

Karolina BUCZKOWSKA-GOŁĄBEK

Akademia Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego, Poznań

FOODIE W PODRÓŻY

Wprowadzenie

Jeszcze do niedawna „smakosz” czy „miłośnik jedzenia”, który dokądś wyjeżdżał, zyskiwał status turysty kulinarnego. Obecnie coraz częściej nazywając go używa się angielskiego słowa: *foodie* (od: *food* – jedzenie) i sukcesywnie wprowadza się je do obiegu, także do turystyki kulturowej¹. O *foodie* w podróży napisano do tej pory niewiele, co – jak sadzę – wiąże się z faktem, że w ogóle turystom w polskiej nauce nie poświęca się zbyt dużo uwagi, mimo że to właśnie oni są uczestnikami ruchu turystycznego, odbiorcami turystycznych atrakcji czy konsumentami produktów turystycznych. Zaledwie kilka obszerniejszych opracowań powstało dotychczas na temat turystów kulturowych i nieliczne krótsze teksty można znaleźć *stricte* o turystach kulinarnych. Podjęcie tego tematu jest więc szczególnie ważne, zwłaszcza wobec rozwijającej się w większości miejsc na świecie oferty w zakresie kulinariów – pojawiających się szlaków tematycznych, warsztatów gotowania, muzeów, otwartych dla turystów zakładów produkcyjnych i wielu innych inicjatyw (zostaną one wymienione w dalszej części pracy), a także dlatego, że również polski turysta interesuje się tym, co je – za-

¹ Przykład: w problematyce IX Ogólnopolskiej Konferencji „Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu” (Łódź 4–5 listopada 2015 r.) znalazło się zagadnienie: *Foodies – nowy typ turysty kulturowego*; źródło: www.rotwl.pl.

równy w domu, jak i w podróży – a nawet coraz częściej wyrusza w nią właśnie w celach czysto kulinarnych².

Postaci „*foodie*” – która jak na razie brzmi dość tajemniczo – autorka przyjrzy się w niniejszym opracowaniu. Odniesie się też do tytułowego „*foodie* w podróży” – spróbuje rozszyfrować i omówić terminologię z nim związaną, wskazać cechy i jego powiązania z turystą kulinarnym.

Praca ma charakter przeglądowy, przygotowana jest w oparciu o wybrane publikacje polskich autorów (artykuły naukowe oraz popularyzacyjne), jak również o literaturę anglojęzyczną, a w szczególności dwie nowe na rynku naukowym książki: *Foodies & Food Tourism* (2014) D. GETZA, R. ROBINSONA, T. ANDERSSONA i S. VUJICIC oraz *Food Tourism. A Practical Marketing Guide* (2015) J. STANLEYA i L. STANLEY. W tekście autorka odniesie się jednak głównie do rozważań teoretycznych, albowiem na prezentację dotychczasowych oryginalnych wyników badań na temat *foodies* (a w szczególności *foodies* w podróży) nie ma w tym opracowaniu miejsca.

Kłopotliwe słowo „*foodie*”

Autorami pojęcia „*foodie*” są A. BARR i P. LEVY (1984), którzy wspólnie napisali książkę pt. *The Official Foodie Handbook*. Słowo to dość szybko przyjęło się, co nie znaczy, że nie jest krytykowane za zinfantyilizowanie czy spłaszczenie znaczenia osoby nim nazywanej. W języku polskim jest ono kłopotliwe w stosowaniu, ponieważ jako obce słowo z polskimi przyrostkami brzmiałoby dość dziwnie: odmiana przez przypadki musiałaby wyglądać następująco: „*foodie*, *foodiego*, *foodiemu*, *z/o foodi(e)m*” itd.; w liczbie mnogiej byłoby jeszcze gorzej: „*foodies*, *foodi(e)sów*, *foodi(e)som*” itd.

Dziennikarz K. MAJAK (2013 lub 2014) – odnosząc się do *foodies* – zastosował w jednym ze swych tekstów słowo „jedzeniak”, ale nie jest ono zbyt zgrabnym sformułowaniem. Pisząc o nich podał też, że są oni „wyznawcami foodyzmu”. Myślę więc, że może słowo: „*foodysta*” mogłoby stać

² Jak możemy przeczytać u F. FRYDRIKIEWICZA (2013): „Świat ogarnęło istne kulinarne szaleństwo. Uczymy się gotować, zapisujemy się na rozmaite kursy, księgarnie uginają się pod ciężarem tysięcy tytułów kucharskich, szefowie kuchni to dziś gwiazdy telewizji prowadzący własne programy. Rozmawiamy o jedzeniu, czytamy o jedzeniu, spotykamy się przy jedzeniu. To, co, jak i gdzie jadamy, świadczy o nas i naszym stylu życia. W Europie i na świecie turystyka kulinarna stała się modą, sposobem poznawania miejsc”.

się alternatywą dla *foodie* – „foodysta” bowiem, podobnie jak florysta, artysta czy nudysta, to przecież hobbysta, którym *foodie* niewątpliwie jest³.

Używanie słowa *foodie* w nieodmienionej postaci brzmi z kolei sztucznie w niektórych zestawieniach, lecz podobnie jak było z wieloma innymi zapożyczonymi z języka obcego słowami, trzeba się do niego przyzwyczaić. Autorka pozostaje więc przy wersju nieodmienianej, stosując w liczbie pojedynczej termin „foodie”, a w liczbie mnogiej „foodies”.

Foodie to osoba, którą może być zarówno kobieta, jak i mężczyzna, tak więc można w przypadku tego rzeczownika stosować w języku polskim czasowniki w obu rodzajach.

Kto to w ogóle jest foodie?

„Foodie” – słowo niby oczywiste, zwłaszcza dla osób znających język angielski, jednak – jak stwierdza dziennikarz tematyki *slow food* M. ROIK (2014): „o ile słysząc »smakosz«, »łasuch« czy po prostu »żarłok« przed naszymi oczami niemal od razu pojawia się określony typ entuzjasty kulinariów, o tyle słowo »foodie« mówi niewiele”.

