

Dominik ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa

Magdalena WOŹNICZKO

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania, Warszawa

PIEKARNICTWO GINĄCYM ZAWODEM PREZENTOWANYM WSPÓŁCZEŚNIE NA TURYSTYCZNYM SZLAKU TRADYCYJNEGO RZEMIOSŁA MAŁOPOLSKI I PODKARPACIA

Wstęp

Wieś w czasach sprzed epoki przemysłowej była w dużym stopniu samowystarczalna, a większość potrzebnych przedmiotów wytwarzano we własnym gospodarstwie. Te, których nie można było wykonać samodzielnie nabywano u miejscowych wytwórców lub kupowano na targach czy jarmarkach u wyspecjalizowanych rzemieślników wiejskich bądź małomiasteczkowych (JASZCZOŁT 2006). Obecnie techniki wytwórczości i ich wyroby wzbudzają coraz większe zainteresowanie wśród społeczeństwa. Świadczą o tym różnego rodzaju organizowane warsztaty pokazów tradycyjnych rzemiosł oraz wydarzenia folklorystyczne, na których sprzedawane są ludowe wyroby, które znajdują chętnych na nie nabywców z kraju i innych części świata (ORŁOWSKI, WOŹNICZKO 2011).

Turystyka jako jedno z ważniejszych zjawisk kulturowych naszej epoki wpisała się na trwałe w kulturę współczesną. Stanowi ona zarówno istotny składnik, jak i stymulator rozwoju szeroko rozumianej kultury. Należy pamiętać, że obszary wiejskie w Polsce kryją w sobie wiele cennych walorów antropogenicznych, a mieszkańcy każdej wsi czy gminy są spadkobiercami bogatego dorobku kulturowego poprzednich pokoleń (POCZTA 2008).

Odmienność etnograficzna lub etniczna kultury ludowej występująca w danym regionie może stać się znaczącym elementem rozwoju wsi, wpływając na zasobność jej mieszkańców poprzez wzrost ruchu turystycznego, który stwarza doskonałe możliwości poznania odwiedzanego miejsca. Współczesne doświadczenia turystyczne w poszukiwaniu nowych obszarów dla swoich aktywności sięgają po znaczące dla tradycji kulturowej dobra materialne. Turystyka kulturowa penetruje obszary tradycji kulturowej, czyniąc z nich treści produktów turystycznych, które w perspektywie poznawczej stwarzają możliwości ich fizycznego doświadczania (MOSZ 2003).

Do produktów turystycznych tworzonych w oparciu o zasoby kultury ludowej w Polsce należy zdaniem MOKRAS-GRABOWSKIEJ (2007, 2009) zaliczyć:

- placówki muzealne o tematyce etnograficznej (w tym muzea na wolnym powietrzu);
- imprezy folklorystyczne (prezentujące dobra materialne i duchowe);
- pracownie i warsztaty twórców ludowych, wystawy i galerie sztuki ludowej;
- szlaki turystyczne o tematyce etnograficznej;
- karczmy regionalne (gastronomia folklorystyczna);
- obszary lub miejscowości etnograficzne.

W swojej pracy MOKRAS-GRABOWSKA (2009) zauważa, że „szlak tematyczny to rodzaj produktu turystycznego, oznakowany w terenie, który składa się z wielu miejsc lub obiektów powiązanych ze sobą jednym tematem”. W Polsce do takich nielicznych jak na razie szlaków etnograficznych zalicza się Szlak Tradycyjnego Rzemiosła, który funkcjonuje na terenie Małopolski i Podkarpacia. Projekt ten ma na celu ochronę oraz promocję dziedzictwa kulturowego, a zwłaszcza żywej tradycji ludowej, która przejawia się w prezentacji turystom rozmaitych ginących zawodów.

W szerokiej gamie tradycyjnych rzemiosł występujących na obszarach wiejskich na szczególną uwagę zasługuje piekarnictwo, które jak dotąd nie było prezentowane w publikacjach naukowych związanych z wiejską turystyką kulturową. Regionalne pieczywo wypiekane przez gospodynie wiejskie stanowi niewątpliwą atrakcję turystyczną, która przywołuje zarówno smaki, jak i zapachy dzieciństwa u osób starszych. Młodszym turystom natomiast daje doskonałą okazję do zobaczenia tradycyjnych sprzętów

wykorzystywanych do pieczenia chleba oraz całego procesu wypieku, który sam w sobie staje się produktem turystycznym danej wsi czy też muzeum skansenowskiego.

Celem autorów artykułu jest ukazanie ginącego zawodu, jakim jest dawne piekarnictwo oraz możliwości jego zaprezentowania we współczesnej ofercie turystycznej Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski i Podkarpacia.

Szlaki turystyczne w świetle literatury naukowej

Szlaki turystyczne są zjawiskiem przestrzennym, które według PŁOCKIEJ (2005) można określić na dwa sposoby: jako element zagospodarowania turystycznego oraz element dostępności komunikacyjnej do walorów turystycznych. Szlak turystyczny, zdaniem PAWLUSIŃSKIEGO (2007), stanowi wytyczona trasa turystyczna, oznakowana w terenie tablicami lub znakami informacyjnymi, która łączy atrakcyjne miejsca i obiekty pod względem widokowym, przyrodniczym oraz kulturowym.

Określenie **szlaku turystycznego** jest wieloznaczne, dlatego też, aby uniknąć nieporozumień, posłużymy się tutaj definicją CABAJA i KRUCZKA (2007): „szlak turystyczny to trasa wytyczona dla turystów, niekiedy specjalnie oznakowana, prowadząca do atrakcyjnych obiektów turystycznych. W przebiegu szlaku uwzględnia się warunki bezpieczeństwa oraz zasady ochrony przyrody i zabytków”.

W systemie obsługi ruchu turystycznego można spotkać się z różnymi szlakami turystycznymi, tworzonymi na potrzeby określonych form turystyki. **Rodzaje szlaków wydzielane są przede wszystkim ze względu na trzy kryteria** (KRUCZEK 2003, 2005, CABAJ, KRUCZEK 2007):

- **kryterium środka transportu** – pozwala na wyróżnienie szlaków pieszych (górskich i nizinnych), narciarskich, rowerowych, samochodowych, kolejowych, kajakowych;
- **kryterium tematyczne** – służy do wydzielania szlaków ze względu na przewodnią tematykę, czyli historyczne, etnograficzne, architektoniczne, przemysłowe, biograficzne, literackie, dawnych rzemiosł, kulinarne, winne, przyrodnicze itp.;
- **kryterium zasięgu** – pozwala na wyodrębnienie szlaków regionalnych, krajowych i międzynarodowych.

