk.edu.pl/japoska-kuchnia-washoku-wpisana-na-list-niematerialnego-dziedzictwa-unesco-2/> [data dostępu: 15.01.2018]; oraz na podstawie: <https://ich.unesco.org/en/lists> [data dostępu: 15.01.2018]; *Tortilla*. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Tortilla> [data dostępu: 15.01.2018]; *Trapiści*. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Trapi%C5%9Bci> [data dostępu: 15.01.2018].

W tabeli przedstawiono w sumie 25 elementów tradycji kulinarnych, które znajdują się na światowej Liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Liczba wpisów w poszczególnych latach przedstawia się następująco: 2010 – 4 w., 2011 – 1 w., 2012 – 1 w., 2013 – 5 w., 2014 – 3 w., 2015 – 3 w., 2016 – 5 w., 2017 – 3 w. Wśród wpisanych na Listę elementów dziedzictwa kultury kulinarnej znalazły się: zarówno **ceremoniały spożywania posiłków i napojów** – „Francuska tradycja biesiadna” we Francji, „Kultura i tradycja przyrządzania oraz picia kawy po turecku” w Turcji oraz „Zwyczaje związane z przyrządzaniem kawy po arabsku jako symbolu gościnności” w czterech krajach: Arabia Saudyjska, Katar, Oman i Zjednoczone Emiraty Arabskie; **narodowe tradycje kulinarne** – „Tradycyjna kuchnia meksykańska jako pradawna, żywa kultura wspólnotowa, według wzoru z Michoacán”, „*Washoku* – japońskie tradycje żywieniowe, związane szczególnie z obchodami Nowego Roku” czy „*Nsima* – tradycja kulinarna w Malawi”; **święta dotyczące żywności** – „Święto Wiśni” w Sefrou” (Maroko), „*Oshituthi shomagongo* – Święto Owoców Maruli” (Namibia), „Święto Winobrania w Vevey” (Szwajcaria); praktykowany od wieków

sposób odżywiania się – „Dieta śródziemnomorska” (Hiszpania, Grecja, Włochy, Maroko, Chorwacja, Cypr i Portugalia).

Uznania doczekało się również **pozyskiwanie tradycyjnymi metodami surowców żywnościowych** – „Konne połowy krewetek w Oostduinkerke” (Belgia), „Argan – praktyki i umiejętności związane z drzewem arganowym” (Maroko) czy **uprawa ziemi w celu pozyskiwania surowców żywnościowych** – „Tradycja uprawiania winorośli na wyspie Pantelleria” (Włochy).

Ważne miejsce na Liście zajmują także **praktyczne umiejętności kulinarne i metody wytwarzania produktów żywnościowych lub potraw wraz z kontekstem kulturowym dotyczącym ich spożywania** – „Świąteczna potrawa *keşkek*” w Turcji, „*Kimjang* – tradycja przygotowywania i dzielenia się *kimchi*” w Korei Południowej, „Tradycja przyrządzania *kimchi*” w Korei Północnej, „*Oshi palav* – tradycyjna potrawa i jej kontekst społeczno-kulturowy” w Tadżykistanie, „Tradycja i kultura związana z potrawą *palov*” w Uzbekistanie, „Sztuka wyrobu pierników z północnej Chorwacji”, „Starożytna gruzińska tradycyjna technika produkcji wina *kvevri*” w Gruzji, „Przygotowanie, forma i znaczenie tradycyjnego ormiańskiego chleba *lavash*” w Armenii, „Kultura związana z wypiekaniami i dzieleniem się chlebem zwanym – *lavash, katyrma, jupka, yufka*” w pięciu krajach: Azerbejdżan, Iran, Kazachstan, Kirgistan i Turcja, „Kultura związana z warzeniem i piciem piwa” w Belgii, „Sztuka wypiekania pizzy neapolitańskiej – *pizzaiuolo*” we Włoszech, a także „Tradycja przyrządzania i dzielenia się *dolma*, jako element tożsamości kulturowej” w Azerbejdżanie.

Na koniec należy wspomnieć jeszcze o czterech innych elementach dziedzictwa kulturowego, które dotyczą tematyki kulinarnej, a znajdują się na Liście światowego dziedzictwa.