W publikacji wspomnianych już wcześniej autorów określenia „foodie” (BARR, LEVY 1984) można przeczytać, że „foodie to dziecko konsumencyjnego boomu”, będące już innym miłośnikiem jedzenia aniżeli wcześniejszy „smakosz” (ang. *gourmet*), kojarzący się ze starszym dżentelmenem z wyższych sfer. Znalazła się tam też pierwsza definicja tej osoby, która w tłumaczeniu brzmi następująco: „Foodie to osoba bardzo, bardzo, bardzo interesująca się jedzeniem. Foodies są tymi, których jedzenie interesuje w każdym kontekście – ślinią się na widok restauracji, przepisów i na czerwonej cykorii. Foodies nie uważają siebie za trywialnych – foodies traktują jedzenie jak sztukę, na równi z malarstwem i teatrem”⁴.

Dwadzieścia lat później w amerykańskim słowniku dziedzictwa językowego (*The American...* 1992) podano, że „foodie to osoba, którą charakteryzuje żarliwe lub wysublimowane zainteresowanie jedzeniem i napojami

³ Wielu foodies wpisuje hasła: „jedzenie”, „podróże kulinarne”, „kuchnia” w swoje CV, w rubrykę: „Hobby/Zainteresowania” (www.foodies.com).

⁴ Tłumaczenie własne. W oryginale: „A Foodie is a person who is very, very, very interested in food. Foodies are the ones interested in food in any gathering – Salivating over restaurants, recipes and radicchio. They don't think they are being trivial – Foodies consider food to be an art, on a level with painting and drama.”

alkoholowymi”⁵. Definicja ta, jako jedna z niewielu, zawiera oprócz wskazania na jedzenie, także podkreślenie znaczenia napojów. W innych definicjach nie umieszcza się tego drugiego członu, uznając go za nierozdzielny z pożywieniem i sztucznie wydłużający opis foodies.

Obecnie wyraźnie akcentuje się, że bycie foodie to znacznie więcej niż sama czynność jedzenia czy miłość do niego. Analizując dostępne definicje i opisy⁶ można dokonać zbiorczego zestawienia cech typowego foodie (należy jednak zrobić zastrzeżenie, że nie ma konieczności posiadania ich wszystkich, by za foodie móc uchodzić oraz że lista cech nie jest zamknięta).

Foodie jest to więc smakosz permanentnie zainteresowany kulinariami, który uwielbia gotować i eksperymentować w kuchni, wyszukiwać składniki (chce mieć pewność, że spożywane przez niego pokarmy są bezpieczne i zdrowe) i wiele uwagi poświęca aspektom jedzenia. To osoba z pasją jedzenia, które stanowi nierozdzielny, bo nadrzędny element jego stylu życia (składają się na niego np. gotowanie, kupowanie, jedzenie, zapraszanie gości itd.) – foodie przedkłada jedzenie nad inne sfery swego bytu. Foodie ma wiedzę o kulinariach i ją nieustannie pogłębia – czyta książki i blogi kulinarne (nierzadko sam je prowadzi lub dzieli się przepisami w Internecie), ogląda programy telewizyjne o tej tematyce. Foodie uwielbia jeść, ale nie jest obżartusem. Bywa zwolennikiem zdrowego jedzenia, a czasem nawet filozofii *slow food*. Chętnie bywa w restauracjach i ma dla niego znaczenie znajomość z szefami kuchni. Foodie docenia tradycyjne, regionalne i lokalne przysmaki, ale lubi też kuchnię *fusion*. Celebrytuje zarówno moment przygotowania posiłku, jego podania, jak i samego jedzenia. Zanim coś kupi w supermarkecie, długo studiuje etykietę, gdyż jest świadomym konsumentem. Wszystkie powyższe kwestie motywują foodie do odbywania podróży, gdyż pragnie odkrywać nowe smaki, miejsca i sposoby przyrządzania potraw⁷.

Do powyższego zestawienia można też dołączyć definicję K. MAJAKA (2013 lub 2014), która w dość nietypowy sposób zwraca uwagę na kwestie najważniejsze dla foodie: „Foodie jest wyznawcą foodyzmu, czyli religii w której bogami są szefowie kuchni, świątyniami są dobre restauracje, a przepisy kulinarne świętymi księgami”.

⁵ Tłumaczenie własne. W oryginale: „A foodie is a person who has an ardent or refined interest in food and alcoholic beverages”.

⁶ Lista publikacji, z których korzystano pokrywa się ze spisem bibliograficznym na końcu opracowania.

⁷ Nie znaczy to jednak, że każdy foodie podróżuje.

Na podstawie rozległych międzynarodowych badań nad foodies R. ROBINSON i D. GETZ (2013) opublikowali listę czterech wymiarów związanych z byciem foodie, uznanych za niezbędne, by można mówić o samo-identyfikacji z tym określeniem. Wymiary ułożone zostały w kolejności wynikającej ze wskazań poszczególnych stwierdzeń w kwestionariuszu badań przez foodies. Są one następujące:

- 1) tożsamość kulinarna (ang. *food-related identity*) – foodies kochają gotować, a miłość ta widoczna jest też w wyglądzie ich kuchni, zgromadzonych w niej urządzeń, wydatków przeznaczanych na zakup produktów i wiecznym poszerzaniu wiedzy o kulinariach;
- 2) więzy społeczne (ang. *social bonding*) – dla foodies jedzenie jest przyjemnością, ale uwielbiają robić to w towarzystwie i ogromną przyjemność sprawia im gotowanie dla innych, angażowanie ich w doświadczenie kulinariów, wspólne podejmowanie aktywności, a w kuchni nieustannie poszukują nowych smaków i doświadczeń;
- 3) jakość jedzenia (ang. *food quality*) – jakość jest kwestią nadrzędną zarówno w przypadku zakupu produktów, jak i gotowych dań;
- 4) świadomość kulinarna (ang. *food consciousness*) – foodies często są skrupulatni w procesie nabywania i zarządzania jedzeniem.

