Kreowanie narracji kulinarnego dziedzictwa Krakowa na potrzeby turystyki kulturowej – Krakowski Szlak Kulinarny

Iryna Manczak
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie
manczaki@uek.krakow.pl
https://orcid.org/0000-0002-9661-9945

Abstrakt
Celem artykułu jest zidentyfikowanie sposobów kreowania narracji dziedzictwa kulinarnego Krakowa. Szczególną uwagę poświęcono Krakowskiemu Szlakowi Kulinarnemu. Podjęto próbę zarysowania zagadnień wpisujących się w zakres badań turystyki kulturowej, zaliczanych do aktualnych obszarów eksplorowanych przez badaczy zajmujących się problematyką humanistyczną i społeczną. W ramach procesu badawczego zastosowano podejście koncepcyjno-interpretacyjne. W artykule przyjęto, że dziedzictwo kulinarne stanowi wyjątkowy zasób kulturowy sprzyjający budowaniu narracji zakorzenionych w lokalnych tradycjach, dlatego wskazano podejścia interpretacyjne możliwe do zaimplementowania podczas zwiedzania obiektów zlokalizowanych na szlaku. Analiza koncentruje się m.in. na historycznym osadzeniu potraw, narracjach przestrzennych, podejściu sensorycznym oraz interpretacjach symbolicznych. Wyróżnione kwestie pozwalają ukazać kulinaria jako nośniki tożsamości, lokalnych wartości i pamięci zbiorowej. Zwrócono również uwagę na autentyczność produktów oraz rolę lokalnych rzemieślników, których aktywność zawodowa ma kluczowe znaczenie w procesie kreowania kulturowego krajobrazu obszaru recepcji turystycznej. W toku rozważań podkreślono, że narracje kulinarne pełnią funkcję narzędzia interpretacyjnego, łącząc elementy materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego oraz umożliwiając turystom kulturowym pogłębione zrozumienie kontekstu odwiedzanych miejsc. Zastosowane podejścia – od historycznego ujęcia, poprzez sensoryczne angażowanie odbiorców, po akcentowanie autentyczności i symboliki potraw – intensyfikują atrakcyjność analizowanego szlaku i podkreślają jego reprezentatywność jako formy upowszechniania dziedzictwa kulinarnego Krakowa. W konsekwencji narracja kulinarna oddziałuje na percepcję szlaku jako znaczącego narzędzia interpretacji i popularyzacji lokalnych zasobów kulturowych, sprzyjając zarówno nawiązywaniu relacji turystów z miastem, jak i zachowaniu jego tożsamości.
Słowa kluczowe: dziedzictwo miast historycznych, dziedzictwo kulinarne, kreowanie narracji, narracja kulinarna, Krakowski Szlak Kulinarny

Wprowadzenie

Dziedzictwo kulinarne stanowi przykład wyjątkowego zasobu kulturowego, który sprzyja budowaniu narracji zakorzenionych w lokalnych tradycjach oraz poznawczo interesujących praktykach społecznych [Partarakis i in. 2021; Bardolet-Puigdollers, Fusté-Forné 2023], a także zyskuje na znaczeniu w czasach globalizacji naznaczonej

masową konsumpcją[1] [Manczak, Ciepiela 2024]. Narracja kulinarna utożsamiana jest ze świadomie konstruowaną opowieścią poświęconą lokalnym potrawom, produktom i praktykom, umożliwiającą zrozumienie kulturowego kontekstu oraz jego społeczności [Park i in. 2023; Soyombo i in. 2024]. Tego rodzaju opowieść pozwala turystom głębiej zrozumieć historię danego obszaru recepcji turystycznej poprzez doświadczenia smakowe oraz narracje dotyczące lokalnych tradycji i produktów [Park, Widyanta 2022]. Jarosław Dumanowski zauważa, że „funkcjonuje bardzo sugestywna i trudna do udowodnienia teza, że mniej więcej co pół wieku maleje o połowę liczba wykorzystywanych w naszym wyżywieniu gatunków, odmian roślin i ras zwierząt" [Dumanowski 2018, s. 39]. Zaprezentowany pogląd uzasadnia podejmowanie prób tworzenia narracji, które są szczególnie interesujące z perspektywy badań naukowych, w tym rozważań poświęconych turystyce kulturowej oraz zachowaniu dziedzictwa kulinarnego dla przyszłych pokoleń.

Założenia i ramy procesu badawczego

Celem prezentowanych rozważań jest zidentyfikowanie sposobów kreowania narracji dziedzictwa kulinarnego Krakowa. Szczególną uwagę poświęcono Krakowskiemu Szlakowi Kulinarnemu[2]. W ten sposób postanowiono przybliżyć zagadnienia wpisujące się w zakres przedmiotowy badań turystyki kulturowej oraz zaliczane do aktualnych obszarów eksplorowanych przez naukowców zajmujących się tematyką humanistyczną i społeczną.

W artykule sformułowano następujące pytania badawcze: 1) jakie podejścia narracyjne mogą być stosowane w ramach Krakowskiego Szlaku Kulinarnego w procesie interpretacji dziedzictwa kulinarnego Krakowa? 2) W jaki sposób narracja kulinarna może wpływać na postrzeganie Krakowskiego Szlaku Kulinarnego jako narzędzia popularyzującego miejskie dziedzictwo kulturowe? W ramach realizowanego procesu badawczego zastosowano podejście koncepcyjno-interpretacyjne. Na potrzeby podjętych analiz przyjęto założenie, że narracje kulinarne mogą pełnić funkcję instrumentu interpretacyjnego, umożliwiającego poznawanie dziedzictwa kulinarnego w sposób angażujący i interesujący dla różnych grup odbiorców. W trakcie przeprowadzania rozważań przedstawiono autorskie podejście do sposobu

[1] Publikacja prezentuje wyniki badań naukowych przeprowadzonych w ramach projektu nr 035/ZZT/2026/POT finansowanego ze środków subwencji przyznanej Uniwersytetowi Ekonomicznemu w Krakowie.
[2] Szlak powstał z inicjatywy Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych w 2025 roku.

definiowania narracji kulinarnej Krakowa oraz zarysowano wybrane propozycje w tym zakresie.

Krakowski Szlak Kulinarny jest przykładem inicjatywy, w której tradycje i praktyki kulinarne wykorzystywane są do tworzenia atrakcyjnej opowieści o stolicy Małopolski oraz postaciach związanych z jej szeroko rozumianym dziedzictwem kulinarnym. W artykule postanowiono wykazać, że narracje kulinarne wpływają na sposób postrzegania Krakowa przez turystów, podkreślając jego atrakcyjność kulturową i dostarczając autentycznych doświadczeń.

Znaczenie tradycji kulinarnej w budowaniu tożsamości kulturowej destynacji

W opinii Karoliny Buczkowskiej-Gołąbek „podobnie jak w przypadku literatury światowej, tak i w Polsce spektrum zagadnień podejmowanych w obszarze kulinariów w turystyce i turystyki kulinarnej obejmuje badania historyczne, geograficzne, antropologiczne, etnograficzne, socjologiczne, literaturoznawcze, kulturoznawcze, a także z zakresu technologii żywienia czy zarządzania m.in. w turystyce kulturowej" [Buczkowska-Gołąbek 2020, s. 227]. Przywołany pogląd trafnie ukazuje, że szerokie spektrum badań nad kulinariami wyznacza ramy dla zrozumienia wielowymiarowych mechanizmów determinujących rozwój turystyki kulturowej oraz jej możliwości w zakresie interpretowania i eksponowania zasobów lokalnego dziedzictwa kulturowego.