Znawca tematu MIKOS VON ROHRSCHEIDT (2008) twierdzi, że „turystyka kulturowa jest jednym z tych rodzajów aktywności turystycznej, w którym szlaki turystyczne odgrywają istotną rolę, w szczególności jako środek

tematyzacji dłuższych wypraw kulturowych, a co za tym idzie także swego rodzaju magnes, przyciągający konkretną grupę zainteresowanych proponowanym przez szlak tematem turystów”.

MIKOS VON ROHRSCHEIDT (2010) uważa, że „współczesny szlak turystyczno-kulturowy powstaje niemal zawsze jako sposób urzeczywistnienia zamierzonej tematyzacji oferty turystycznej. Jako «tematy» w turystyce kulturowej mogą zostać określone osoby, wydarzenia, treści i przedmioty, którym nadaje się odniesienie do tradycyjnych form aktywności turystycznych, które stają przedmiotem oferty podróży”.

Początkiem prac przy tworzeniu szlaku kulturowego staje się odnalezienie wiodącej idei, wokół której powstaje ten produkt turystyczny, następnie stworzenie dokumentacji, oprawy szlaku i jego otoczenia oraz uatrakcyjnienie form przekazu informacji turystom (KRUCZEK 2005). Z perspektywy planowania przestrzennego i marketingu tworzenie szlaków kulturowych może powodować według CABAJA i KRUCZKA (2007), np.:

- deglomerację ruchu turystycznego (wyznaczenie nowych obszarów aktywności turystycznej);
- tworzenie nowego produktu turystycznego poprzez połączenie w całość pojedynczych zabytkowych obiektów;
- pobudzenie innych segmentów rynku turystycznego.

W przypadku szlaku ważne jest opracowanie znaku (logo), który w pełni oddawałby jego specyfikę i stałby się jego wizytówką, rozpoznawalną w całym kraju i za granicą. Szlak turystyczny jest specyficznym produktem, który przy odpowiedniej promocji z czasem staje się produktem markowym. Promocja szlaku turystycznego najczęściej sprowadza się do następujących czynności (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2011):

- ustawienie tablic informacyjnych (*billboardy*) w miejscach występowania atrakcji, a także w większych miejscowościach;
- wydanie folderu, ulotek lub przewodnika zawierającego przebieg i opis trasy oraz mapę najciekawszych atrakcji na szlaku i w pobliżu;
- stworzenie strony internetowej poświęconej poszczególnym atrakcjom na odcinkach szlaku oraz ogólnym informacjom o miejscowościach;
- organizacja różnych imprez promujących atrakcje na szlaku, np. wycieczki, konkursy, festiwale, święta, jarmarki itp.

Turystyczne szlaki kulturowe stanowią niewątpliwie nowy wymiar dziedzictwa, w którym następuje dynamiczna relacja pomiędzy cywilizacją współczesną a dorobkiem przeszłości. Jest to swoiste sprzężenie zwrotne, w którym cywilizacja zmienia nasz stosunek do dziedzictwa, a ono weryfikuje nasz stosunek do cywilizacji. Ich aktualna i przyszła rola będzie w dużej

mierze wynikała z aktywności społeczności lokalnych, w której należy upatrywać powodzenia tego rodzaju przedsięwzięć i traktować dziedzictwo kulturowe przeszłości jako bazę mogącą wpływać na rozwój turystyczny danego regionu lub kraju (ORZECZOWSKA-KOWALSKA 2004).

Ginące zawody w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem piekarnictwa w wiejskiej turystyce kulturowej

Życie na dawnej wsi, a zwłaszcza jego realia, barwa czy też forma, związane było z codzienną pracą, która pozwalała przetrwać jej mieszkańcom. Praca toczyła się wokół zapewnienia sobie domu, ubrania i pożywienia. Zabiegi te, będące zjawiskiem pierwotnym, wykonywane były w ramach gospodarki samowystarczalnej, dopiero później na jej bazie powstawały rzemiosła, jak np. garncarstwo, ciesielstwo czy piekarnictwo. Istniało więc wtedy na wsi rzemiosło oraz drobna wytwórczość rękodzielnicza, a różnica między nimi polegała w zorganizowaniu warsztatu i poziomie technologii (SKUZA 2006).

Rzemiosło ludowe odgrywało niemałą rolę w kształtowaniu i utrzymywaniu specyfiki regionalnej form wielu wytworów. Rzemieślnicy, produkując masowo przedmioty dla swoich odbiorców, kierowali się nie tylko upodobaniami dotyczącymi ich użyteczności, ale także upodobaniami estetycznymi środowiska, dla którego pracowali. Ten czynnik, jak również istniejąca konkurencja, prowadziły często do osiągnięcia wysokiego poziomu technicznego i estetycznego wytwarzanych przedmiotów. Towarzyszyła temu unifikacja form wyrobów, a miejsca ich zbytu: targi, jarmarki, odpusty – wyznaczały obszary oddziaływania określonych odmian wytworów (SZACKI 1995).

Poniżej przedstawiono podział ginących zawodów na pięć kategorii nawiązujących do dawnego stylu życia. W ramach każdej kategorii przyporządkowano odpowiednio zawody, których wykonanie polega tylko i wyłącznie na użyciu pracy własnych rąk (SZACKI 1995, SKUZA 2005, JASZCZOŁT 2006):

- **domostwo** – ciesielstwo i wyrób gontów, dekarstwo, stolarstwo;
- **gospodarstwo** – obróbka drewna (darcie, dłubanie, toczenie), bednarstwo, kołodziejstwo, plecionkarstwo, sitarstwo, garncarstwo, kowalstwo, torfiarstwo, powroźnictwo, rymarstwo;
- **odzienie** – tkactwo, przędzalnictwo, farbiarstwo, folusznictwo, krawiectwo, szewstwo;

- **pożywienie** – młynarstwo, piekarnictwo, bartnictwo, pszczelarstwo, olejarstwo;
- **dostatek** – bursztyniarstwo, koronkarstwo, fajkarstwo, grzebieniarkstwo, zabawkarstwo.