W obszernej publikacji zespołu D. GETZ, R. ROBINSON, T. ANDERSSON i S. VUJICIC (2014) przeczytamy dodatkowo, że w związku z tym, iż różne osoby utożsamiają się z określeniem „foodie” i właściwie każdy może uzurpować sobie prawo do bycia nim, to jednak zależy to zasadniczo od tego, jakie kryteria przyjmie się lub będzie przyjmować na różnych etapach swojego życia i kulinarnego zaangażowania oraz jakie rodzaje kulinarnych aktywności będzie się wówczas podejmować. Wiąże się to też z dokonywanymi wyborami w zakresie:

- aspektów jedzenia, którym poświęca się uwagę – raz foodie może być bliżej kuchni wegetariańskiej, zdrowej czy ekologicznej, a w innym okresie życia bliżej kuchni wybranego regionu świata;
- podejścia do gotowania – czynienia tego w domu (gotowania dań prostych lub urastających do rangi dzieł sztuki) lub jądania tylko „na mieście”;
- stopnia potrzeby socjalizacji – jądania kameralnych posiłków w gronie najbliższych lub zapraszanie wielu gości oraz gotowania samodzielnie lub w grupie innych osób, czy nawet zdalnie – wspólnie z blogerami i użytkownikami kulinarnych portali społecznościowych;

- przyjętego stylu życia – bycie amatorem lub profesjonalistą w kuchni, czy też wydawanie wielkich sum pieniędzy na jadenie w prestiżowych restauracjach lub dopasowywanie się do posiadanego skromnego budżetu;
- wyborów podróźniczych – pozostawanie w domu i zapoznawanie się z kulinariami świata i znanymi lokalami poprzez lekturę czy programy telewizyjne lub odbywanie wyjazdów kulinarnych.

Poparciem tej teorii może być dyskusja, która miała miejsce na portalu „Na Temat”. Bloger G. Łapanowski twierdził tam wówczas, że „można być foodie nawet wtedy, gdy nie stać nas na kupowanie albumów kulinarnych za 150 zł”. Mówił też: „Można zaryzykować twierdzenie, że prawdziwi foodies to grupa osób bogatych, ale kulturowo. Nie trzeba pokazywać się w drogich restauracjach, ale mieć zaplecze kulturowe i wiedzę na temat gotowania”. Inne zdanie miała z kolei dziennikarka W. Lewandowska, która uważała, że kultura jedzenia odbywa się przede wszystkim w restauracjach i że chodzenie do restauracji jest dla wielu foodies największą przyjemnością, dla której są w stanie zrezygnować z zakupów (np. w przypadku pań z takich, jak buty czy torebki).

Warto zwrócić też uwagę na to, że pojęcie „foodie” nie zawsze jest używane w pochlebnym znaczeniu i że niektórzy krytycy twierdzą, że bycie foodie jest snobistycznym, elitarnym trendem oraz że foodies są uprzywilejowanymi, rozpieszczonymi, zamożnymi smakoszami, którzy angażują się w rzucającą się w oczy konsumpcję (GETZ i in. 2014).

Kim jest polski foodie?

Częściej niż w tekstach naukowych rozważania na temat foodies można znaleźć w Internecie. Tam też w 2013 r. z inicjatywy portalu Cooklet przeprowadzono badania ankietowe pod tytułem: „Kim jest polski foodie?” (por. *Kim jest polski foodie?* 2013). Internautów pytano m.in. o to, co foodie je, dla kogo gotuje, jaka jest jego ulubiona kuchnia i gdzie szuka przepisów oraz dlaczego? Wyniki ankiety autorka niniejszej pracy zapożyczyła z czasopisma „Zwierciadło”, ponieważ dwa lata po zakończeniu badań nie ma już do nich dostępu na Cooklet.

W efekcie przeprowadzonych wśród 505 internautów badań stwierdzono, że polski foodie jest kobietą w wieku od 25 do 34 lat z wyższym wykształceniem, która mieszka w dużym mieście. Najczęściej jada potrawy

robione w domu. Gotuje praktycznie codziennie i przygotowuje posiłki dla rodziny i najbliższych lub po prostu dla siebie. Gotowanie sprawia jej przyjemność. Gotuje w domu też dlatego, że jest to tańsze i zdrowsze, niż stołowanie się na mieście. K. MAJAK (2013 lub 2014) podsumował to następująco: „badanie przeprowadzone przez Cooklet pokazuje, że wyjście do restauracji nad Wisłą to raczej wycieczka egzotyczna, niż chleb powszedni”. Jak się okazuje, polskie foodies gotują najczęściej potrawy kuchni polskiej i włoskiej, ale „nie boją się też innych kulinarnych kierunków – próbują swoich sił w kuchni chińskiej, meksykańskiej, amerykańskiej i francuskiej. Popularne są także dania kuchni greckiej oraz uznawanej za jedną z najmodniejszych na świecie – kuchni hiszpańskiej. Oprócz tego respondenci deklarowali, że przyrządzają potrawy wegetariańskie i *fusion*, łącząc ze sobą różne kuchnie, a także kierują się sezonowością” (MAJAK 2013 lub 2014). Polski foodie „najczęściej gotuje ze składników, które ma w domu – sprawdza, co jest w lodówce i potem coś z tego tworzy. Wielu z ankietowanych deklarowało też, że zdarza im się także najpierw poszukać przepisu, a dopiero zgodnie z kluczem kupować składniki. Nie boją się także próbować nowości – jeśli jakiś produkt w sklepie ich zacieka, to szukają sposobu na jego wykorzystanie. Zazwyczaj przepisy wyszukiwane są w Internecie – na blogach, poprzez wyszukiwarkę lub coraz bardziej popularne aplikacje kulinarne. Nieustanną popularnością cieszą się także książki kucharskie. Co ciekawe, często pomysły na daniabrane są też po prostu z głowy. Oczywiście doceniane są także przepisy od znajomych oraz ponadczasowe receptury mam i babć. Kiedy foodies poszukują przepisu to najważniejsza dla nich jest dostępność produktów, wygląd potrawy i oryginalność dania. Niewątpliwie ważnym czynnikiem jest także czas przygotowania potrawy oraz stopień trudności. Okazuje się, że dużo mniej ważne są wartości odżywcze, cena i kaloryczność” (MAJAK 2013 lub 2014).