W literaturze przedmiotu wskazuje się także, że „poszanowanie tradycji kulinarnej odgrywa istotną rolę w zachowaniu dziedzictwa kulturowego oraz w kształtowaniu tożsamości społeczności, w których ludzie doceniają i kontynuują praktyki kulinarne swoich przodków, przekazując je kolejnym pokoleniom" [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024, s. 59]. Z tego względu tworzenie narracji kulinarnej jest zasadne, ponieważ pozwala nie tylko utrwalać lokalne praktyki kulinarne, lecz także ukazać ich znaczenie w szerszym kontekście społeczno-kulturowym. Zdaniem Dumanowskiego „dawne teksty kulinarne są podstawowym źródłem przedstawiającym znane i stosowane techniki kulinarne, związany z tym postęp techniczny, umiejętności, rozpowszechnienie wiedzy, ocenianie wartości jedzenia. Tego typu źródła pozwalają nam uchwycić w przekazie historycznym samo jedzenie (a nie tylko produkt, surowiec, płody rolne i towary identyfikowane z jedzeniem, w ujęciach ekonomicznych i nutrycjonistycznych)" [Dumanowski 2014, s. 534]. Wyszczególnione teksty stanowią unikatowy zapis praktyk, wartości

i sposobów myślenia o jedzeniu, które umożliwiają rekonstrukcję kulturowego wymiaru codzienności minionych epok [Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2018]. Jednocześnie są one źródłem inspiracji oraz punktem wyjścia do dyskusji dla ekspertów zajmujących się badaniem i popularyzacją tej tematyki.

Kuchnia lokalna pełni rolę nośnika tożsamości kulturowej, uwypuklając atrakcyjność destynacji wśród turystów zainteresowanych odkrywaniem autentyczności oraz tego, co w kulturze uznawane jest za najbardziej wartościowe [Lewandowski 2016, s. 12]. Praktyki kulinarne umożliwiają kreowanie narracji stanowiących łącznik między przeszłością a współczesnością, podkreślając ciągłość lokalnych tradycji. Refleksje dotyczące lokalnych produktów przyczyniają się do wzmacniania emocjonalnego wymiaru doświadczeń turystycznych, a ponadto sprawiają, że destynacje stają się bardziej zapamiętywalne [Privitiera 2020, s. 106]. Warto zauważyć, że uwzględnianie dziedzictwa kulinarnego w działaniach marketingowych pozwala tworzyć przekaz wyróżniający miasta historyczne na tle innych konkurencyjnych obszarów [Pearson, Pearson 2015].

W świetle dotychczas zgłoszonych uwag można uznać, że włączenie lokalnych wytwórców w inicjatywy poświęcone eksplorowaniu narracji kulinarnych sprzyja kształtowaniu spójnego przekazu dotyczącego tradycji, jakości i odpowiedzialności społecznej. Ponadto narracje kulinarne w turystyce kulturowej umożliwiają przedstawienie różnorodnych perspektyw oraz historii wybranych grup etnicznych, zawodowych czy rodzinnych tradycji gastronomicznych [Dominik 2020].

Kulinaria, rozumiane jako medium interpretacyjne, przyczyniają się do promowania lokalnego dziedzictwa kulturowego jako zasobu angażującego oraz wzbudzającego zainteresowanie wśród różnych grup odbiorców [Ossowska i in. 2024]. W konsekwencji ich wykorzystanie sprzyja tworzeniu narracji łączących różnorodne elementy kultury, historii i środowiska, wzmacniając atrakcyjność turystyki kulturowej.

Turystyczny szlak miejski jako obiekt narracji

Termin „narracja” zalicza się do grupy popularnych kategorii pojęciowych analizowanych od połowy XX wieku (m.in. w publikacjach z obszaru literaturoznawstwa). Został on uznany za użyteczny również przez przedstawicieli innych dyscyplin humanistycznych i społecznych [Borkowski 2018, s. 150]. W opinii Piotra Kulasa „…konsekwencją tego przesunięcia było rozszerzenie stosowalności

kategorii narracji poza fikcję literacką i wykorzystanie jej w badaniach nad historią, biografią, autobiografią. Od tego był już tylko krok do zainteresowania nią przedstawicieli innych dyscyplin humanistyki i nauk społecznych, którzy zaczęli zastanawiać się nad jej aplikacją do reprezentowanych przez siebie dyscyplin. Ostatecznie zainteresowanie tą kategorią wykroczyło poza perspektywę badań nad literaturą piękną" [Kulas 2014, s. 114]. Zatem można uznać, że rozwój zainteresowania terminem „narracja" przyczynił się do jego pełnoprawnego zakorzenienia w wielu dyscyplinach naukowych, w których stał się jednym z narzędzi interpretacji różnorodnych zjawisk społecznych. Tadeusz Borkowski przyjmuje, że narracja rozumiana jest jako opowiadanie, wypowiedź, informacja, wiadomość, komunikat itp. [Borkowski 2018, s. 151]. Jest to opis formy, a nie treści. Potraktowanie szlaku jako obiektu narracji pozwala zaprezentować historię miasta w sposób czytelny i osadzony w przestrzeni. Zdaniem Haydena White'a (1928-2018) „...narracje historyczne osiągają dodatkowy efekt wyjaśniania, zupełnie niezależny od przedstawianego argumentu, przez stopniowe odsłanianie, do jakiego typu opowieści należy opowiadana historia. Słowem, w narracji historycznej fabuła «wyjaśnia» nie zdarzenia mające miejsce w tej opowieści, lecz samą opowieść przez przypisanie jej do określonego typu opowieści" [White 2000, s. 13]. Rozwijając przywołane stanowisko, można dodać, że narracja historyczna nie tylko porządkuje fakty, lecz przede wszystkim nadaje im znaczenie poprzez wkomponowanie opowieści w określony wymiar interpretacyjny, który wpływa na jej odbiór.

W prezentowanych rozważaniach istotne miejsce zajmuje zdefiniowanie narracji kulinarnej. Termin ten odnosi się do sposobów tworzenia opowieści o potrawach i tradycjach kulinarnych poprzez nadaniem im wyjątkowego, pogłębionego sensu oraz cech charakterystycznych dla danej społeczności. Narrację należałoby potraktować jako formę strukturyzującą doświadczenie [Grzegorek 2003]. W tym ujęciu nie jest ona wyłącznie opowieścią o potrawach i tradycjach kulinarnych, ale pełni rolę mechanizmu porządkującego sposób, w jaki odbiorcy interpretują oraz postrzegają dziedzictwo kulinarne. Narracje kulinarne obejmują także szeroki zakres tematów związanych z lokalną społecznością i wymianą kulturową, które pozostają ściśle powiązane z kulturą jedzenia [Soyombo i in. 2024]. Interesujące przykłady tego rodzaju narracji prezentują książki kucharskie. Opracowania te „mają swoją narrację, tworzą i posługują się własnym, swoistym językiem, mówiącym o kuchni i o jedzeniu. Jest on z jednej strony najbardziej zrozumiały i komunikujący różne rzeczy wprost, lecz –

jednocześnie – najbardziej zwodniczy i mylący" [Dumanowski 2014, s. 537]. Niewątpliwie stanowią jedno z kluczowych źródeł wybieranych w celu przybliżania tematyki kulinariów, choć nie jedyne. Wartościowe przekazy mogą pochodzić od lokalnych rzemieślników czy też osób wywodzących ze środowisk związanych z przetwórstwem spożywczym, w tym kultywujących tradycje receptury i metody produkcji żywności [Braichenko 2018].

