

14.06.2010

Liliana Sonik: CAŁY TEN ZGIEŁK

Festiwal smaku

Prawo Greshama: gorszy pieniądz wypiera lepszy. Wygrywa, co tanie nawet, jeśli jest marne. Ale w pewnym momencie włącza się mechanizm obronny: poszukiwana staje się jakość.

Zalało nas jedzenie śmieciowe, bo tanie i reklamowane w telewizji. Szynki różowiotkie (kolor z wybielacza), niby beztłuszczowe (jest odwrotnie), pachnące (sztuczny aromat). Ile szynki w takiej szynce? Niewiele, bardzo niewiele. Przy takiej ofercie łatwo zostać wegeterianinem.

Z początkiem lat 90. wiejski rzeźnik spod Krakowa pokazywał mi konserwujące proszki, które zaczął stosować i dumnie chwalił się swoją nowoczesnością.

Dziś fascynacja magicznym działaniem chemii minęła. Tylko że powrót do zapomnianej historii wspaniałych polskich wędlin wcale nie jest prosty: z wszystkich tradycji chyba najtrudniej odbudować tradycje kulinarne. Z biegiem lat zatarła się pamięć o różnych fortelach, sporą część umiejętności utraciono. W dodatku przemysłowa hodowla daje liche mięso. Zmian wymaga zatem cała linia produkcyjna: od rasy świń przez sposób ich karmienia, po technologię przygotowania i wędzenia.

Małe zakłady masarskie wiedzą, że ich siłą może być jakość, ale trudno im upilnować jakości surowca. I nie stać ich na reklamę. A zatem pat? Niekoniecznie. Bo powoli, w bólach - i etapami - odradza się tradycja. Jeszcze bez wszystkich rygorów, ale od czegoś trzeba zacząć. Może pomoże Europa? Może pomogą media? A może samorząd?

Podobny kłopot mieli Hiszpanie. Szynka jamón ibérico uznana jest dziś za najlepszą na świecie. I najdroższą. Nie zawsze tak było. Walka z Unią o dopuszczenie na rynki trwała 10 lat. A kiedy już przekonano Brukselę przyszła epidemia. Z 600 tysięcy sztuk unikalnej rasy świń zostało kilka tysięcy. Hiszpanie zawzięli się jednak i odnowili stada. Dzisiaj mają 80 tysięcy czarnych świń, których przerośnięte tłuszczem mięso cechuje wyjątkowy smak. By nie zmarnować tego potencjału surowo kontrolują hodowlę: zwierzęta żyją na łąkach dokarmiane żołądkami. Surowo przestrzegane są też zasady produkcji: szynki natarte specjalną solą muszą dojrzewać około 2 lat! Aż kusi by coś poszachrować - tylko, że na oszustwie cierpi jakość. Producenci to zrozumieli. Szynka ibérico rozplywa się w ustach; cieniutkie plastry wycina się nożem z całości bo żadne krajalnice temu nie sprostają. Ta szynka jest dziś marką Hiszpanii i daje pracę tysiącom ludzi. Najwykwintniejsze światowe restauracje rezerwują u "swoich" rzeźników dostawy rok do przodu, choć jabugo ibérico jest trzykrotnie droższa od szynki parmeńskiej.

"Mój" rzeźnik stara się odtworzyć sposoby produkcji, jakie stosowali jego ojciec i teść. To firma par excellence rodzinna. Kupują świnię u chłopca, ale nie pretendują do ekologicznego logo ponieważ nie mogą gwarantować, że rolnik karmił prosiaki tylko ziemniakami. Nie stosują konserwantów i to się czuje. A "szynka podstolego" nie jest nazwą nadętą tylko nawiązaniem do nazwy wsi Podstolice. Cóż, do sławy Jabugo (to również nazwa wsi) jeszcze daleko, ale od czegoś trzeba zacząć.

Krokiem w dobrą stronę jest Małopolski Festiwal Smaku. Świetnie, że zaangażowało się województwo, bo na tym polu wiele do zrobienia i wiele do wygrania. A bez pomocy samorządów lokalni producenci nie wypłyną na szerokie wody. Przecież budowanie marki to skomplikowana operacja. I wcale nie piar jest tu najważniejszy.