

Tomasz DUDA  
Natalia TROCIŃSKA  
Uniwersytet Szczeciński

## **POZNAJ SMAK PIELGRZYMOWANIA – TRADYCJE KULINARNE I KREOWANIE NOWYCH PRODUKTÓW NA SZLAKU POMORSKIEJ DROGI ŚWIĘTEGO JAKUBA**

### **Wstęp**

Doświadczenie świata wszystkimi zmysłami, różnorodność emocji oraz elementy poznawcze, edukacyjne kształtują współcześnie charakter nowoczesnej turystyki. Dotyczy to niemal wszystkich rodzajów podejmowanych podróży i coraz częściej wyznacza nowe trendy w kreowaniu lub przekształcaniu przestrzeni turystycznych. Rozwijająca się niezwykle dynamicznie na całym świecie turystyka kulturowa w dużej mierze zaspokaja zapotrzebowania turystów i stanowi realną alternatywę dla szeroko rozumianej turystyki masowej.

Do najbardziej popularnych i niezwykle lubianych form spędzania wolnego czasu podczas podróży od wielu lat należy smakowanie i poznanie oryginalnych potraw charakterystycznych dla odwiedzanego regionu. W wielu przypadkach to właśnie bogactwo kuchni determinuje atrakcyjność turystyczną miejsca (np. w Indiach, Chinach, Francji, Włoszech, Hiszpanii czy Grecji). Oryginalność i autentyczność potraw, jak również lokalne odmiany wina, piwa czy tradycyjnych lub regionalnych nalewek, każdego roku przyciągają miliony podróżujących do niezliczonych lokali

gastronomicznych na całym świecie. Stały się one swoistym produktem turystycznym, doskonałymi ambasadorami regionów, a często nawet elementami ich kampanii promocyjnej. Ciekawa oferta kulinarna stanowi również skuteczną kartę przetargową miejsc nieposiadających innych wybitnych walorów turystycznych, przyczyniając się tym samym do wyraźnego zwiększenia w nich ruchu turystycznego i wzrostu zainteresowania tradycjami i kulturą lokalną.

Z jednej strony uniwersalność i powszechność, z drugiej oryginalność i autentyczność kuchni regionalnej sprawiają, że mimo jej rozpoznawalności na całym świecie stanowi unikatową i niepodważalną wizytówkę często niewielkiego obszaru. Wizyta w tym regionie łączy się zatem z poruszeniem zmysłów i całą gamą emocji wynikających z doznań towarzyszących podróżowaniu. Kuchnia jest elementem niepowtarzalnej atmosfery miejsca, tzw. *genius loci*, która często jest podstawą i motywem wypraw turystyki kulturowej.

### **Camino od strony kuchni – zwyczaje i produkty regionalne na drogach jakubowych w Europie**

Drogi Świętego Jakuba (nazywane często z jęz. hiszp. *Camino de Santiago*) stanowią największą sieć szlaków pielgrzymkowych w Europie. Niedługo przemierzały je tysiące pątników, którzy wędrowali często przez cały kontynent, by dotrzeć do grobu Apostoła w hiszpańskim Santiago de Compostela. Wędrowali od progu własnego domu, przemierzając setki kilometrów, nocując u lokalnych gospodarzy lub (najczęściej) w przyklasztornych schroniskach pielgrzymich i zdając się na łaskę ludzi mieszkających wzdłuż trasy. Do Santiago wędrowali zarówno zwykli ludzie, jak i koronowane głowy. Wielka popularność pielgrzymowania trwała do wieków XVI–XVII, kiedy większą część Europy zdominowała reformacja, a także (nieco później) Rewolucja Francuska. Na wiele wieków ruch pątniczy wyraźnie osłabł, a liczne spośród popularnych wcześniej szlaków uległy zatarciu i zniszczeniu (DUDA 2015). Obecnie, po latach przestoju, drogi te ponownie wypełniają się wędrowcami, są na nowo znakowane i prowadzone w większości po śladach średniowiecznych traktów. Ich znaczenie jako tras pielgrzymkowych zdecydowanie zmalało, ustępując walorom kulturowym i historycznym. Hiszpańska część tego szlaku została wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Rada Europy w 1989 r. ogło-

siła również Drogi Świętego Jakuba pierwszym oficjalnym Szlakiem Kulturowym Europy. Przez wielu określana najpiękniejszą autostradą kontynentu, jest dziś niezwykle popularną drogą, na którą każdego roku wychodzi ponad 250 tys. wędrowców (dane z tzw. Drogi Francuskiej – od Pirenejów w kierunku Santiago de Compostela) (TANCO 2012).

Droga od zawsze była podstawową osią obszarów terytorialnych, ale również elementem budowania jedności, swoistym pasem transmisyjnym myśli, idei, kultur i tradycji. Wkład Szlaku Świętego Jakuba w kulturę europejską pozostaje poza wszelką wątpliwością. Jest na pewno czynnikiem budowania tożsamości czy nawet osobowości europejskiej. Wszyscy, którzy wędrują tą drogą, idą śladami tysięcy pielgrzymów przez wieki podążających w poszukiwaniu sensu, bez względu na ich pochodzenie, rasę czy status społeczny. Od samego początku byli oni pod specjalną opieką nie tylko udzielających im gościny, ale również prawa, nadanego często przez najwyższe władze. Bezpieczeństwo wędrowca na międzynarodowym szlaku było priorytetem działań regionalnych i lokalnych rządów, gdyż decydowało to o postrzeganiu i szerokiej promocji miejsca poza jego granicami, co miało realne przełożenie ekonomiczne (ROSZAK 2012). Wzdłuż trasy powstały więc specjalne schroniska (tzw. *albergue*), które nie tylko udzielały schronienia i noclegu pielgrzymom, ale również zapewniały opiekę medyczną i wyżywienie. Z czasem narodziła się nawet pewnego rodzaju konkurencja pomiędzy ośrodkami, której podstawą była jakość świadczonych usług i oryginalność serwowanych pielgrzymom potraw. Coraz częściej w ofercie menu pielgrzyma zaczęły pojawiać się produkty regionalne, nie tylko w kontekście braku dostępu do innych, lecz jako element promocyjny, karta przetargowa i przebicie oferty konkurencyjnych miejsc na trasie.

### **Oryginalność i autentyczność potraw jako element promocyjny szlaku**

Dziesiątki tysięcy kilometrów dróg jakubowych w Europie wiedzie przez różnorodne regiony i niemal wszystkie kraje Starego Kontynentu. Każdy z nich przez wieki historii wytworzył swoje tradycje i kulturę, które przejawiają się m.in. w bogactwie regionalnych potraw i napojów. Sam odcinek tzw. Drogi Francuskiej (od Pirenejów przez Pampelunę i Leon do Santiago de Compostela) reprezentuje tradycje kilkunastu regionów Hiszpanii, oferując wędrowcom kilkadziesiąt oryginalnych charakterystycznych jedynie dla tych obszarów produktów kulinarnych (<http://caminoways.com>). Należą do nich m.in.:

- a) białe szparagi z rejonu Navarry – jedne z najbardziej znanych dań w Hiszpanii, oryginalnie przyrządzane w Kraju Basków;
- b) sos Chilindrón – tradycyjny sos produkowany w rejonie Kraju Basków i w Aragonii z czerwonych warzyw (głównie pomidorów i czerwonej papryki) i podawany z mięsem jagnięcym;
- c) potrawy z ziemniaków *a la Riojana*, typowe dla winnego regionu La Rioja;
- d) lody z Logroño o niezwykłym połączeniu smaków, np. marcepanu, koziego sera i wiśni; lody tradycyjnie wytwarzane są tu od XVIII w., a wiele z lokalnych lodziarni posiada wielowiekowe rodzinne tradycje;
- e) przekąski *tapas* w Burgos – ciekawe połączenia smaków spowodowały, że tradycyjne hiszpańskie *tapas* właśnie z Burgos postrzegane są za najbardziej oryginalne, a samo miasto stało się w 2013 r. hiszpańską stolicą gastronomiczną;
- f) suszone mięsa z León – lokalna odmiana suszonych udźców wołowych, spotykana w rejonie Castilla-León; do najbardziej popularnych należy m.in. wędzona *cecina*;
- g) wypieki i czekolada z Astorgi, miasta, które może poszczycić się aż 64 prywatnymi wytwórniami czekolady; największą popularnością cieszą się *mantecados* – małe maślane ciasteczka oraz *hojaldres* – bardzo słodkie wypieki w kształcie patyczków;
- h) *botillo* w rejonie El Bierzo – suszona i wędzona wieprzowina ze specjalną kompozycją przypraw; potrawa znana w rejonie El Bierzo, a także w części Portugalii;
- i) *pulpo galego* – ośmiorniczki po galicyjsku, to jedna z najbardziej znanych i najbardziej charakterystycznych potraw Hiszpanii; wprawdzie podawana w tradycyjnych tawernach nie tylko w regionie Galicji, jest oryginalną i autentyczną potrawą znaną w tym regionie już od średniowiecza – wspominają o niej również kroniki pielgrzymów wędrujących do Santiago;
- j) ser z Arzúa – lokalny ser wytwarzany tradycyjną metodą jedynie w rejonie miejscowości Arzúa w Galicji; bardzo popularny wśród pielgrzymów jakubowych ze względu na jego smak i... przystępną cenę.

Przedstawione przykłady potraw to jedynie niewielka część bogactwa tradycji kulinarnych, które spotkać można na szlaku Drogi Świętego Jakuba. To co niegdyś było jedynie elementem życia codziennego mieszkańców, dziś często stanowi o atrakcyjności regionu. Oryginalność potraw oraz

wielowiekowe zwyczaje w ich przyrządzaniu i podawaniu są częścią kultury lokalnych społeczności i przedmiotem zainteresowania wędrowców, w tym także pielgrzymów, niezależnie od głównego motywu podjęcia przez nich podróży.

O ile w Hiszpanii czy południowej Francji popularność Drogi Świętego Jakuba nie podlega dyskusji, to w pozostałych rejonach, gdzie odległość od celu, jakim jest grób Apostoła, znacznie wzrasta, na trasę wychodzi proporcjonalnie mniej pielgrzymów. Pojawiają się również inne motywy podjęcia trudu wędrówki, spychające duchowość i religijne idee na dalszy plan. Wprawdzie tradycje takich wędrówek sięgają w całej Europie wczesnego średniowiecza, dziś najczęściej potrzebna jest odpowiednio przygotowana strategia promocyjna, aby zachęcić do wybrania się w tak daleką drogę. Dawne szlaki pielgrzymkowe są więc postrzegane jako dobrze prosperujące i oznakowane szlaki kulturowe, oferujące znacznie więcej aniżeli jedynie przeżycia o charakterze duchowym. Tradycje gastronomiczne i kulinarne stały się zatem jednym z podstawowych i najbardziej pożądanых elementów promocji regionów, a dzięki temu również i samego szlaku (LOIS-GONZALES, SANTOS 2015).

### **Wykorzystanie produktów tradycyjnych w kreowaniu wizerunku dziedzictwa kulturowego szlaków pielgrzymich**

Tematyczne szlaki kulturowe przecinające w wielu miejscach kontynent europejski stanowią najważniejsze osie wymiany myśli, idei oraz kultury. Już w czasach historycznych szlaki handlowe i pielgrzymkowe traktowane były jako „pasy transmisyjne” wymiany międzykulturowej, dzięki którym mieszkańcy nawet odległych od siebie terenów uzyskiwali wiedzę na temat swoich tradycji, religii czy sztuki. Ich zasięg i rozprzestrzenienie zwiększało się wraz z mobilnością mieszkańców Europy oraz możliwościami ekonomicznymi i społecznymi podejmowania takich podróży. Niezależnie od charakteru, szlaki były zatem doskonałymi nośnikami wszystkich elementów, które kreowały tożsamość kulturową społeczeństw (DUDA 2011).

Szlaki dziedzictwa kulturowego, obok historycznych miejscowości, krajobrazów kulturowych i historycznych kanałów, zostały zaliczone przez UNESCO do naturalnych kandydatów do wpisania na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Naturalnego (MIKOS V. ROHRSCHEIDT 2010). Nadaje im to znaczący prestiż oraz wskazuje jako wyjątkowe i zalecane cele dla turystyki. Zgodnie z zaleceniami UNESCO zadaniem takich dużych systemów szlaków jest więc ukazywanie, poprzez koncepcję podróży

w czasie i przestrzeni, w jaki sposób dziedzictwo poszczególnych państw Europy (w przypadku Dróg Świętego Jakuba – głównie Hiszpanii i Francji) współtworzy wspólne dziedzictwo całego kontynentu. Realizacja tego zadania jest prowadzona dzięki różnorodności działań zmierzających do wykorzystania szlaku jako dobrze wypromowanego złożonego produktu turystycznego. Może on wówczas zespalać wokół swojego tematu i związanych z nim określonych miejsc i obiektów różnorodne usługi turystyczne zlokalizowane wzdłuż jego przebiegu. Szlak jako produkt turystyczny łączy ponadto wiele produktów częściowych w jedną całość, które są przypisane do konkretnej lokalizacji przestrzeni geograficznej (STASIAK 2006). Wyróżnia się trzy rodzaje podstawowych koncepcji spajających szlak – tematyka, motywy oraz sposób wędrowania, obejmujący preferowany rodzaj turystyki. O ile dwie pierwsze koncepcje przez wielu badaczy uważane są za wiodące, trzecia jest najczęściej postrzegana jako drugorzędna, dodatkowa. Wydaje się jednak, że w przypadku szlaku o charakterze pielgrzymkowym wszystkie trzy koncepcje należałoby uznać za równorzędne. To właśnie wybór sposobu podróżowania (pieszo, rowerem lub konno) stanowi często o uznaniu wędrowca za pielgrzyma (tak jest np. w przypadku wydania certyfikatu pokonania Drogi Świętego Jakuba). Jednymi z komponentów składających się na pełną strukturę produktu turystycznego są usługi, w tym będące przedmiotem zainteresowania niniejszego opracowania – usługi gastronomiczne oraz wydarzenia (w tym „eventy” kulinarne bazujące na tradycjach i produktach regionalnych). Nie stanowią one wprawdzie rdzenia (istoty) produktu, którym w tym przypadku będą potrzeby religijne (duchowe) oraz elementy niematerialnego i materialnego dziedzictwa religijnego, ale tworzą zarówno część produktu rzeczywistego i poszerzonego umożliwiającego pobyt i przemieszczanie się w przestrzeni szlaku, jak również znacznie zwiększają atrakcyjność systemu (STASIAK 2007).