W 2000 roku wpisano na nią „Krajobraz archeologiczny pierwszych plantacji kawy na południowym wschodzie Kuby”. Na stronie Polskiego Komitetu ds. UNESCO czytamy: „Pozostałości XIX-wiecznych plantacji kawy, u stóp Sierra Maestra, stanowią jedyne świadectwo nowatorskiej formy rolnictwa w tym trudnym terenie. Przyczyniają się one do lepszego zrozumienia historii gospodarczej, społecznej i technologicznej regionu Karaibów – Ameryki Środkowej”²⁸.

„Krajobraz kulturowy związany z uprawą kawy” w Kolumbii figuruje na Liście od 2011 roku, jako unikatowy przykład „zrównoważonego oraz urodzajnego krajobrazu kulturowego”²⁹. „Jest on reprezentatywny dla tradycji uprawy kawy w Kolumbii i w innych regionach. [...] odzwierciedla trwającą od wieków tradycję uprawiania kawy na małych skrawkach ziemi w wysoko położonych lasach oraz sposób, w jaki rolnicy przystosowali uprawę do trudnych warunków górskich”³⁰.

²⁸ Polski Komitet ds. UNESCO. Zakładka: Kultura > Dziedzictwo kulturowe > Światowe Dziedzictwo > Lista Światowego Dziedzictwa. <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/swiatowe-dziedzictwo/lista-swiatowego-dziedzictwa/> [data dostępu: 15.01.2018].

²⁹ Ibidem.

³⁰ Ibidem.

Pozostałych dwóch z omawianych wpisów dokonano w 2015 roku, po raz pierwszy w ten sposób doceniając miejsce związane z produkcją alkoholi cieszących się popularnością na całym świecie. „Parcele winiarskie w Burgundii (*climats*)” oraz „Wzgórza z winnicami i wytwórnie szampana w Szampanii” to ponad 1200 winnic oraz piwnice, w których składowane są wina i szampany, czy XV-wieczne hospicjum w Beaune, gdzie rokrocznie odbywają się charytatywne aukcje luksusowych win. Ochroną objęto zatem obiekty, które pozostają w namacalnym związku z żywą tradycją, a w przypadku Burgundii istotne są również walory przyrodnicze, szczególnie specyficzna gleba, która umożliwia uprawę winorośli. Pod ochroną znalazły się też pałace książąt burgundzkich oraz stare posiadłości w Szampanii³¹.

Podsumowanie

W ostatnich latach można było obserwować, jak w coraz większej liczbie państw na różnych kontynentach upowszechnia się uznanie dla narodowej kultury żywieniowej. Świadczy to o rosnącej świadomości niezwyklej wartości rodzimych tradycji kulinarnych, kształtowanych i rozwijanych czasem przez całe stulecia, oraz potrzeby ich pielęgnowania i ochrony z myślą o przyszłych pokoleniach.

Na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO wpisy dotyczące kulinariów znalazły się po raz pierwszy w 2010 roku, za sprawą tradycyjnej kuchni francuskiej i meksykańskiej, a także – w dalszej kolejności – diety śródziemnomorskiej oraz sztuki wyrobu pierników z północnej Chorwacji. Od tej pory już każdego roku Lista uzupełniana jest o nowe „gastronomiczne unikatki”. Działa to bezsprzecznie na rzecz ich zachowania w coraz to bardziej zglobalizowanym świecie; sprzyja także rozwijaniu wzajemnego szacunku oraz tolerancji – przez ukazywanie i propagowanie różnorodności w zakresie ceremoniału spożywania posiłków, wykorzystania w kuchni określonych surowców i produktów żywnościowych, metod sporządzania charakterystycznych potraw lub napojów, tradycji żywieniowych towarzyszących uroczystościom rodzinnym lub dorocznym świętom.

Oznaczenie na mapie świata najbardziej wartościowych przejawów kultury niematerialnej w postaci wytworów i zjawisk kulturowych związanych z żywnością ma niezwykle znaczenie dla tworzenia globalnego skarbcza dziedzictwa kulinarnego – stawia słupy milowe w sieci powiązań wyznaczanych przez turystykę kulinarną. Turystyka tego typu jest szczególnym nośnikiem przekazu kulturowego – *foodies* poznają bliskie i odległe, a mało im dotąd znane tradycje kulinarne, ucząc się, przeżywając emocje, zbierając nowe doświadczenia. Jednocześnie sami, świadomie lub nie, wpływają na życie mieszkańców odwiedzanego regionu,

³¹ Ibidem.

przyczyniając się między innymi do zmiany ich wyobrażeń o obserwowanych przybyszach.