Najczęściej szlak turystyczny obejmuje wiele miejsc lub obiektów, a jego ważnym elementem są również inicjowane przedsięwzięcia marketingowe (m.in. festiwale, pokazy, warsztaty, programy wycieczek). Wszystkie wskazane elementy „wiąże jedna nadrzędna idea, a zostały one połączone ze sobą wytyczoną, najczęściej oznakowaną trasą (pieszą, wodną, samochodową itp.) oraz różnorodną infrastrukturą turystyczną towarzyszącą miejscom zlokalizowanym wzdłuż szlaków" [Łuczak 2015, s. 24]. Kierując się przywołanym założeniem, należy podkreślić, że szlak miejski pozwala tworzyć lokalną opowieść poprzez selekcję lokalizacji reprezentujących wiodące wątki społeczne, kulturowe lub gospodarcze. Konstruowane narracje dotyczące szlaku mogą wydobywać *genius loci* miasta, co pozycjonuje je jako unikatowy ośrodek na tle innych konkurencyjnych destynacji turystycznych [Christou i in. 2019].

Narracja tworzona wokół szlaku umożliwia powiązanie materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego poprzez nadanie mu spójnego kontekstu interpretacyjnego. Zabieg ten sprzyja snuciu opowieści o kluczowych miejscach na mapie historycznej, nawiązując m.in. do tradycji rzemieślniczych czy technik przygotowywania lokalnych potraw [Beltramo i in. 2025]. Narracyjne ujęcie szlaku pozwala turystom kulturowym głębiej zrozumieć kontekst odwiedzanych miejsc, a także intensyfikuje ich doświadczenie kulturowe, poznawcze oraz poziom zaangażowania [Chan i in. 2025]. W opinii Agnieszki Ogonowskiej „aktywne uczestnictwo w kulturowym doświadczeniu dostarcza jednostce niezapomnianych przeżyć i emocji; wzmacnia jej zaangażowanie w odgrywaną rolę turysty oraz pozwala poczuć, że jest bliższa poznania nowej rzeczywistości" [Ogonowska 2010, s. 139]. Warto dodać, że narracje porządkują również wiedzę o świecie społecznym, tj. o ludziach i relacjach, które ich łączą [Nowak-Dziemianowicz 2014, s. 18]. Wskutek tego szlak miejski staje się nie tylko wyznaczoną trasą zwiedzania, lecz także narzędziem wspierającym proces interpretacji przestrzeni miejskiej oraz różnorodnych zjawisk społecznych.

Na podstawie wyżej zgłoszonych refleksji można stwierdzić, że spojrzenie na szlak miejski jako obiekt narracji sprzyja budowaniu wielowarstwowych interpretacji integrujących różne perspektywy (współczesne, przyszłe, historyczne, kulturowe). Szlak ten pełni rolę środka przekazu, który komunikuje podstawowe wartości, symbole i znaczenia wyznaczające lokalną tożsamość [Góral 2016]. Proces komunikacji społecznej odbywa się również dzięki włączeniu różnych aktorów (przedsiębiorców, instytucji kultury, organizacji pozarządowych) do kreowanej narracji, co wzmacnia jej autentyczność i zakorzenienie w lokalnym krajobrazie miejskim.

Krakowski Szlak Kulinarny

Krakowski Szlak Kulinarny opracowano w ramach zadania publicznego „Turystyka zrównoważona oraz rozwój, promocja krakowskich produktów i szlaków turystycznych zgodnie z rekomendacjami Polityki zrównoważonej turystyki w Krakowie na lata 2021-2028 oraz na podstawie ustawy o samorządzie gminnym". Celem projektu jest podkreślenie bogatego kulinarnego dziedzictwa Krakowa i włączenie go do oferty turystycznej miasta[3] [*Krakowski Szlak Kulinarny*]. Omawiany szlak obejmuje wybrane miejsca uznawane za szczególnie ważne dla lokalnej gastronomii oraz rzemiosła spożywczego, a także często odwiedzane przez turystów.

Na trasie znalazły się takie lokalizacje jak: Stary Kleparz, Planty Krakowskie, Mały Rynek, Rynek Główny (jatki piekarskie), Cukiernia Parysa Maurizio (Rynek Główny 38), Hawełka (Rynek Główny 34), Ratusz (dawna piwnica świdnicka), Wierzynek (Rynek Główny 16) oraz Siedziba Cechu Rzemiosł Spożywczych i Dom Cechowy (ul. Westerplatte 18) [*Krakowski Szlak Kulinarny*]. Analizując wymienione lokalizacje, należy zauważyć, że wśród nich nie ma Muzeum Obwarzanka[4], które zajmuje ważne miejsce na kulturowej mapie Krakowa jako podmiot aktywnie promujący lokalne dziedzictwo kulinarne. Jednak mimo swojej roli i potencjału edukacyjnego nie zostało ono włączone do Krakowskiego Szlaku Kulinarnego, co sugeruje potrzebę dalszej refleksji oraz dyskusji nad optymalnym zagospodarowaniem lokalnych zasobów kulinarnych w turystyce kulturowej. W tym miejscu warto przypomnieć, że w 2010 roku, decyzją Komisji Europejskiej, obwarzanek krakowski

[3] Jego odsłona miała miejsce w grudniu 2025 roku.
[4] Muzeum powstało w 2017 roku oraz jest przykładem interaktywnej, prywatnej placówka muzealnej, w której mają miejsce pokazy połączone z warsztatami wypieku obwarzanka krakowskiego.

został wpisany do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych[5] [*Historia obwarzanka*].

Wykaz miejsc i obiektów Krakowskiego Szlaku Kulinarnego sugeruje znaczne zróżnicowanie. Przede wszystkim można je podzielić na trzy kategorie według profilu funkcjonalnego (Tab. 1). Pierwsza z nich wyróżnia obiekty gastronomiczne i rzemieślnicze. W tej kategorii szczególne miejsce zajmuje Stary Kleparz, który pełnił funkcję przestrzeni sprzyjającej prowadzeniu działalności handlowej i rzemieślniczej. Co istotne, w średniowieczu handel i rzemiosło „były głównymi czynnikami stymulującymi rozwój miast lokacyjnych. Te dwie podstawowe dziedziny życia gospodarczego rozwijały się na centralnych, a niekiedy także na pomocniczych placach miejskich, wpływając na powstawanie specyficznej zabudowy w ich obrębie" [Kucia 2011, s. 259]. Historyczne place targowe stanowią ważny punkt odniesienia w opowieściach na temat miasta, a także są postrzegane jako atrakcyjne miejsca recepcji turystycznej [Vijulie i in. 2025].