Jak łatwo można zauważyć, powyższa charakterystyka polskiego foodie tylko w pewnym stopniu pokrywa się z opisem cech typowego foodie, co potwierdza teorię, że bycie nim jest indywidualną kwestią.

W opisie wyników badań Cooklet nie ma ani słowa o podróżach kulinarnych czy kulinarnych inspiracjach podróżami, co zapewne wynikało z braku takiego pytania w ankiecie (do ankiety już też niestety nie ma dostępu). Nie znaczy to jednak, że polscy miłośnicy jedzenia nie podróżują – o preferencjach kulinarnych tych osób wspomniano na końcu opracowania. Poniżej zostanie scharakteryzowany foodie w podróży, znany dotychczas jako turysta kulinarny.

Gdy foodie wyrusza w podróż...

Foodies, którzy wyruszyli w podróż, nazywani bywają zazwyczaj turystami kulinarnymi (ang. *culinary/food/culinary-minded/gourmet tourists/travellers* – pojęcia stosowane wymiennie, z lekkim rozgraniczeniem definicyjnym) i stanowią silną i ważną grupę turystów kulturowych. Foodies wyruszają albo w celach *stricte* kulinarnych albo cel ten jest jednym z równorzędnych.

Jeżeli chodzi o postawę foodies wobec nowych potraw, to jadają zasadniczo wszystko, lecz zawsze odbywa się to w dyskursie z kulturą i w społecznym statusie danego jedzenia (GETZ i in. 2014). Zgodnie z określeniami wprowadzonymi przez C. Fischlera (1988, w: POVEY 2011), foodies to neofile (ang. *neophilics*), czyli osoby, które podróżują w celu gromadzenia niezapomnianych nowych doświadczeń kulinarnych, niemające zasadniczo żadnych lub mające niewiele ograniczeń następującej natury⁸: higieny i sposobów przygotowywania posiłków, religii, predyspozycji zdrowotnych (np. alergii), zwyczajów żywieniowych, rodzimej kultury stołu, przekonań, preferencji smakowych, niechęci do nowości itp. Determinantami satysfakcji są w przypadku tych osób: poziom egzotyizmu spożywanych potraw, dostępność potraw i lokali je serwujących, poziom i profesjonalizm obsługi, cena oraz sposób serwowania potraw (Cohen, Avieli 2004, w: POVEY 2011).

A. MATUSIAK (2009) podaje, że na subiektywną ocenę potraw przez turystów kulinarnych wpływa atmosfera, związana ze stanem emocjonalnym turysty, jego nastawieniem, ale także z towarzystwem, w którym przebywa, z otoczeniem, w jakim potrawa została przygotowana i skonsumowana. Dodatkowo jednak wskazuje na istnienie pewnych typów turystów, wyróżnionych ze względu na ich oczekiwania i postawy związane z nawykami żywieniowymi: mamy więc wśród foodies „konformistów kulinarnych”, u których identyfikacja bądź internalizacja postaw żywieniowych może mieć charakter tymczasowy (tylko w trakcie podróży), rzadziej trwałą, oraz na „eksperymentatorów i smakoszy” – turystów, którzy próbują wybranych potraw i adaptują na grunt własnej kuchni wybrane produkty czy dania, zgodne z ich osądem smaku⁹.

⁸ Odwrotnie zachowują się w podróży tzw. neofobi (ang. *neophobic*), których doświadczanie nowych kulinariów jest bardzo ograniczone, a czasem wręcz zerowe. Jest to przede wszystkim uwarunkowane biologicznie i kulturowo, ale wynika też z poziomu posiadanego doświadczenia turystycznego (za Cohen, Avieli 2004, w: POVEY 2011).

⁹ Trzecia wyróżniona przez A. MATUSIAK (2009) kategoria turystów kulinarnych – wątpliwe jest nazywanie ich w ten sposób, gdyż to „konserwatyści kulinarni” – to osoby wierne własnym przyzwyczajeniom, niejednokrotnie przejawiające postawę roszczeniową wobec

Fascynacja kuchniami świata wyraźnie rozwija się wśród foodies w ostatnich kilkunastu latach¹⁰, co tłumaczone jest następującymi czynnikami:

- ciekawością odkrywania nowości kulinarnych, stymulowaną przez większą ich dostępność w destynacjach wakacyjnych oraz przez różniczne tematyczne programy telewizyjne (zwłaszcza prowadzone przez znanych kucharzy i znawców kuchni);
- większą świadomością turystów na temat żywności oraz żywienia i zauważalną u wielu osób prozdrowotną postawą w codziennym życiu;
- potrzebą zbliżenia się turystów do odwiedzanych społeczności, zwłaszcza w środowisku wiejskim (stanowiącym doskonałą ucieczkę od zurbanizowanych obszarów dnia codziennego);
- pojawieniem się szerokiej oferty turystycznej i handlowej w zakresie kulinariów, co znacznie ułatwiło dostęp do nich;
- chęcią wspierania rynku lokalnego, co stało się możliwe poprzez zakup żywności i potraw przez turystów bezpośrednio u detalicznych sprzedawców;
- modą – jedzenie stało się po prostu modne, popularne i „trendy” wśród wszystkich grup pokoleniowych (STANLEY, STANLEY 2015).

W efekcie zauważalny jest dynamiczny rozwój turystyki kulinarnej jako gałęzi turystyki. K. SOBIEPANEK-SZCZĘSNA (2014) zadała jednak pytanie, czym jest turystyka kulinarna?, odpowiadając sobie tak: „Pytanie banalne, a jednocześnie dające przestrzeń do niekończących się dywagacji na temat różnorodności i bogactwa trendu, jakim jest podróżowanie do miejsc powstawania dań i produktów kulinarnych. Turystyki kulinarnej bowiem nie można opisać w dwóch słowach ani sprowadzić do kwestii związanych tylko z jedzeniem. Lokalne smakołyki czy trunki są dla turysty kulinarnego jedynie pretekstem, punktem wyjścia do poznania kultury i historii danego miejsca czy regionu. Oczywiście są to elementy dla smakosza pierwszoplanowe, a nawet najważniejsze, ale z pewnością nie jedyne”. Turysta

ludności lokalnej, wyrażającą się oczekiwaniem serwowania potraw przynależnych ich własnej kulturze.