„Gastronomiczne” wpisy z Listy niematerialnego dziedzictwa UNESCO wyznaczają charakterystyczne tradycje i miejsca, które pretendują do pozytywnego przywłaszczenia sobie dorobku kulinarnego przez społeczność globalną. Tworzenie tego rodzaju rankingów z pewnością przyczynia się do podniesienia atrakcyjności turystycznej i kulinarnej każdego kraju, w którym znajdują się wyróżnione przejawy narodowej kultury żywieniowej.

Analizując Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, łatwo dostrzec pewną dysproporcję – pod względem liczby wpisów przodują kraje Azji i Europy, znacznie wyprzedzając w tym rankingu kraje z pozostałych kontynentów. Zadziwiające jest natomiast to, że na Liście nie ma jeszcze ani jednego wpisu dotyczącego Polski. Zdumiewa to tym bardziej, że poszczególne jej regiony mogą się poszczycić różnymi i wyjątkowymi tradycjami kulinarnymi, które z pewnością zasługują na docenienie wśród kuchni innych narodów.

W Polsce do dziś żywe jest przywiązanie do tradycyjnej kultury ludowej, w tym tradycyjnego pożywienia. W tym kontekście warto podkreślić znaczenie kół gospodyń wiejskich. Koła takie funkcjonują na obszarze całego kraju, a jednym z głównych celów ich działalności jest pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego w zakresie przygotowywania regionalnych potraw, sporządzania przetworów czy też wyrobu tradycyjnych napojów. Członkinie kół często biorą udział w różnego typu wydarzeniach, których motywem przewodnim są kulinarne (np. festiwale kulinarne, święta produktu tradycyjnego, jarmarki żywności regionalnej czy targi gastronomiczne), organizując warsztaty czy pokazy. W trakcie imprez kulinarnych przekazują uczestnikom swoją wielopokoleniową wiedzę praktyczną lub przedstawiają inscenizację obrzędów ludowych związanych z przygotowaniem tradycyjnej żywności, jak na przykład wypiek korowaja czy kiszenie kapusty przy użyciu sprzętów i narzędzi będących niegdyś na wyposażeniu kuchni gospodarstwa chłopskiego lub szlacheckiego dworu.

Na wpis na Listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO już czekają kolejne państwa, na przykład Niemcy chcą, by na Liście znalazła się ich wiekowa tradycja warzenia piwa, wraz z precyzyjnie określonymi przepisami sprzed pięciuset lat dotyczącymi piwa, czyli historyczną normą prawną *Reinheitsgebot* (Bawarskie prawo czystości), która zezwala na użycie w procesie produkcji jedynie czterech składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. Natomiast Ministerstwo Kultury Peru planuje przygotować propozycję wpisu, tak by peruwiańska kuchnia narodowa także została uznana za część niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, ze względu na bogatą historię kuchni peruwiańskiej, na którą składają się tradycje kulinarne prekolumbijskie, śródziemnomorskie (kolonialne) oraz dalekowschodnie.

Konkludując dotychczasowe rozważania i spoglądając na poczynania innych krajów w zakresie dostrzegania wartości, kultywowania i promocji narode-