Wizerunek stanowi klucz do rozwoju obszaru, szlaku czy obiektu. Powszechnie rozumiany jest jako obraz, subiektywne wyobrażenie zjawisk (społecznych i przyrodniczych), przedmiotów, produktów i usług. W rozumieniu ekonomicznym jest natomiast wyobrażeniem w świadomości nabywców, dotyczącym dostarczanych korzyści, co można przełożyć na obszar (szlak) turystyczny (KUCZAMER-KŁOPOTOWSKA, ŁUCZAK 2009). W kreowaniu i kształtowaniu wizerunku Drogi Świętego Jakuba podstawowym działaniem jest określenie elementów wiodących szlaku (silnie związanych z jego tematyką – obiektów i tradycji nawiązujących do historii i idei pielgrzymowania), wyróżniających go spośród innych podobnego typu szlaków. W tym celu ważne jest sporządzenie listy produktów i miejsc kojarzo-

nych ze szlakiem. Badania diagnozujące przeprowadzono latem 2014 r. wśród 50 uczestników wędrówki różnymi odcinkami szlaku jakubowego. Na podstawie ich opinii wyróżniono sześć najbardziej charakterystycznych elementów, które wpływają na wizerunek Drogi Świętego Jakuba. Są to:

- a) Droga Francuska wraz z historycznymi świątyniami, miejscami oraz krajobrazem (87% respondentów wyróżniło ten odcinek, jako najbardziej charakterystyczny element i kształtujący wizerunek całego szlaku);
- b) **albergue** – charakterystyczne miejsce noclegowe, przygotowywane specjalnie do obsługi pielgrzymów wędrujących do Santiago de Compostela (71%);
- c) charakterystyczna muszla – znak i logo Drogi Świętego Jakuba (59%);
- d) paszport pielgrzyma, w którym zbiera się stemple dokumentujące pobyt w miejscach etapowych szlaku (55%);
- e) **unikatowa i oryginalna kuchnia w punktach gastronomicznych na szlaku hiszpańskim** (38%);
- f) znajomości i przyjaźnie zawierane podczas marszu (22%).

Powyższe zestawienie pokazuje, że jednym z ważniejszych elementów związanych z wizerunkiem całego szlaku jest bogactwo i oryginalność regionalnej kuchni. Należy jednak przy tym zauważyć, że wynik badania odnosi się do odcinków na terenie Hiszpanii. Czy podobnie jest w pozostałych rejonach Europy? Do tej pory nie prowadzono kompleksowych badań mogących dać odpowiedź na postawione pytanie. Wydaje się jednak, że tradycje kulinarne oraz autentyczne produkty regionalne coraz częściej w całej Europie stają się elementem kampanii promocyjnej nie tylko miejsc, ale również szlaków kulturowych położonych w ich bezpośrednim sąsiedztwie. Szlaki jakubowe nie stanowią tu więc żadnego wyjątku.

## Tradycje kulinarne Pomorza – produkty tradycyjne i regionalne wzdłuż Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba

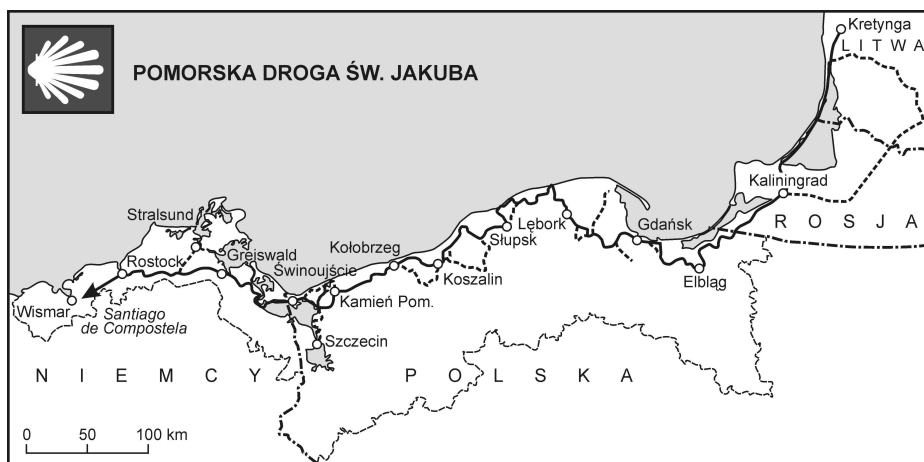
Pomorska Droga Świętego Jakuba (PDŚJ) jako oznakowany i opisany szlak jest systemem bardzo młodym, powołanym do życia w 2013 r. W dużej mierze nawiązuje jednak do dawnych traktów handlowo-komunikacyjnych z pewnością (na co wskazują nieliczne, ale pewne dowody) wykorzystywanych przez podążających do miejsc świętych pielgrzymów. Jego zna-

czenie oraz funkcjonowanie w przestrzeni sakralnej regionu podkreślają również współczesne ważne obiekty religijne oraz miejsca związane z wędrówkami śladami świętego Ottona (patrona i misjonarza Pomorza), Szlakiem Cysterskim oraz trasami najważniejszych pielgrzymek lokalnych, w tym na Jasną Górę. Niestety, skomplikowana historia i liczne zniszczenia, jakich dokonały na tym terenie wojna trzydziestoletnia w XVII w. oraz II wojna światowa, spowodowały, że do czasów współczesnych zachowały się jedynie pojedyncze dowody i dokumenty precyzyjnie określające trasy i główne motywacje średniowiecznych wędrówek do Santiago de Compostela oraz pozostałych miejsc ważnych dla chrześcijaństwa w Europie i Ziemi Świętej.

Poza elementami z natury przypisanymi do dróg o charakterze pielgrzymkowym, a mianowicie pewnej duchowości, możliwości wyciszenia się od zgiełku codziennych spraw, zabrania także ze sobą osobistych intencji, z którymi trudy wędrówki jest znosić łatwiej, szlakiem tym towarzyszą również miejsca utylitarne, a więc takie, gdzie pielgrzym może zaspokoić swoje podstawowe potrzeby związane z odpoczynkiem i jedzeniem. Z racji ogromnej odległości do pokonania, pątnikom chcącym zacząć podróż do grobu św. Jakuba na polskim odcinku szlaku wydaje się, że częściej trasa ta jest wykorzystywana jako jeden z wielu pieszych szlaków turystycznych. Wśród większości osób przemierzających PDSJ cel religijny nie stanowi jedynego czy głównego motywu udania się w podróż. Z powodu przyziemnej konieczności zaspokojenia głodu, jedzenie jest istotnym elementem pielgrzymki. Niemniej jednak zarówno zwykli turyści, jak i pielgrzymi chętnie skorzystają z możliwości zjedzenia czegoś, co stanowi lokalny koloryt, jest związane z regionem, jego kulturą rolniczą, a także duchową. O wyjątkowości i niepowtarzalności dróg jakubowych świadczy zwyczaj przygotowywania specjalnego menu składającego się wyłącznie z tego, co produkowane jest na miejscu, który wszedł na stałe do tradycji miejsc goszczących pielgrzymów. Dla osób niezainteresowanych wyłącznie duchowym wymiarem wędrowania jest to dodatkowa atrakcja, a także ogromny atut, który może nawet przyczynić się do tego, by taki pielgrzymi wysiłek wykonać, w myśl sentencji: „Pan Bóg stworzył jedzenie, a diabeł kucharzy”.

