

Tadeusz Czekalski¹
(Kraków)

Projekt gastroheritologiczny Tamary Ognjević jako przykład instytucjonalizacji serbskiej kultury kulinarnej

Słowa kluczowe: dziedzictwo, kultura kulinarna, retradycjonalizacja, Serbia, turystyka kulinarna

Keywords: heritage, gastroheritology, cooking culture, Serbia, culinary tourism, reinventing tradition

Debata poświęcona odżywianiu staje się w ostatnich kilkunastu latach jednym z najważniejszych obszarów dyskusji nad stylem życia i tożsamością człowieka żyjącego na przełomie XX i XXI wieku. Owe *food fights*, jak określają je Charles Ludington i Matthew Booker, nie tylko wyrażają obawy i niepokoje konsumentów żywności, ale także współuczestniczą w kreowaniu nowoczesnego wymiaru tożsamości, którego istotnym elementem staje się współodczuwana „wspólnota smaku”, odwołująca się do produktów znanych od pokoleń, wytwarzanych według tradycyjnych metod i sprawdzonych jako racjonalne, zdrowe, a zarazem oryginalne składniki codziennej diety (Ludington i Booker 2019).

Konceptualizacja żywności jako elementu dziedzictwa kulturowego prowadzi nieuchronnie do „kulinaryzacji” sfery publicznej, w której różne podmioty uczestniczące – stowarzyszenia, grupy, komitety starają się definiować i wartościować poszczególne produkty spożywcze, wpisując je w praktyki tożsamościowe, ale także – odwołajmy się do Łukasza Molla – w praktyki grodzenia dóbr wspólnych (Moll 2015: 40–41). Żywność rozumiana jako materialny artefakt kultury może stanowić pretekst do

¹ ORCID 0000-0002-8494-1769

szukania więzi międzypokoleniowej, ale może również wzmacniać więzi rodzinne i tożsamość wyznaniową. W tym sensie kultura kulinarna służy jako język, którym wyraża się przynależność do określonej wspólnoty lub wykluczenie z niej, a także postawy narodowej dumy i ksenofobii (De-Soucey 2010: 449). Historycy Alexander Nützenadel i Frank Trentmann utrzymują, że konsumpcja żywności odgrywa kluczową rolę w budowaniu zarówno lokalnej, jak i narodowej tożsamości, a ponadto okazuje się istotna w przypadku zmian samoświadomości grup społecznych (Nützenadel i Trentmann 2008: 13). Pojęcie tradycyjnej żywności zazwyczaj odwołuje się do dziedzictwa kulturowego, dzielonego i przekazywanego (często drogą ustną) przez pokolenia jako zasób wiedzy, wśród mniej lub bardziej szerokiej grupy ludzi (rodzina, klan) na terytorium kraju lub regionu geograficznego, obejmującego kilka krajów. Zachowania ludzkie towarzyszące jedzeniu wyrażają także zdolności symbolicznego eksponowania społecznej tożsamości osób uczujących (Straczuk 2006: 156). Badacze kultur kulinarnych poszczególnych narodów wskazują na to, że owe kuchnie nie mogą stanowić zjawisk monolitycznych. Każda domniemana kuchnia narodowa zawiera różnice czasowe, regionalne, a także klasowe. Z kolei sposób jedzenia, podobnie jak sposób przetwarzania żywności dostarczają istotnych informacji nie tylko o społecznym statusie osoby, jej przynależności do określonej klasy czy środowiska, ale również o innych wyznacznikach społecznej tożsamości, niezależnych (w każdym razie nie bezpośrednio) od społecznej stratyfikacji, określanych natomiast przez takie wskaźniki, jak wiek czy płeć.

Pogłębiona refleksja nad praktykami żywieniowymi danej społeczności wywiera coraz większy wpływ na życie kulturalne i ekonomiczne, pozwalając zarazem na aktywne uczestnictwo w procesie rewitalizacji lokalnych środowisk. W ciągu ostatnich kilku dekad dbałość o dziedzictwo kulinarne, potrzeba jego dokumentowania, eksponowania i promocji stała się pretekstem do działań na poziomie międzynarodowym, krajowym, regionalnym i lokalnym. Pisząc o dziedzictwie kulturowym społeczeństw europejskich, John Tunbridge dostrzega w nim także naturalny potencjał konfliktogenny. Okazuje się to nieuchronne, kiedy spór o dziedzictwo staje się pretekstem do uzyskania korzyści ekonomicznych, traktowane jest jako zapis kulturowej kreatywności czy wreszcie uznawane za instrument kontroli politycznej (Tunbridge 2018: 50–51). Coraz bardziej gwałtowne

spory o „własność” pewnych produktów bądź potraw eksponują w pierwszej kolejności aspekt ekonomiczny – „opatentowanie” danego produktu w jednym kraju pozwala na uzyskanie preferencji na rynku żywnościowym, a także wpływa na bardziej skuteczne metody promocji produktów. Spór o tożsamość produktu żywnościowego nie ogranicza się zatem wyłącznie do aspektów ekonomicznych, ale także dotyka kwestii zachowania i obrony dziedzictwa kulturowego. Koncept kuchni narodowej staje się istotnym instrumentem w polityce tożsamościowej, sprzyjając kreacji homogenicznej kultury narodowej (Ashworth 2007: 54). Pojęcie gastronacjonalizmu, upowszechnione przez Michaelę DeSoucey, ma stosunkowo niedługą historię, aczkolwiek opisuje zjawiska, które znane są co najmniej od XIX wieku, kiedy kreacja „kuchni narodowej” stawała się jednym z kluczowych elementów polityki tożsamościowej (Civitello 2008: 321–323). Z perspektywy gastronacjonalistycznej potwierdzenie „własności produktu żywnościowego” stanowi jeden z istotnych aspektów tożsamości zbiorowej (DeSoucey 2010: 435).

Poszukiwanie kuchni tradycyjnej, odwołującej się do kulinarnych doświadczeń poprzednich pokoleń otwiera niezwykle perspektywy badawcze dla historyków, umożliwiając im partycypację w interdyscyplinarnym przedsięwzięciu, jakim staje się odtwarzanie kanonu kuchni tradycyjnej. Pierwsze i najbardziej oczywiste działanie rekonstrukcyjne koncentruje się na edycji zapomnianych książek kucharskich, a także na odkrywaniu innych źródeł historycznych, zawierających informacje o tematyce kulinarnej, znanych do tej pory niewielkiemu gronu specjalistów. W nowoczesnych edycjach, wzbogaconych komentarzami badacze przeszłości podejmują próby uwspółcześnienia kulinarnych doświadczeń minionych pokoleń. W polskich realiach założenia takie przyświecały realizacji projektu „*Monumenta Poloniae Culinaria*”, zmierzającego do przywrócenia pamięci o kuchni staropolskiej – oryginalnym stylu sztuki kulinarnej, który dominował na ziemiach polskich do końca XVIII wieku (Dumanowski 2010: 126–127).