go dziedzictwa kulinarnego, należy podkreślić potrzebę podjęcia stosownych działań, dzięki którym na Listę dziedzictwa niematerialnego UNESCO zostałyby wpisane elementy rodzimej, ogólnopolskiej i regionalnej kultury kulinarnej. Zdaniem autorów niniejszej pracy w pierwszej kolejności można by założyć ogólny wpis „Kuchnia polska i jej regionalne dziedzictwo kulinarne”, który ukazywałby bogactwo i różnorodność zarówno kuchni staropolskiej, jak i tradycyjnych, różnorodnych kuchni regionów kraju. Kuchnię polską kształtowały przez wieki bogate dzieje i wielokulturowe wpływy, jak również specyfika jej lokalnych odmian. Współcześnie polska żywność cieszy się dużym zainteresowaniem wśród obcokrajowców, między innymi ze względu na możliwość degustowania produktów w miejscach ich wytwarzania, stanowiących element tzw. małej ojczyzny, z dala od tego, co masowe i standardowe. Sprzyja temu niepowtarzalna sceneria zabytkowych dworów, pałaców, zamków, kamienic, a także staropolskich karczm, folwarków, młynów, browarów czy gorzelni zaadaptowanych na cele gastronomiczno-turystyczne. Ponadto kulturze jedzenia towarzyszy tradycyjna polska gościnność, która jest mocnym atutem i w najbliższej przyszłości może ubarwić polską ofertę gastronomiczną, stać się rozpoznawalnym i markowym produktem, przyczyniając się między innymi do rozwoju turystyki kulinarnej.

Kolejnym wpisem wyróżniającym nasz kraj mogłaby być „Szlachecka i chłopska tradycja sporządzania nalewek w Polsce”. Wyjątkowość polegałaby na niezwykle bogactwie i różnorodności w zakresie wytwarzania nalewek, zarówno owocowych, kwiatowych, jak i ziołowych. Nalewki są typowo polską specjalnością, co potwierdza także brak tłumaczenia tego słowa w słownikach języka angielskiego. Termin „nalewka” jako dobro narodowe powinien być prawnie chroniony, jak nazwa „szampan” we Francji – trunk ten już od 2015 roku znajduje się na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

W nadchodzących latach Polska mogłaby wystąpić z propozycją zamieszczenia na Liście wpisów dotyczących jeszcze innych „unikatów gastronomicznych” lub – po przeanalizowaniu wśród fachowców (żywieniowców, etnografów, kulturoznawców, regionalistów, geografów) i dokonaniu wyboru – jednego specjału kulinarnego, który będzie charakterystyczny już tylko dla konkretnego regionu, jak na przykład: „Tradycja wypieku toruńskich pierników”, „Smażenie powideł w miedzianych kotłach na terenie Doliny Dolnej Wisły”, „Tradycyjny wypiek kołocza śląskiego i jego kulturowy kontekst w obrzędowości ludowej”, „Wypiek sękacza podlaskiego na wolnym ogniu”, „Rybackie tradycje kulinarne na Kaszubach”, „Gęsina na św. Marcina w regionalnej kuchni Kujaw i Pomorza”, „Serowarstwo górali podhalańskich”, „Tradycje uprawiania winorośli i wytwarzania wina na ziemi lubuskiej”, „Miodosytnictwo na Kurpiach” czy „Bimbrownictwo na Podlasiu”. Czy tak się stanie w ciągu najbliższych lat? Czy na Liście UNESCO pojawi się pierwszy polski „kulinarny” wpis? Czy wreszcie polskie dziedzictwo kulinarne w Polsce zostanie zauważone oraz uznane przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego? To już pokaże nam nieodległa przyszłość.

Akty prawne

Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r. Dz.U. 2011 nr 172 poz. 1018.

