

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis

Studia Geographica 21 (2024)

ISSN 2084-5456

DOI 10.24917/20845456.21.10

Kacper Kubaszewski

Uniwersytet Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

ORCID: 0009-0003-1457-6553

Turystyka kulinarna w Bułgarii

Streszczenie

Turystyka kulinarna to dynamicznie rozwijający się trend. Coraz więcej turystów jest zainteresowanych poznawaniem lokalnych i tradycyjnych smaków. Wiele państw wykorzystuje swoje tradycje kulinarne do promowania i rozwijania branży turystycznej. Głównymi celem pracy było zbadanie, czy kuchnia bułgarska może stanowić jeden z motywów wyjazdu do tego kraju oraz ocena jej atrakcyjności wśród osób, które odbyły przynajmniej jedną podróż do Bułgarii. Kwestie te zweryfikowano na podstawie badania ankietowego, udostępnionego w grupach na portalu Facebook zrzeszających miłośników tego bałkańskiego regionu. Respondentów zapytano m.in. o liczbę odbytych podróży do Bułgarii, preferowane rodzaje lokali gastronomicznych, a także dania i produkty kojarzone z tym krajem. Poproszono również o ocenę poszczególnych potraw i produktów oraz sprawdzono wiedzę na temat wydarzeń gastronomicznych. W efekcie potwierdzono, że kuchnia bułgarska jest lubiana przez odwiedzających i może stanowić motyw wyjazdu, a sam kraj ma potencjał do dalszego rozwoju turystyki kulinarnej.

Culinary tourism in Bulgaria

Abstract

Culinary tourism is a rapidly growing trend, with an increasing number of tourists eager to explore local and traditional flavors. Many countries leverage their culinary heritage to promote and develop their tourism industry. The main aim of this study was to determine whether Bulgarian cuisine can serve as a motivation for traveling to the country and to assess its attractiveness among those who have visited Bulgaria at least once. These aspects were examined through a survey distributed in Facebook groups dedicated to enthusiasts of this Balkan region. Respondents were asked about the number of trips they had taken to Bulgaria, their preferred types of dining establishments, and the dishes and products they associate with the country. They were also invited to evaluate specific dishes and products and to assess their knowledge of culinary events. The results confirmed that Bulgarian cuisine is well-liked by visitors and can indeed serve as a travel motivation. Moreover, the findings suggest that Bulgaria holds significant potential for the further development of culinary tourism.

Słowa kluczowe: atrakcyjność kuchni bułgarskiej, badanie ankietowe, Bułgaria, turystyka kulinarna

Key words: attractiveness of Bulgarian cuisine, survey, Bulgaria, culinary tourism

Otrzymano: [13.11.2024]

Received: [13.11.2024]

Zaakceptowano: [13.12.2024]

Accepted: [13.12.2024]

Sugerowana cytacja/Suggested citation: Kubaszewski, K. (2024). Turystyka kulinarna w Bułgarii. *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis Studia Geographica*, 21, doi: 10.24917/20845456.21.10

Wprowadzenie

Bułgaria to kraj o bogatym dziedzictwie kulinarnym, a podróże gastronomiczne cieszą się rosnącą popularnością wśród turystów. Turystyka stanowi ważny sektor gospodarki wielu państw, a jej forma kulinarna pozwala promować i chronić spuściznę danego narodu. Wybór konkretnej destynacji determinowany jest przez różne czynniki. Są to m.in. cele wypoczynkowe czy poznawcze. Wyjazd skierowany na poszukiwanie i poznawanie nowych smaków daje możliwość edukacji, rozwoju oraz zdobywania nowych doświadczeń. Dla wielu osób kosztowanie dań kuchni regionalnej to nieodłączny element każdej wyprawy. Mieszkańcy Bułgarii oferują szeroki wachlarz autentycznych specjałów. Ich kuchnia została ukształtowana przez historię, przyrodę oraz kulturę. Wszystkie te czynniki miały wpływ na kulturowane do dziś tradycje kulinarne, a także na produkty i potrawy charakterystyczne dla tego kraju. Z całą pewnością istotną rolę pełni tamtejszy klimat, który warunkuje dostępność określonych roślin spożywczych. Strefy klimatyczne są zróżnicowane i w każdej z nich rodzaje upraw będą różnić się w poszczególnych regionach. Klimat panujący w Bułgarii określa się jako umiarkowanie ciepły oraz fragmentarycznie podzwrotnikowy (Molenda, Rzętała, 2014). Ponadto Bułgarzy zaczerpnęli немало od obcych narodowości, jednakże poprzez wprowadzenie własnych metod gotowania, udało im się utworzyć rodzimą tożsamość gastronomiczną. Ich kuchnia jest różnorodna i bogata w produkty kulinarne. Trzeba podkreślić, iż w przeszłości również taka była. Już dawni mieszkańcy tych ziem często korzystali z rzeczy o wysokich wartościach odżywczych i smakowych. Zalicza się do nich owoce morza, takie jak ostrygi i małże, ale również raki czy ślimaki. Ponadto spożywano ryby, wszelkiego rodzaju mięso, podroby oraz dużo warzyw i owoców (Goszczyńska, Parnowska, 1982).

Niniejsza publikacja miała na celu przedstawienie Bułgarii jako interesującej destynacji kulinarnej, a celami nadrzędnymi było zweryfikowanie atrakcyjności kuchni bułgarskiej wśród turystów oraz sprawdzenie, czy lokalne kulinaria mogą być jednym z motywów podjęcia podróży do niego.

Dla weryfikacji tych kwestii zastosowano metodę kwestionariusza ankiety. Głównym i najważniejszym warunkiem uczestnictwa w badaniu było odbycie przez respondenta co najmniej jednej podróży do Bułgarii. Główna część ankiety zawierała 14 pytań. Na końcu kwestionariusza każdy z uczestników badania musiał wypełnić dane metryczkowe. Były to 4 pytania dotyczące płci, wieku, miejsca zamieszkania i wykształcenia respondentów. W części pytań zastosowano skalę Likerta. Ankieta została zrealizowana internetowo przez udostępnienie jej na portalu społecznościowym Facebook, na czterech różnych grupach zrzeszających turystów i sympatyków tego bałkańskiego kraju. Grupy, na których został upubliczniony kwestionariusz ankiety, to: „Bułgaria Wakacje Porady Tubylca – Słoneczny

Brzeg, Złote Piaski, Sveti Vlas" (33 tys. członków), „Bułgaria 2024" (27 tys. członków), „Bułgaria – forum turystyczne Bulgaricus" (ok. 10 tys. członków) oraz „Bułgaria" (6 tys. członków). Znaczne zainteresowanie badaniem potwierdzały liczne reakcje i komentarze pod udostępnionym formularzem. Oprócz tego ankieta została rozesłana wśród osób spoza wymienionych grup. Zbieranie wyników rozpoczęło się 22 listopada 2023 roku, a zakończyło 5 stycznia 2024 roku.