Pomorska Droga Świętego Jakuba w granicach Polski przebiega przez trzy województwa: warmińsko-mazurskie, pomorskie i zachodniopomorskie (rys. 1). Każde z nich pod względem kulturowym, historycznym i smakowym ma co innego do zaoferowania potencjalnym turystom, co czyni taką podróż jeszcze ciekawszą. Zaczynając od wschodu – szlak wiedzie

przez **Warmię i Mazury**. Przepiękny region wśród lasów i licznych jezior, które doskonale nadają się zarówno do wypoczynku, jak i aktywnej turystyki, szczególnie żeglarskiej i kajakowej. Przed wiekami był to obszar zamieszkiwany przez pogańskie plemiona pruskie: Galindów, Warmów, Sambów, Pogezanów i Jaćwingów. Wiara chrześcijańska przysłała na te ziemie wraz z zakonem krzyżackim, który ludność tubylczą wytępił, zastępując ją przybyszami niemieckimi, litewskimi, a także słowiańskimi z Mazowsza, Kujaw i Pomorza Wschodniego.



Rysunek 1. Przebieg szlaku pomorskiego Drogi Świętego Jakuba

Źródło: opracowanie własne

Okres kończący II wojnę światową dla większości ziem w Polsce oznaczał ponownie istotne zmiany w strukturze i liczbie ludności. Dotyczyło to oczywiście obecnego województwa warmińsko-mazurskiego, z którego wysiedlono ludność niemiecką, na miejsce której przybyli osiedleńcy z Kresów (obecnej Litwy i Białorusi), z Kurpiów i centralnej Polski (BYSZEWSKA, KURPIŃSKA 2012). Ówczesna sytuacja polityczna przyczyniła się do tego, że obecnie w województwie mamy do czynienia z mieszkanką kultur i różnorodnych tradycji, które dotarły na te ziemie wraz z ludnością napływową. Stąd też wiele przepisów czy sposobów przyrządzania potraw ma swój rodowód poza granicami dzisiejszego województwa, a nawet kraju. Różnice pomiędzy Mazurami a Warmiakami w przeszłości wyznaczała religia, gwarra oraz ubiór. Obecnie nie są one już dostrzegalne, zaś kuchnia zarówno

jednych, jak i drugich czerpała z tych samych bogactw natury, a więc z łąk, lasów i jezior (SZYMANDERSKA 2010).

Warmińsko-mazurski odcinek PDŚJ przebiega przez trzy większe miasta regionu – Braniewo, Frombork i Elbląg. Braniewo to najstarsze miasto Warmii, a także dawny hanzeatycki port morski. Pod względem kulinarnym, na fali panującej obecnie mody na lokalne browary, warto zwrócić uwagę na mieszczący się tam od roku 1854 zakład produkujący piwo, który z przerwami działa do dziś. Obecnie warzy piwo o tej samej nazwie co miasto, w którym jest produkowane. Jak reklamuje trunek producent: „Braniewo to tradycyjne piwo jasne pełne, warzone na bazie wody oligoceńskiej z ujęć głębinowych znajdujących się na terenie browaru w Braniewie. Wpływa ona bezsprzecznie na niepowtarzalny i wyjątkowy smak tego piwa.” Od trzech lat odbywa się tu Warmiński Festiwal Dziedzictwa Browarniczego, któremu towarzyszą liczne koncerty, pokazy filmów, a także regaty oraz inne dodatkowe atrakcje urozmaicające imprezę (<http://www.browarnamyslow.com.pl>). Innym ciekawym wydarzeniem jest organizowany w okresie letnim festyn pod nazwą Święto Śledzia. Jego pomysłodawcą oraz wykonawcą jest Lokalna Grupa Rybacka „Zalew Wiślaný”.

W Braniewie, a także na terenie innych miast północnej Polski działa ponadto piekarnia Warmińska, która może poszczycić się 75-letnią tradycją wypieku pieczywa.

Elbląg jest miastem leżącym u ujścia rzeki o tej samej nazwie do Zalewu Wiślanego. Tu, podobnie jak w Braniewie, kultywuje się tradycje browarnicze, a ostatnio postanowiono przywrócić na krajowy rynek markę kultowego piwa EB, popularnego w latach 90. minionego stulecia. Dodatkowo w wyniku zaangażowania Lokalnej Grupy Działania „Wysoczyzna Elbląska” wyłoniono miejscowe specjały w konkursie pod nazwą „Produkt lokalny Wysoczyzny Elbląskiej”. W wyniku plebiscytu wyróżniono m.in. nalewkę pokrzywowo-ziolową i konfiturę z jarzębiny Ewy Nisiewicz, dżem z tolkmińskich rajszych jabłuszek i naleśniki po rybacku Klubu Gospośia z Tolkmicka, tolkmiński serek jabłkowy Emilii Piaścik, śledzik zalewowy Danuty Bondarenko czy rosołowy sok malinowy Teresy Rosół. Warmia i Mazury to region, gdzie można zjeść takie przysmaki, jak kibiny mazurskie (pierogi), dzyndzałki (pierzochy z mięsem wołowym i czosnkiem), golce (kluski kartoflane), plince (placki ziemniaczane), pokuczaj (klopsy), kiszke ziemniaczaną, gęś faszerowaną po warmińsku, a także wiele potraw z ryb, m.in. szynkę z sumą, sielawę w kwaśnej śmietanie, szczupaka po braniewsku, sandacza po oleku.

Obszar **województwa pomorskiego** stanowi jeden z najbogatszych pod względem tradycji kulinarnych regionów w Polsce. Wynika to głównie z tradycji zamieszkujących je Kaszubów, ludzi trwale związanych z ziemią i morzem, a przede wszystkim ze swoją kulturą. To tu zarejestrowano aż 165 różnorodnych dań, wyrobów i przetworów, które znalazły się na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych (LPT). Oznacza to, że artykuły tam wpisane mogą pochwalić się przynajmniej 25-letnią udokumentowaną historią wytwarzania, a co najważniejsze stanowią element ściśle związany z kulturą regionu. Pod względem geograficznym województwo pomorskie jest to obszar leżący między Słupią a Wisłą, zaś północne jego granice oblewają wody Bałtyku. W początkach naszej państwowości zamieszkiwali go Słowianie pomorscy, potem przybyli tu osadnicy z Niemiec, z centralnej Polski, a także z dalekich Niderlandów (BYSZEWSKA, KURPIŃSKA 2012). Obecnie najbardziej wyróżniającą się grupą etniczną Pomorza są Kaszubi z własnym językiem, ubiorem, obyczajami i oczywiście kuchnią, będącą odzwierciedleniem regionalnego bogactwa przyrodniczego, z którego przez wieki czerpali miejscowi. Ze względu na piaszczyste i na ogół nieurodzajne ziemie tubylcy zmuszeni byli swój jadłospis oprzeć na tym, co złowili w morzu lub jeziorze, a także na tym, co udało się zebrać w lesie lub na polu.