Wśród różnego rodzaju ginących zawodów, które charakteryzują ludowe rzemiosło, na szczególną uwagę zasługuje piekarnictwo. Mieszkańcy wsi od zawsze otaczali chleb wielką czcią, bo uważano go za dar bogów, bez którego nie może istnieć życie (GILLMEISTER, WIECKI 2010). Chleb był podstawowym i najważniejszym pożywieniem w dawnych gospodarstwach wiejskich. Odgrywał ważną rolę w tradycyjnym pożywieniu ludowym oraz w obrzędowości ludowej, np. z okazji dożynek, zaręczyn, wesela wypiekano kołacz, korowaj, z okazji świąt Bożego Narodzenia pieczono strucle oraz szczodraki, którymi obdarowywano kołédników, a tradycyjnym pieczywem wielkanocnym była tzw. paska. Odrębnym rodzajem było pieczywo jarmarczne i odpustowe. Z reguły były to drobne bułki z pszennej mąki w kształcie kręconych obwarzanków, plecionych kukiełek, a niekiedy ludzi i zwierząt (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2008).

Do zaczyniania i wyrabiania ciasta na chleb służyły w gospodarstwach wiejskich specjalne drewniane naczynia, tzw. dzieże lub niecki, a później blaszane miski i wanienki. Wyrośnięte ciasto formowano w bochenki bez użycia form – na stole lub bezpośrednio na łopacie przed włożeniem do pieca, jak również w koszykach specjalnie wyplatanych do tego celu ze słomy lub rzadziej z wikliny, tzw. foremki do „garowania ciasta” (SKUZA 2006). Dzieża oraz piec chlebowy były szczególnie ważne, gdyż w dzieży chleb wyrastał, a piec dawał ciepło i „przetwarzał” surowe ciasto w produkt nadający się do jedzenia. Do obsługi pieca chlebowego przeznaczony był zestaw narzędzi: łopata (służąca do wkładania i wyjmowania chleba z pieca), pomiotło (do wymiatania i oczyszczenia pieca chlebowego z popiołu po wypieku) oraz pogrzebacz (do rozgarniania ognia i wygarniania żaru) (BOHDANOWICZ 1996, CZERWIŃSKI 2006, SKUZA 2006, JAKIMOWICZ-KLEIN 2007).

Chleb wypiekano w piecach znajdujących się w domach (w całej Polsce) lub poza domem, w piecach wolno stojących (zachodnia i północna Polska). Czasami piec chlebowy był jeden na całą wieś (SZELAŃGOWSKA 2003). Chleb pieczono w sobotę, a rozczyn robiono w piątek wieczorem. Przesianą na sicie mąkę dzielono na dwie części: jedną na rozczyn, drugą na domieszanie do ciasta. Potem wsypywano pierwszą część mąki i wyrabiano. W ten sposób powstawał rozczyn, który dojrzewał, aż do rozpoczęcia procesu fermentacji. Wtedy dosypywano pozostałą mąkę, starannie wyrabiano ciasto i pozostawiano do wyrośnięcia. Następnie ciasto dzielono na kęsy i formowano w bochenki. Te z kolei wkładano do słomianych,

wiklinowych lub glinianych foremek, aby przed włożeniem do pieca powtórnie wyrosły. W tym czasie rozgrzewano piec chlebowy rozpalając w jego komorze ogień, a następnie po rozpaleniu czyszczono pomiotłem (SKUZA 2006).

Przed włożeniem wyrośniętego ciasta uformowanego w bochenki sprawdzano temperaturę pieca i znaczone na nim znak krzyża. Na koniec smarowano wodą lub słoniną, co dawało po upieczeniu gładką, lśniąca skórę. Przed włożeniem do pieca, pod uformowane ciasto w bochenki na łopacie rozkładano świeże liście (najczęściej chrzanowe lub kapuściane, także tataraku, klonu, jesionu i dębu), które miały zapobiegać przypaleniu się dolnej skóry chleba podczas wypieku. Z wierzchu chleb posypywano makiem, czarnuszką, kminkiem, koprem lub anyżem. Jego wypiek trwał około dwóch godzin. W latach 30. XX w. chleb zaczęto piec również w żelaznych formach i wtedy przybierał kształt prostokąta (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2008).

Omawiając piekarnictwo jako ginący zawód nie można zapomnieć także o tradycjach rzemiosła piekarskiego w małych miasteczkach, w których również czasami zaopatrywali się mieszkańcy wsi w trakcie wizyt na targu lub jarmarku. Z zapisów o rozwoju piekarnictwa od początku XX w. wynika, że początkowo piekarnie z tego okresu były małymi fakturami, które zatrudniały zwykle jednego wszechstronnego zawodowo człowieka. Wykonywał on po kolei wszystkie czynności w piekarni, od wyrabiania ciasta i włożenia do pieca, aż po jego opalenie oraz wyjęcie chleba po wypieku. Pojęcie „mechanizacji produkcji” w tym okresie jeszcze nie istniało, dlatego też dawne piekarnictwo było zawsze rękodziełem, wspomagany różnymi sposobami (WOŹNICZKO, ORŁOWSKI 2009).

Ginące zawody jako element kultury ludowej stanowią ważny składnik narodowego dziedzictwa kulturowego Polski. Ze względu na zmiany, jakie zaistniały w ostatnich latach na obszarach wiejskich są one coraz częściej popularyzowane w społeczeństwie, a w szczególności wśród dzieci i młodzieży. Upowszechnianie tradycyjnych technik oraz wytworów rzemieślniczych wzbogaca regionalne oferty kulturalne, które wpływają na wzrost atrakcyjności turystycznej odwiedzanego przez turystę miejsca (obszar, obiekt, szlak, wydarzenie).