Tab. 1. Obiekty na szlaku według profilu funkcjonalnego

Wyróżnienie	**Przykłady**
Obiekty gastronomiczne i rzemieślnicze	• Stary Kleparz – plac targowy o profilu handlowo-rzemieślniczym, • Cukiernia Parysa Maurizio – lokal gastronomiczny słynąca z bogatej oferty słodyczy i nalewek, • Hawełka – jedna z najdłużej działających restauracji przy krakowski, Rynku, • Wierzynek – restauracja zlokalizowana w zabytkowej kamienicy będącej miejscem organizacji uczty historycznej,
Obiekty związane z działalnością samorządu gospodarczego	• Siedziba Cechu Rzemiosł Spożywczych – instytucja skupiająca przedstawicieli rzemiosł spożywczych, • Dom Cechowy – obiekt instytucjonalny o charakterze organizacyjno-reprezentacyjnym,
Obiekty o charakterze historyczno-miejskim	• Planty Krakowskie – ogród miejski o funkcji rekreacyjno-historycznej, • Mały Rynek – plac miejski o znaczeniu historyczno-kulturowym, • Rynek Główny – najważniejsza miejska przestrzeń handlowa, • Ratusz (dawna piwnica świdnicka) – obiekt historyczny związany z kulturą konsumpcji w czasach dawnych.

[5] Specyfika wyrobu ściśle określa jego kształt, wagę oraz proces wytwarzania, natomiast certyfikat mogą uzyskać piekarze wyłącznie z miasta Kraków oraz powiatów krakowskiego i wielickiego [*Historia obwarzanka*].

Źródło: opracowanie własne [Kozioł 2008; Jakubowski i in. 2013; Gadocha 2025; Król 2025; Follprecht 2025; *Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny – Kraków's Culinary Historical Trail*].

Do grupy kluczowych lokali gastronomicznych należą zarówno te nadal działające (Hawełka, Wierzynek), jak i jeden lokal historyczny (Cukiernia Parysa Maurizio). W 1876 roku Antoni Hawełka (1840-1894) otworzył pierwszy sklep kolonialny o nazwie „Pod palmą". W jego ofercie sklepowej były dostępne egzotyczne kolonialne produkty, takie jak zagraniczne alkohole, cygara, kawa, przyprawy, owoce południowe oraz produkty delikatesowe [*Hawełka*]. Restauracja Wierzynek funkcjonuje 1945 roku[6] oraz znajduje się w kamienicy Morsztynowskiej, w której wedle tradycji w 1364 roku odbyła się słynna uczta monarchów zorganizowana przez kupca Mikołaja Wierzynka (†1368) dla króla Kazimierza Wielkiego (1310-1370) [Rożek 2000, s. 171]. Współcześnie lokal ten stanowi przykład miejsca, w którym funkcja gastronomiczna łączy się z pamięcią kulturową. Natomiast Cukiernia Parysa Maurizio (1813-1890) była ważnym element miejskiej kultury oraz pełniła rolę miejsca rozmów o interesach, sztuce i życiu towarzyskim, bardziej kameralnego niż głośne kawiarnie [*Cukiernia Parysa Maurizio*]. Lokal słynął ze znakomitych wyrobów oraz świetnej kawy i wódek (m.in. Żubrówka, Jałowcówka, Orzechówka) [Rożek 2000, s. 191].

W drugiej kategorii można wymienić obiekty związane z działalnością samorządu gospodarczego. Już w czasach średniowiecza tego rodzaju samorząd przyczyniał się do kształtowania ładu umożliwiającego ograniczenie niepewności związanej z transakcjami [Manczak 2025], a także stanowił przykład ważnej kategorii pojęciowej w rozważaniach z zakresu historii gospodarczej [Bandarzewski 2014]. Zdaniem Mateusza Króla, „istnieją trudne do podważenia poszlaki źródłowe pozwalające przyjąć, że najpóźniej w pierwszej połowie XIV wieku korporacje rzemieślnicze funkcjonowały w Krakowie w dojrzałej już postaci. Spośród nich wyróżniają się bez wątpienia rzeźnicy, przedstawiciele jednej z dwóch (obok piekarzy) kluczowych dla funkcjonowania miasta specjalności spożywczych" [Król 2025, s. 67-68]. Przykładowo w początkach XVI wieku Kraków był silnym ośrodkiem produkcyjnym[7]. Cechy stanowiły podstawową organizację samorządową, która reprezentowała zawodowo środowisko rzemieślników od średniowiecza aż do XIX wieku.

[6] Lokal otworzył Kazimierz Książek. Nazwę „Pod Wierzynkiem" nadano świadomie w celu odwołania się do wydarzeń historycznych [*Wierzynek*].

[7] Status ten był uwarunkowany produkcją rzemieślnicza, która nie zamykała się w obrębie murów gminy miejskiej, ale miała miejsce również na obszarach z nią sąsiadujących (m.in. Kazimierza, Stradomia, Kleparza, Okoła) [Gach 2000, s. 146].

Krakowski szlak prowadzi przez obszar nazywany „Kotłów", gdzie znajdował się dom cechowy. Nazwa dawnego kwartału rzeźniczego (*quartale carnificum*) nawiązuje do zlokalizowanych w tym miejscu jatek, w których krakowscy rzeźnicy na co dzień prowadzili swoją działalność, tj. dokonywali uboju i handlowali mięsem [Król 2025]. Z końcem XIX wieku Cech Rzeźników Krakowskich podjął decyzję o wybudowaniu nowej siedziby. Warto dodać, że przez dłuższy czas z budynku korzystały również inne krakowskie cechy i organizacje rzemieślnicze. Na jego pierwszym piętrze znajduje się Sala Cechowa[8] (izba posiedzeń) [*Cech Rzemiosł Spożywczych*].

Ostatnia wyróżniona kategoria łączy obiekty o charakterze historyczno-miejskim. Planty Krakowskie, Mały Rynek oraz Rynek Główny stanowią przykłady jednych z najbardziej rozpoznawalnych krakowskich atrakcji turystycznych. Jeden z obiektów związany jest natomiast z miejskim Ratuszem. W średniowieczu w jego przestrzeniach działała piwnica świdnicka, związana z konsumpcją piwa, które w Polsce warzono od najdawniejszych czasów. Początkowo każdy mieszkaniec miasta mógł produkować piwo samodzielnie, jednak z czasem pojawili się fachowcy zajmujący się tą działalnością zawodowo. W czasach nowożytnych cech piwowarów krakowskich połączył się z dwoma innymi branżami, co w konsekwencji doprowadziło do powstania cechu piwowarów, karczmarzy i słodowników [*Piwnica świdnicka*; Schmidt 2022].

Krakowski Szlak Kulinarny pozwala zapoznać się z wybranymi lokalami gastronomicznymi, autentycznymi potrawami oraz tradycjami kulinarnymi stolicy Małopolski. Stanowi zatem propozycję oraz sposób interpretacji aspektów kulturowych, w których smak, zapach i atmosfera stają się integralnymi elementami lokalnej historii i tożsamości miasta. Omawiany szlak przybliża także znaczenie lokalnych rzemieślników (piekarzy, cukierników, kucharzy, rzeźników), których działalność ma istotny udział we współtworzeniu oraz zachowaniu kulinarnego dziedzictwa Krakowa. Wykaz punktów na szlaku nie jest listą zamkniętą, co może oznaczać, że zakłada się sukcesywne rozwijanie tej koncepcji o kolejne lokalizacje powiązane z miejskim dziedzictwem kulinarnym oraz pogłębiane nowych wątków tematycznych.

[8] Wyposażanie tej sali wskazuje na dbałość o daną przestrzeń okazywaną przez rzeźników. U artysty Józefa Kruszewskiego zamówione zostały portery przedstawiające królów polskich, namalowane na podstawie obrazów stworzonych przez Jana Matejkę [Moskal 2025, s. 56].