Najważniejsze miejsce wśród kaszubskich produktów zajmowały zawsze *rebe* (ryby), *bulwe* (ziemniaki), *chłyb* (chleb) i... *malene* (truskawki), a ze zwierząt te, które były mało kosztowne w utrzymaniu, stąd też najbardziej rozwinięta była hodowla gęsi (KUKIER 1968). Wszystkie te produkty stanowią jedne z głównych składników większości potraw w regionie. Wśród nich królują ryby, których połów już od wczesnego średniowiecza uznawano za uprzywilejowany dział gospodarki i w związku z tym w feudalnych stosunkach własnościowych stanowiły one domenę panujących książąt i zakonników. W ośrodkach miejskich, m.in. w Gdańsku, Słupsku, Uście, a nawet Łebie, ryby stanowiły też obiekt handlu i wymiany na płody rolnicze. W kuchni kaszubskiej ryby przygotowuje się na niezliczone sposoby, m.in. smaży, dusi, gotuje, nadziewa, wędzi, marynuje. Ponadto wykorzystuje się je do sporządzenia różnego rodzaju sałatek, kotletów, past, czy nadzienia do pierogów. Wspomniana gęsiną również zachwyci niejednego smakosza. Szczególnie warto spróbować okrasę kaszubską (*óbona* lub *łobona*) – tutejszy przysmak, na który składa się surowe mięso mielone z gęsą wraz tłuszczem, czosnkiem i ziołami, doskonale do smarowania pieczywa (SZYMANDERSKA 2010).

Wśród większych miejscowości, które znajdują się na Pomorskiej Drodze Świętego Jakuba w woj. pomorskim należy wymienić: Gdańsk, Łębork, Łebę i Słupsk (DUDA, DUDA 2008). Każde z nich, poza duchową strawą, ma również, a może przede wszystkim, bardzo wiele kulinariów do zaoferowania przebywającym tam turystom. W Gdańsku pod względem kulinarnym dzieje się bardzo dużo. Ze względu na położenie, a także funkcjonujące porty morski i lotniczy oraz wspaniałe zabytki, które rokrocznie przyciągają turystów nie tylko z Polski, miasto to pod względem gastronomicznym jest różnorodne i można w nim skosztować kuchni niemalże wszystkich narodów. Ponadto od kilku lat w Gdańsku funkcjonuje program pod nazwą „Pomorskie Culinary Prestige”, którego celem jest promocja lokalnej kuchni w niebanalnym, wykwintnym wydaniu, nastawionej na gościa zagranicznego. Dodatkowo imprezą, która na stałe weszła do kalendarza trójmiejskich wydarzeń kulturalnych jest Jarmark Dominikański, gdzie poza obejrzeniem czy kupnem rękodzieła, biżuterii, można również spróbować lokalnej kuchni. Innym tego typu wydarzeniem jest Pomorskie Święto Produktu Tradycyjnego, odbywające się w pobliżu oliwskiej katedry. Stanowi ono doskonałą okazję do skosztowania i nabycia tego, co najsmaczniejsze w regionie. W Łebie można z kolei uczestniczyć w Festiwalu Pomuchla, czyli po kaszubsku dorsza, w Słupsku natomiast najlepiej wybrać się do Karczmy pod Kluką, gdzie serwuje się dania kuchni regionalnej i staropolskiej. Dodatkowe atuty stanowią wystrój lokalu i kaszubski strój obsługi, które są regionalnym dopełnieniem tego, co jest podawane na talerzu.

Najdłuższy odcinek Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba przebiega przez **województwo zachodniopomorskie**. Do większych ośrodków miejskich na szlaku należą: Darłowo, Koszalin wraz z Górą Chełmską, Kołobrzeg, Trzebiatów, Kamień Pomorski, Wolin oraz Świnoujście i Szczecin. Tu, podobnie jak w dwóch poprzednich regionach Polski, istnieje pewien potencjał umożliwiający uatrakcyjnienie traktu poprzez serwowanie nań produktów lub dań osadzonych w historii i kulturze regionu. Obecne województwo zachodniopomorskie to ziemie, o które przez wieki toczyli walki Duńczycy, Szwedzi, Niemcy i Polacy. Każda z tych nacji odcisnęła swe piętno na współczesnym obrazie tej krainy, dostrzegalnym w dziedzictwie materialnym ocalałym z dziejowych zawieruch. Jednakże to, co stanowi o kulturze i tradycji danego miejsca czy kraju nierozzerwalnie związane jest z ludźmi, którzy są zdolni taką substancję wytworzyć. W wyniku najnowszej historii, szczególnie II wojny światowej, na Ziemiach Zachodnich, dokonała się prawie całkowita wymiana ludności. W miejsce wcześniej żyjących tu Niemców napłynęli osadnicy z Wielkopolski, centralnej Polski, repatrianci z Kre-

sów Wschodnich, Ukraińcy i Łemkowie przymusowo przesiedleni w wyniku Akcji Wisła, a także wiele innych mniejszych grup (LEOŃSKI 2006). Trudno więc mówić tu o tożsamości regionalnej mieszkańców popartej specyficzną obyczajowością czy poczuciem odrębnej tradycji, również kulinarnej. W zamian mamy do czynienia z konglomeratem narodowości, kultur, zwyczajów. W związku z powyższym na obszarze Pomorza Zachodniego trudno szukać regionalnej kuchni w rozumieniu takim, jak ma to miejsce na sąsiednich Kaszubach. Jest ona raczej zlepkiem różnorodnych praktyk przyrządzania potraw oraz receptur, które przybyły na te ziemie wraz z osiedlającymi się tu ludźmi. Dodatkowo pewne jej elementy zostały zaczerpnięte od dawnych mieszkańców tych terenów – Niemców. Nie sposób również wskazać jednoznacznie typowe cechy kuchni zachodniopomorskiej, a jedynie akcenty mające swój rodowód najczęściej poza granicami obecnego województwa czy kraju.

Na Pomorzu Zachodnim spotkamy jednak wiele produktów wpisanych na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Region jest ponadto zrzeszony w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного, w której obecnie partycypuje 41 podmiotów, a wśród nich lokale gastronomiczne, wytwórcy żywności oraz punkty jej sprzedaży. Z ciekawych pod względem atrakcji kulinarnych miejsc na szlaku należy wymienić Trzebiatów, w którym od 2007 r. wytwarza się norbertańskie pierniki, nawiązujące do średniowiecznej zakonnej tradycji mnichów z pobliskich Białoboków. W Trzebiatowie rokrocznie organizowane jest również Święto Kaszy, które związane jest z miejscową legendą. Do szlaku pielgrzymiego nawiązuje też Mrzeżyński Festiwal Ryby na PDŚJ, który od dwóch lat jest organizowany w tutejszym porcie. Zgłodniałym pielgrzymom powinni swoje kroki skierować również do wędzarnio-smażalni w Kamieniu Pomorskim, gdzie serwowany jest cieszący się uznaniem kiszony łosoś według rodzinnej receptury. W okolicy świąt wielkanocnych warto natomiast zajrzeć do Wolina, w którym w tym czasie organizowany jest okazjonalny jarmark.