Pojęcie turystyki kulinarnej

Samo pojęcie turystyki kulinarnej wywodzi się z języka angielskiego. W literaturze anglojęzycznej funkcjonują trzy określenia: *culinary tourism*, *food tourism* lub *gastronomy tourism*. Funkcjonują zatem trzy nazwy, które można stosować zamiennie. W Polsce jednak przyjęło się mówić „turystyka kulinarna”, ponieważ w takiej formie brzmi to po prostu najładniej (Buczkowska-Gołąbek, 2020). W kontekście tej turystyki ważne jest pojęcie gastronomii, która odgrywa tu kluczową rolę. Jak podaje A. Stasiak, termin ten pochodzi od dwóch słów z języka greckiego. Pierwsze z nich to *gaster*, czyli żołądek, a drugie to *nomos*, czyli prawo, i najprościej można go określić jako sztukę przygotowywania jedzenia (Stasiak, 2007).

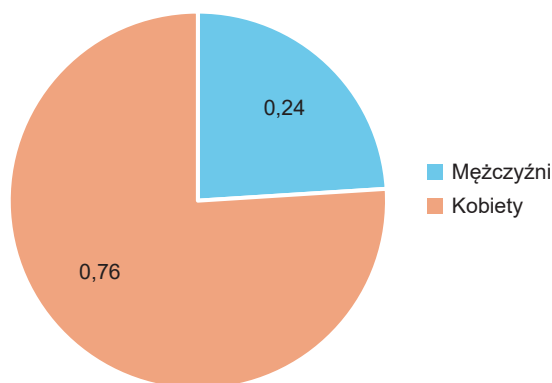
Turystyka kulinarna wbrew pozorom nie jest nowym trendem, jednak w ostatnim czasie zdecydowanie zyskała na popularności. M. Durydiwka w swoim artykule *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej* zaznacza, iż jednym z czynników, które mogły się do tego przyczynić, jest fakt, że jedzenie to nieodłączny element każdej wycieczki oraz stanowi jedną z najlepszych aktywności dla osób podróżujących (Durydiwka, 2013). Jak się okazuje, w literaturze można znaleźć wiele definicji turystyki kulinarnej, opracowanych przez różnych autorów, obejmujących różne jej aspekty. Zalicza się do nich nie tylko próbowanie nowych dań i produktów, ale również odwiedzanie miejsc związanych z gastronomią, udział w wydarzeniach kulinarnych, a także gotowanie. A. Mikos von Rohrscheidt definiuje turystykę kulinarną jako „przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju lub regionu. Wymogiem kulinarnej turystyki kulturalnej jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu" (Mikos von Rohrscheidt, 2016: 200). Inna, bardziej rozbudowana definicja została zaproponowana przez D. Orłowskiego i M. Woźniczko (2016). Według nich turystyka kulinarna „jest tematycznym podróżowaniem w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych potraw w przestrzeni turystycznej zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich. Ten rodzaj turystyki przynosi satysfakcję jej uczestnikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczania nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Odbywa się to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjałów kulinarnych" (Orłowski, Woźniczko, 2016: 65). Według autorów turystyka kulinarna jest zagadnieniem o szerokim

zakresie. Kładą oni nacisk na takie aspekty, jak aktywny udział w różnych eventach kulinarnych, wędrówki gastronomicznymi szlakami, a nawet zwiedzanie muzeów związanych z jedzeniem. Warto też zwrócić uwagę na to, że turystyka kulinarna może być realizowana zarówno na obszarach wiejskich, jak i miejskich. Oznacza to, że jest skierowana do osób preferujących zwiedzanie miast oraz tych, którzy cenią spokojny wypoczynek w otoczeniu przyrody, z dala od zgiełku i hałasu.

Mówiąc o wyjazdach gastronomicznych, warto wyróżnić cztery główne typy turystyki kulinarnej. Są to: *gourmet tourism*, *cuisine tourism*, *culinary tourism* oraz *rural/urban tourism*. Klasyfikacja ta opiera się na pewnej hierarchii. W pierwszym przypadku doświadczenia gastronomiczne liczą się dla turystów najbardziej, natomiast w ostatnim są jedynie marginalnym elementem podróży. Podziału tego dokonali C.M. Hall i L. Sharples (Kowalczyk, 2016).

Wyniki badań empirycznych

W całym okresie badawczym odpowiedzi udzieliło 241 respondentów, w tym 184 kobiet (76%) oraz 57 mężczyzn (24%) (ryc. 1).

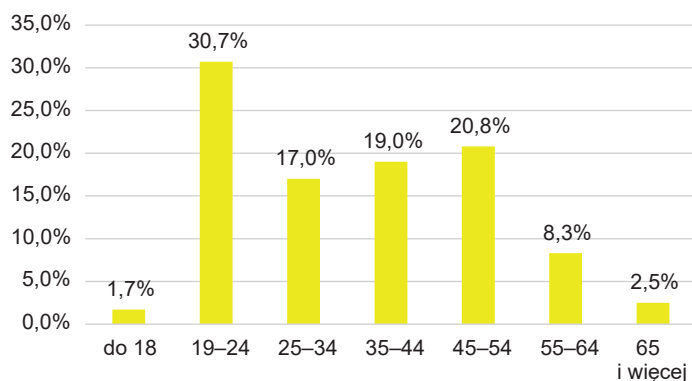


Ryc. 1. Płeć respondentów

Źródło: opracowanie własne

W kolejnym pytaniu metryczkowym dotyczącym wieku ankietowanych (ryc. 2) opcję „do 18 lat” zaznaczyły 4 osoby, czyli 1,7% wszystkich uczestników. Kolejne odpowiedzi przedstawiały się następująco: 19–24 lata – 74 osoby (30,7%), 25–34 lata – 41 osób (17%), 35–44 lata – 46 osób (19%), 45–54 lata – 50 osób (20,8%), 55–64 lata – 20 osób (8,3%), 65 lat i więcej – 6 osób (2,5%). Z odpowiedzi wynika, że do badania najchętniej przystąpiły osoby młode w wieku 19–24 lata. Popularne kierunki w Bułgarii wśród młodych osób to Złote Piaski oraz Słoneczny Brzeg. Są to rozrywkowe kurorty, które oferują szeroki wybór atrakcji, w związku z tym osoby w takim wieku często decydują się na wyjazd do tych miejsc. Drugą najliczniejszą grupę stanowili respondenci w wieku 45–54 lata. Może to wynikać z tego, iż chętnie wyjeżdżano do Bułgarii w czasach PRL-u. Osoby z tej grupy

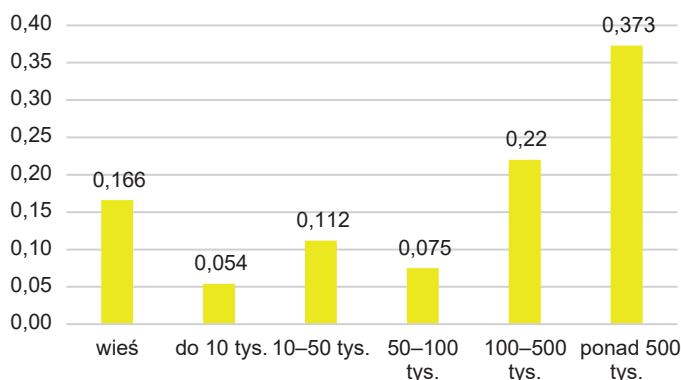
wiekowej mogli wówczas podróżować do tego kraju, np. w celach wypoczynkowych wraz z rodziną. Zdecydowanie mniej odpowiedzi udzieliły osoby starsze (tj. 65 lat i więcej), natomiast najmniej licznie reprezentowana była grupa do 18. roku życia.