Ginące zawody stają się coraz bardziej unikatowym elementem współczesnego życia, dlatego też KOSMACZEWSKA (2009) słusznie stwierdza, że „przedmiotem zainteresowania turystów mogą być nie tylko odchodzące w zapomnienie rękodzielnicze umiejętności, ale także związana z procesem wytwórczym obrzędowość. Pokaz starodawnych zwyczajów i obrzędów to doskonały sposób na uatrakcyjnienie jarmarków, targów i odpustów, na

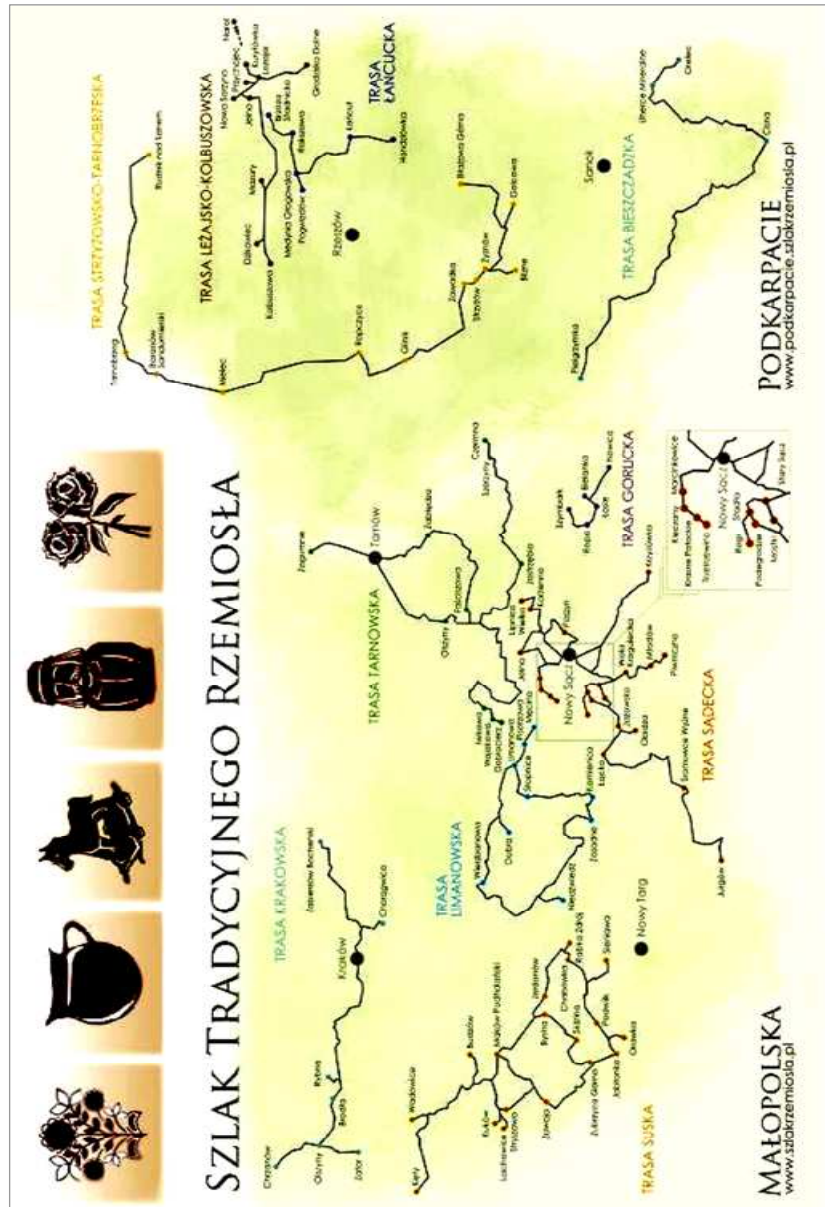
których tradycyjnie wytwarzane rękodzieło przechodzi proces standaryzacji i jest zbywane”.

Zaoferowanie turystom tego, co niesie za sobą wiejskie dziedzictwo kulturowe, ułatwia wejście w określoną niszę na rynku atrakcji turystycznych, a tym samym przyczynia się do rozwoju obszaru recepcyjnego, w którym usytuowany jest na przykład szlak etnograficzny, muzeum skansenowskie lub ma miejsce impreza folklorystyczna. Rozwój ten istnieje nie tylko w zakresie pojedynczego usługodawcy, ale także obszaru w sensie geograficzno-kulturowym czy administracyjnym. Odbywa się on poprzez aktywizację gospodarczą mieszkańców, wzmocnienie ich więzi społecznych, integrację, a przede wszystkim dzięki wyraźnej intensyfikacji poczucia nieprzeciętności w najlepszym słowa tego znaczeniu (za: KONEWECKA, KRUPA 2010).

Szlak Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski i Podkarpacia miejszem prezentującym piekarnictwo jako ginący zawód w regionalnej ofercie turystycznej

Szlak Tradycyjnego Rzemiosła to efekt prac nad realizowanym przez krakowską Fundację „NADwyraz” wyjątkowym przedsięwzięciem w skali kraju na rzecz ochrony, dokumentacji i promocji ludowego dziedzictwa kulturowego Małopolski oraz Podkarpacia, a także aktywizacji i wsparcia społeczności lokalnych zamieszkujących te regiony. Projekt powstał we współpracy z Instytutem Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz Muzeum Okręgowym w Nowym Sączu (Małopolska) i Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej (Podkarpacie). Został on zrealizowany przy finansowym wsparciu województwa małopolskiego oraz Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, a także Ministerstwa Sportu i Turystyki (www.nadwyraz.pl; 20.08.2011).

Szlak Tradycyjnego Rzemiosła jest turystyczno-kulturowym projektem, który istnieje oficjalnie od lata 2009 r. Pomyślany on został jako ścieżki tematyczne dotyczące twórczości ludowej oraz tradycyjnego, znikającego na naszych oczach, wiejskiego rzemiosła Małopolski i Podkarpacia. Wytoczony nowy szlak na mapie atrakcji turystycznych Polski jest oryginalnym produktem turystycznym, jak również – co zasługuje na szczególną uwagę – świadectwem istniejącego żywego dziedzictwa kulturowego oraz uchwyleniem śladu historii zamieszkujących te obszary grup etnicznych.