Współczesne tendencje do uhistorycznienia sztuki kulinarnej ogrywiają coraz większą rolę w kształtowaniu nowoczesnej tożsamości w państwach Europy Środkowej i Wschodniej, stając się zarazem atrakcyjnym elementem oferty turystycznej krajów pozostających dotąd w cieniu najbardziej atrakcyjnych celów podróży na kontynencie. Mimo iż nadal

niewielki odsetek turystów decyduje się na podróż motywowaną potrzebą poznawania nowych smaków, to jednak gastronomia zyskuje na znaczeniu w globalnym doświadczeniu turystycznym (Richards 2002: 7–8; Wieczorkiewicz 2008). We współczesnym świecie turystyka kulinarna odgrywa coraz większą rolę jako odmiana turystyki kulturowej, stanowiącej atrakcyjną ofertę dla osób, którzy w podróży poszukują autentyzmu i oryginalności smaku produktów lokalnych. Termin *culinary tourism*, przypisywany amerykańskiej antropolożce Lucy Long, obejmuje działania zmierzające do uatrakcyjnienia oferty turystycznej, która ma służyć poznaniu kultury innych narodów poprzez degustację żywności i napojów (Long 2004). Wartość doświadczenia kulinarnego turysty pozostaje ściśle związana z autentycznością żywności spożywanej w miejscu jej wytwarzania (Wieczorkiewicz 2008). Michael Hall i Richard Mitchell definiują turystykę gastronomiczną poprzez możliwość odwiedzenia przez turystów producentów żywności, udziału w targach i festiwalach żywności, a także degustacji lokalnych produktów (przy czym żywność staje się pierwszoplanowym motywem wyjazdu turystycznego) (Hall i Mitchell 2006: 137–147; Wood i Munoz 2007: 242–255; Hryciuk 2018: 149–173).

Jeśli istotą turystyki kulinarnej jest dostrzeganie różnic kulturowych poprzez poznawanie smaków lokalnych potraw i przysmaków, to genezy takich podróży można doszukiwać się już w czasach nowożytnych, kiedy podróżnicy zaczęli zauważać i opisywać odmienność lokalnych tradycji kulinarnych w zestawieniu z kulturą rodzimą. Współczesna turystyka kulinarna przybiera zróżnicowane formy czy to turystyki gastronomicznej, której celem jest dotarcie do miejsc oferujących unikalną i poszukiwaną żywność, czy też turystyki kuchni narodowej bądź enoturystyki rozumianej jako podróże do regionów winiarskich, połączonych z poznaniem tajników produkcji trunków i degustacją lokalnych szczepów (Stasiak 2015: 114–115).

Kuchnia narodowa o cechach wyróżniających ją spośród innych stała się we współczesnym świecie jedną z najważniejszych strategii rozwoju przemysłu turystycznego, nawet jeśli stanowi przykład wskrzeszenia czy też rewitalizacji tradycji (Warde 1997: 38; Kocój 2016: 204). Strategie promocji turystycznej krajów europejskich stosunkowo rzadko umieszczają ofertę kulinarną stąd szczególnie interesującym może wydawać się przykład Serbii – kraju o stosunkowo niewielkiej atrakcyjności turystycznej,

zwłaszcza na tle bałkańskich sąsiadów, dysponującego natomiast pokazowym, jak na realia Europy Południowo-Wschodniej, arealem ziemi uprawnej, a także wielopokoleniowymi tradycjami domowej produkcji żywności.

Współczesną kuchnię serbską można postrzegać zarówno poprzez jej lokalną różnorodność wynikającą z różnic klimatycznych bądź z jakości obszarów uprawnych, ale też poprzez uwarunkowania regionalne, które każą ujmować serbskie dziedzictwo kulinarne przede wszystkim jako część tradycji osmańsko-bałkańskiej. Gdyby pokusić się o próbę definicji kuchni bałkańskiej w XIX wieku, należałoby odnieść ją zarówno do lokalnej kuchni chłopskiej, która do dzisiaj pozostaje fundamentem lokalnych kuchni narodowych, jak i do osmańskiej kuchni dworskiej, która w XIX wieku stanowiła punkt odniesienia dla kształtowania własnej synkretycznej kultury kulinarnej. Poszukiwanie przez mieszkańców Bałkanów wzorców kuchni wykwintnej, odświeżonej w sposób nieuchronny prowadziło do importu wzorców osmańskich, choć na zachodnich i północnych krańcach Półwyspu Bałkańskiego równie atrakcyjne wydawały się inspiracje włoskie czy austriackie. To właśnie północna część regionu bałkańskiego kojarzona z dzisiejszym terytorium Serbii w opinii Kevina Kenjara stanowi doskonały przykład adaptacji potraw jednoznacznie wywodzących się z kręgu osmańskiego (*dolma*, *ražnjići*² czy faszerowana papryka) i dostosowania ich do lokalnych upodobań smakowych (Kenjar 2007)³.

Tradycyjne serbskie zamiłowanie do jedzenia i celebrowanie wspólnych posiłków nakładało się na przyswajane selektywnie wzorce europejskie. O ile dziewiętnastowieczna kuchnia dworska w południowej części regionu bałkańskiego pozostawała pod wpływem włoskim, o tyle w Serbii większą rolę odgrywały wpływy kuchni niemieckiej i węgierskiej. Na terenach przygranicznych, takich jak południowo-zachodnia Serbia czy miejskie centra Wojwodiny i samego Belgradu, sztuka kulinarna stanowiła unikalną syntezę wpływów lokalnych, orientalnych, środkowoeuropejskich, niemieckich, a nawet włoskich, które przenikały do tego regionu już od XVIII wieku. Świadectwem tego oddziaływania pozostaje jedna z pierwszych książek kucharskich – wydany w roku 1878 *Veliki srpski*

² *Ražnjići* – serbskie szaszłyki z mięsa wieprzowego, rzadziej z cielęciny lub jagnięciny.

³ Za promotora germanizacji kuchni bałkańskiej Traian Stoianovich uznaje dwór serbskiego księcia Aleksandra Karađorđevicia, który jadał typowe potrawy niemieckie na wiedeńskiej porcelanie, w otoczeniu niemieckich mebli (Stojanovich 1971: 253).

kuvar Katariny Popović-Midžiny, zawierający zbiór przepisów różnego pochodzenia, w większości wywodzących się z kultury niemieckiej (Popović-Midžina 1878).