Dyskusja uzyskanych wyników

Na potrzeby prowadzonych rozważań opracowano dwa pytania badawcze. Pierwsze z nich dotyczyło podejść narracyjnych stosowanych w ramach Krakowskiego Szlaku Kulinarnego w procesie interpretacji dziedzictwa kulinarnego Krakowa. Zarysowany zakres przedmiotowy jest istotny przez pryzmat tworzenia programów zwiedzania, organizowania warsztatów, wydarzeń tematycznych czy też innych przedsięwzięć poświęconych przybliżaniu i popularyzowaniu problematyki szlaku oraz lokalnego dziedzictwa kulinarnego[9]. Ponadto ma także kluczowe znaczenie dla uczestników ruchu turystycznych, w tym szczególnie osób zainteresowanych uprawianiem turystyki kulturowej, gdyż dotyczy takich kwestii jak zdobywanie doświadczeń oraz pogłębione zrozumienie historii Krakowa i poznanie jego dziedzictwa kulinarnego.

Podejmując próbę sformułowania odpowiedzi na pierwsze pytanie badawcze można stwierdzić, że jedno z takich podejść jest historyczne osadzenie, sprzyjające interpretacji dziedzictwa kulinarnego przez podkreślanie jego ewolucji w kontekście dziejów miasta [Cappelen, Pedersen 2021]. Podejście to sprzyja powiązaniu praktyk kulinarnych z kluczowymi momentami rozwoju stolicy Małopolski, co wskazuje na ich pozycję w lokalnej pamięci kulturowej. Z tym wiąże się także z budowanie lokalnych opowieści skupionych na prezentowaniu historii krakowskich potraw[10] za pośrednictwem narracji dedykowanych konkretnym miejscom, tradycjom rzemieślniczym czy też działalności rodzin krakowskich związanych określonym rodzajem działalności rzemieślniczym (np. przetwórstwo spożywcze) [Partarakis i in. 2021]. Z kolei narracja przestrzenna może bazować na łączeniu kulinarnego dziedzictwa z określonymi lokalizacjami na szlaku. W ramach pierwszej odsłony koncepcji wytypowano obiekty, które znajdują się obszarze Starego Miasta, co wprost nawiązuje do aktywności krakowskich rzemieślników lub obiektów związanych z dziedzictwem kulinarnym miasta [Brasher 2017].

[9] Zaprezentowane refleksje odwołują się do literatury przedmiotu oraz do obserwacji i doświadczeń autorki zgromadzonych podczas oprowadzania grup turystycznych w charakterze przewodniczki miejskiej po Krakowie.

[10] Założeniem szlaku jest odkrywanie krakowskich smaków i rzemiosła. Podjęto próbę wsparcia promocji takich lokalnych specjałów jak obwarzanki krakowskie, kiełbasa piaszczańska, chleb krakowski z kminkiem, małdrzyki krakowskie (placuszki twarogowe wypiekane z dobrej jakości białego sera, jajek, odrobiny mąki i masła), maczanka krakowska, pączki krakowskie oraz sernik krakowski [*Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny – Kraków's Culinary Historical Trail*].

Warto rozważyć podejście oparte na sensorycznym angażowaniu słuchaczy, które umożliwia konstruowanie narracji odwołując się do smaków, zapachów i tekstur w celu wzmocnienia doświadczenie turystów kulturowych [Chan i in. 2025]. Wyróżnione podejście pozwala kreować przekaz o charakterze immersyjnym. W ten sposób słuchacze nie tylko zapoznają się opowieściami dotyczącymi dziedzictwa kulinarnego, lecz także mogą angażować się w nie za pośrednictwem wielozmysłowego doświadczania i przeżywania prezentowanych narracji. W tym przypadku znakomitym uzupełnieniem jest zaaranżowanie degustacji lokalnych specjałów kulinarnych, co niewątpliwie może wzmocnić przekaz oraz pozytywnie wpłynąć na przyswojenie przedstawianej problematyki przez słuchaczy. Co istotne, narracja powiązana z autentycznością intensyfikuje prezentowane opowieści poprzez przybliżania lokalnego pochodzenia dań oraz produktów żywnościowych, w tym tradycyjnych metod ich przygotowania i wytwarzania [Zhang i in. 2019].

Interpretacja potraw jako elementów tożsamości miejskiej, zakorzenionych w kulturze Krakowa, ma charakter symboliczny. Na tej podstawie można wyróżnić narrację symboliczną, akcentującą znaczenia przypisywane lokalnym praktykom kulinarnym. Przykładem takiej potrawy jest m.in. maczanka krakowska[11] [Filipiak-Florkiewicz i in. 2021], utożsamiana z ulubionym przysmakiem studentów i dorożkarzy w XIX wieku. W tym ujęciu potrawy i dania tradycyjne stają się nośnikami lokalnych wartości i wyobrażeń, które utrwalają zbiorową pamięć mieszkańców. Ponadto symboliczne odczytanie potraw umożliwia włączenie ich w szersze narracje o historii miasta, eksponując ich rolę w zapewnieniu kulturowej ciągłości i wspólnotowej identyfikacji.

Jeszcze jednym ważnym kierunki kreowanych narracji jest podejście umożliwiające reinterpretację sposobów, w jakie tradycyjne dania i potrawy są adaptowane do współczesnych trendów gastronomicznych [Feldman, Wunderlich 2023]. Jarosław Dumanowski zauważa, że „…nie zdajemy sobie sprawy, do jakiego stopnia nasze jedzenie jest zglobalizowane i od jak dawna globalizacja, która tak przyspieszyła po II wojnie światowej, postępuje. Przez wieki jedzenie było czymś lokalnym. Jeszcze kilkaset lat temu niemal całe pożywienie ogromnej większości ludzi, nie licząc kuchni elit, pochodziło z obszaru oddalonego dziesięć do piętnastu

[11] Jest to danie przygotowywane z karkówki wieprzowej, pieczone powoli z cebulą i kminkiem oraz podawane w bułce wodnej, dobrze nasiąkniętej esencjonalnym sosem z pieczenia, zazwyczaj z dodatkiem ogórka kiszonego [*Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny: Maczanka krakowska*].

kilometrów od miejsca zamieszkania" [Dumanowski 2018, s. 38]. Zaprezentowany pogląd sygnalizuje interesujący aspekt, który podkreśla lokalność tradycji kulinarny, a jednocześnie stanowi przyczynek do szerszej dyskusji łączącej Kraków z innymi miastami Europy Środkowo-Wschodniej (Pragą, Budapesztem, Bratysławą). W szczególności pozwala to ukazać ich mikrodoświadczenia w zakresie reinterpretacji dziedzictwa kulinarnego. Oznacza to, że konstruowana w ten sposób narracja może zainteresować turystów kulturowych wywodzących z różnych segmentów zagranicznych, a także być punktem odniesienia dla praktyk kulinarnych innych miast historycznych.

Drugie sformułowane pytanie badawcze dotyczyło sposobów oddziaływania narracji kulinarnej na postrzeganie Krakowskiego Szlaku Kulinarnego jako narzędzia popularyzującego miejskie dziedzictwo kulturowe. Jednym ze sposobów jest łączenie lokalnych dań i tradycji z przestrzenią miejską. Rolą konstruowanej narracji jest wyodrębnienie związków występujących pomiędzy jedzeniem a wybranymi lokalizacjami historycznymi. Przykładami takich miejsc są place targowe, ulice, lokale gastronomiczne czy też siedziby cechów rzemieślniczych. To pozwala postrzegać szlak kulinarny jako współczesną mapę kulturowych pojęć, szczególnie istotnych z punktu widzenie miejskiej tożsamości [Kizilgeici 2025].