Rys. 1. Mapa Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła

Źródło: www.szakrzemiosla.pl/s/turystyka/mode/article/id/6; 20.10.2011

Szlak Tradycyjnego Rzemiosła gromadzi obecnie blisko 200 twórców, 28 rzemiosł i ponad 100 miejscowości południowej Polski. Obejmuje on nie tylko muzea, skanseny czy izby regionalne, ale przede wszystkim pracownie i prywatne domy twórców. W ramach Szlaku, systematycznie poszerzającego się o kolejnych przedstawicieli ginących zawodów i twórczości ludowej, odbywają się liczne imprezy i pokazy plenerowe, cykle warsztatów oraz wystawy nawiązujące tematyką do dziedzictwa kultury regionalnej. Fundacja „NADwyraz” prowadzi dwa portale internetowe zawierające aktualne informacje o wydarzeniach mających miejsce na Szlaku oraz prezentacje twórców, czyli galerie zdjęć, dane kontaktowe, a także opisy dojazdu do oznakowanych tabliczkami domów, warsztatów i pracowni.

Turyści zainteresowani różnymi aspektami rzemiosła i twórczości ludowej mogą na Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła w dwóch regionach południowej Polski zetknąć się z następującymi ich przejawami: bednarstwo, bibułkarstwo, biżuteria karpacka, chodniki tradycyjne, dziegciarstwo, garncarstwo, gonciarstwo, hafciarstwo, ikonopisarstwo, kamieniarstwo, kołodziejstwo, koronkarstwo, kowalstwo, lutnictwo, łyżkarstwo, malarstwo na szkle, młynarstwo, piekarnictwo, plastyka obrzędowa, pszczelarstwo, rzeźbiarstwo, snycerstwo, stolarstwo, tkactwo i przędzenie, wikliniarstwo i plecionkarstwo, wycinarkstwo, wyroby z drewna oraz zabawkarstwo.

W ramach **Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski** wyznaczono dotychczas sześć tras regionalnych, gdzie w ramach każdej znajdują się następujące miejscowości oraz prezentowane rodzaje dawnych rzemiosł lub sztuki ludowej (opracowano na podstawie: ANONIM 2011; www.szlakrzemiosla.pl; 20.08.2011):

- **trasa krakowska:** Brodła (garncarstwo) – Chorągwica – (rzeźbiarstwo) – Chrzanów (plastyka obrzędowa) – Olszyny (wikliniarstwo), – Rybna (garncarstwo) – Zabierzów Bocheński (bednarstwo, garncarstwo) – Zator (wikliniarstwo, koronkarstwo);
- **trasa tarnowska:** Czerмна (garncarstwo) – Dobrociesz – (kowalstwo, rzeźbiarstwo) – Faściszowa (rzeźbiarstwo) – Jastrzębia (piekarnictwo) – Iwkowa (kowalstwo, hafciarstwo, koronkarstwo, plastyka obrzędowa) – Szerzyny (bednarstwo) – Wojakowa (hafciarstwo) – Zabłędza (pszczelarstwo) – Zagumnie (wikliniarstwo) – Zborowice (wikliniarstwo);
- **trasa suska:** Budzów (wyroby z drewna, wikliniarstwo) – Bystra (rzeźbiarstwo, koronkarstwo) – Chabówka (lutnictwo) – Jordanów (malarstwo na szkle, rzeźbiarstwo) – Kęty (bibułkarstwo) – Kuków (bibułkarstwo) – Lachowice (zabawkarstwo) – Maków Podhalański (hafciarstwo, rzeźbiarstwo) – Orawka (lutnictwo) – Podwilk (lutnictwo) – Rabka Zdrój (garncarstwo, metaloplastyka, rzeźbiarstwo) –

Sidzina (pszczelarstwo, rzeźbiarstwo, koronkarstwo) – Sieniawa (tkactwo, przędzenie lnu) – Stryszawa (zabawkarstwo, rzeźbiarstwo) – Wadowice (garncarstwo) – Zawoja (rzeźbiarstwo, bibułkarstwo) – Zubrzyca Górna (plastyka obrzędowa, bibułkarstwo, malarstwo na szkłe);

- **trasa limanowska:** Dobra (hafciarstwo, bibułkarstwo) – Kamienica (bibułkarstwo, rzeźbiarstwo) – Limanowa (rzeźbiarstwo) – Męcina (hafciarstwo, koronkarstwo) – Niedźwiedź (rzeźbiarstwo) – Pisarzowa (koronkarstwo, hafciarstwo, stolarstwo, tkactwo, bibułkarstwo, kowalstwo) – Słopnice (bednarstwo) – Wierzbiana (rzeźbiarstwo) – Zasadne (plastyka obrzędowa, rzeźbiarstwo);
- **trasa sądecka:** Bobowa (koronkarstwo) – Jazowsko (rzeźbiarstwo) – Jelna (piekarnictwo) – Jurgów (bednarstwo, rzeźbiarstwo, snycerstwo) – Kłęczany (plastyka obrzędowa, bibułkarstwo) – Korzenna (hafciarstwo) – Krasne Potockie (bibułkarstwo) – Krzyżówka (wyroby z siana) – Lipnica Wielka (hafciarstwo, kowalstwo) – Łącko (hafciarstwo) – Marcinkowice (koronkarstwo) – Młodów (rzeźbiarstwo) – Mostki (chodniki tradycyjne) – Nowy Sącz (malarstwo na szkłe, plastyka obrzędowa, rzeźbiarstwo) – Piątkowa (hafciarstwo, koronkarstwo) – Obidza (wyroby z drewna) – Paszyn (malarstwo na szkłe, rzeźbiarstwo, bibułkarstwo) – Piwniczna (rzeźbiarstwo, hafciarstwo) – Podegrodzie (hafciarstwo) – Rogi (rzeźbiarstwo) – Stadła (rzeźbiarstwo) – Stary Sącz (garncarstwo) – Sromowce Wyżne (piekarnictwo, tkactwo) – Trzetrzewina (ikonopisarstwo) – Wola Krogulecka (kołodziejstwo);
- **trasa gorlicka:** Bielanka (dziegciarstwo) – Łosie (wyroby z drewna) – Nowica (łyżkarstwo, wyroby z drewna) – Ropa (młynarstwo, kowalstwo) – Bartne (kamieniarstwo, dziegciarstwo).