Jeśli pojęcie kuchni serbskiej od XIX wieku rozumiano zazwyczaj jako efekt zróżnicowanych wpływów kulturowych, typowych dla kuchni pogranicza, niezwykle trudnym zadaniem stało się poszukiwanie w obrębie owej eklektycznej tradycji kulinarnej tego, co można uznać za autentycznie serbskie i wpisać do kanonu kuchni narodowej. Niektórym potrawom nadal obecnym na współczesnych stołach można przypisać metrykę sięgającą kilkuset lat wstecz, ale są wśród nich także przepisy spotykane w serbskich klasztorach prawosławnych o rodowodzie sięgającym wczesnego Średniowiecza (Огњевих, Ђорђевић 2014: 28). Z takiej perspektywy śladów serbskiej autentyczności współcześni historycy doszukują się w kuchni klasztornej lub przedosmańskiej kuchni dworskiej. Tę ostatnią, ukształtowaną między XII a XIV wiekiem, w okresie rządów dynastii Nemanjiciów, zasadnie byłoby definiować pojęciem bizantyjsko-serbskiej. Bizancjum jako ówczesne centrum cywilizacyjne oddziaływało na ziemie serbskie dzięki małżeństwom serbskich władców, a w konsekwencji na ziemie średniowiecznej Serbii przenikały bizantyjskie wzorce życia dworskiego. Dotyczyło to także zachowania przy stole i zestawu potraw, które trafiały na królewski stół (Радојичић 2012: 89).

W kulturze średniowiecznej szczególne znaczenie odgrywała wspólnota stołu. Posiłek wyrażał poczucie wspólnoty osób o zbliżonym statusie społecznym, a jednocześnie stanowił ucieleśnienie idealnego wyobrażenia danej grupy, odzwierciedlając reprezentowane przez nią wartości, pojęcia godności i honoru. Spożywanie posiłku podlegało, jak pisze Lothar Kolmer, regułom niezmienności (Kolmer 2009: 21–28). Średniowieczne biesiady cechowe odbywały się zawsze w ten sam dzień roku, według ściśle określonych zasad: po nabożeństwie biesiadnicy wkraczali do pomieszczenia, w którym zajmowali z góry ustalone miejsca, zgodnie z rangą i funkcją, a prologiem do uczty stawały się przemowy wygłaszane w określonej kolejności. Spożywany razem posiłek nie tylko wzmacniał rangę życia wspólnotowego i określał poczucie przynależności do grupy (a także odrzucenia poprzez nieuczestniczenie), ale stanowił także potwierdzenie zawartego pokoju i sojuszu. Rytualizacja uczty średniowiecznej wiązała się ściśle z ówczesną symboliką, jak również z poczuciem przynależności do

określonej warstwy społecznej czy też grupy zawodowej (cechu) (Поповић i in. 2011: 108–110).

Ewolucja serbskiej historiografii, zauważalna w początkach XXI wieku przyniosła wzrost zainteresowania badaniami wykraczającymi poza paradygmat historii politycznej na rzecz historii społecznej czy też historii życia codziennego w minionych epokach. Jedną z najciekawszych inicjatyw powstałych w środowisku belgradzkich historyków i historyków sztuki stanowił projekt „Ożywić przeszłość – serbska gastronomia średniowieczna” (*Živeti prošlost – srpska srednjovekovna gastronomija*), realizowany od roku 2010 przez ośrodek Artis Centar, kierowany przez Tamarę Ognjević (Živeti 2012)⁴. Inspiracją do badań kultury biesiadnej w epoce Średniowiecza była fascynacja motywami kulinarnymi pojawiającymi się często na średniowiecznych freskach, które przetrwały do dziś w serbskich cerkwiach, a także odkryciami archeologicznymi na terytorium dzisiejszej Serbii (Ognjević 2017). Konfrontacja źródeł ikonograficznych z artefaktami pochodzącymi z wykopalisk prowadzonych w Raszce umożliwiła próbę rekonstrukcji scenariusza uczyty, a także niektórych składników ówczesnego jadłospisu – w tym *sumješicy* – chleba, który jedzono u sчыłku XIII wieku na dworze Milutina Nemanjicia, oraz *rožadny* – kremu karmelowego o bizantyjskim rodowodzie⁵. Interesującym aspektem edukacyjnym projektu jest określenie, jakie składniki mogły się znajdować na średniowiecznym stole serbskim, a jakich tam być nie mogło. Współczesnym mieszkańcom Serbii trudno uwierzyć, że w ich tradycyjnej kuchni nie było fasoli, ziemniaków ani nawet sałaty, zaś na stołach pojawiały się rośliny dziś rzadko stosowane. W okresie Średniowiecza podstawowym rodzajem

⁴ Powstałe w roku 2009 w Belgradzie Centrum Historii, Teorii i Zarządzania Sztuką Artis (w tekście określane jako Artis Centar) określa się jako niezależna, pozarządowa organizacja naukowo-edukacyjna, działająca w systemie non-profit. Celem jej działalności jest ochrona, promocja i badanie serbskiego dziedzictwa kulturowego. Zakres działań Artis Centar obejmuje wykłady, warsztaty, seminaria, konferencje, a także wyjazdy terenowe. W artykule zostały wykorzystane teksty zamieszczone na stronie internetowej organizacji (www.artiscenter.com), a także wywiad udzielony autorowi niniejszego tekstu przez Tamarę Ognjević w sierpniu 2017 roku.

⁵ Region Raszka w południowo-zachodniej Serbii stanowił centrum polityczno-religijne pierwszego państwa serbskiego. Zachowane do dnia dzisiejszego fortyfikacje, klasztor i nekropolie stały się powodem wpisania w roku 2010 zespołów Stari Ras i Sopoćani na listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego.

mięsa w menu pozostawała jagnięcina, a nie wieprzowina, dominująca we współczesnych potrawach kuchni serbskiej.

Jedną z najciekawszych inspiracji dla podjęcia badań nad kulinarnymi tradycjami Serbii stało się często spotykane w tradycji serbskiej podanie o złotych widelcach, które miały być używane na dworze wielkiego żupana Serbii, Stefana Nemanji już w latach osiemdziesiątych XII wieku. Celem badań miała być krytyczna analiza źródeł, które mogły dać odpowiedź na pytanie, czy możliwe jest, aby w dwunastowiecznej Serbii posługiwano się widelcami, znacznie wcześniej niż w innych krajach europejskich. Legenda o przyjęciu cesarza Fryderyka Barbarossy przez Stefana Nemanję w Niszu, podczas którego niemieccy goście jedli rękami, a Serbowie używali do tego celu złotych widelców, nie znajduje potwierdzenia w źródłach pisanych (Oгњeвић 2016a: 221–238). Motyw widelców pojawiający się na freskach w Studenicy i w Sopoćani (prawdopodobnie domalowywany dopiero w XVI wieku, w czasach niewoli osmańskiej) miał umacniać ducha narodowego wśród Serbów. Można przypuszczać, że przekaz o złotych widelcach pojawił w czasach nowożytnych i stanowił doskonały pretekst do ukazywania kulturowej wyższości Serbów nad Niemcami⁶. Badania archeologiczne na obszarach Serbii notowały obecność widelców znacznie później niż zakładano, a i w tym przypadku odnajdowano jedynie proste konstrukcje dwuzębne – służące nie tyle do spożywania głównego posiłku, ile jako utensylia przeznaczone do spożywania słodczy. Złote widelce, które stały się w tym przypadku metaforą cywilizacyjnej wyższości oraz narodowej wyjątkowości i wyrafinowania dzięki badaniom archeologiczno-etnograficznym pozwalają w sposób jednoznaczny rozpoznać przekaz jako powstałą kilkaset lat później falsyfikację.