Opowieść na temat szlaku sprzyja budowaniu kontekstu historycznego. Można to wyjaśnić tym, że poprzez narrację potrawy i dania osadzane są w dziejach Krakowa, co pokazuje ich ewolucję i związki z lokalnymi praktykami kulturowymi, a także wpływa na postrzeganie szlaku jako nośnika jego historii [MacLeod 2017]. Istotne jest także podkreślanie symbolicznego znaczenia lokalnych kulinariów. Budowane interpretacje w tym wymiarze nawiązują do integralnych elementów tożsamości miejskiej oraz zakorzenionych w lokalnym kontekście. Umiejętnie poprowadzona narracja pozwala turystom kulturowym dostrzec ich rolę w kształtowaniu lokalnych wartości i kulturowej pamięci [Wang i in. 2025].

Istotnym wątkiem narracji kulinarnej jest także zaprezentowanie sylwetek osób związanych z wytwarzaniem lokalnych produktów, ponieważ ich aktywność zawodowa ma kluczowy udział w procesie kreowania tożsamości miasta. Opowieści dotyczące restauratorów, piekarzy czy też cukierników potwierdzają ciągłość tradycji i znaczenie lokalnych społeczności zawodowych. Warto dodać, że wykształcenie w rzemiośle opiera się na zaufaniu do mistrza oraz jego społecznym zaangażowaniu [Bielawska, Łukasik 2014, s. 28]. Wyróżniony wątek podkreśla kulturowy wymiar szlaku, a jednocześnie

nawiązuje do autentycznych historii oraz doświadczeń. Narracja skoncentrowana na rzemieślniczych metodach wytwarzania, ciągłości praktyk, tradycyjnych recepturach wzmacnia wiarygodność szlaku jako reprezentacji autentycznego dziedzictwa kulinarnego [Dominik 2022].

Narracje dotyczące lokalnych dań i potraw, twórców i miejsc związanych z dziedzictwem kulinarnym sprzyjają kształtowaniu relacji z miastem, co przekłada się na atrakcyjność szlaku jako doświadczenia kulturowego. Relacje te mogą być nawiązywane w trakcie spotkań lub degustacji kulinarnych w lokalach gastronomicznych, które dołączyły do grona jego partnerów. Zwłaszcza doświadczenia sensoryczne (m.in. poprzez odwołania do smaków, zapachów, tekstur) ułatwiają turystom kulturowym głębsze zrozumienie lokalnych tradycji kulinarnych [Stone i in. 2021].

Na kanwie dotychczas zgłoszonych uwag można stwierdzić, że narracje kulinarne stanowią ważne instrumenty interpretacji dziedzictwa kulinarnego Krakowa, umożliwiają wieloaspektowe spojrzenie na lokalną historię, praktyki i symbole. Zestawione podejścia – od historycznego ujęcia, przez sensoryczne angażowanie turystów kulturowych, po podkreślenie autentyczności i symboliki potraw – wzmacniają atrakcyjność i reprezentatywność Krakowskiego Szlaku Kulinarnego. Wskutek tego tworzona narracja może znacząco wpływać na jego percepcję jako wartościowego narzędzia przybliżającego i popularyzującego dziedzictwo kulturowe stolicy Małopolski. Ponadto przyczynia się do pogłębionego zrozumienia lokalnych praktyk oraz budowania więzi turystów kulturowych z miastem.

Zakończenie

Reasumując przeprowadzone rozważania, należy podkreślić, że badania poświęcone kreowaniu narracji w ramach szlaków miejskich pozwalają zrozumieć, w jaki sposób lokalne tradycje i praktyki determinują tożsamość kulturową danej destynacji oraz jak głęboko są zakorzenione w krajobrazie społeczno-gospodarczym. Temat ten nabiera szczególnego znaczenia w przypadku takich ośrodków osadniczych jak Kraków, który zajmuje znaczącą pozycję nie tylko na krajowej kulinarnej mapie, lecz także w szerszym wymiarze europejskim. Na tę pozycję wpływa bogate dziedzictwo kulturowe, wyjątkowe historie lokalnych praktyk kulinarnych oraz różnorodność tradycji. Warto przypomnieć, że w 2019 roku Krakowowi po raz pierwszy przyznano tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej [*Kraków Europejską Stolicą*…].

Eksplorowanie sposobów interpretacji dziedzictwa kulinarnego pozwala na identyfikację mechanizmów, za pośrednictwem których kulinaria wzmacniają atrakcyjność turystyki kulturowej w miejscu recepcji turystycznej oraz budują jego unikatowy wizerunek. Wskazana kwestia stanowi przyczynek do podejmowania badań o charakterze interdyscyplinarnym, istotnych również z perspektywy praktyki gospodarczej oraz decydentów podejmujących decyzje w zakresie zarządzania turystyką (m.in. departamenty miejskie, organizacje turystyczne). Jednocześnie analiza narracji kulinarnych, w tym odwołujących się do wybranych opowieści, wyznacza interesujący kierunek poznawczy dla turystów kulturowych.

W artykule zarysowano podejścia narracyjne oparte na założeniu, że dziedzictwo kulinarne Krakowa może być interpretowane wielowymiarowo. Można to ukazać poprzez historię, przestrzeń, autentyczność, symbolikę i doświadczenia sensoryczne, co niewątpliwie wzmacnia jego atrakcyjność w środowisku turystów kulturowych. Zaprezentowane narracje kulinarne wskazują, że dania i potrawy, rzemieślnicy, lokalne praktyki gastronomiczne oraz miejsca historyczne tworzą spójny układ znaczeń, który może zachęcać turystów kulturowych do pogłębiania zrozumienia tożsamości miasta oraz budować więzi emocjonalne z wizytowaną destynacją. Analiza omówionych podejść sugeruje, że narracje kulinarne są przykładem kluczowego narzędzia interpretacyjnego, którego rolą jest łączenie przeszłości z teraźniejszością, lokalności z globalnymi trendami oraz wiedzy eksperckiej z doświadczeniem uczestników ruchu turystycznego. W świetle zgłoszonych uwag nasuwa się wniosek, że Krakowski Szlak Kulinarny jest wartościowym produktem z perspektywy turystyki kulturowej.

Warto nadmienić, że uszczegółowienie podejść dotyczących narracji dziedzictwa kulinarnego jest działaniem szczególnie istotnym dla podmiotów zarządzających turystyką w miastach oraz instytucji powiązanych z tym obszarem, ponieważ umożliwia ocenę, które formy opowieści najskuteczniej angażują odbiorców oraz sprzyjają popularyzacji lokalnego dziedzictwa kulturowego. Tego rodzaju identyfikacja powinna wyznaczać ramy dla przyszłych działań marketingowych oraz inicjowania platform międzyorganizacyjnych zrzeszających różne grupy interesariuszy zainteresowanych rozwojem turystyki na poziomie lokalnym. Rozwijając zaprezentowane stanowisko, można dodać, że funkcjonowanie szlaku kulinarnego oraz podejmowanie dyskusji nad kulinarnym dziedzictwem Krakowa dostarczają wiedzy potrzebnej do rozwijania i uatrakcyjniania zrównoważonej oferty turystycznej inspirowanej historią, autentycznością i wartościami cenionymi przez lokalną społeczność.