## **Pielgrzymi-turyści a nowe oferty turystyki kulinarnej na szlaku**

Szczegółowa analiza oferty kulinarnej, jaka jest do dyspozycji uczestników wędrówek szlakiem Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba wykazała, że pielgrzymi-turyści mają kilka możliwości zetknięcia się z miejscową kuchnią jako walorem (rzadko produktem) turystycznym. Są to:

**A. Nocleg lub przerwa obiadowa w jednym z tradycyjnych gospodarstw, w którym oficjalnie podawane są tego typu potrawy**

Wzdłuż całej trasy PDŚJ występuje zaledwie kilkanaście takich obiektów, z czego najwięcej na terenie Pojezierza Kaszubskiego, Wysoczyzny Elbląskiej oraz w bezpośredniej bliskości wybrzeża Morza Bałtyckiego. Są to przede wszystkim karczmy, gościńce oraz gospodarstwa agroturystyczne, które powstały niezależnie od rewitalizacji szlaku PDŚJ, a większość z nich ma już wieloletnią renomę. Od dwóch lat (w 2013 r. oddano do użytku oznakowaną PDŚJ) miejsca te coraz częściej odwiedzane są przez podążających szlakiem pielgrzymim turystów-pielgrzymów, co dodatkowo wzmacnia atrakcyjność samej drogi jakubowej. Pomimo niewątpliwej i bezdyskusyjnej marki, część obiektów chętnie włącza się w nurt i idee jakubowego pielgrzymowania, dzięki czemu nie tylko ubogacają ofertę i promują nowy szlak kulturowy na Pomorzu, ale również zwiększają zasięg swojego oddziaływania i potencjalne grono klientów. Obiekty takie dodatkowo są wpisane do oficjalnego przewodnika i na stronę internetową PDŚJ, jak również polecane między sobą przez samych użytkowników trasy. Coraz częściej wśród pielgrzymów znajdują się osoby, których głównym motywem wybrania się w trasę jest wizyta w konkretnym obiekcie noclegowym lub lokalu gastronomicznym.

**B. Gościna u prywatnych gospodarzy, którzy w celu urozmaicenia pobytu oferują wędrowcom regionalne (często unikalne) potrawy**

Przyjmowanie w gościnę przez prywatnych gospodarzy, mieszkańców regionu położonego na trasie pielgrzymkowej, należy do najstarszych tradycji ruchu pątniczego w Europie. Tego typu wizyty opisywane są już w średniowiecznych kronikach z IX czy X w. Współcześnie takie inicjatywy są wprawdzie dużo rzadsze, jednak wiele regionów chcąc zachęcić do siebie pielgrzymów kultywuje dawne zwyczaje, kreując w ten sposób oryginalny wizerunek szlaku pielgrzymkowego. Tego typu działanie często związane jest z nietypową ofertą gastronomiczną. Gospodarze oferują lokalne potrawy, zwykle nawiązujące do tradycji regionalnych, aby urozmaicić i uatrakcyjnić pobyt turysty-pielgrzyma u siebie. Przykłady z zagranicy pokazują, że przekłada się to na szybką promocję i w konsekwencji zysk ekonomiczny.

**C. Zakup produktów tradycyjnych/regionalnych w punktach sprzedaży i sklepach z żywnością**

Punkty sprzedaży certyfikowanych produktów tradycyjnych nie są jeszcze w Polsce popularne. Najczęściej znajdują się w dużych miastach (na trasie PDŚJ jedynie w Elblągu, Gdańsku, Słupsku, Kołobrzegu, Świnoujściu i Szczecinie) lub w pobliżu ośrodków o bardzo dużym znaczeniu dla ruchu

turystycznego w regionie. Oferują jednak produkty, które oficjalnie zostały uznane za tradycyjne bądź regionalne i są silnie związane z dziedzictwem kulinarnym regionu. Cechą charakterystyczną obiektów gastronomicznych lub firm produkujących żywność związanych z drogami jakubowymi są specjalnie przygotowywane potrawy (lub pojedyncze produkty) nawiązujące nazwą, charakterem lub kształtem do szlaku. Przykładem mogą być wypiekane „Muszle św. Jakuba” ze Szczecina lub tradycyjne „Śledzie Jakubowe” z Mrzeżyna.

#### **D. Udział w okolicznościowych jarmarkach lub targach żywności w miejscowościach lub skansenach na szlaku PDŚJ**

Podobnie jak w pozostałych regionach Polski i całej Europy na Pomorzu od wczesnego średniowiecza organizowane były różnego rodzaju jarmarki i festyny, nierzadko mocno powiązane z odpustami parafialnymi lub innymi uroczystościami o charakterze religijnym. Jednym z najważniejszych przejawów świętowania było szykowanie olbrzymich ilości jedzenia i picia, często potraw, które kojarzone były tylko i wyłącznie z określonym dniem i regionem. Tradycje organizowania jarmarków przetrwały w wielu miejscach na Pomorzu do czasów współczesnych. Jarmarki w Gdańsku, Łęborku, Szczecinie czy Kartuzach to jedne z wielu przykładów kontynuacji bogatych tradycji i kultur pomorskich. Gdański Jarmark św. Dominika to obok Weihnachtsmarkt i Oktoberfest największa plenerowa impreza w Europie, której tradycje liczą ponad 750 lat (!). Szczególnie związanymi z Pomorską Drogą Świętego Jakuba oraz pomorskimi tradycjami pielgrzymkowymi są organizowane od paru lat Jarmarki Świętego Jakuba – przy sanktuarium w Łęborku oraz przy katedrze w Szczecinie. Mają one charakter zarówno religijny, związany z odpustem świętego Jakuba i uroczystościami 25 lipca, w dniu patrona, jak i handlowo-rozrywkowy (liczne koncerty, stragany i punkty gastronomiczne). To między innymi podczas szczecińskiej imprezy przyznawane są nagrody przedsiębiorcom za oryginalny produkt tradycyjny oraz prezentowane są wyniki konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów”. Jarmarki te są doskonale znane osobom wybierającym się na szlak. Jakubowe pielgrzymowanie urozmaicają wówczas kilkudniowym pobytem w czasie dni jakubowych w Szczecinie lub Łęborku.

#### **E. Wizyta w skansenie lub innym obiekcie przedstawiającym dziedzictwo kulinarne regionu**

Wzdłuż trasy PDŚJ znajduje się jedynie kilka obiektów, które funkcjonują na zasadach edukacyjnych i muzealnych, a które przedstawiają dziedzictwo kulinarne regionu. Największą popularnością cieszy się Skansen Chleba w Ustroniu Morskim, który nie tylko prezentuje tradycyjne wypieki

i posiada w swojej ofercie produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, ale również organizuje warsztaty dla zorganizowanych grup oraz turystów indywidualnych.

Współcześni pielgrzymi-turyści wędrujący szlakiem Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba coraz częściej kierują się dualizmem lub nawet multiplikacją motywów podjęcia tego typu podróży (DUDA 2014b). Oprócz wrażeń czysto duchowych, religijnych przeżywają także różnorodne emocje związane z kontemplowaniem krajobrazu, ciekawą historią mijanych miejsc oraz tradycjami i kulturą ich mieszkańców (w tym także tradycjami kulinarnymi). Doświadczanie smaków jest dziś jednym z najważniejszych elementów poznawania świata, niezależnie od formy czy kierunku podejmowania podróży. Posiłki to już nie tylko zaspokajanie głodu, ale również (a często przede wszystkim) sposób na spędzenie czasu i element edukacji regionalnej.