Kontynuacja badań nad dziedzictwem kulinarnym jako jednym z kluczowych elementów dziedzictwa niematerialnego Serbii skłoniły zespół Artis Centar do opracowania metodologii badań łączącej różne dziedziny nauki: historię, historię sztuki, archeobotanikę, etnologię, technologię żywienia, historię literatury, a także medycynę (Ognjević 2017). W toku realizacji projektu „Živeti prošlost” zastosowano po raz pierwszy pojęcie

⁶ W opinii Melitty Adamson widelce używane do spożywania obiadu, a nie tylko dań słodkich na kontynencie europejskim pojawiły się w XIV wieku we Włoszech, co autorka kojarzy z wyrafinowaniem kuchni włoskiej, ale także ze specyfiką spożywania makaronu; pod koniec stulecia widelce we Włoszech miały być powszechnie wykorzystywane w lokalnych tawernach (Adamson 2004: 124).

gastroheritologii (heritologii gastronomicznej) – pojęcie kluczowe w działalności Artis Centar. Termin ten został użyty, by zdefiniować syntetyczne powiązanie różnych metod naukowych wykorzystywanych w procesie badania historii jedzenia, a także kultury żywienia w przeszłości, w sytuacji kiedy badania z perspektywy jednej dyscypliny naukowej – archeologii czy antropologii okazały się niewystarczające (Ognjević 2017). Tamara Ognjević nadaje pojęciu gastroheritologii wymiar uniwersalny, podkreślając, że nie służy ono wyłącznie badaniu kultury i tradycji serbskiej, ale stanowi próbę stworzenia uniwersalnej metody badawczej, możliwej do zastosowania w jakimkolwiek innym kraju. W czerwcu 2014 roku na III Kongresie Dziedzictwa Gastronomicznego organizowanym przez UNESCO w Barcelonie gastroheritologia została uznana na scenie międzynarodowej za metodę badawczą w przestrzeni studiów kulinarnych określanych w literaturze anglojęzycznej mianem *food studies*. Formą publicznej prezentacji dokonań ośrodka Artis Centar stała się zorganizowana w roku 2014 w Galerii Serbskiej Akademii Nauk i Sztuk w Belgradzie wystawa *Gozba*, poświęcona średniowiecznej gastronomii serbskiej (Oгњeвић, Ћорђевић 2014).

Istotnym atutem badań gastroheritologicznych była zakładana od początku ich stosowalność. W roku 2013 Artis Centar rozpoczęło realizację projektu „Smakoszowskie opowieści Serbii” (*Gurmanske priče Srbije*, dalej GpS), którego celem stała się rekonstrukcja tradycji kulinarnych, osadzonych w autentycznym krajobrazie kulturowym, co zakładało przygotowanie i spożywanie potraw w znanych restauracjach, ale także w klasztorach, muzeach i innych miejscach związanych z serbskim dziedzictwem kulturowym (Artisova 2018).

Rozwój turystyki kulinarnej od kilkunastu lat stanowi jeden z istotnych elementów w promocji kraju przez władze Republiki Serbii. W literaturze serbskiej pojęcie gastroturystyki obejmuje cztery formy ruchu turystycznego: turystykę kulinarną, gastronomiczną, degustacyjną i żywnościową (Kalenjuk i in. 2015: 28). W roku 2009 zespół kierowany przez Dejana Zagoraca, pod patronatem ministerstwa kultury przeprowadził badania terenowe, które miały na celu rozpoznanie stanu serbskiej kultury gastronomicznej w warunkach globalizacji, postrzeganej często poprzez pryzmat unifikacji i standaryzacji upodobań żywieniowych, a także eliminacji tradycyjnych form żywienia oraz technik uprawy i hodowli.

Praktycznym efektem badań zespołu Zagoraca stało się opracowanie katalogu przepisów charakterystycznych dla poszczególnych regionów kraju wraz z rejestrem „autochtonicznych” odmian owoców i warzyw. Opublikowana w 2010 roku na podstawie badań broszura *Gastronomiczna mapa Srbije* (Gastronomiczna mapa Serbii), wydana przez Instytut Badań Rozwoju Kulturowego Republiki Serbii, która formułowała wytyczne dla tworzenia kulinarnych szlaków turystycznych, ale zarazem miała służyć celom marketingowym, określając potencjał lokalnych społeczności (Bogusławska 2010: 252; Загорац и in. 2010). Trzy lata później, z inicjatywy Związku Miast i Gmin Serbii, ukazał się *Gastronomski vodić kroz gradove i opštine Srbije* (Przewodnik gastronomiczny miast i gmin Serbii) w opracowaniu Dejana Zagoraca i Slobodana Marjanovicia, stanowiący połączenie przewodnika z klasyczną książką kucharską (Zagorac i Marjanović 2013).

Promocja lokalnej żywności we współczesnej Serbii odbywa się zazwyczaj w scenerii festiwalu kulinarnych, stanowiących formę celebracji wytwarzanego w sposób tradycyjny produktu o „niepowtarzalnym” smaku i cieszących się ogromnym zainteresowaniem zarówno miejscowej ludności, jak też turystów (Durydiwka 2013: 24). Przedsięwzięcia takie wpisują się w działalność instytucji działających na poziomie lokalnym (urzędów gmin i miast, stowarzyszeń, skansenów, restauracji). Są doskonałą okazją do wypromowania nie tylko określonego produktu, ale także miejsca, gdzie jest on szczególnie popularny czy też instytucji, która go reklamuje (np. skansenu). Niemal każdy region Europy, zabiegając o turystów, organizuje kulinarne święta, które przyjmują charakter dużych imprez plenerowych. Program takich imprez obejmuje nie tylko degustacje potraw, ale także konkursy gotowania, warsztaty kulinarne pod okiem znanych mistrzów kuchni, występy zespołów folklorystycznych, a na straganach można kupić przetwory i produkty lokalnych gospodarstw itp. (Światała-Trybek 2014: 39).