¹⁰ Zgodnie z tym, co podają J. STANLEY i L. STANLEY (2015), zainteresowanie turystów kuchnią odwiedzanych destynacji było słabo zauważalne jeszcze w XIX w. – wówczas, zwłaszcza wśród mas podróżujących Brytyjczyków, oczywiste było wozenie i przygotowywanie na miejscu swoich własnych potraw. Eksperymentowanie z kuchnią lokalną (w miejscach, do których dotarła turystyka) zaczęło dopiero z czasem.

kulinarny jest turystą kulturowym, co znaczy, że wyróżnia go jeszcze sporo dodatkowych cech, charakterystycznych właśnie dla tego typu turysty¹¹.

Udział foodies w turystyce kulinarnej i ich w nią zaangażowanie zależy od kilku ważnych aspektów:

- liczby oraz poziomu potrzeb i motywacji tych osób (wewnętrznych – osobistych, i zewnętrznych) – nierzadko związanych z wcześniejszymi doświadczeniami kulinarnymi, wynikającymi z aspektów tożsamościowych i stylu życia;
- posiadanego doświadczenia kulinarnego, wiążącego się jednak z dokonywaniem wyborów pomiędzy lojalnością wobec znanej kuchni a poszukiwaniem nowości;
- procesu decyzyjnego – tego, czy dokonuje się wyboru po raz pierwszy czy już kolejny oraz związanych z tym ograniczeń;
- posiadanych informacji, pochodzących z różnych źródeł: własnych wcześniejszych doświadczeń, reklamy i promocji, Internetu, portali społecznościowych;
- zakładanych przez foodies zysków, w zależności od tego, czy jedzenie w podróży to aspekt nadrzędny czy komplementarny (GETZ i in. 2014).

Tak jak różnią się od siebie foodies w swoim codziennym otoczeniu, tak też zróżnicowanie pomiędzy nimi można obserwować, gdy wybierają się w podróż. E. Wolf podał kilka przykładów motywów skłaniających do podróży kulinarnych. Wśród nich wymienia chęć spotkania ze znanym restauratorem, potrzebę uczestniczenia w konkursach gastronomicznych, wzięcia udziału w ceremoniach otwarcia nowych restauracji, poszukiwania „zwyczajnych” lokali gastronomicznych (służących miejscowej ludności), poszukiwania konkretnych składników potraw, uczestniczenia w festynach kulinarnych, kursach gotowania, czy poruszania się tzw. szlakami gastronomicznymi (MATUSIAK 2009). Lista ta może być jeszcze dłuższa. Charakteryzując szczegółowo w 2014 r. typy turystów kulturowych autorka wymieniła (BUCZKOWSKA 2014) osobno te rodzaje aktywności, które mogą podejmować turyści kulinarni. Podczas wyjazdów mogą więc zwiedzać zakłady, fabryki, przetwórnice i wytwórnice spożywcze, bywać na plantacjach, polach czy w sadach, spędzać dużo czasu w restauracjach i innych miejscowych lokalach oraz na targowiskach z warzywami, ziołami, rybami itp., uczestniczyć w posiłkach w domach tubylców. Niektórzy turyści kulinarni

¹¹ Szczegółowa charakterystyka turysty kulturowego wraz z wzorcem kulturowym zawarta jest w publikacji: *Portret współczesnego turysty kulturowego* (BUCZKOWSKA 2014).

są zainteresowani procesem produkcji i przygotowywania jedzenia, chętnie biorą osobiście w nich udział, a także rozmawiają z wytwórcami, restauratorami i kucharzami, kosztują specjalów (szczególnie znaczenie mają tzw. wytwory markowe czy potrawy świąteczne). Nierzadko podążają kulinarnymi szlakami kulturowymi oraz udają się w podróż, by uczestniczyć w imprezach kulinarnych, takich jak: festiwale, jarmarki świąteczne, konkursy gastronomiczne, ceremonie otwarcia nowych restauracji.

A. MATUSIAK (2009) podkreśla, że turyści kulinarni są zainteresowani miejscem lub przestrzenią (lokałem, restauracją, wsią, miastem, regionem, związanym z daną potrawą czy produktem), historią kulinariów, a także technologią czy sposobem wytwarzania oraz podawania.

Motywow i rodzajom aktywności gastronomicznej towarzyszą też te związane z zamiłowaniem do napojów. W publikacji Z. KRUCZKA (2009) wskazane zostały następujące: degustacja i chęć poznania nowych win oraz ich zakup; możliwość poznania wina w relacji z tradycyjną, lokalną kuchnią; możliwość wczucia się w wyjątkową, niepowtarzalną atmosferę miejsc i regionów, w których powstaje wino; chęć zdobycia informacji o konkretnym winie lub jego producencie; okazja do wypoczynku, „ucieczka za miasto” oraz do wspólnego spędzenia czasu z rodziną, partnerem lub przyjaciółmi; możliwość poszerzenia wiedzy o winie i winiarstwie. Jeżeli turyści są bardziej enoturystami niż smakoszami, to podczas wyjazdów zwiedzają winnice i zakłady winiarskie, spędzają dużo czasu w restauracjach i innych miejscowych lokalach, chętnie dają się zapraszać na posiłek „przy winku” do domów tubylców. Są zainteresowani procesem produkcji, przygotowywania, butelkowania i przechowywania wina, chętnie biorą osobiście w nim udział, uczestniczą w kursach enologicznych, zwiedzają muzea i wystawy tematyczne, rozmawiają z winiarzami i enologami. Nierzadko podążają winnymi szlakami kulturowymi, zbierają korki i etykiety od butelek oraz udają się w podróż, by uczestniczyć w imprezach winiarskich, takich jak: festiwale, dni świąteczne, winobrania czy konkursy. Pozostali „degustatorzy napojów” to podróżujący w celach zwiedzania, degustowania i uczestniczenia w „eventach” tematycznych, miłośnicy innych trunków, takich jak piwo, szampan, whisky czy koniak¹².