Na potrzeby niniejszej publikacji autorzy dokonali oceny postrzegania szlaku przez jego użytkowników. W tym celu przeprowadzono ankiety w grupie 50 osób (z każdego województwa, przez które przechodzi trasa PDŚJ), które przynajmniej raz wędrowały PDŚJ i przebyły nim 100 km pieszo lub 200 km na rowerze (kryteria identyczne z tymi, według których certyfikuje się pielgrzymów w Santiago de Compostela). Odpowiedzieli oni m.in. na następujące pytania:

1. Czy motyw religijny był jedynym, którym kierowała się Pan/Pani przy podejmowaniu decyzji wyjścia na szlak?
2. Który (poza religijnym) z podanych motywów dominował przy podejmowaniu decyzji wędrowania PDŚJ (wypoczynkowy, poznawczy, rekreacyjny, kulinarny, kulturowy)?
3. Czy pomorskie tradycje (historia, kultura, kulinaria itp.) są istotnym elementem promocji wizerunku szlaku?
4. Czy szlak PDŚJ jest atrakcyjny ze względu na regionalne walory kulinarne?
5. Który z elementów dziedzictwa (poza religijnym) powinien być lepiej wypromowany w kontekście wędrowania szlakiem PDŚJ (przyroda, historia, architektura, kulinaria, muzyka)?
6. W jaki sposób zetknęli się Państwo z tradycjami kulinarnymi na trasie PDŚJ (do wyboru respondenci mieli odpowiedzi A, B, C, D i E opisywane powyżej w niniejszym tekście)?

Odpowiedzi respondentów, w zależności od województwa (zachodniopomorskie, pomorskie i warmińsko-mazurskie) zestawiono w tab. 1.

**Tabela 1.** Ocena postrzegania szlaku PDŚJ przez użytkowników

| Województwo         | Odpowiedzi na pytania 1–6 (procent odpowiedzi) |                               |          |                      |                                                      |        |
|---------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|----------|----------------------|------------------------------------------------------|--------|
|                     | 1.                                             | 2.                            | 3.       | 4.                   | 5.                                                   | 6.     |
| Zachodnio-pomorskie | tak (17)                                       | poznawczy kulturowy kulinarny | tak (76) | tak (12)<br>nie (88) | architektura (68)<br>kulinaria (39)<br>historia (19) | D<br>A |
| Pomorskie           | tak (29)                                       | kulturowy kulinarny poznawczy | tak (69) | tak (35)<br>nie (65) | architektura (71)<br>przyroda (35)<br>kulinaria (18) | D<br>B |
| Warmińsko-mazurskie | tak (27)                                       | kulturowy kulinarny poznawczy | tak (83) | tak (21)<br>nie (79) | historia (51)<br>kulinaria (29)<br>przyroda (17)     | B<br>A |

**Źródło:** opracowanie własne.

Pomimo że zdecydowana większość respondentów stwierdziła, że szlak PDŚJ niezależnie od województwa nie jest zbyt atrakcyjny pod względem turystyki kulinarnej (pytanie 4. – tak twierdziło, odpowiednio do kolejności w tab. 1, 88%, 65% i 79% respondentów), to jednak częste wskazania na ten typ waloru pokazują jego niemałe znaczenie w tematycznych szlakach kulturowych. Opinię tę potwierdza fakt, że niemal wszyscy respondenci uznawali motyw kulinarny za jeden z trzech najważniejszych (poza religijnym) motywów podjęcia przez nich wędrowki szlakiem PDŚJ (pytanie 2.). Odpowiedzi takie zanotowano głównie na terenie województw pomorskiego (niemal 35%) i warmińsko-mazurskiego (32%), gdzie motyw ten znalazł się na drugim (za kulturowym) miejscu. Wynika to z bogatych tradycji kulinarnych oraz dużej liczby zarejestrowanych produktów tradycyjnych i regionalnych, zwłaszcza w rejonie Kaszub i Żuław Wiślanych. Pod tym względem województwo zachodniopomorskie wypadło najsłabiej (przedostatnie miejsce w kraju – 32 produkty tradycyjne). Niemniej jednak zapotrzebowanie na regionalne smaki wskazywano jako trzecią najważniejszą potrzebę użytkowników szlaku. Potwierdzają to również odpowiedzi na pytanie trzecie, odnoszące się do promocji elementów dziedzictwa. Na terenie Pomorza Zachodniego niemal 40% respondentów opowiedziało się za potrzebą zwiększenia sił w promocji walorów i tradycji kulinarnych regionu.

Odpowiedź na ostatnie pytanie (6.) pozwala na wstępną ocenę dostępności tradycji kulinarnych i produktów tradycyjnych wzdłuż PDŚJ. Okazuje się, że najlepszym sposobem na skosztowanie potraw regionalnych i kontakt z kulinarnymi tradycjami regionu jest uczestnictwo w różnego rodzaju jarmarkach i tym podobnych „eventach”, które z jednej strony

tematycznie związane są ze szlakiem, z drugiej natomiast promują walory kulturowe miejsca. Na terenie województwa zachodniopomorskiego i pomorskiego są to m.in. Jarmarki Jakubowe (w Szczecinie i Łęborku) oraz Jarmark Dominikański w Gdańsku, a także lokalne odpusty przy sanktuariach (Sierakowo, Łeba) i targi (m.in. Święto Kaszy w Trzebiatowie, Targ Rybny w Mrzeżynie i Ustce). Nie mniej popularne (w województwie warmińsko-mazurskim uważa tak niemal połowa ankietowanych) są spotkania z lokalnymi gospodarzami, którzy często oferują regionalne potrawy na bazie własnych wyrobów i produktów. Tradycje wizyt i spotkań z lokalnymi mieszkańcami na szlakach pielgrzymich sięgają czasów średniowiecza. W wielu regionach pielęgnuje się je kreując w ten sposób kulturową wartość i tożsamość miejsc. Wprawdzie w obecnych czasach zwyczaj ten zanika, można jednak spotkać się jeszcze z jego przejawami. Użytkownicy szlaku PDŚJ wskazali region Warmii i Mazur jako najbardziej sprzyjający tego typu kontaktom. Część gospodarzy prowadzi również ośrodki agroturystyczne lub pensjonaty i przyjmuje na nocleg pielgrzymów jakubowych (oferta musi wówczas obejmować możliwość uzyskania stempla do paszportu pielgrzyma oraz niedrogiego wyżywienia i schronienia, najczęściej na jedną noc). Jedną z ofert takich gospodarstw jest możliwość kosztowania tradycyjnych i regionalnych potraw. Spotyka się także obiekty, które oferują wędrowcom (za okazaniem paszportu pielgrzyma) specjalnie przygotowane tzw. menu pielgrzyma, wzorując się tym samym na bardzo popularnych, zwłaszcza w Hiszpanii, Francji i Niemczech, *menu peregrino*.

## Podsumowanie

Pielgrzymowanie, a zwłaszcza indywidualne wędrówki szlakami Drogi Świętego Jakuba, to dziś już nie tylko akt religijny, ale również zorganizowany ruch turystyczny. Motywy jego podjęcia są niezwykle zróżnicowane, a oprócz wiodącego motywu religijnego podróżnym towarzyszą inne – krajoznawcze, edukacyjne, rekreacyjne czy kulinarne. Jednym z przejawów różnorodności na trasach jakubowych w całej Europie jest promocja dziedzictwa kulturowego regionów. Szlaki pielgrzymie, które od wieków były nośnikami idei, tradycji i kultury, stały się dziś doskonałymi produktami turystycznymi, oferującymi w pakiecie niemal wszystkie walory, jakimi dysponują poszczególne miejsca na trasie (DUDA 2013).