Ryc. 2. Wiek w latach

Źródło: opracowanie własne

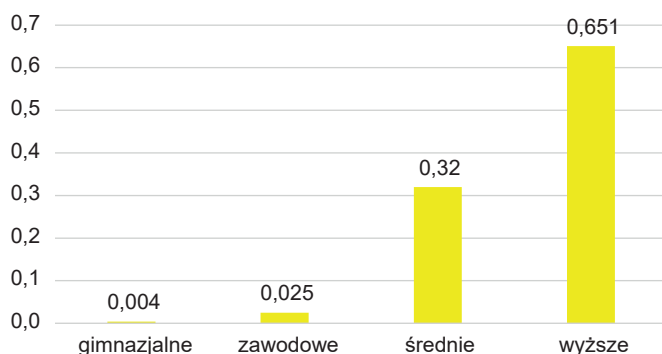
Jeśli chodzi o miejsce zamieszkania, najwięcej badanych mieszka w dużych miastach powyżej 500 tys. mieszkańców (ryc. 3). Spośród 241 osób tę odpowiedź zaznaczyło 90 respondentów, co stanowi 37,3% ankietowanych. Za nimi uplasowali się mieszkańcy nieco mniejszych miast (100–500 tys. mieszkańców). Taką odpowiedź zaznaczyły 53 osoby, czyli 22%. Kolejną grupę stanowią mieszkańcy wsi, których liczba wynosi 40 osób (16,6%). Następną grupą to osoby pochodzące z miast o populacji 10–50 tys. mieszkańców (27 osób). Stanowią oni 11,2% ankietowanych. Najmniej ankietowanych mieszka w miastach o populacji 50–100 tys. mieszkańców oraz miastach do 10 tys. mieszkańców. W pierwszym przypadku jest to 18 osób (7,5%), a w drugim 13 osób (5,4%).



Ryc. 3. Miasta według liczby ludności w tysiącach

Źródło: opracowanie własne

Ostatnie pytanie metryczki dotyczyło wykształcenia (ryc. 4). Zdecydowana większość ankietowanych, bo aż 157 osób (65,1%), posiada wykształcenie wyższe. Z kolei 77 osób (32%) ma średnie wykształcenie. Zaledwie 6 osób zaznaczyło wykształcenie zawodowe (2,5%), a gimnazjalne tylko 1 osoba (0,4%). Żaden z respondentów nie posiadał wykształcenia podstawowego.

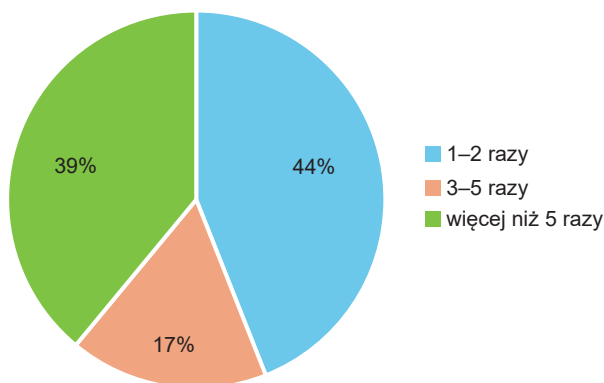


Ryc. 4. Wykształcenie respondentów

Źródło: opracowanie własne

Główna część ankiety zawierała 14 pytań odnoszących się do kuchni bułgarskiej oraz turystyki kulinarnej, których celem była weryfikacja wiedzy respondentów, a także analiza ich preferencji dotyczących wybieranych dań, produktów, lokali i wydarzeń podczas podróży. W przeważającej części były to pytania wielokrotnego wyboru, co pozwoliło na szeroką analizę wyników.

W pytaniu wyjściowym ankietowani mieli zaznaczyć, ile razy odwiedzili Bułgarię (ryc. 5). Możliwe opcje do zaznaczenia były następujące: 1–2 razy, 3–5 razy oraz

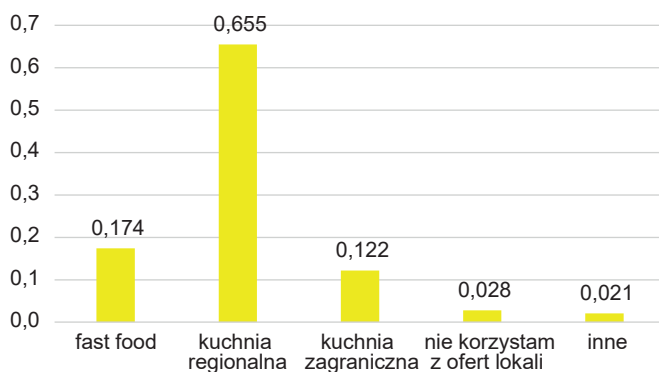


Ryc. 5. Liczba odbytych przez respondentów podróży do Bułgarii

Źródło: opracowanie własne

więcej niż 5 razy. Najwięcej osób (107) zaznaczyło, że odwiedziło Bułgarię maksymalnie 2 razy. Niewiele mniej, bo 93 badanych, odpowiedziało, że było więcej niż 5 razy. Najmniej głosów (41) otrzymała opcja 3–5 razy. Wynika z tego, że z jednej strony większość uczestników badania to turyści, którzy dopiero zaczynają poznawać Bułgarię, ponieważ podczas jednej czy dwóch podróży z pewnością trudno doświadczyć wszystkich dóbr, które ma do zaoferowania to rozległe państwo, w tym również jego kuchni. Z drugiej strony, wielu respondentów było w Bułgarii więcej niż 5 razy, co sugeruje, że mieli oni większą możliwość poznania bułgarskich kulinariów.

Kolejne pytanie miało na celu zweryfikowanie preferencji dotyczących lokali gastronomicznych wybieranych przez turystów odwiedzających Bułgarię (ryc. 6). Respondenci mogli zaznaczyć kilka odpowiedzi. Okazuje się, że najwięcej osób wybiera kuchnię regionalną, która uzyskała 214 głosów. Na drugim miejscu znalazł się fast food (57 odpowiedzi), a na trzecim lokale serwujące dania kuchni zagranicznej (40 odpowiedzi). 9 osób zadeklarowało, że nie korzysta z ofert lokali. Natomiast 7 ankietowanych wybrało „Inne”. Te osoby nie są więc zainteresowane żadną z ofert, które zostały wymienione w dostępnych opcjach do zaznaczenia. Należy jednak podkreślić, że turyści najchętniej wybierają kuchnię regionalną. Świadczy to o tym, iż dla większości badanych ważne jest spróbowanie czegoś typowego i charakterystycznego dla Bułgarii, czegoś co może być trudniej dostępne w Polsce. Tym samym potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w Bułgarii wydaje się obiecujący.