¹² Dla przykładu, osoby, które są smakoszami i znawcami piwa to biroturyści. Interesują się jego znaczeniem i gatunkami w poszczególnych kulturach, dlatego podróżują, by je próbować i poznawać. W czasie wyjazdu zwiedzają małe i duże browary i inne obiekty kompanii piwowarskich, spędzają dużo czasu w pubach i piwiarniach, zwiedzają muzea i wystawy tematyczne. Turyści ci są zainteresowani procesem produkcji, rozlewania, butelkowania/puszkowania i kapslowania piwa, chętnie biorą osobiście w nich udział, a także rozmawiają z wy-

Turyści kulinarni są coraz częściej definiowani w różnego rodzaju tekstach naukowych i popularnonaukowych. Mimo że definicje i charakterystyki tworzone są przez bardzo różne osoby, reprezentantów różnych dziedzin i różnych punktów widzenia, zawierają wiele elementów wspólnych. Można przytoczyć kilka wybranych, spośród najnowszych, w których te korelacje są zauważalne.

J. STANLEY i L. STANLEY (2015) rozgraniczają definicje, odnosząc je do dwóch różnych postaci – turysty smakosza (ang. *gourmet tourist*), który poszukuje prawdziwie autentycznych doświadczeń i jest gotów za nie zapłacić tyle, ile są warte oraz typowego turystę kulinarnego (ang. *food tourist*), który pragnie doświadczeń związanych z jedzeniem i chce się o jedzeniu uczyć, na co jest w podróży przygotowany.

Według UN WTO (2012) turyści kulinarni są podróżnikami, którzy biorą udział w nowych trendach konsumpcji. Poprzez kuchnię poszukują autentyczności miejsc, które odwiedzają. Dla nich wartość gastronomiczna miejsca jest istotnym elementem socjalizacji, służącym wymianie doświadczeń. Wyróżniają się większymi niż przeciętne wydatkami na jedzenie, są wymagający, lecz potrafiący docenić jakość; wystrzegają się jednolitości. Dla nich gastronomia nie może być nijakim i anonimowym produktem, musi mieć „osobowość” – w przeciwnym razie stanie się bezradna, oderwana od miejsca i fałszowana¹³.

Dla M. Sekidy, prezesa Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, turysta kulinarny to „osoba przede wszystkim towarzyska, otwarta na świat i ludzi, odważna, ufna i na swój sposób odrobinę szalona – w pozytywnym tego słowa znaczeniu. Odkrywając nowe miejsca i smaki turysta kulinarny wykazuje się śmiałością i odwagą, cechuje go w poczynaniach wytrwałość i cierpliwość. Turysta kulinarny poszukuje autentyczności i niepowtarzalności. Zależy mu na dotarciu do źródła, do miejsca i osób, które tradycyjnie są związane z wytwarzaniem danego produktu. Turysta kuli-

twórcami. Nierzadko zbierają kapsle czy podkładki pod piwo. Udają się w podróż również po to, by uczestniczyć w imprezach piwnych, takich jak: festyny, festiwale czy konkursy (BUCZKOWSKA 2014).

¹³ Tłumaczenie własne. W oryginale: „*They are travellers seeking the authenticity of the places they visit through food. They are concerned about the origin of products. They recognize the value of gastronomy as a means of socializing, as a space for sharing life with others, for exchanging experiences. Such tourists have higher-than average expenditure, they are demanding and appreciative, and they eschew uniformity. Therefore, gastronomy cannot become a bland and anonymous product; it must have personality, because otherwise it will become vulnerable, delocalized and subject to adulteration*” (UN WTO 2012).

narny jest swego rodzaju odkrywcą i poszukiwaczem przygód, dla którego niezwykle ważne są relacje z ludźmi” (SOBIEPANEK-SZCZĘSNA 2014).

M. SEKIDA (2013) wskazuje też trzy następujące grupy cech opisujących turystę kulinarnego: 1) towarzyski, dociekliwy, śmiały, ciekawski, wrażliwy; 2) odważny, ufny, otwarty, cierpliwy, trochę szalony; 3) wymagający, wytrwały, głodny i spragniony, bezpośredni. Dodatkowo wymienia też aspekty (są pogrupowane tematycznie), których foodie w podróży poszukuje, są to: 1) autentyczność, tajemnica, tradycja, historia, niepowtarzalność; 2) smak dzieciństwa, wspomnienia, niespodzianki, zapach; 3) relacje, odkrycie, przygoda, doznania.

Autorka niniejszej pracy z kolei (BUCZKOWSKA 2014) wyróżnia „smakoszki” jako typ turystów kulturowych, podkreślając, że są to „osoby, które są smakoszami i znawcami kulinariów oraz interesują się ich przygotowywaniem i znaczeniem w poszczególnych kulturach, dlatego też podróżują, by próbować potraw i poznawać tajniki ich przygotowywania; nierzadko są zwolennikami ruchu *slow food* [...]. Z podróży wracają nie tylko z kulinarnymi pamiątkami, lecz także z przepisami na potrawy, które następnie przygotowują we własnych domach”.

Podróżujący foodies doczekali się też wyodrębnienia spośród nich typów, w zależności od podejmowanych i preferowanych aktywności czy uszczegółowionych zainteresowań. Do międzynarodowego obiegu wszedł niedawno podział na 13 segmentów podróżników kulinarnych (ang. *culinary travelers*):

- 1) podróżników przygody (ang. *adventure travelers*) – wyjeżdżających w odległe tereny i poszukujących tam przygód kulinarnych;
- 2) podróżników atmosfery (ang. *ambiance travelers*) – bardziej szukających doświadczeń kulinarnych niż konkretnych potraw czy produktów;
- 3) podróżników autentyczności (ang. *authentic travelers*) – poszukujących autentycznej kuchni;
- 4) budżetowców (ang. *budget*) – przy podejmowaniu działań kulinarnych kierujących się głównie zasobnością portfela;
- 5) eklektycznych (ang. *eclectic*) – szukających szerokiej gamy ofert towarzyszących kulinariom;
- 6) foodies smakoszy (ang. *gourmet foodies*) – będących podróżującymi foodies z tzw. najwyższej półki klientów;
- 7) podróżników innowatorów (ang. *innovative travelers*) – poszukujących nowych kulinarnych pomysłów;

- 8) lokalnych (ang. *localists*) – skupionych na lokalnie wytwarzanych i przygotowywanych produktach i potrawach;
- 9) nowicjuszy (ang. *novices*) – turystów dopiero zaczynających kulinarną przygodę;
- 10) konsumentów żywności organicznej (ang. *organic food consumers*);
- 11) socjalizujących podróżników kulinarnych (ang. *social food travelers*) – nastawionych głównie na relacje przy stole;
- 12) modnych foodies (ang. *trendy foodies*) – podążających za kulinarnymi trendami;
- 13) wegetarian (ang. *vegetarians*) (STANLEY, STANLEY 2015).