Natomiast na **Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła Podkarpacia** wyznaczono dotychczas cztery trasy regionalne, gdzie w ramach każdej znajdują się następujące miejscowości oraz prezentowane rodzaje dawnych rzemiosł lub sztuki ludowej (opracowano na podstawie: ANONIM 2011; www.podkarpacie.szlakrzemiosla.pl; 20.08.2011):

- **trasa strzyżowsko-tarnobrzewska:** Blizne (rzeźbiarstwo) – Baranów Sandomierski (wycinkarstwo, hafciarstwo) – Błazowa Górna (plastyka obrzędowa) – Glinik (plastyka obrzędowa) – Golcowa Różanka (plecionkarstwo) – Futoma (rzeźbiarstwo) – Rudnik n. Sanem (wikliniarstwo, rzeźbiarstwo) – Strzyżów (koronkarstwo, plastyka obrzędowa, rzeźbiarstwo) – Zawadka (plecionkarstwo) – Żyżnów (rzeźbiarstwo);

- **trasa leżajsko-kolbuszowska:** Dzikowiec (rzeźbiarstwo) – Grodzisko Dolne (kowlstwo) – Jelna (wikliniarstwo) – Kolbuszowa (plecionka z korzenia) – Kuryłówka (bibułkarstwo, plastyka obrzędowa) – Leżajsk (zabawkarstwo) – Mazury (piekarnictwo, przędzenie lnu) – Narol (rzeźbiarstwo) – Nowa Sarzyna (rzeźbiarstwo) – Przychojec (bibułkarstwo);
- **trasa łańcucka:** Brzózka Stadnicka (zabawkarstwo, wyroby z drewna) – Handzlówka (rzeźbiarstwo) – Krzywczka (tkactwo) – Medynia Głogowska (garncarstwo) – Miłocin (bibułkarstwo) – Pogwizdów (garncarstwo);
- **trasa bieszczadzka:** Cisna (ikonopisarstwo) – Orelec (piekarnictwo, gonciarstwo, biżuteria karpacka) – Pielgrzymka (wikliniarstwo) – Uherce Mineralne (tkactwo).

Wśród bogatej gamy ginących zawodów, jakie występują na terenie naszego kraju do szczególnych należy zaliczyć piekarnictwo, a zwłaszcza to wiejskie, które znalazło w ostatnim czasie swoje miejsce na Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła. Regionalne pieczywo we współczesnych czasach jest istotnym elementem tradycyjnej żywności oraz stanowi składnik dziedzictwa kulinarnego. Kuchnia regionalna, w której ważne miejsce zajmuje chleb, jest istotnym czynnikiem rozwoju turystyki na terenach charakteryzujących się bogactwem kultury ludowej. Popularyzacja tej dziedziny i jej kultywowanie, jako jednego z wyróżników tożsamości narodowej, ma obecnie w Unii Europejskiej rosnące znaczenie z uwagi na zachodzące przemiany społeczno-polityczne i nasilającą się unifikację żywności (ORŁOWSKI 2006).

Masowa produkcja żywności, ujednolicanie smaków i zapachów przyczyniło się do tego, że turysta przybywający na tereny wiejskie zaczyna poszukiwać nowych wrażeń kulinarnych, czy też chce wrócić do smaków zapamiętanych z dzieciństwa lub do swych korzeni (JÓZEFczyk, GRODZKI 2005). Odmienny smak zakupionych u gospodyni w gospodarstwie wiejskim lub w trakcie imprezy folklorystycznej produktów żywnościowych, jak w tym przypadku np. regionalnego chleba, staje się czynnikiem powodującym, że uchodzi on za wyjątkowy specjał, który bardzo często stanowi jeden z elementów wpływających na atrakcyjność turystyczną danego miejsca, jak w tym przypadku szlaku etnograficznego

Z piekarnictwem na Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła w województwie małopolskim można się zetknąć na dwóch trasach. Na trasie sądeckiej wypiekiem chleba zajmują się dwie osoby, które przyjmują turystów w miejscowości Jelna (Barbara Świdarska) i Sromowce Wyżne (Stanisława Krupa), natomiast na trasie tarnowskiej jest jedna gospodyni mieszkająca we wsi Jastrzębia (Danuta Kostrzyńska). W województwie podkarpackim z tradycyjnym wypiekiem chleba można spotkać się również na dwóch trasach, na

trasie leżajsko-kolbuszowskiej, gdzie są dwie gospodynie w tej samej miejscowości o nazwie Mazury (Emilia Adamczak i Genowefa Makusak), a na trasie bieszczadzkiej pokazem wypieku chleba zajmuje się jedna osoba w miejscowości Orelec (Bernadeta Wojtanowska).

Wszystkie osoby zajmujące się piekarnictwem na Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła, zarówno w województwie małopolskim, jak i podkarpackim charakteryzuje bardzo duża znajomość dawnego rzemiosła związanego z całym procesem przygotowania oraz wypieku chleba. Turyści odwiedzający wspomniane wcześniej miejsca zlokalizowane na Szlaku w obydwu regionach mają niezwykle możliwość zobaczenia, a także czynnego uczestnictwa w pokazie wypieku chleba według tradycyjnych receptur oraz posłuchać opowieści ludowych, jakie wiązały się dawniej z tym pracochłonnym rzemiosłem.

Pokazy dla turystów zarówno indywidualnych, jak i grupowych rozpoczynają się zawsze od przygotowania wszystkich niezbędnych produktów spożywczych, często przy użyciu tradycyjnych sprzętów, jak: sporządzanie rozczynu w glinianym dzbanku, mielenie ziarna na mąkę przy użyciu żaren czy przesiewania mąki przez sito do dzieży. W dalszej kolejności wyrabiane jest ciasto, a później odbywa się proces wyrastania, podczas którego turyści częstowani są na ogół potrawami regionalnymi i nalewkami domowej roboty. W tym czasie obserwują również misterny proces rozpalenia pieca kuchennego, aby następnie po wyrośnięciu i uformowaniu chleba z pomocą gospodyni móc włożyć go do pieca. Na koniec istnieje możliwość otrzymania lub zakupu upieczonego chleba przez turystów, co jest wcześniej ustalone przed wizytą w danym punkcie na Szlaku. Wszystkie gospodynie oferujące tego typu pokazy i warsztaty, dostarczają również chleb na rozmaite okazje i wyjazdy związane z działalnością Kół Gospodyń Wiejskich, jak np. imprezy organizowane na poziomie lokalnym lub regionalnym na Szlaku.