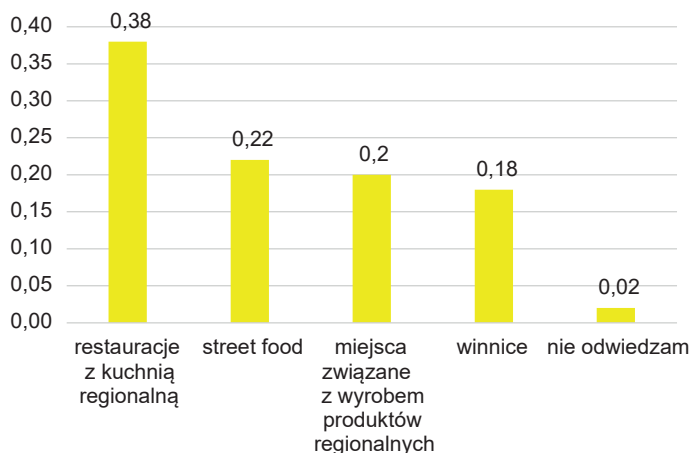


Ryc. 6. Oferty lokali gastronomicznych wybieranych przez respondentów

Źródło: opracowanie własne

W następnym pytaniu poproszono respondentów o wybranie miejsc związanych z gastronomią, które odwiedzają podczas pobytu w Bułgarii (ryc. 7). Podobnie jak w poprzednim pytaniu, możliwy był wielokrotny wybór odpowiedzi. Najwięcej osób (217) zaznaczyło restauracje z kuchnią regionalną, co pokrywa się z odpowiedziami z poprzedniego pytania dotyczącymi rodzajów ofert lokali gastronomicznych. Popularnym wyborem jest też bułgarski street food. Tę opcję zaznaczyły 124 osoby, a niewiele mniej, bo 117 osób, odwiedza miejsca związane z wyrobem produktów regionalnych. Licznie odwiedzane są też winnice, które zaznaczyło 100 osób.

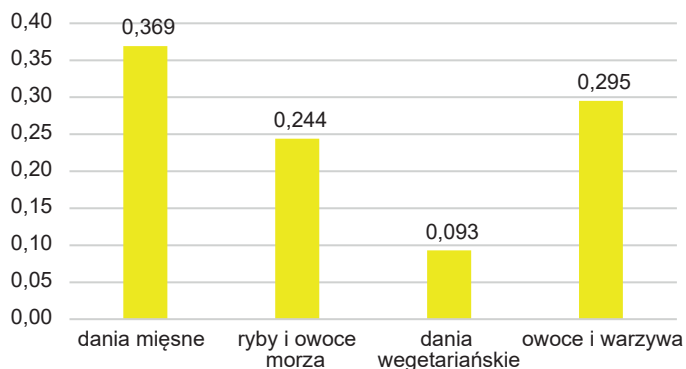
Jedynie 9 ankietowanych zadeklarowało, że nie odwiedza żadnych z wymienionych miejsc. Patrząc na uzyskane odpowiedzi, kolejny raz można stwierdzić, że gastronomia jest ważnym elementem podróży. Praktycznie wszyscy uczestnicy badania chętnie odwiedzają obiekty związane z bułgarską kuchnią. Każda z wymienionych opcji cieszy się popularnością, mimo że w pewnym stopniu różnią się od siebie.



Ryc. 7. Miejsca odwiedzane przez respondentów podczas podróży

Źródło: opracowanie własne

Kolejne pytanie miało na celu określić skojarzenia z kuchnią bułgarską (ryc. 8). Wszystkie rodzaje dań i produktów dostępne do wyboru występują w tej kuchni, dlatego badani mogli zaznaczyć kilka odpowiedzi. Najwięcej głosów (179) zdobyły dania mięsne. W kuchni bułgarskiej mięso występuje często, m.in. w postaci



Ryc. 8. Dania i produkty kojarzące się respondentom z kuchnią bułgarską

Źródło: opracowanie własne

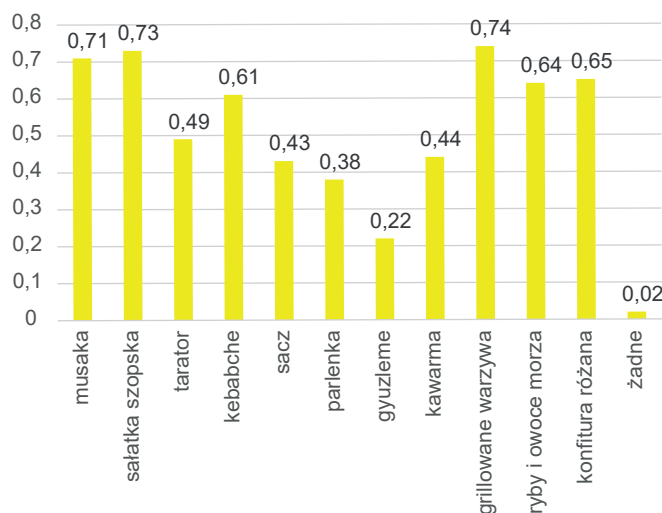
grillowanej. Zapewne też nie bez powodu na drugim miejscu uplasowały się owoce i warzywa, które otrzymały 143 głosów. Bułgarski klimat sprzyja ich uprawie, co przekłada się na wysoką jakość i intensywny smak. Warzywa są często wykorzystywane w potrawach i mogą być przygotowywane na różne sposoby. Przykładowo, mogą być grillowane czy zapiekane. Jako że Bułgaria leży nad Morzem Czarnym, nie mogło zabraknąć ryb i owoców morza, które znalazły się na trzecim miejscu z 118 głosami. Czwarte i ostatnie miejsce, z 45 głosami, zajęły dania wegetariańskie. Tego typu potrawy również znajdziemy w tej kuchni (np. sałatka szopska czy tarator), jednak nie da się ukryć, że Bułgarzy preferują dietę bogatą w produkty mięsne.

W kolejnym pytaniu respondenci zostali poproszeni o wypisanie cech, z którymi kojarzy im się kuchnia bułgarska. Było to pytanie otwarte. Po przejrzeniu wszystkich odpowiedzi można zauważyć, iż uczestnicy badania w dużym stopniu mieli podobne skojarzenia z tą kuchnią. Jedną z częściej powtarzanych opinii była tłustość potraw. Może się to początkowo nie kojarzyć z czymś pozytywnym i faktycznie dla niektórych respondentów stanowiło to minus, jak w przypadku wypowiedzi: „Prosto, smacznie i zdrowo, choć czasami za tłusto”. Jednakże nie za każdym razem miało to negatywny wydźwięk. Dla części badanych była to zaleta, o czym mogą świadczyć następujące wypowiedzi: „Pikantne, tłuste, ale smaczne jedzenie”, „Tłusta, mięsna, smaczna”, „Smacznie, tłusto w pozytywnym znaczeniu tego słowa, sycąca”. Innym wyróżnikiem, który często pojawiał się w odpowiedziach, to aromatyczność posiłków i stosowanie wielu przypraw. Według badanych jest to zdecydowanie mocna strona bułgarskiej kuchni. Wśród odpowiedzi znalazły się takie stwierdzenia, jak: „Mnóstwo aromatycznych ziół”, „Dobrze doprawiona i pełna smaku”, „Kojarzy mi się z intensywnością smaku”. Jedna osoba zauważyła, że często wykorzystuje się przyprawę szarena sol. Jest to sól ziołowa, którą często dodaje się do dań w tym rejonie. Bez wątpienia ma ona duży wpływ na wyjątkowy smak bułgarskich potraw. Pewien respondent dostrzegł też obecność innej popularnej ziołowej przyprawy – czubrycy. Ankietowani wpisywali również nazwy konkretnych potraw i produktów charakterystycznych dla Bułgarii. Były to m.in. sałatka szopska, zapiekany placek z serem o nazwie banica, tradycyjny biały ser sirene czy też musaka. Chociaż mięso odgrywa istotną rolę w bułgarskiej kuchni, równie często spotyka się warzywa, co podkreślali badani w ankiecie. Zwracali uwagę przede wszystkim na pomidory, bakłażany i paprykę. Część ankietowanych wykazała się wiedzą na temat wpływu innych krajów na kuchnię bułgarską. Jeden z nich napisał: „Na kształt kuchni bułgarskiej ogromny wpływ miały sąsiadujące kraje, takie jak Turcja czy Grecja. Znajdziemy w niej zarówno bogactwo świeżych owoców, warzyw oraz ziół, jak i aromatycznych mięs i owoców morza”. Również inni zwrócili uwagę na podobieństwo do kuchni greckiej oraz tureckiej. Większość zebranych opinii na temat kuchni bułgarskiej była pozytywna, a uczestnicy badania uznali ją za smaczną i urozmaiconą. Oczywiście pojawiły się także niepochlebne opinie – według niektórych kuchnia bułgarska nie wyróżnia się niczym szczególnym, a największym mankamentem jest ciężkostrawność potraw. Pojawiły się także głosy, że ta kuchnia jest również lekka. Obie strony mają rację, gdyż można się natknąć zarówno na dania ciężkie, jak i lekkostrawne.