Tradycje kulinarne, oryginalne potrawy i produkty regionalne należą do najbardziej poszukiwanych i pożądanых przez turystów walorów

związanych z odwiedzanymi przez nich miejscami. Powszechna globalizacja i znajomość podstawowych potraw narodowych różnych krajów sprawiają, że współczesny turysta oczekuje podczas swojego pobytu możliwości konsumpcji autentycznych dań i doświadczenia zwyczajów kulinarnych. Ofert tego typu szuka zatem nie tylko w dużych ośrodkach miejskich, ale również wzdłuż tras turystycznych, szlaków kulturowych oraz przy obiektach o dużej atrakcyjności. Wielkie szlaki pielgrzymkowe (w tym m.in. Drogi Świętego Jakuba, trasa Via Francigena lub Droga Świętego Olafa w Skandynawii) nie stanowią tu żadnych wyjątków. Wędrowanie do grobu św. Jakuba Apostoła w Santiago de Compostela wykształciło przez wieki liczne tradycje i zwyczaje, które dziś kształtują wizerunek szlaku. Wiele z nich dotyczy dziedzictwa kulinarnego, które prezentowane i promowane jest wzdłuż całej trasy w Hiszpanii, we Francji i wielu innych rejonach Europy. Na wędrowców czekają oferty specjalne, m.in. przygotowywane pod kątem pielgrzymów *menu peregrino*, tradycyjne potrawy w schroniskach pielgrzymich (tzw. *albergue*), regionalne produkty lokalnych gospodarzy czy unikatowe rozwiązanie na skalę europejską – lokalne wino z kranu na trasie, w okolicach winnicy Bodegas Irache (inskrpcja na ścianie nietypowej fontanny głosi: „Pielgrzymie, jeśli pragniesz dotrzeć do Santiago w pełni sił witalnych, wypij to wspaniałe wino i wznies toast za szczęście”).

Pomorska Droga Świętego Jakuba jest systemem młodym i nie wykształciła jeszcze bogatych tradycji, czy nawet stałej grupy użytkowników. Z roku na rok pojawia się jednak na niej coraz więcej pielgrzymów/turystów, którzy oczekują profesjonalnej obsługi i informacji na temat mijanych przez nich regionów (DUDA 2015). Wyruszają oni na trasę z zamiarem poznania tradycji regionu, bogactwa krajobrazowego i historycznego oraz niematerialnego dziedzictwa kulturowego (m.in. kulinaria). Rejon Polski północnej i północno-zachodniej postrzegany jest raczej jako obszar ubogi pod względem turystyki kulturowej. Skomplikowana historia i spora mieszanka kulturowa, na którą składają się tradycje ludności napływowej z centralnej Polski oraz Kresów Wschodnich, sprawiły, że braki w tradycyjnych i regionalnych potrawach nadrabia się kreowaniem nowych, bazujących na unikatowej kompilacji różnorodnych zwyczajów. Istnieją jednak (zwłaszcza na Kaszubach, na terenie nadmorskim oraz na Żuławach Wiślanych) obszary, gdzie kontynuowane są dawne tradycje, a ich podstawą jest zrównoważony rozwój terenów wiejskich. Przekłada się to na aspekt gastronomiczny, a turyści wędrujący PDŚJ mają możliwość zapoznania się z bogactwem potraw i zwyczajów. Można zatem powiedzieć, że „smakowanie”

pielgrzymowania należy obecnie do najszybciej rozwijających się pozareligijnych jego elementów. Drogi Świętego Jakuba na terenie całej Europy, niezależnie od stopnia rozwinięcia i liczby wędrujących nimi pielgrzymów, coraz częściej swoją promocję opierają właśnie na tej formie turystyki kulturowej.

## BIBLIOGRAFIA

- BYSZEWSKA I., KURPIŃSKA G., 2012, *Polskie smaki*, Wyd. Zys i S-ka, Poznań.
- DUDA T., DUDA M., 2008, *Szlakiem Szczecińskiej. Przewodnik po trasie Szczecińskiej Pieszej Pielgrzymki na Jasną Górę*, Fundacja Szczecińska, Szczecin.
- DUDA T., 2011, *Sredniowieczne kościoły w Gardnie i Binowie – znaczące punkty stacyjne nadodrzańskiego odcinka pielgrzymiego Szlaku Świętego Jakuba*, [w:] Z. Kroplewski, A. Panasiuk (red.), *Turystyka religijna*, Zeszyty Naukowe, 648, „Ekonomiczne Problemy Usług”, 66, Wyd. Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin, s. 101–111.
- DUDA T., 2013, *The Valorization of the Route of the Pomeranian Way of Saint James regarding sight-seeing and cultural aspects*, [w:] G. Gach, W. Steingrube (red.), *Pomeranian Way of Saint James – culture, religion and tourism*, „Greifswalder Beiträge zur Regional-, Freizeit- und Tourismusforschung”, Band 22.
- DUDA T., 2014a, *Waloryzacja i analiza potencjału turystyczno-kulturowego zachodniopomorskiej części Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba*, „Turystyka Kulturowa”, 12, [www.turystykakulturowa.org](http://www.turystykakulturowa.org).
- DUDA T., 2014b, *Sacral landscape and its influence on the tourism space development in the region (based on the example of Western Pomerania region, NW Poland)*, „International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage”, 2, 2.
- DUDA T., 2015, *Pomorska Droga Świętego Jakuba – wierne odtworzenie historycznej Via Baltica czy kompromis związany ze specyfiką pomorskiego pielgrzymowania na przestrzeni wieków?*, „Camino Polaco”, 2, Wyd. Naukowe UMK, Toruń.
- KUKIER R., 1968, *Kaszubi Bytówscy. Zarys monografii etnograficznej*, Wyd. Morskie, Gdynia.
- KUCZAMER-KŁOPOTOWSKA S., ŁUCZAK M., 2009, *Kreowanie wizerunku obszaru turystycznego na przykładzie Gdańska*, „Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”, 50, s. 287–293.
- LEOŃSKI J., 2006, *Przemiany w kulturze ludowej na Pomorzu Zachodnim po 1989 r.*, [w:] B. Matławski (red.), *Materiały z sesji naukowej w Kamieniu Pomorskim z dnia 29.07.2006*, Kamień Pomorski.
- LOIS-GONZALES R., SANTOS X., 2015, *Tourists and pilgrims on their way to Santiago. Motives, Caminos and final destinations*, „Journal of Tourism and Cultural Change”, 13, 2.
- MIKOS V. ROHRSCHEIDT A., 2010, *Regionalne szlaki tematyczne. Idea, potencjał, organizacja*, Proksernia, Kraków.
- STASIAK A., 2006, *Produkt turystyczny – szlak*, „Turystyka i Hotelarstwo”, 10, s. 9–40.
- STASIAK A., 2007, *Szlaki turystyczne – zagospodarowanie, atrakcja czy produkt turystyczny?*, [w:] *Szlaki turystyczne a przestrzeń turystyczna*, P. Kuleczka (red.), Wyd. PTTK „Kraj” Warszawa.
- SZYMANDERSKA H., 2010, *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*, Warszawa.

- ROSZAK P., 2012, *Homo peregrinus. Kim jest prawdziwy pielgrzym?*, [w:] P. Roszak (red.), *Camino de Santiago – nie tylko droga*, WN UMK, Toruń.
- TANCO J., 2012, *Historia pielgrzymowania do Santiago de Compostela*, [w:] P. Roszak (red.), *Camino de Santiago – nie tylko droga*, WN UMK, Toruń.

### **Strony internetowe**

<http://caminoways.com/media/>; 25.07.2015.

<http://www.browarnamyslow.com.pl/marki/braniewo>; 25.07.2015.