Na szczególną uwagę wśród innych osób zajmujących się na Szlaku piekarnictwem zasługuje fakt, że pani Emilia Adamczak wraz z panią Genowefą Makusak, które znajdują się na trasie leżajsko-kolbuszowskiej należą do zespołu obrzędowego „Mazurzenie”, którego głównym celem jest podtrzymywanie rodzimego folkloru oraz popularyzowanie wśród turystów odwiedzających region zwyczajów i obrzędów związanych z ich miejscem zamieszkania, gdzie czołowe miejsce zajmuje pożywienie. Uczestniczą one zawsze w różnych imprezach plenerowych organizowanych w Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Podczas tych imprez gospodynie prezentują regionalne potrawy, a przede wszystkim chleb na liściach chrzanu, a także proziaki oraz podpłomyki. Gospodynie prowadzą ponadto lekcje muzealne pt. „Ziarno do ziarnka – znaczenie chleba w tradycji

ludowej”, podczas których pokazują dzieciom i młodzieży zwiedzającym Park Etnograficzny cały proces wypieku chleba – od zarabiania ciasta w dzieży, przez formowanie bochenków w słomianych koszykach i wkładanie na łopacie do nagrzanego pieca, aż po degustację gotowego chleba z masłem ubitym w maselnicy (www.podkarpacie.szlakrzemiosla.pl; 20.08.2011). Pokazy oraz lekcje muzealne prezentujące różne aspekty kultury ludowej, które są organizowane w placówkach etnograficznych na wolnym powietrzu mają szczególne znaczenie w rozwoju turystyki edukacyjno-kulturowej.

Podsumowanie

Wstąpienie Polski w struktury Unii Europejskiej otworzyło przed instytucjami rządowymi, samorządowymi, a także licznymi stowarzyszeniami i fundacjami działającymi na rzecz kultury ogromne możliwości rozwoju infrastruktury turystycznej, a tym samym kreowania nowych produktów turystycznych. Dzięki finansowaniu z programów unijnych nastąpił w ostatnich latach gwałtowny wzrost różnego typu inwestycji turystycznych. W ramach tych działań zaczęto m.in. odnawiać do tej pory już funkcjonujące, a przede wszystkim wyznaczać nowe szlaki tematyczne, które mają stanowić o jeszcze większej atrakcyjności odwiedzanego przez turystę regionu.

Szlaki etnograficzne prezentujące różne przejawy polskiej kultury ludowej, zarówno materialnej, jak i duchowej, wyróżnia na tle innych szlaków żywotność, która wynika z autentycznego i nadal istniejącego w wielu regionach kraju wiejskiego dziedzictwa kulturowego. Tworzenie tego typu szlaków tematycznych ma miejsce w przeważającej większości w regionach etnicznych, gdzie to dziedzictwo nadal występuje, czyli: Kaszuby, Podlasie, Lubelszczyzna, Podkarpacie, Małopolska i Podhale. Mieszkańcy tych obszarów, a szczególnie ci, którzy są autochtonami, są miłośnikami własnego regionu, a wielu z nich ma uzdolnienia twórcze oraz są zaangażowani w przekazywanie tradycji z pokolenia na pokolenie.

Regionalni twórcy dzielą się zawsze z dużą chęcią swoim dziedzictwem kulturowym z przyjeżdżającymi do nich turystami. Osoby będące na szlaku etnograficznym mają wyjątkową możliwość bezpośredniego kontaktu z dawnymi rzemiosłami, twórczością i rękodziełem ludowym oraz miejscowymi tradycjami kulinarnymi. Podejście do swojej kultury regionalnej, jakie mają grupy etniczne w dobie tak szeroko pojętej globalizacji nabiera szczególnego znaczenia, ponieważ stanowi wyjątkowy walor na rynku

wiejskiej turystyki kulturowej. Wszystko to, co zostało odziedziczone po poprzednich pokoleniach we współczesnym świecie jest wielkim bogactwem i elementem potencjału turystycznego danego regionu i kraju. Należy pamiętać, że często to bogactwo dostrzega i docenia turysta, dla którego inne przejawy kultury, jak w tym przypadku ludowej, stają się silnym magnesem do wybrania danego miejsca na swój wyjazd turystyczny.

Kapitałem turystyki kulturowej jest bez wątpienia dziedzictwo kulinarne, które wśród walorów krajoznawczych, decydujących o atrakcyjności turystycznej regionu, w grupie walorów związanych z tradycyjną kulturą ludową, mieści podgrupę obejmującą m.in. przechowywanie żywności, obróbkę surowców oraz przygotowanie pożywienia. Odtwarzanie ważnych elementów, zapomnianych czasami wytworów kultury i tradycji regionalnej, do których z pewnością można zaliczyć pożywienie ludowe, oznacza uczynienie z nich nowej atrakcji turystycznej, która może wzbogacać istniejący już produkt turystyczny lub stanowić zupełnie nowy, do tej pory zupełnie nieznany.

Przykładem takiego wyjątkowego produktu turystycznego, jest Szlak Tradycyjnego Rzemiosła w województwie małopolskim i podkarpackim, który prezentuje różne ginące zawody, w tym wiejskie piekarnictwo. Gospodynie oferujące pokazy wypieku chleba dla turystów, którzy odwiedzają je w ramach Szlaku, dbają o każdy najmniejszy szczegół i zachowanie wierności tradycji z tym związanej. Podczas pokazów wykorzystują one dawne sprzęty używane przy wypieku chleba, które uatrakcyjnają jego widowiskowość, przekazują turystom opowieści związane z tradycją chleba w kulturze ludowej, a także często uatrakcyjnają im czasochłonny pokaz degustacją wcześniej przygotowanych potraw i nalewek regionalnych.