Warto też wspomnieć o tym, że respondenci podkreślali, iż w Bułgarii można zjeść w przystępnej cenie. Jest to dobra wiadomość dla turystów kulinarnych,

ponieważ ten rodzaj turystyki nie musi być kosztowny, co może się przyczynić do jej dalszego rozwoju w tym kraju.

Następne pytanie w kwestionariuszu zawierało nazwy konkretnych dań i produktów charakterystycznych dla kuchni bułgarskiej. Anketowani mieli zaznaczyć te, które są im znane (ryc. 9). Najwięcej głosów (179) zdobyły grillowane warzywa. Nie jest to nic nietypowego, jednak występują one bardzo często w tamtejszej gastronomii. Drugie miejsce zajęła sałatka szopska z 175 głosami, a tuż za nią znalazła się musaka (172 głosy). Musaka jest też popularna w Grecji, dlatego uczestnicy mogli mieć styczność z tym daniem nie tylko podczas podróży do Bułgarii. Kolejno miejsce zajęła konfitura różana (156 głosów), produkt regionalny, z którego słynie ten bałkański kraj. Tylko jeden głos mniej (155) zdobyły ryby i owoce morza, które ze względu na położenie geograficzne również są częstym elementem diety Bułgarów. Następne znalazło się typowo mięsne danie – kebabcze, która zdobyła 147 odpowiedzi. Na siódmym miejscu znalazł się bułgarski chłodnik o nazwie tarator (119 głosów), a za nim kolejne mięsne danie – kawarma (106 głosów). Niewiele mniej, bo 103 głosy, zdobył sacz. Można go spotkać zarówno w wersji z mięsnej, jak i wegetariańskiej. Poniżej 100 odpowiedzi zdobyły dwa rodzaje ciast – parlenka (92) oraz gyuzleme (53). Tylko 4 osoby odpowiedziały, że nie słyszały o żadnej z wymienionych potraw. Analizując odpowiedzi, można zauważyć, że najwięcej głosów zdobyły te potrawy i produkty, których nazwy nie są skomplikowane, oraz te, które są najbardziej popularne i najczęściej spotykane w Bułgarii.



Ryc. 9. Znajomość dań i produktów przez respondentów

Źródło: opracowanie własne

W dalszej części kwestionariusza uczestnicy mieli ocenić smak poszczególnych potraw i produktów (tab. 1). Zastosowano skalę Likerta. Najniższa ocena, jaką mogli zaznaczyć anketowani, to 1, a najwyższa 5. Można było również wybrać opcję

„nie jadłem/am”. Pierwszą ocenianą pozycją była musaka, która otrzymała następujące wyniki: 18 osób przyznało ocenę 1, 16 osób – ocenę 2, 35 osób – ocenę 3, 43 osoby – ocenę 4, a 82 osoby oceniły ją najwyżej, przyznając 5. Opcję „nie jadłem/am” zaznaczyło 47 respondentów

Następnie uczestnicy badania oceniali sałatkę szopską. W porównaniu do poprzedniego dania wypada lepiej, co sugeruje, że uczestnikom smakowała bardziej niż musaka. Oceny sałatki szopskiej prezentują się następująco: ocena 1 – 7 głosów, ocena 2 – 17 głosów, ocena 3 – 35 głosów, ocena 4 – 26 głosów, ocena 5 – 112 głosów. 44 osoby nie próbowały tej potrawy.

Trzecim ocenianym daniem był tarator, czyli bułgarski chłodnik. Najwięcej osób przyznało mu ocenę 5 (55), a 30 osób wystawiło ocenę 4. Podobna liczba respondentów oceniła go na 3 oraz 2. W pierwszym przypadku to 25 osób, a w drugim 22 osoby. Najmniej głosów otrzymała ocena 1 (13 głosów). Taratora nie jadło 96 osób.

Czwartą ocenianą potrawą było kebabcze. Z wyników ankiety wynika, że jest ona bardziej popularna niż tarator. Tego dania nie próbowały 64 osoby. Ocenę 1 wystawiło 19 osób, ocenę 2 – 15 osób, ocenę 3 – 46 osób, ocenę 4 – 40 osób, a ocenę 5 – 57 osób.

Sacz był kolejną miesną potrawą, którą oceniali respondenci. Nie jest to jednak danie, które zna wiele osób, ponieważ 99 uczestników go nie próbowało, będąc w Bułgarii. Mimo tego zdobył wiele pozytywnych ocen. Ocenę 5 wystawiło 58 osób, ocenę 4 – 34 osoby, ocenę 3 – 22 osoby, ocenę 2 – 19 osób, a ocenę 1 – 9 osób.

Parlenka to pierwsza potrawa, której nie jadło ponad 100 osób. Było ich dokładnie 108. Jednak ci, którzy mieli okazję jej skosztować, wystawili jej w większości dobre oceny. Najwięcej głosów (63) oddano na ocenę 5, na ocenę 4 – 21 głosów, na ocenę 3 – 22 głosy, na ocenę 2 – 17 głosów, na ocenę 1 – 10 głosów.

Gyuzleme to najmniej znane danie wśród grupy badawczej. Tego ciasta nie jadły aż 142 osoby. Nie wypada też zbyt dobrze w ogólnym rankingu. Ocenę 5 wystawiło 25 osób, ocenę 4 – 19 osób, ocenę 3 – 23 osoby, ocenę 2 – 19 osób, ocenę 1 – 13 osób.

Nieco lepiej wypada kawarma, chociaż też wielu ankietowanych (103) nie miało okazji jej spróbować. Uzyskała następujące oceny: ocena 1 – 10 głosów, ocena 2 – 17 głosów, ocena 3 – 25 głosów, ocena 4 – 31 głosów, ocena 5 – 55 głosów.