[Na następnych stronach]

Fotografie z wystawy *Gozba* zorganizowanej przez Artis Centar w Galerii Serbskiej Akademii Nauk i Sztuk w Belgradzie w 2014 roku
(fot. Magdalena Bogusławska):





Serbskie festiwale kulinarne z uwagi na ich specyfikę Ivan Kovačević sygnuje pojęciem „tradycjad” (serb. *tradicijada*). Okres dynamicznego rozwoju tradycjad przypada na pierwszą dekadę XXI wieku. Troska o urozmaicenie oferty turystycznej powodowała, że poszczególne miejscowości, organizowały własne imprezy, w ramach których miały możliwość eksponowania własnej tożsamości i specyfiki kulturowej⁷. Organizacja tradycjad związana jest z cyklem wegetacyjnym (np. winobranie), ale także z kalendarzem imprez turystycznych (Duvnjak i Vrakela 2014: 215–217). Imprezy tego typu są organizowane spontanicznie, na poziomie lokalnym, zazwyczaj bez udziału organów państwowych – z reguły włączane w większe przedsięwzięcia turystyczne służące afirmacji lokalności (tradycyjne formy gospodarki, produkcji i przetwórstwa). Ivan Kovačević uznaje element rywalizacji za najbardziej konstruktywny czynnik organizujący tradycjadę, kojarząc taką zależność ze specyfiką gospodarki rynkowej (Kovačević 2008: 121–122). Ekonomiczny cel imprezy (reklama i sprzedaż towarów) przesądza o selektywnym podejściu do przeszłości kulinarnej.

Przygotowując program festiwali, sięga się do zakorzenionych w lokalnej kulturze praktyk gastronomicznych, ale także do zapomnianych już tradycji, które poddawane są rewitalizacji. Inicjatorami takich działań są z reguły lokalni producenci żywności, stowarzyszenia (np. myśliwskie czy organizacje kobiece), a także historycy-amatorzy, którzy dysponują wiedzą na temat miejscowych tradycji. Tradycjady stanowią nadal formę spontanicznej „ludowej” interpretacji dziedzictwa kulturowego, a w owej rewitalizacji zapomnianych praktyk kulinarnych do niedawna nie brali udziału eksperci z instytucji specjalizujących się w badaniu przeszłości. Promocja produktów lokalnych, a także nadawanie określonym produktom „tożsamości bałkańskiej” okazało się jednym z ciekawszych wyzwań, przed którym stanęli badacze związani z Artis Centar. Organizowane corocznie we wsi Mrčajevci w okręgu morawickim „święto kapusty” (*kupusijada*) stało się pretekstem do dyskusji o lokalnej specyfice kiszzonej kapusty (*kiseli kupus*) jako produktu przygotowywanego w oryginalny sposób na całym obszarze Półwyspu Bałkańskiego. Kapusta zakwaszana w całych główkach

⁷ Narodowa Strategia Rozwoju Turystyki Republiki Serbii opracowana w 2005 roku zakładała rozwój festiwali kulinarnych jako najważniejszego produktu turystycznego kraju (Vujčić i in. 2012: 353–354).

w beczkach stanowi w opinii Tamary Ognjević „integralną część wszystkich bałkańskich kuchni narodowych“, a zarazem sposób jej przygotowania znacząco odbiega od praktyki kiszenia kapusty drobno posiekanej lub startej, charakterystycznej dla krajów Europy Środkowej i Wschodniej (Vučković 2020). Forma kiszenia kapusty stosowana na Bałkanach umożliwia także wykorzystanie finalnego produktu w znacznie większym zakresie – nie tylko jako składnika zup czy sałatek, ale także do ciast i dań mięsnych, obecnych zarówno w jadłospisie codziennym, jak również świątecznym.

W początkowej fazie rozwoju serbskiej turystyki gastronomicznej większość serbskich biur podróży, ze względu na brak specjalistycznej wiedzy, skupiła się na turystyce recepcyjnej, traktując *kajmak*, *ajwar* i śliwowicę jako fundament serbskiej gastronomii. Na prośbę biur podróży niektóre lokalne restauracje przygotowywały i podawały menu, które miało stanowić wizytówkę tak zwanej „kuchni narodowej” (Ognjević 2016b: 399). W tym czasie uwidoczniła się poważna różnica zdań między biurami turystycznymi a nielicznymi ekspertami w zakresie dziedzictwa gastronomicznego, odzwierciedlająca lukę między przedsiębiorczością a nauką, zyskiem i dziedzictwem. Ośrodek Artis realizował projekt „Gurmanske priče Srbije” przez trzy lata we współpracy z biurem podróży Turorama w Belgradzie (Ognjević 2016b, 398). Eksperti Artis Centar występowali również jako konsultanci biura podróży Fog Travel Club w zakresie topografii kulinarnej Serbii – tworzenia mapy obiektów, które miały być włączone do oferty turystycznej. Doświadczenia zdobyte podczas przygotowywania i realizacji projektu GpS, ze szczególnym naciskiem na rekonstrukcję krajobrazu kulturowego, pozwoliły na podjęcie współpracy między sektorem turystycznym a środowiskiem badaczy zajmujących się dziedzictwem kulturowym.

„Smakoszowskie opowieści Serbii” stanowiły próbę stworzenia oryginalnego programu turystyki gastronomicznej, odwołującego się do wiedzy ekspertów i prowadzonych przez nich badań naukowych. Sześciodniowe warsztaty kulinarne, organizowane w Belgradzie i w Raszce stanowiły praktyczny efekt badań nad dziedzictwem kulinarnym Serbii od czasów bizantyjskich do współczesności. Rekonstrukcja historycznych uczt stała się możliwa dzięki współpracy ze szkołą gastronomiczną Il Primo w Belgradzie oraz wyjazdom studyjnym, w ramach których dziedzictwo

kulinarne poddawano analizie z perspektywy historii i historii sztuki (Ognjević 2016b: 398). Badania terenowe poprzedzające realizację projektu GpS sugerowały najbardziej bezpośrednią zależność gastronomii od krajobrazu kulturowego jako autentycznego kontekstu, w którym odbywa się konkretna praktyka gastronomiczna. Oprócz aspektu kulinarnego program ten obejmował wizyty w wybranych placówkach muzealnych, na stanowiskach archeologicznych i w zespołach zabytkowych, które wybrano jako emblematyczne dla zrozumienia tradycji kulinarnych Serbii⁸, oraz w obiektach kojarzonych z turystyką kreatywną (warsztat garncarski we wsi Zlakusa). Degustacje produktów tradycyjnych organizowano w prestiżowych restauracjach i cukierniach, takich jak Čakmara w Raszce, Vremeplov (Wehikuł Czasu) w Nowym Sadzie, a także cukiernia Hotelu Moskwa w Belgradzie. Dopełnieniem programu było także przygotowanie rekonstrukcji gastronomicznych we wnętrzach dostosowanych do epoki, na której koncentrowała się degustacja – taką rolę mógł odgrywać średniowieczny klasztor, tradycyjny dom muzułmański czy też restauracja w centrum Belgradu (Ognjević 2016b: 398).