Szlak Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski i Podkarpacia jest bez wątpienia pomysłem na niekonwencjonalny sposób spędzenia wolnego czasu, na połączenie aktywnego wypoczynku z nauką technik rzemieślniczych, a przede wszystkim zachętą do spotkań z ludźmi, dla których rzemiosło jest nie tyle zawodem czy hobby, ale ogromną pasją i życiem. Podróż tym wyjątkowym Szlakiem jest również okazją do odwiedzania interesujących miejsc, leżących poza głównymi trasami turystycznymi. Daje on możliwość uczestniczenia w warsztatach i prezentacjach, podczas których turyści mogą poznać artystów i rzemieślników przy pracy, wysłuchać opowieści o ich zawodzie, samodzielnie wykonać drewnianą zabawkę, garnek czy różę z bibuły albo też przyjrzeć się procesowi produkcji miodu lub wypiekania chleba.

BIBLIOGRAFIA

- ANONIM, 2011, *Szlak Tradycyjnego Rzemiosła*, Fundacja NADwyraz, Kraków.
- BOHDANOWICZ J., 1996, *Komentarze do Polskiego atlasu etnograficznego*, t. III, *Pożywanie i sprzęty z nim związane*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław.
- CABAJ W., KRUCZEK Z., 2007, *Podstawy geografii turystycznej*, Proksenia, Kraków.
- CZERWIŃSKI T., 2006, *W kuchni i w komorze*, Muzeum Mazowieckie w Płocku, Płock.
- GILLMEISTER K., WIECKI R., 2010, *Rola chleba w kulturze ludowej*, Fabryka Sztuk Centrum Wystawienniczo-Regionalne Doliny Dolnej Wisły w Tczewie, Tczew.
- JAKIMOWICZ-KLEIN B., 2007, *Chleb, Świat Książki*, Warszawa.
- JASZCZOŁT M., 2006, *Rękodzieło i rzemiosło ludowe. Przewodnik po wystawie stałej*, Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie, Warszawa.
- JÓZEFczyk B., GRODZKI W., 2005, *Produkty, potrawy regionalne i tradycyjne czynnikiem zwiększającym atrakcyjność oferty agroturystycznej*, „Prace Naukowo-Dydaktyczne Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie”, z. 15: *Turystyka wiejska a rozwój i współpraca regionów*, Krosno.
- KONEWECKA R., KRUPA J., 2010, *Szlaki ginących zawodów jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego*, [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, D. Orłowski, E. Puchnarewicz (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- KOSMACZEWSKA J., 2009, *Ginące zawody jako atrakcja turystyczna i pozarolnicze źródło zarobkowania mieszkańców obszarów wiejskich*, [w:] *Kultura i Turystyka – wspólnie zyskać!*, A. Stasiak (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź 2009.
- KRUCZEK Z., 2003, *Małopolski Szlak Architektury Drewnianej – idea, kreacja, produkt turystyczny*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 3 (7), s. 83–84.
- KRUCZEK Z., 2005, *Polska. Geografia atrakcji turystycznych*, Proksenia, Kraków.
- MIKOS VON ROHRSCHEIDT A., 2008, *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencja. Perspektywy*, Wyd. Gnieźnieńskiej Wyższej Szkoły Humanistyczno-Menedżerskiej „Milenium”, Gniezno.
- MIKOS VON ROHRSCHEIDT A., 2010, *Regionalne szlaki tematyczne. Idea potencjał, organizacja*, Proksenia, Kraków.
- MOKRAS-GRABOWSKA J., 2007, *Kultura ludowa w polskiej turystyce – autentyczność czy komercja?*, [w:] *Kultura i Turystyka – razem czy oddzielnie?*, A. Stasiak (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź.
- MOKRAS-GRABOWSKA J., 2009, *Możliwości rozwoju turystyki kulturowej obszarów wiejskich w Polsce*, „Turystyka Kulturowa”, nr 1/2009, www.turystykakulturowa.org, (data pobrania: 17.08.2011), s. 18.
- MOSZ J., 2003, *Dziedzictwo kulturowe*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 3 (7), s. 4.
- ORŁOWSKI D., 2006, *Żywność regionalna i jej wykorzystanie w kreowaniu turystyki na terenach wiejskich*, [w:] *Rola turystyki w strategii i polityce rozwoju gospodarki regionalnej*, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2011, *Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej*, [w:] *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, C. Jastrzębski (red.), Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce.
- ORZECZOWSKA-KOWALSKA K., 2004, *Szlak Krzyżacki i Szlak Fryderyka Chopina jako przykład ochrony dziedzictwa kulturowego przez turystykę*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 1 (8), s. 115.

- PAWLUSIŃSKI R., 2007, *Transport w turystyce*, [w:] *Turystyka*, Z. Kurek (red.), Wyd. PWN, Warszawa.
- PŁOCKA J., 2005, *Wybrane zagadnienia z zagospodarowania turystycznego*, cz. 2, Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu, Toruń.
- POCZTA J., 2008, *Kultura bogactwem turystyki wiejskiej – „odkrywanie wartości małych ojczyzn”*, [w:] *W kręgu humanistycznej refleksji nad turystyką kulturową*, M. Kazimierczak (red.), Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Poznań.
- SKUZA Z., 2006, *Ginące zawody w Polsce*, Muza S.A., Warszawa.
- SZACKI P., 1995, *Ludowa wytwórczość rękodzielnicza – przewodnik po wystawie*, Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie, Warszawa.
- SZELAŃGOWSKA G., 2003, *Czem chata bogata, tem rada. Tradycyjna kuchnia wiejska*, Muzeum Etnograficzne w Toruniu, Toruń.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2008, *Chleb w tradycji ludowej i jego wykorzystanie w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu*, [w:] *Komercjalizm turystyki kulturowej*, M. Leniartek (red.), Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, Wrocław.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2009, *Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze jako innowacyjny produkt turystyczny Ustki*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 1 (11), s. 115.
- WOŹNICZKO M., ORŁOWSKI D., 2011, *Szlaki kulinarne komponentem wiejskiego produktu turystycznego*, [w:] *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, C. Jastrzębski (red.), Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce.
- www.nadwyraz.pl (data pobrania: 20.08.2011).
- www.podkarpacie.szlakrzemiosla.pl (data pobrania: 20.08.2011).
- www.szlakrzemiosla.pl (data pobrania: 20.08.2011).