Grillowane warzywa wypadają zdecydowanie najlepiej spośród wszystkich ocenianych potraw, zarówno pod względem ich znajomości przez uczestników badania, jak i walorów smakowych. Ocenę 1 wystawiło 10 osób, ocenę 2 – 13 osób, ocenę 3 – 25 osób, ocenę 4 – 45 osób, a ocenę 5 aż 115 osób. Grillowanych warzyw nie spróbowały tylko 33 osoby.

Przedostatnie danie, czyli ryby i owoce morza, również zostało ocenione pozytywnie. Ocenę 1 przyznało 10 osób, ocenę 2 – 18 osób, ocenę 3 – 25 osób, ocenę 4 – 40 osób, ocenę 5 – 91 osób, natomiast 57 respondentów zaznaczyło opcję „nie jadłem/am”. Ostatnia na liście znalazła się konfitura różana, która jest tradycyjnym, bułgarskim wyrobem. Zebrała wiele pozytywnych ocen, choć spora część ankietowanych uznała, że nie jest to nic wyjątkowego. Ocenę 5 przyznało 76 osób, ocenę 4 – 25 osób, ocenę 3 – 39 osób, ocenę 2 – 19 osób, ocenę 1 – 8 osób, natomiast 74 osoby zaznaczyły, że nie jadły konfitury różanej.

Tab. 1. Ocena dań i produktów przez respondentów

Potrawa	Głosy na ocenę 5	Głosy na ocenę 4	Głosy na ocenę 3	Głosy na ocenę 2	Głosy na ocenę 1	Nie jadłem/jadłam
Musaka	82 (34%)	43 (17,8%)	35 (14,5%)	16 (6,6%)	18 (7,5%)	47 (19,5%)
Salatka szopska	112 (47%)	26 (10,8%)	35 (14,5%)	17 (7,1%)	7 (2,9%)	44 (18,3%)
Tarator	55 (23%)	30 (12,4%)	25 (10,4%)	22 (9,1%)	13 (5,4%)	96 (39,8%)
Kebabcze	57 (24%)	40 (16,6%)	46 (19,1%)	15 (6,2%)	19 (7,9%)	64 (26,6%)
Sacz	58 (24%)	34 (14,1%)	22 (9,1%)	19 (7,9%)	9 (3,7%)	99 (41,1%)
Parlenka	63 (26,1%)	21 (8,7%)	22 (9,1%)	17 (7,1%)	10 (4,1%)	108 (44,8%)
Gyuzleme	25 (10,4%)	19 (7,9%)	23 (9,5%)	19 (7,9%)	13 (5,4%)	142 (58,9%)
Kawarma	55 (22,8%)	31 (12,9%)	25 (10,4%)	17 (7,1%)	10 (4,1%)	103 (42,7%)
Grillowane warzywa	115 (47,7%)	45 (18,7%)	25 (10,4%)	13 (5,4%)	10 (4,1%)	33 (13,7%)
Ryby i owoce morza	91 (37,8%)	40 (16,6%)	25 (10,4%)	18 (7,5%)	10 (4,1%)	57 (23,7%)
Konfitura różana	76 (31,5%)	25 (10,4%)	39 (16,2%)	19 (7,9%)	8 (3,3%)	74 (30,7%)

Źródło: opracowanie własne

Warto również przyjrzeć się ocenom, wyłączając ostatnią odpowiedź („nie jadłem/am”). Na podstawie tabeli 2 można zauważyć, że najpopularniejszymi potrawami wśród turystów są takie dania, jak: grillowane warzywa, musaka, sałatka szopska, ryby i owoce morza. Otrzymały one najwięcej pozytywnych ocen. Z wyjątkiem musaki są to dania, które nie zawierają w sobie mięsa, co sugeruje, że mimo częstej obecności mięsa w kuchni bułgarskiej, podróżnym bardziej smakują potrawy pozbawione tego składnika. Najmniej znane okazały się parlenka oraz gyuzleme, czyli wypieki z ciasta drożdżowego. Mogłoby się wydawać, że są do siebie podobne, jednak parlenka uzyskała lepsze oceny.

W następnym zagadnieniu respondenci zostali poproszeni o zaznaczenie dań, których najbardziej chcieliby spróbować podczas pobytu w Bułgarii (ryc. 10). Mogli wybrać kilka opcji. W odpowiedziach znalazły się te same dania i wyroby, co w dwóch poprzednich pytaniach, jednak tym razem dołączono do nich opisy. Wyniki pokazują, że najwięcej osób (92) chciałoby spróbować parlenki. Kolejne głosy rozkładają się następująco: sacz – 90 głosów, gyuzleme – 83 głosy, kawarma oraz kebabcze – 72 głosy, tarator – 71 głosów, musaka i sałatka szopska – 68 głosów,

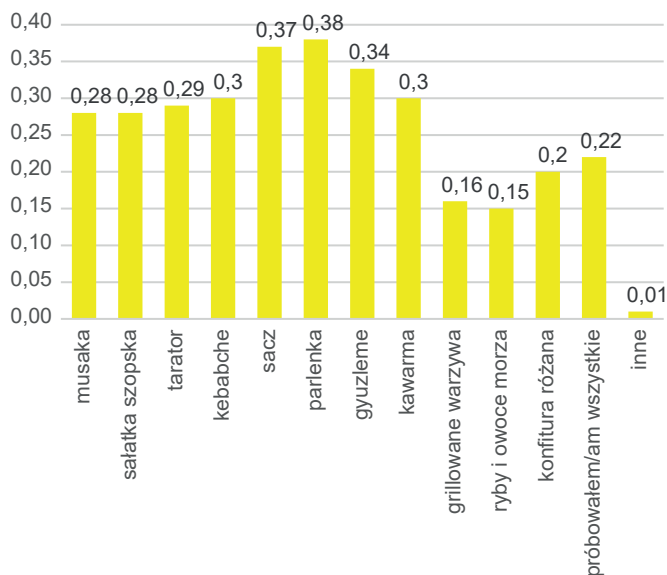
Tab. 2. Ocena dań i produktów bez opcji nie jadłem/am

Potrawa	Liczba głosów łącznie	Głosy na ocenę 5	Głosy na ocenę 4	Głosy na ocenę 3	Głosy na ocenę 2	Głosy na ocenę 1
Musaka	194	82 (42,3%)	43 (22,2%)	35 (18%)	16 (8,2%)	18 (9,3%)
Salatka szopska	197	112 (56,9%)	26 (13,2%)	35 (17,8%)	17 (8,6%)	7 (3,6%)
Tarator	145	55 (37,9%)	30 (20,7%)	25 (17,2%)	22 (15,2%)	13 (9%)
Kebabcze	177	57 (32,2%)	40 (22,6%)	46 (26%)	15 (8,5%)	19 (10,7%)
Sacz	142	58 (40,8%)	34 (23,9%)	22 (15,5%)	19 (13,4%)	9 (6,3%)
Parlenka	133	63 (47,4%)	21 (15,8%)	22 (16,5%)	17 (12,8%)	10 (7,5%)
Gyuzleme	99	25 (25,3%)	19 (19,2%)	23 (23,2%)	19 (19,2%)	13 (13,1%)
Kawarma	138	55 (39,9%)	31 (22,5%)	25 (18,1%)	17 (12,3%)	10 (7,2%)
Grillowane warzywa	208	115 (55,3%)	45 (21,6%)	25 (12%)	13 (6,3%)	10 (4,8%)
Ryby i owoce morza	184	91 (49,5%)	40 (21,7%)	25 (13,6%)	18 (9,8%)	10 (5,4%)
Konfitura różana	167	76 (45,5%)	25 (15%)	39 (23,4%)	19 (11,4%)	8 (4,8%)