Projekt realizowany przez zespół Tamary Ognjević, przy wsparciu ministerstwa kultury i Międzynarodowej Rady Muzeów, zmierza do odtworzenia realiów życia codziennego w średniowiecznej Serbii, koncentrując się na kulturze dworskiej. Rekonstrukcja średniowiecznej sztuki biesiadowania obejmuje zarówno badania wystroju sal jadalnych, kuchennej infrastruktury, jak również doboru potraw i wpływów osmańsko-weneckich na kuchnię serbską (Archantis). Część takich warsztatów odbywa się w muzeach, ale także na stanowiskach archeologicznych i w szkołach gastronomicznych, które stwarzają odpowiednie warunki dla takich dokładnych rekonstrukcji. W fazie eksperymentalnej z zasady uczestniczą członkowie zespołu oraz studenci archeologii, etnologii, a także uczniowie szkół gastronomicznych (Ognjević 2017). Jeden z takich warsztatów eksperymentalnych stanowił część programu obrad Międzynarodowego Komitetu Muzeów Regionalnych, który odbył się w roku 2012 w Belgradzie z udziałem przedstawicieli muzeów regionalnych z całego świata.

⁸ Na liście obiektów związanych z tradycjami kulinarnymi Serbii znalazło się Muzeum Etnograficzne w Belgradzie, a także Muzeum Gugelhupfów w Sremskich Karłowicach, Muzeum Chleba Jeremija w Pećinci, skansen Staro selo w Sirogojnie, twierdza Maglič, klasztor Studenica i Gradac (Ognjević 2016b: 400).

Jesienią 2015 roku w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa Kulturowego zorganizowano w belgradzkim Muzeum Etnograficznym konferencję poświęconą historii cukiernictwa. Wykład o słodkiej przeszłości Belgradu (*Slatka prošlost Beograda*) stał się inspiracją do współpracy belgradzkich badaczy dziedzictwa kulinarnego z Cukiernią Bosiljčić (Bombondžija Bosiljčić), najstarszą działającą cukiernią w Belgradzie, w ramach kolejnego projektu Artis Centar noszącego tytuł „Cukiernia” (*Poslastičarnica*) (Poslastičarnica 2018). Wykłady na temat historii serbskiego cukiernictwa połączone z eksperymentalnymi rekonstrukcjami i kiermaszami tradycyjnych wypieków otworzyły nowe perspektywy współpracy nie tylko z sektorem turystycznym, ale także z cukierniami w Belgradzie, Nowym Sadzie i Kruševacu, placówkami muzealnymi i lokalnymi stowarzyszeniami. Z kolei organizowane od 2018 roku w popularnych restauracjach Belgradu spotkania dla młodych pracowników branży turystycznej i kucharzy stanowią interesujący aspekt projektu „Zasmakuj w Serbii” (*Okusi Srbiju*).

Programy takie jak „Smakoszowskie opowieści Serbii” czy „Cukiernia” stanowią przykład przedsięwzięcia wymagającego współpracy naukowców, przedstawicieli lokalnych społeczności, kucharzy, rzemieślników, artystów i wyspecjalizowanych przewodników turystycznych. Ich praktyczna realizacja staje się jednak zbyt kosztownym przedsięwzięciem dla lokalnych agencji turystycznych, gdyż koncepcja podróży kulinarnych z założenia jest przeznaczona dla niewielkich grup turystów i pozostaje zależna od pory roku, ponieważ koncentrują się one na sezonowych produktach rolnych, wymagają zaangażowania ekspertów oraz znaczących inwestycji w promocję takich przedsięwzięć. Zanim pojawiły się możliwości promocji serbskiej kultury kulinarnej, realizowane w ramach projektów Artis Centar, większość agencji turystycznych w Serbii preferowało najprostsze rozwiązania, ograniczając współpracę do kilku wybranych winiarni i restauracji. Kontynuacja projektów gastroheritologicznych uzależniona jest w znacznym stopniu od działań edukacyjnych, których celem jest uświadomienie młodym ludziom potencjału turystyki kulinarnej. Organizowane od 2018 roku w popularnych restauracjach Belgradu spotkania dla młodych pracowników branży turystycznej i kucharzy stanowią interesujący aspekt projektu *Zasmakuj w Serbii* (*Okusi Srbiju*), łączącego wykłady z dziejów cukiernictwa, warsztaty i degustacje dla osób, od których w najbliższej przyszłości będzie zależało kształtowanie oferty turystycznej Serbii.

* * *

Przyjęcie w roku 2003 konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości stanowiło istotny impuls dla redefinicji pojęcia dziedzictwa, ale także do wprowadzania nowych instrumentów jego ochrony. Działalność w zakresie ochrony dziedzictwa skupia uwagę nie tylko instytucji państwowych, ale wymaga także coraz większej partycypacji społecznej. Staje się to szczególnie istotne w sytuacji, kiedy wzrasta znaczenie marginalizowanych dotąd aspektów życia społecznego (takich jak kultura kulinarna) w procesie kształtowania nowoczesnych wyznaczników tożsamości (Akagawa 2019: 200). Nie dotyczy to wyłącznie adaptacji kuchni obcych do lokalnych warunków, ale także kreacji i sprzedaży własnej kuchni narodowej. Jak pisze Justyna Straczuk, kuchnia posiada istotne właściwości konsolidujące w kształtowaniu tożsamości narodowej, niezależnie od tego, czy jest wynikiem zabiegów ideologicznych, czy też wynika z autentycznych preferencji żywieniowych (Straczuk 2006: 163). W praktyce dążenia do (od)budowy kuchni tradycyjnej, naznaczonej atrybutem autentyczności niejednokrotnie przegrywają z koniecznością dostosowania się do potrzeb konsumenckich współczesnego społeczeństwa. Współczesne procesy formowania i redefinicji kuchni narodowych niekoniecznie łączą się z uwarunkowaniami ideologicznymi, zaś czynnikami, które odgrywają coraz większą rolę, stają się komercjalizacja i globalizacja.