Bibliografia

- ADAMOWSKI J.: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny jako walor i potencjał turystyczny*. W: *Niematerialne i materialne dziedzictwo Lubelszczyzny jako podstawa rozwoju turystyki kulturowej*. Red. G. GODLEWSKI, J. ROSZAK. Warszawa 2016, s. 16–17.
- BANASIK W., FISZER D.: *Kulinarne produkty turystyczne Polski*. W: *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne*. Red. H. MAKALA. Warszawa 2016, s. 31–54.
- BERNARDES-RUSIN M.: *Kuchnie świata. Kulinarna podróż przez 35 krajów*. Warszawa 2013.
- BUCZKOWSKA-GOŁĄBEK K.: *Foodies w podróży*. W: *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Red. B. KRAKOWIAK, A. STASIAK. Łódź 2015, s. 173–190.
- DEC B., KRUPA J.: *Determinanty rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podkarpackim*. W: *Nowa ekonomia turystyki kulturowej*. Red. M. LENIARTEK, K. WIDAWSKI. Wrocław 2012, s. 347–363.
- DUDA-SEIFERT M., DROZDOWSKA M., ROGOWSKI M.: *Produkty turystyki kulinarnej Wrocławia i Poznania – analiza porównawcza*. „Turystyka Kulturowa” 2016, nr 5, s. 101–114.
- Dziedzictwo UNESCO. <http://dziedzictwounesco.blogspot.com/> [data dostępu: 15.01.2018].
- GOŁĘBIOWSKA J.: *Socjologia jedzenia – niezbędne uzupełnienie badań nad turystyką kulinarną*. W: *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Red. B. KRAKOWIAK, A. STASIAK. Łódź 2015, s. 43–54.
- HORNG J.S., TSAI C.T.: *Culinary Tourism Strategic Development: an Asia-Pacific Perspective*. „International Journal of Tourism Research” 2012, vol. 14, issue 1, s. 40–55.
- KONDRAT K.: *Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. Idee, wartości, rozwiązania praktyczne*. „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie. Turystyka i Rekreacja” 2015, nr 15 (1), s. 5–15.
- Konny połów krewetek w Oostduinkerke. https://pl.wikipedia.org/wiki/Konny_po%C5%82%C3%B3w_krewetek_w_Oostduinkerke [data dostępu: 15.01.2018].
- KOWALCZYK A.: *Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego i regionalnego*. „Turystyka i Rekreacja” 2011, t. 7, s. 14–15.
- MACHOWSKA M.: *Turystyka i niematerialne dziedzictwo kulturowe: przegląd szans i zagrożeń. Na przykładzie rzemiosła i rękodziela tradycyjnego*. „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2016, t. 5, s. 161–192.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M.: *Inicjatywy Lokalnych Grup Działania w Polsce promujące dziedzictwo kulinarne w turystyce wiejskiej*. W: *Turystyka wiejska bez granic*. Red. C. JASTRZĘBSKI. Kielce 2015, s. 71–85.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M.: *Polish Cuisine and its Importance in Culinary Tourism*. W: *Tourism in Poland*. Ed. E. PUCHNAREWICZ. Warsaw 2015, s. 117–129.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M.: *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*. „Turystyka Kulturowa” 2016, nr 5, s. 60–100.
- PISAREK M. et al.: *Żywność tradycyjna i regionalna jako motyw przewodni plenerowych imprez kulinarnych na Podkarpaciu*. W: *Przestrzeń turystyki kulturowej*. Red. D. ORŁOWSKI. Warszawa 2017, s. 373–390.
- Polski Komitet ds. UNESCO. Zakładka: Kultura > Dziedzictwo kulturowe > Dziedzictwo niematerialne > Listy Dziedzictwa Niematerialnego. <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/listy-dziedzictwa-niematerialnego/> [data dostępu: 15.01.2018].

- Polski Komitet ds. UNESCO. Zakładka: Kultura > Dziedzictwo kulturowe > Światowe Dziedzictwo > Lista Światowego Dziedzictwa. <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/swiatowe-dziedzictwo/lista-swiatowego-dziedzictwa/> [data dostępu: 15.01.2018]
- SMYK K.: *Tradycje kulinarne a Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z 2003 roku*. W: *Pamięć smaków. Tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim*. Red. J. BILSKA. Radzyń Podlaski 2016, s. 7–10.
- Tortilla*. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Tortilla> [data dostępu: 15.01.2018].
- Trapiści*. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Trapi%C5%9Bci> [data dostępu: 15.01.2018].
- UGLIŚ J, SPYCHAŁA A.: *Obiekty światowego dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego UNESCO jako zasób dla turystyki kulturowej*. W: *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*. Red. E. PUCHNAREWICZ. Warszawa 2011, s. 43–65.
- WOJTAŁA W.: *Japońska kuchnia washoku na liście dziedzictwa kultury UNESCO*. <http://jaap.pjwstk.edu.pl/japoska-kuchnia-washoku-wpisana-na-list-niematerialnego-dziedzictwa-unesco-2/> [data dostępu: 15.01.2018].
- WOŹNICZKO M., JĘDRYSIAK T., ORŁOWSKI D.: *Turystyka kulinarna*. Warszawa 2015.
- ŽUROMSKAITĖ B., LEIŠIENĖ N.: *Możliwości rozwoju turystyki kulinarnej na Żmudzi*. „Turystyka i Rozwój Regionalny” 2014, nr 1, s. 155–166.