Źródło: opracowanie własne

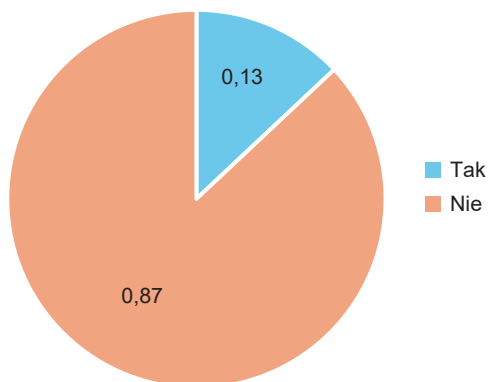
konfitura różana – 48 głosów, grillowane warzywa – 39 głosów, ryby i owoce morza – 36 głosów. Oprócz tego 52 osoby odpowiedziały, że próbowały wszystkich z wymienionych potraw, natomiast 3 ankietowanych chce spróbować innych dań, które nie zostały uwzględnione w odpowiedziach. Warto tutaj wrócić do pytania 6 (ryc. 9), które weryfikowało, o których potrawach słyszeli wcześniej uczestnicy badania. Można zobaczyć, że dania, które w tamtym przypadku uzyskały mało głosów, teraz znalazły się w czołówce. Tak jest w przypadku parlenki, a także sacza, gyuzleme czy kawarmy. Oznacza to, że turyści są ciekawi nowych, nieznanym im dotąd smaków.

Kolejne pytanie nie odnosiło się już do potraw i produktów żywnościowych, lecz dotyczyło również istotnej kwestii w turystyce kulinarnej, a mianowicie festiwalu i wydarzeń gastronomicznych. Ankietowani zostali zapytani o to, czy podczas pobytu w Bułgarii brali udział w tego typu eventach. Otrzymane odpowiedzi świadczą o tym, że nie cieszą się one dużą popularnością wśród turystów odwiedzających Bułgarię (ryc. 11). Spośród 241 badanych zaledwie 31 osób brało w nich udział, a 210 respondentów nigdy nie uczestniczyło w żadnym festiwalu



Ryc. 10. Dania, których najbardziej chcieliby spróbować respondenci

Źródło: opracowanie własne



Ryc. 11. Udział turystów w wydarzeniach kulinarnych w Bułgarii

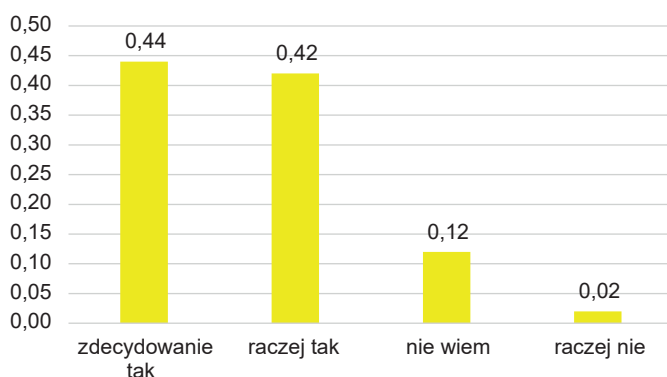
Źródło: opracowanie własne

kulinarnym. Zadbanie o lepszą promocję tego typu wydarzeń to kwestia, nad którą Bułgarzy powinni zdecydowanie popracować. Wiele turystów nie jest świadomych istnienia tego rodzaju imprez i nie zna ich oferty.

Osoby, które odpowiedziały twierdząco na poprzednie pytanie, zostały poproszone o wpisanie eventów kulinarnych, w których wzięły udział. Wśród odpowiedzi

znalazły się m.in. takie wydarzenia jak: „Kolacja z pokazami tanecznymi”, „Wieczór bułgarski”, „Festyny regionalne”, „Dzień Świętego Tryfona – Festiwal wina”, „Festiwal w Burgas”, „Święto ryb”, „Festiwal w Żerawna”. Można zauważyć, iż oferta wydarzeń związanych z kulinariami w Bułgarii jest bogata i zróżnicowana, jednak nadal wielu podróżnych nie decyduje się na udział w tych imprezach lub o nich nie słyszało. Może to potwierdzać, że ich promocja nie jest wystarczająca, by przyciągnąć większą liczbę turystów.

Następnie ankietowani zostali zapytani o to, czy ich zdaniem tego typu imprezy podnoszą atrakcyjność turystyczną Bułgarii (ryc. 12). Odpowiedź „zdecydowanie tak” zaznaczyło 105 osób, a „raczej tak” wybrało 101 respondentów. Tylko 6 osób uznało, że wydarzenia gastronomiczne raczej nie mają wpływu na atrakcyjność turystyczną, a 29 osób nie miało zdania na ten temat. Żaden uczestnik badania nie wskazał odpowiedzi „zdecydowanie nie”. Uzyskane wyniki jasno pokazują, że zdaniem turystów imprezy gastronomiczne w dużym stopniu wpływają na atrakcyjność turystyczną. Jest to kolejny argument, który przemawia za tym, aby zadbać o właściwą promocję tych wydarzeń. Przy odpowiedniej reklamie i szerokiej ofercie turystyka kulinarna w Bułgarii rozwinęłaby się jeszcze bardziej.

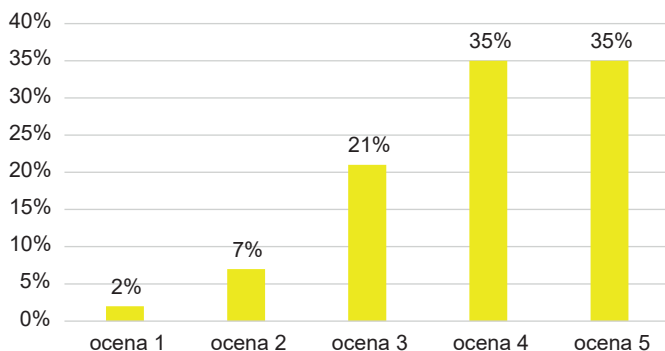


Ryc. 12. Wydarzenia kulinarne a atrakcyjność turystyczna wg respondentów

Źródło: opracowanie własne

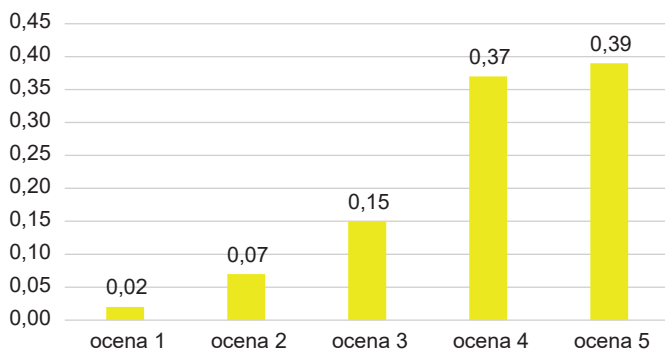
W następnym pytaniu ankiety badani mieli ocenić atrakcyjność Bułgarii pod względem kulinarnym (ryc. 13). Zastosowano pięciostopniową skalę Likerta, gdzie 1 oznaczało ocenę najniższą, a 5 najwyższą. Najwięcej odpowiedzi (85) uzyskała ocena 4, a ocena 5 otrzymała tylko jeden głos mniej. Kolejno uplasowała się ocena 3 (50 głosów), następnie ocena 2 (16 głosów) i na końcu ocena 1 (6 głosów). Wynika z tego, iż większość turystów biorących udział w badaniu uważa, że Bułgaria to kraj atrakcyjny kulinarnie i ma wiele do zaoferowania w sferze gastronomicznej.