Spoglądając na projekt gastroheritologiczny, realizowany przez Artis Centar z perspektywy przemian kulturowych, dokonujących się we współczesnej Serbii warto zauważyć, iż wpisuje się on w szeroki kontekst zabiegu retradycjonalizacji współczesnej tożsamości serbskiej, polegającego niejednokrotnie na mediewalizacji. Dragana Radojčić uznaje rozwój restauracji oferujących kuchnię serbską za przejaw zjawiska retradycjonalizacji, charakterystycznego dla współczesnego społeczeństwa (Радойичић 2012: 105). Retradykonalizacja rozumiana jako wprowadzanie do współczesności tego, co przynależy do tradycji, skłania do poszukiwań w obrębie średniowiecznego „złotego wieku” państwowości serbskiej, ale także do afirmacji tradycji średniowiecznych, zepchniętych na margines w okresie socjalistycznej Jugosławii i zagrożonych dynamicznymi procesami

globalizacyjnymi (Bogusławska 2020: 27–28; Gil 2005: 250–251). W badaniach Artis Centar serbskie tradycje kulinarne stają się częścią bałkańskiego dziedzictwa kulturowego, przedosmańskiego i przedjugosłowiańskiego. Ludność chłopska, która w XIX wieku inicjowała powstania narodowe i doprowadziła do powstania suwerennego państwa serbskiego, staje się w tym przypadku także depozytariuszem unikalnej wiedzy związanej z produkcją i przetwórstwem żywności. Dzięki rolnictwu produkującemu na własne potrzeby w regionach górskich, przypomnieniu dawnych technik gotowania oraz produkcji naczyń kuchennych, dzięki trwałości religijnych i etnicznych wierzeń związanych z żywnością, a także za sprawą szeregu uwarunkowań etnologicznych i antropologicznych, potencjał dziedzictwa gastronomicznego Serbii zachował swoją różnorodność i kompleksowość, otwierając przed specjalistami z ośrodka Artis Centar wyjątkowe perspektywy badawcze.

Omawiając perspektywy rozwoju turystyki międzynarodowej, Tamara Kliček uznaje ją za fundament „rewitalizacji państwa serbskiego”, która staje się szansą rozwoju dla najuboższych i sukcesywnie wyludniających się obszarów państwa. Promocja turystyki otwierającej szanse na zrównoważony rozwój regionalny kraju, napotyka szereg „naturalnych” ograniczeń. Serbia nie dysponuje wybrzeżem morskim, jak Chorwacja czy Czarnogóra, posiada też stosunkowo niewiele atrakcyjnych obiektów, które mogłyby stać się impulsem dla ożywienia masowego ruchu turystycznego. Turystyka kulinarna nie realizuje, co prawda, postulatu masowości, ale pozwala na aktywizację obszarów marginalizowanych, a jednocześnie sprzyja zachowaniu starych zwyczajów i tradycji. Tamara Kliček dostrzega potencjał rozwojowy turystyki na obszarach wiejskich w możliwościach wykorzystania „dziedzictwa gastronomicznego wsi i autochtonicznego doświadczenia kulinarnego poszczególnych grup etnicznych” (Kliček 2008: 45). Przestrzeń praktyk kulinarnych oraz związany z nimi dyskurs – jako obszary codzienności silnie osadzone w sieci uwarunkowań ekonomicznych, a także sfera działania złożonych polityk pamięci, idei, stylów życia, kulturowych znaczeń i wyobrażeń – stają się w tym kontekście doskonałym kanałem artykulacji serbskiej autodefinicji kulturowej. Jest ona zarazem gwarantem trwałości i ciągłości tradycji, polem ożywionej dyskusji o strategiach modernizacji serbskiego społeczeństwa, jak również źródłem oferty (jednej z niewielu mogących budzić zainteresowanie), skierowanej

do Unii Europejskiej przez peryferyjne i pogrążone w kryzysie państwo kandydujące.

Bibliografia

- Adamson, M. W. (2004). *Food in Medieval Times*. Westport & London: Greenwood Press.
- Akagawa, N. (2019). National identity, culinary heritage and UNESCO: Japanese *washoku*. W: Akagawa, N., Smith, L. (red.), *Safeguarding Intangible Heritage. Practices and Politics*. London & New York: Routledge, 200–217.
- Archantis. *Živeti prošlost – Srpska srednjovekovna gozba*, <http://archanthis.org/zi-veti-proslost-srpska-srednjovekovna-gozba/> [19 IV 2021].
- Artisova jelka ili o godini za nama* (2018). <https://www.artiscenter.com/?p=5649> [19 IV 2021].
- Ashworth, G., Graham, B., Turnbridge, J. (2007). *Pluralising Pasts. Heritage, Identity and Place in Multicultural Societies*. London: Pluto Press.
- Bogusławska, M. (2010). Tito od kuchni. Popularne (re)konstrukcje obrazu komunistycznej Jugosławii. W: Bogusławska, M., Grębecka, Z. (red.), *Popkominizm. Doświadczenie komunizmu a kultura popularna*. Kraków: Wydawnictwo Libron, 251–270.
- Bogusławska, M. (2020). Wędrująca idea awangardy. Centrum Dekontaminacji Kulturowej i serbska kultura oporu. *Poznańskie Studia Slawistyczne* 18, 23–36.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* 75 (3), 432–455.
- Dumanowski, J. (2010), Monumenta Poloniae Culinaria. Edycja staropolskich książek kucharskich i program badań nad gastronomią historyczną. W: Stolična, R., Drózd, A. (red.), *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Cieszyn – Katowice – Brno: Uniwersytet Śląski w Katowicach, 119–132.
- Durydiwka, M. (2013). Turystyka kulinarna: nowy (?) trend w turystyce kulturowej. *Prace i Studia Geograficzne* 52, 18.
- Duvnjak, N., Vrakela, J., Mladenović, M., Petrović, N. (2014). Gastronomical manifestations in the tourism of South-Eastern Serbia. *Researches Reviews of the Department of Geography, Tourism and Hotel Management* 43 (2), 215–217.
- Gil, D. (2005). *Prawosławie, Historia, Naród. Miejsce kultury duchowej w serbskiej tradycji i współczesności*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