Bibliografia

Bandarzewski K., 2014, *Samorząd gospodarczy w prawie polskim. Studium prawne*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków

Bardolet-Puigdollers M., Fusté-Forné F.A., 2023, *Sustainable Future for Food Tourism: Promoting the Territory through Cooking Classes*, „Gastronomy", No. 1, s. 32-43, doi.org/10.3390/gastronomy1010004

Beltramo R., Taglio I., Bonadonna A., 2025, *Designing Thematic Tourist Trails for Local Development: A Framework Based on Territorial Heritage*, „Land", Vol. 14, No. 10, 1943, doi.org/10.3390/land14101943

Bielawska A., Łukasik G., 2014, *Rzemiosło w społeczeństwie i gospodarce*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Ekonomiczne Problemy Usług", nr 111, s. 25-34

Borkowski T., 2018, *Narracja. Nowa perspektywa w nauce?* „Horyzonty Wychowania", nr 17, s. 147-158, doi.org/10.17399/HW.2018.174211

Braichenko O., 2018, *Cookery Books of the Early 20th Century as a Source for Studying Ukrainian Gastronomic Traditions* [*Кухарські книги початку XX ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців*], „Ukrainian Studies" [„Українознавство"], Vol. 1, No. 66, s. 30-41, doi.org/10.30840/2413-7065.1(66).2018.132667

Brasher J.P., 2017, *Narrating Space/Spatializing Narrative: Where Narrative Theory and Geography Meet*, „The AAG Review of Books", Vol. 5, No. 3, s. 180-182. doi.org/10.1080/2325548X.2017.1315251

Buczkowska-Gołąbek K., 2020, *Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej*, „Turystyka Kulturowa", nr 6, s. 221-235

Cappelen S.M., Pedersen J.S., 2021, *Inventing Culinary Heritage through Strategic Historical Ambiguity*, „Organization Studies", Vol. 42, No. 2, s. 223-243, doi.org/10.1177/01708406 20918382

Chmielowiec J., Buczkowska-Gołąbek K., 2024, *Edukacja na turystycznych szlakach owocowych w Polsce – przykład Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego*, „Turystyka Kulturowa", nr 3, s. 56-83

Christou P.A., Farmaki A., Saveriades A., Spanou E., 2019, *The "genius loci" of places that experience intense tourism development*, „Tourism Management Perspectives", Vol. 30, s. 19-32, https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.01.002

Chan C.-S., Shek K. F., Lu Y., Wong S. Y., 2025, *Narratives come alive: enhancing cultural heritage experiences through sensorial narrative-based guiding tours*, „Journal of Heritage Tourism", Vol. 20, No. 4, s. 487-507, doi.org/10.1080/1743873X.2025.2478837

Dominik P., 2020, *Food Tourism as a Tool for Intergenerational Transfer of Culinary Traditions*, „Geography and Tourism", Vol. 8, No. 1, s. 115-124, doi.org/10.36122/GAT 20200810

Dominik P., 2022, *Praktyki kulinarne związane z wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych jako element rozwoju turystyki kulinarnej*, „Turystyka Kulturowa", nr 3, s. 145-181

Dumanowski J., 2014, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej", R. 62, nr 4, s. 527-540

Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M., 2018, *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, Wydawnictwo Czarne, Wołowiec

Feldman C.H., Wunderlich S., 2023, *Cultural food distancing: a conceptual discourse on the evolution of seminal to present and future models of traditional food practices*, „British Food Journal", Vol. 125, No. 5, s. 1936-1952, doi.org/10.1108/BFJ-12-2021-1337

Filipiak-Florkiewicz A., Topolska K., Florkiewicz A., 2022, *Regional Gastronomy and the Preservation of Culinary Heritage*, [w:] J. Hernik, M. Walczycka, E. Sankowski, B. J. Harris (eds.), *Cultural Heritage – Possibilities for Land-Centered Societal Development. Environmental History*, Vol 13, Springer, Cham, s. 95-112, doi.org/10. 1007/978-3-030-58092-6_7

Follprecht K., 2025, *Źródła do dziejów krakowskich cechów cukierników, piekarzy i rzeźników w zasobie Archiwum Narodowego w Krakowie*, „Krakowski Rocznik Archiwalny", t. 31, s. 11-40, doi.org/10.4467/12332135KRA.25.001.22799

Gach P. P., 2000, *Krakowskie prawodawstwo cechowe w XV, XVI i na początku XVII stulecia*, „Roczniki Humanistyczne", t. XLVIII, z. 2, s. 145-164

Gadocha M., 2025, *Dzieje powstania sztandaru cechu piekarzy krakowskich*, „Rocznik Filozoficzny Ignatianum", t. 31, nr 4, s. 685-704, doi.org/10.35765/rfi.2025.3104.33

Góral A., 2016, *Szlaki kulturowe jako medium zmian w regionach*, [w:] E. Bogacz-Wojtanowska, Ł. Gaweł, A. Góral (red.), *Szlaki kulturowe jako medium zmian w kulturze*, Stowarzyszenie Gmin i Powiatów Małopolski, Kraków, s. 153-169

Grzegorek A., 2003, *Narracja jako forma strukturyzująca doświadczenie*, [w:] K. Krzyżewski (red.), *Doświadczenie indywidualne: szczególny rodzaj poznania i wyróżniona postać pamięci*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, s. 209-225

Jakubowski K., Myślik K., Skowrońska M., 2013, *Spacerownik krakowski 2*, Biblioteka Gazety Wyborczej, Warszawa

Kizilgeici C., 2025, *At The Heart of World Gastronomy: A Qualitative Analysis of Culinary Heritage and Regional Identity*, „Journal of Tourism & Gastronomy Studies", Vol. 13, No. 4, s. 3838-3853, doi.org/10.21325/jotags.2025.1741

Kozioł A., 2008, *Na krakowskich Plantach. Historie, obyczaje, anegdoty*, WAM, Kraków

Król M., 2025, *Rzeźnicy krakowscy i ich „zaginione" księgi cechowe. Uwagi odnośnie do najstarszych dziejów tego zgromadzenia w świetle źródeł miejskich i cechowych*, „Krakowski Rocznik Archiwalny", t. 30, s. 63-88, doi.org/10.4467/12332135KRA.25.003. 22801

Kucia A., 2011, *Funkcje rzemieślniczo-handlowe rynków średniowiecznego Krakowa, Kazimierz i Kleparza*, „Wratislavia Antiqua", t. 13, s. 259-267

Kulas P., 2014, *Narracja jako przedmiot badań oraz kategoria teoretyczna w naukach społecznych*, „Kultura i Społeczeństwo", nr 4, s. 111-130

Lewandowski H., 2016, *Folklor związany z żywieniem w środowisku wiejskiej obyczajowości,* [w:] H. Makała (red.), *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne*, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 11-29

Łuczak M., 2015, *Znaczenie szlaku jako produktu turystycznego w kreowaniu wizerunku regionu*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu", nr 40, s. 21-31, dx.doi.org/10.18276/pzfm.2015.40-02

MacLeod N., 2017, *The role of trails in the creation of tourist space*, „Journal of Heritage Tourism", Vol. 12, s. 423-430, doi.org/10.1080/1743873X.2016.1242590

Manczak I., 2025, *Sources of Competitive Advantage of the Tourism Business Self-government in Poland*, „Humanitas Zarządzanie", t. 26, nr 3, s. 159-171, dx.doi.org/ 10.5604/01.3001.0055.2902