Przedostatnie pytanie dotyczyło oceny kuchni bułgarskiej pod względem smakowym (ryc. 14). Podobnie jak w poprzednim, ankietowani wystawiali oceny od 1 do 5. Większość respondentów pozytywnie oceniła tę kuchnię. Ranking wystawionych ocen prezentuje się następująco: ocena 5 – 94 głosy, ocena 4 – 88 głosów,



Ryc. 13. Ocena atrakcyjności Bułgarii pod względem kulinarnym

Źródło: opracowanie własne

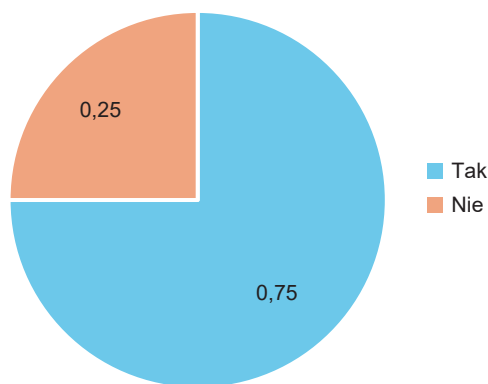


Ryc. 14. Ocena kuchni bułgarskiej pod względem smakowym

Źródło: opracowanie własne

ocena 3 – 37 głosów, ocena 2 – 18 głosów, ocena 1 – 4 głosy. Patrząc na wyniki z 12. i 13. pytania, można stwierdzić, że Bułgaria ma potencjał do rozwoju turystyki kulinarnej.

W ostatnim pytaniu ankiety respondenci zostali zapytani, czy wracając z podróży, przywożą ze sobą produkty bułgarskie (ryc. 15). Spośród 241 badanych aż 184 osoby odpowiedziały twierdząco. Z kolei 57 uczestników badania nie przywozi do domu żadnych produktów. Oznacza to, iż tradycyjne wyroby tego bałkańskiego kraju są na tyle atrakcyjne i interesujące, że większość turystów chętnie zabiera ich część do swojego miejsca zamieszkania, co pozwala im wspominać bułgarską kuchnię jeszcze jakiś czas po zakończeniu podróży. Często obdarowuje się też znajomych różnymi smakołykami przywiezionymi z wyjazdu. Niewykluczone więc, że z produktami bułgarskimi zetkną się osoby, które wcześniej nie odwiedziły tego kraju i nie znały jej kulinariów, co może ich zachęcić do podróży w przyszłości.



Ryc. 15. Przywożenie produktów bułgarskich do domu przez respondentów

Źródło: opracowanie własne

Podsumowanie

Opracowana przez autora ankieta miała na celu sprawdzenie atrakcyjności kuchni bułgarskiej wśród turystów. Na podstawie uzyskanych wyników można stwierdzić, że osoby podróżujące do tego kraju są zadowolone z oferty gastronomicznej. Największym uznaniem cieszy się kuchnia regionalna, a to oznacza, że dziedzictwo kulinarne może być istotnym czynnikiem wpływającym na decyzję o wyjeździe do Bułgarii. Była to kwestia, którą badanie również miało zweryfikować. Ponadto, analiza odpowiedzi wskazuje, że uczestnicy badania orientują się w tym, co mogą zjeść w Bułgarii. Respondenci wpisali skojarzenia z kuchnią bułgarską, które pokrywają się z rzeczywistością, a także słyszeli wcześniej o wielu tradycyjnych potrawach. W ocenie poszczególnych dań pod względem smakowym kuchnia bułgarska wypadła dobrze. W pytaniu, które to sprawdzało, każda pozycja otrzymała najwięcej głosów na ocenę 5, a więc najwyższą możliwą (nie uwzględniając opcji „nie jadłem/am”). Z dziedzictwem kulinarnym można spotkać się na różnych festiwalach. Badanie pokazało, iż niewiele osób ma wiedzę na temat organizowanych eventów gastronomicznych w Bułgarii. Zdecydowana większość nie brała udziału w tego typu imprezach. Jest to kwestia, nad którą warto pracować, zwłaszcza w zakresie odpowiedniej promocji, aby dotrzeć do jak największej liczby potencjalnych uczestników. Podsumowując, Bułgaria z pewnością ma duży potencjał do rozwoju turystyki kulinarnej. Oferuje szeroki wybór dań, produktów oraz tradycyjnych wyrobów, które wyróżniają się dobrym smakiem, co bez wątpienia jest ważnym czynnikiem. Należy jednak pamiętać, że niektóre elementy trzeba stale poprawiać i rozwijać, np. wspomnianą wcześniej promocję wydarzeń kulinarnych.

Literatura

Buczowska-Gołąbek, K. (2020). Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej. *Turystyka Kulturowa*, 6(117), 221–235.

- Durydiwka, M. (2013). Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej. *Prace i Studia Geograficzne*, 52, 9–30.
- Goszczyńska, A., Parnowska, H. (1982). *Z pomidorem w herbie*. Warszawa: Wydawnictwo Watra.
- Kowalczyk, A. (2016). Turystyka kulinarna – podejścia „geograficzne” i „niegeograficzne”. *Turystyka Kulturowa*, 5, 29–59.
- Molenda, T., Rzętała, M. (2014). Walory turystyczne Bułgarii. *Z Badań nad Wpływem Antropopresji na Środowisko*, 15, 120–127.
- Orłowski, D., Woźniczko, M. (2016). Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska. *Turystyka Kulturowa*, 5, 60–100.
- Stasiak, A. (2007). Gastronomia jako produkt turystyczny. *Turystyka i Hotelarstwo*, 11, 103–132.
- von Rohrscheidt, A.M. (2016). *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*. Poznań: Wydawnictwo KulTour.pl

Nota biograficzna o autorze: Kacper Kubaszewski, urodzony w 1997 roku w Wadowicach. Ukończył studia licencjackie na Akademii Ignatianum w Krakowie (obecnie Uniwersytet Ignatianum) oraz studia magisterskie na Uniwersytecie Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, oba na kierunku turystyka i rekreacja. Jego zainteresowania badawcze koncentrują się na turystyce kulturowej, ze szczególnym uwzględnieniem turystyki kulinarnej.

Biographical note of author: Kacper Kubaszewski, born in 1997 in Wadowice, earned his bachelor's degree from the Ignatianum Academy in Kraków (now Ignatianum University) and his master's degree from the University of the National Education Commission in Kraków, both in Tourism and Recreation. His research interests focus on cultural tourism, with a particular emphasis on culinary tourism.

e-mail: kacper.kubaszewski@student.up.krakow.pl