Na gruncie polskim wyróżnienia sześciu kategorii (typów) turystów kulinarnych, analizując motywy ich wyjazdów kulinarnych, dokonała M. DURYDIWKA (2013). Są to według niej:

- 1) „smakosze kuchni regionalnej lub etnicznej”;
- 2) „wykwintni smakosze” (korelacja z ang. *gourmet*) – goście wykwintnych restauracji i miłośnicy „wyszukanych” potraw;
- 3) „snobistyczni smakosze” – osoby bywające tylko na otwarciach nowych restauracji i na spotkaniach ze znanymi szefami kuchni;
- 4) „turyści kulinarni zdobywający umiejętności” – poprzez uczestnictwo w kursach i warsztatach kulinarnych;
- 5) „turyści kulinarni rywalizujący”, biorący udział w konkursach gastronomicznych;
- 6) „turyści kulinarni aktywni”, przemierzający szlaki kulinarne.

Polak w podróży a kwestie kulinarne – czy mamy podróżujących foodies?

Postawione w tytule rozdziału pytanie to zadanie dla badaczy reprezentujących liczne dziedziny nauki na wiele najbliższych lat. Badań takich nie wykonano do tej pory za wiele, a rosnąca liczba wyjazdów turystycznych Polaków wymaga ich. Z przeprowadzonych w ostatnich latach warto zwrócić uwagę na badania z 2013 r., zlecone przez region Podkarpacia – zrealizowane techniką wywiadu internetowego. Było to ponad tysiąc osób z całej Polski, zamieszkujących miasta powyżej 100 tys. osób, które w przeciągu ostatnich 24 miesięcy przynajmniej dwa razy wyjechały w podróż na terenie kraju w celach turystycznych lub wypoczynkowych. Wyniki badań są

powszechnie dostępne w Internecie (m.in. w artykule FRYDRYKIEWICZ 2013), więc w niniejszej pracy ograniczono się do zacytowania wybranych z nich, pozwalających uznać, że Polacy interesują się kulinariami w czasie podróży turystycznej i że fakt ten wpływa także na ich pozapodróżnicze rodzaje aktywności i postaw. Zagadnienie „Polak w podróży a kwestie kulinarne” charakteryzują następujące stwierdzenia:

Możliwość próbowania kuchni regionalnej podczas wyjazdu wskazuje prawie 60 procent badanych, a co drugi ankietowany polski turysta (50 proc.) korzysta z okazji kupienia lokalnych produktów i potraw. Chęć spróbowania regionalnych specjałów jest nawet wyżej ceniona i bardziej pożądana niż udogodnienia dla rodzin z dziećmi (tylko 34 proc.) czy bliskość dyskotek lub klubów (18 proc.).

[...] Badania potwierdziły, że najczęstsze skojarzenia z turystyką kulinarną dotyczą próbowania regionalnych potraw oraz poznawania nowych smaków (33 proc.) i wyjazdów połączonych z degustacją potraw regionalnych (18 proc.). Widoczne jest też połączenie ze smacznym, zdrowym jedzeniem (12 proc.) i z poznawaniem kuchni regionalnej, tradycji i zwyczajów kulinarnych (11 proc.). Często jednak polscy turyści nie mają świadomości, że mogą odwiedzać miejsca związane z wytwarzaniem regionalnych przysmaków i uczestniczyć w wydarzeniach czy warsztatach kulinarnych.

[...] Polacy deklarują też, że mają w zwyczaju przywozić do domu kulinarne pamiątki (67 proc.).

[...] Odwiedzając miejsca oraz lokale związane z tradycją kulinarną danego regionu, Polacy uprawiają swoisty kulinarny „clubbing”, przemierzając się po danej okolicy śladami najlepszych karczm, restauracji serwujących tradycyjne potrawy, browarów i winnic.

[...] Większość turystów (85 proc.) za najbardziej atrakcyjne uznała możliwość próbowania podczas wypoczynku potraw kuchni regionalnej, dostępnych wyłącznie w danym regionie. Kulinaria prześcignęły takie atrakcje, jak poznawanie historii danego miejsca (78 proc.) i zwiedzanie historycznych obiektów (77 proc.), lokalnych muzeów, skansenów (69 proc.). [...] Ponad połowa respondentów (51 proc.) deklaruje chęć udziału w festiwalach kulinarnych, a nieco mniej (46 proc.) – udziału w warsztatach kulinarnych.

[...] Za wysoką jakość, unikatowość i „prawdziwy” smak polscy turyści gotowi są zapłacić więcej.

Czy opisany turysta jest też foodie w życiu codziennym? – być może tak, lecz tego dotąd nie badano i pytanie to musimy pozostawić bez jednoznacznej odpowiedzi.

Zakończenie

Gdy kilka lat temu autorka po raz pierwszy spotkała się ze słowem „foodie” w odniesieniu do turysty kulinarnego, tak jak i wiele innych osób zastanawiała się, dlaczego zaczęło ono występować i czy w ogóle jest potrzebne? Dzisiaj – po przestudiowaniu wielu materiałów na ten temat w literaturze anglojęzycznej oraz po zakończonych własnych obszernych badaniach nad turystami kulturowymi (wśród których byli też turyści kulinarni) – nie ma już wątpliwości, że pojęcie „foodie” jest dużo szersze, gdyż jest wyznacznikiem stylu życia turysty i wiąże się ściśle z tym, co dzieje się przed podróżą i po niej. Podkreśla to zwłaszcza najnowsza definicja „foodie”, autorstwa D. GETZA i in. (2014), brzmiąca następująco:

Foodie to miłośnik jedzenia, którego tożsamość jednostkowa i społeczna kształtowane są przez jakość jedzenia, czynność gotowania, dzielenie posiłków z innymi i przez kulinarne doświadczenia. Foodies włączają wszystkie aspekty kulinarne do swego stylu życia, co często prowadzi ich do podejmowania podróży w celu zdobywania nowych i autentycznych doświadczeń w tym zakresie¹⁴.