- Grasseni, C. (2005). Slow Food, Fast Genes: Timescapes of Authenticity and Innovation in the Anthropology of Food. *Cambridge Anthropology* 25 (2), 79–94.
- Hall, M., Mitchell, R. (2006). Gastronomy, food and wine tourism. In: Buhalis, D., Costa, C. (eds.), *Tourism Business Frontiers – Consumers, Products and Industry*. Oxford: Elsevier Ltd., 137–147.
- Hryciuk, R. (2018). Tortilla tour. Turystyka kulinarna w zglobalizowanej Oaxace, południowy Meksyk. *Studia Socjologiczne* 4 (231), 149–173.
- Kenjar, K. (2007). *Balkan Culinary Nationalism and Ottoman Heritage*. <http://classics.uc.edu/~campbell/Kenjar/Culinary-Nationalism.pdf> [15 IV 2016].
- Kiossev, A. (2002). The Dark Intimacy: Maps, Identities, Acts of Identifications. W: Bjelić, D., Savić, O. (eds.), *Balkan as Metaphor. Between Globalization and Fragmentation*. Cambridge: MIT Press, 165–190.
- Kliček, T. (2008). Odbudowa turystyki w Serbii. Rola wolontariatu w Wojwodinie. *Turyzm* 18 (2), 41–56.
- Kocój, E. (2016). Dziedzictwo kulturowe mniejszości narodowych, etnicznych i religijnych kręgu Karpat – narracje lokalne i zarządzanie instytucjonalne (wstępne rezultaty badania pilotażowego). *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Etnograficzne* 44, 193–213.
- Kolmer, L. (2009). Przyjmowanie i wykluczanie. Funkcje średniowiecznych rytuałów związanych z jedzeniem. W: Gottwald, F.T., Kolmer, L. (oprac.), *Jedzenie. Rytuały i magia*, Warszawa: Wydawnictwo Muza, 241–248.
- Long, L. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: The University Press of Kentucky.
- Ludington, Ch., Booker, M. (eds.). (2019), *Food Fights: How History Matters to Contemporary Food Debates*, University of North Carolina Press.
- Moll, Ł. (2015). Dobra wspólne naturalne i kulturowe – realna czy pozorna opozycja, *Pisma Humanistyczne* 13, 33–62.
- Nützenadel, A., Trentmann, F. (2008). *Mapping Food and Globalization*. In: Nützenadel, A., Trentmann, F. (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, Oxford & New York: Berg Publishers.
- Ognjević, T. (2016b). Suitcase full of Kaymak – Gastronomy Tourism and Cultural Landscape, *Proceedings of TCL 2016 Conference Infota*, 397–403.
- Ognjević, T. (2017). *Pitanja i odgovori* [wywiad], rozmowę przeprowadził T. Czekalski [zbiory własne autora].
- Papa, C. (1999). *Antropologia dell'Impresa*. Milano: Angelo Guerini.
- Popović-Midžina, K. (1878). *Veliki srpski kuvar sa slikama: za upotrebu srpskih domaćica*. Novi Sad: Srpska knjižara braće M. Popović.
- Poslastičarnica* (2018). <https://www.artiscenter.com/?p=4577> [19 IV 2021].
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. In: Hjalager, A.M., Richards, G. (ed.), *Tourism and Gastronomy*. London & New York, Routledge, 3–20.

- Stasiak, A.M. (2015). Podróż w poszukiwaniu smaku. W: Czornak, M., Stasiak, A.M., Wajs, D. (red.), *Podróże kulturowe*. Lublin: Wydawnictwo Werset, 113–137.
- Stoianovich, T. (1971). Material Foundations of Preindustrial Civilization in the Balkans, *Journal of Social History* 4, 3, 205–262.
- Straczuk, J. (2006). *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*. Wrocław: Wydawnictwo Naukowe UMK.
- Światała-Trybek, D. (2014). Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego, *Studia Etnologiczne i Antropologiczne* 14, 28–48.
- Tunbridge, J. (2018). *Zmiana warty. Dziedzictwo na przełomie XX i XXI wieku*, przeł. Kamińska, A. Kraków: Międzynarodowe Centrum Kultury.
- Vučković, B. (2020). *Kiseli kupus kao gastronomsko nasleđe Balkana*, <https://www.slobodnaevropa.org/a/kiseli-kupus-gastronomsko-nasledje-balkana/30364706.html> [21 IV 2021].
- Vujčić, M., Ristić, L., Vujčić, M. (2012). Development Strategy for Festival Based Food Tourism in the Republic of Serbia. *Актуални проблеми економики / Actual Problems of Economics* 6, 351–359.
- Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity*. London & New Delhi: Culture, Sage Publications.
- Wieczorkiewicz, A. (2008). *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*. Kraków: Wydawnictwo Universitas.
- Wood, N., Munoz, C. (2007). No Rules, Just Right' or is it? The Role of Themed restaurants as Cultural Ambassadors. *Tourism and Hospitality Research* 7 (3–4), 242–255.
- Zagorac, D., Marjanović, S. (2013). *Gastronomski vodič kroz gradove i opštine Srbije*. http://www.malizvornik.rs/dokumenta/Gastronomski_vodic.pdf [19 IV 2021].
- Živeti prošlost – srpska srednjovekovna gastronomija* (2012), <http://www.artiscenter.com/?p=929> [20 IV 2021].
- Загорац, Д., Бјеловић, Ј., Мајсторовић, М. (2010). *Гастрономска мапа Србије. Резултати истраживања Одељења за заштиту природне и културне баштине*. Београд: Завод за проучавање културног развоја Републике Србије.
- Ковачевић, И. (2008). *Антропологија транзиције*. Београд: Српски генеалошки центар.
- Огњевић, Т., (2016а). Златне виљушке између мита и стварности, *Култура. Часопис за теорију и социологију културе и културну политику* 152, 221–238.
- Огњевић, Т., Ђорђевић, Б., (2014). *Гозба*. Београд: Артис центар; Галерија науке и технике САНУ.

Поповић, М., Тимотијевић, М., Ристовић, М. (2011). *Историја приватног живота у Срба*. Београд: Клио.

Радојичић, Д. (2012). *Дијалози за трпезом, антрополошка монографија о култури исхране*. Београд: Етнографски институт САНУ.

Tamara Ognjević's gastroheritological project as an example of institutionalizing Serbian cooking culture

Summary

Contemporary Serbia is at an advanced stage of systemic transformation, facing the need to revise its own traditions; in order to become a segment in international market structures, it needs to develop its own recognizable national brands. With subsistence agriculture in mountainous regions, the almost forgotten cooking techniques, religious and ethnic beliefs related to food, unique cookware production, dining etiquette, and a range of ethnological and anthropological conditions, the authentic picture of Serbia's gastronomic heritage becomes holistic and diverse. The gastroheritology project, implemented in Belgrade by the Artis Center and led by Tamara Ognjević, is an example of how an interdisciplinary research method is constructed which enables all-encompassing collaboration between the academia and tourism organizations and the gastronomy industry aimed at preserving and promoting Serbia's culinary heritage. Gastroheritology as a method of research in cultural heritage was developed on Serbian ground, but through its universality it can be applied to similar research conducted in other European and non-European countries.

Tadeusz Czekalski, badacz historii społeczno-kulturowej Bałkanów w XIX–XXI wieku, historii kultury kulinarnej oraz życia codziennego w Europie w XX wieku. Profesor w Zakładzie Antropologii Historycznej Instytutu Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie.

e-mail: tadeusz.czekalski@uj.edu.pl