Manczak I., Ciepiela K., 2024, *Dziedzictwo kulinarne Wietnamu Północnego jako atrakcja turystyczna*, „Turystyka Kulturowa", nr 1, s. 86-110

Moskal K., 2025, *Na zebraniu, w gospodzie i w kaplicy. Przedmioty związane z działalnością krakowskich cechów piekarzy i rzeźników*, „Krakowski Rocznik Archiwalny", t. 31, s. 41-62, doi.org/10.4467/12332135KRA.25.002.22800

Nowak-Dziemianowicz M., 2014, *Narracje w pedagogice – znaczenia, badania, interpretacje*, „Kultura i Edukacja", nr 2, s. 7-44

Ogonowska A., 2010, *Narracje turystyczne: dwie filozofie reprezentacji*, „Kultura Współczesna", nr 3, s. 135-150

Ossowska L., Janiszewska D., Kwiatkowski G., Oklevik O., 2024, *Local Food Production Based on Culinary Heritage – A Way to Local Sustainability*, „Sustainability", Vol. 16, No. 24, 11310, doi.org/10.3390/su162411310

Park E., Widyanta A., 2022, *Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination*, „Tourism Management Perspectives", Vol. 42, 100964, doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100964

Park E., Muangasame K., Kim S., 2023, *'We and our stories': constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city*, „Tourism Geographies", Vol. 25, No. 2-3, s. 572-593, doi.org/10.1080/14616688.2021.1943701

Partarakis N., Kaplanidi D., Doulgeraki P., Karuzaki E., Petraki A., Metilli D., Bartalesi V., Adami I., Meghini C., Zabulis X., 2021, *Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage*, „Heritage", Vol. 4, No. 2, s. 612-640, doi.org/10.3390/heritage4020036

Pearson D., Pearson T., 2015, *Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy*, „Journal of Food Products Marketing", Vol. 23, No. 1, s. 342-355, doi.org/10.1080/10454446.2014.1000441

Privitiera D., 2020, *A View on Culinary Tourism – Case Study of Catania, Italy*, „Geography and Tourism", Vol. 8, No. 1, s. 105-114, doi.org/10.36122/GAT20200809

Rożek M., 2000, *Przewodnik po zabytkach i kulturze*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa–Kraków

Schmidt M., 2022, *Nowe spojrzenie na dzieje krakowskiego karczmarstwa w czasach Jagiellonów*, „Rocznik Krakowski", t. 88, s. 396-397, doi.org/10.36123/RK.2022.88.19

Soyombo D. A., Kupa E., Ijomah T. I., Toromade A. S., 2024, *Culinary narratives: Exploring the socio-cultural dynamics of food culture in Africa*, „Journal of Science and Technology", Vol. 11, No. 2, s. 88-98, doi.org/10.53022/oarjst.2024.11.2.0086

Stone J. S., Migacz S., Sthapit E., 2021, *Connections Between Culinary Tourism Experiences and Memory*, „Journal of Hospitality & Tourism Research", Vol. 6, No. 4, s. 797-807, doi.org/10.1177/1096348021994171

Vijulie I., Vânău G., Preda M., Taloş A. M., 2025, *The Role of Food Markets in Urban Sustainable Tourism: A Case Study from Bucharest (Romania)*, „Sustainability", Vol. 17, No. 13, 6217, doi.org/10.3390/su17136217

Wang B., Kandampull J., Wang J., 2025, *Storytelling in cultural tourism: the role of language, guides, authenticity and experience in shaping tourist responses*, „Tourism Review", s. 1-22, doi.org/10.1108/TR-05-2025-0529

White H., 2010, *Struktura narracji historycznej*, przeł. E. Wilczyńska, „Białostockie Studia Literaturoznawcze", nr 1, s. 9-27

Zhang T., Chen J., Hu B., 2019, *Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience*, „Sustainability", Vol. 11, No. 12, 3437, doi.org/10.3390/su11123437

Źródła internetowe

Cech Rzemiosł Spożywczych, [online] https://krakow.pl/instcbi/306312/inst/144507/2751/Cech-Rzemiosl-Spozywczych-dawna-siedziba-Krakowskich-Rzeznikow-Na-Kotlowem-Former-Headquarters-of-the-Krakow-Butchers-Na-Kotlowem.html, 15.09.2026.

Cukiernia Parysa Maurizio, [online] https://krakow.pl/instcbi/306312/inst/144495/2751/Cukiernia-Parysa-Maurizio-Parys-Maurizio-confectionery.html, 15.09.2026

Hawełka, [online] https://krakow.pl/instcbi/306312/inst/144498/2751/Hawelka.html, 15.09.2026

Historia obwarzanka, [online] https://www.muzeumobwarzanka.com/historia-obwarzanka/, 1.07.2026

Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny – Kraków's Culinary Historical Trail, [online:] https://krakow.pl/306312,artykul,historyczny-krakowski-szlak-kulinarny-%E2%80%93-krakow-s-culinary-historical-trail.html, 30.06.2026

Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny: Maczanka krakowska, [online:] https://kulinarny.krakow.pl/aktualnosci/301998,2030,komunikat,krakowski_szlak_kulinarny___smak_historii_i_tradycji.html, 30.06.2026

Krakowski Szlak Kulinarny – smak historii i tradycji, [online:] https://kulinarny.krakow.pl/aktualnosci/301998,2030,komunikat,krakowski_szlak_kulinarny____smak_historii_i_tradycji.html, 29.06.2026

Kraków Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej 2019!, [online:] https://kulinarny.krakow.pl/252635,artykul,krakow-europejska-stolica-kultury-gastronomicznej-2019-.html, 29.06.2026

Piwnica świdnicka, [online] https://krakow.pl/instcbi/306312/inst/144501/2751/Piwnica-swidnicka-Swidnica-cellar.html, 15.09.2026.

Wierzynek, [online] https://krakow.pl/instcbi/306312/inst/144504/2751/Wierzynek.html, 15.09.2026

Creating the Narrative of Krakow's Culinary Heritage for Cultural Tourism – Krakow Culinary Trail

Abstract

The article aims to identify ways to create a narrative around Krakow's culinary heritage. It pays special attention to the Krakow Culinary Trail. The article outlines issues within the scope of cultural tourism research that researchers currently explore in humanistic and social topics. The research used a conceptual-interpretative approach. The article assumes that culinary heritage is a unique cultural resource that helps build narratives rooted in local traditions, so it points out interpretative approaches that can be implemented while visiting the sites on the trail. The analysis focuses, among other things, on the historical context of dishes, spatial narratives, sensory approaches, and symbolic interpretations. These highlighted issues help show cuisine as a carrier of identity, local values, and collective memory. The discussion also highlighted product authenticity and the role of local artisans, whose work is crucial in shaping the cultural landscape of the tourism reception area. The discussion emphasised that culinary narratives serve as an interpretive tool, linking tangible and intangible cultural heritage elements and allowing cultural tourists to gain a deeper understanding of the context of the places they visit. The approaches used – from a historical approach, through sensory

engagement of the audience, to emphasising the authenticity and symbolism of dishes – enhance the attractiveness of the analysed route and highlight its representativeness as a way to promote Krakow's culinary heritage. As a result, the culinary narrative shapes perceptions of the route as an important tool for interpreting and popularising local cultural resources, supporting both tourists' connections with the city and the preservation of its identity.
Keywords: heritage of historic cities, culinary heritage, creating narratives, culinary narrative, Krakow Culinary Trail