Dla wielu osób bycie turystą to rola, w jaką wcielają się oni sami lub inne osoby w czasie wolnym lub podczas urlopu, podejmując odmienne aktywności niż w codziennym życiu. Tak też niektórzy myślą o turystach kulinarnych – że interesują się i delektują tym, co odmienne na talerzu, właśnie na wakacjach czy podczas wypadu weekendowego, bo na co dzień mają inne zajęcia i nie mają czasu np. na gotowanie. Turystów, którzy „kulinarnymi żyją” na co dzień, woleliby więc nazywać „pełniej”, tj. foddies w podróży. Choć określenie to jest dość przyjemne w odbiorze (i autorka pewnie będzie je używać, tak jak używa słowa „event” synonimicznie ze słowem: „wydarzenie”), to będzie broniła określenia „turysta kulinarny”. Będąc typem turysty kulturowego jest on bowiem postacią „silnie zmotywowaną i przygotowaną kulturowo do licznie odbywanych podróży, wyjeżdżającą w celu wielozmysłowego aktywnego poznawania, doświadczania i wchodzenia w relacje z kulturą innych miejsc, w wyniku którego dokonuje się ich rozwój osobisty i kreuje styl życia” (BUCZKOWSKA 2014).

¹⁴ Tłumaczenie własne. W oryginale: „Foodie – A food lover, one whose personal and social identity encompasses food quality, cooking, sharing meals and food experiences. Foodies incorporate all aspects of food into their lifestyle, which often leads them to travel for new and authentic food experiences”.

Jak widać – tak, jak turystą kulturowym (kulinarnym) się jest, a nie bywa, tak i bycie „foodie w podróży” wiąże się ściśle z byciem foodie w codziennym życiu. Czas pokaże, czy określenie „foodie” przyjmie się w języku polskim i w jakim rozumieniu, tym bardziej, że jak podaje D. GETZ i in. (2014) jest ono otwarte na interpretację i jeszcze zapewne wiele na jego temat zostanie w przyszłości powiedziane.

Bibliografia

- BARR A., LEVY P., 1984, *The Official Foodie Handbook*, Ebury Press, Londyn.
- BUCZKOWSKA K., 2014, *Portret współczesnego turysty kulturowego*, Wyd. AWF, Poznań.
- DURYDIWKA M., 2014, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne”, 52: *Turystyka kulinarna*, M. Derek (red.), Uniwersytet Warszawski, Wydział GiSR, Warszawa, s. 9–30.
- FRYDRYKIEWICZ F., 2013, *Turystyka kulinarna, czyli pizza kontra proziaki*, <http://www.rp.pl/arttykul/1050300.html?p=1>, tekst z 23-09-2013 r.; czerwiec 2015.
- GETZ D., ROBINSON R., ANDERSSON T., VUJICIC S., 2014, *Foodies & Food Tourism*, Goodfellow Publishers Ltd, Oxford.
- Kim jest polski foodie?*, 2013, <http://www.eksperymentalnie.com/2013/10/kim-jest-polski-foodie.html>; czerwiec 2015; *Kim jest polski foodie?*, 2013, <http://zwierciadlo.pl/kuchnia/2013/11/kim-jest-polski-foodie/>; czerwiec 2015.
- KRUCZEK Z., 2009, *Enoturystyka*, [w:] K. Buczkowska, A. Mikos v. Rohrscheidt (red.), *Współczesne formy turystyki kulturowej*, Akademia Wychowania Fizycznego, Poznań, s. 333–345.
- MAJAK K., 2013 lub 2014, *Kim jest polski foodie?*, <http://natemat.pl/83649,kim-jest-polski-foodie>, data dostępu: czerwiec 2015.
- MATUSIAK A., 2009, *Turystyka kulinarna*, [w:] K. Buczkowska, A. Mikos v. Rohrscheidt (red.), *Współczesne formy turystyki kulturowej*, Akademia Wychowania Fizycznego, Poznań, s. 313–332.
- POVEY G., 2011, *Gastronomy and Tourism*, [w:] *Research Themes for Tourism*, P. Robinson, S. Heitmann, P. Dieke (eds.), CAB International, s. 233–248.
- ROBINSON R., GETZ D., 2013, *Food enthusiasts and tourism: Exploring food involvement dimensions*, „Journal of Hospitality and Tourism Research”, doi: 10.1177/1096348013503994; czerwiec 2015.
- ROIK M., 2014, *Kim jest polski foodie?*, http://www.slowlifepolska.pl/nr/gotujemy/kim_jest_polski_foodie.html, tekst z wydania: styczeń/luty; czerwiec 2015.
- SEKIDA M., 2013, *Profil turysty kulinarnego*, prezentacja ppt z konferencji „Turystyka Kulinarna – Polski Hit”, Poznań, 17.10.2013, <http://www.slideshare.net/PSTK/profil-turysty-kulinarnego-marcin-sekida>; czerwiec 2015.
- SOBIEPANEK-SZCZĘSNA K., 2014, *Czym jest turystyka kulinarna?*, <http://dziennikturystyczny.pl/2014/07/turystyka-kulinarna/>, tekst z 29 lipca; czerwiec 2015.
- STANLEY J., STANLEY L., 2015, *Food Tourism. A Practical Marketing Guide*, CABI, Oxfordshire-Boston.
- The American heritage dictionary of the English language*, 1992, czwarta edycja, Houghton Mifflin, Boston.

UNWTO, 2012, *Global Report on Food Tourism*, AM Reports: z. 4, Madryt.
What's a "foodie?", <http://www.foodies.com/misc/foodie.html>; czerwiec 2015.
www.rotwl.pl; czerwiec 2015.