

Tradycja w cenie



Z roku na rok wydłuża się ministerialna lista produktów tradycyjnych. W Polsce taki status posiada już przeszło 800 spożywczych specjalów, pogrupowanych w różne działy. Ostatnio do tego grona dołączył karp rytwiański.

Śląsk może pochwalić się już 111 najróżniejszymi przysmakami mającymi prawo do etykiety produktu tradycyjnego. Dla porównania województwo zachodniopomorskie posiada do tej pory tylko osiem tego rodzaju wiktuałów.

Na tym tle nasz region nie wypada najgorzej. Podkarpacie, zwłaszcza dzięki rejonom podgórskim, posiada 94 produkty tradycyjne, Lubelszczyzna nieco ponad 70, a województwo świętokrzyskie 40.

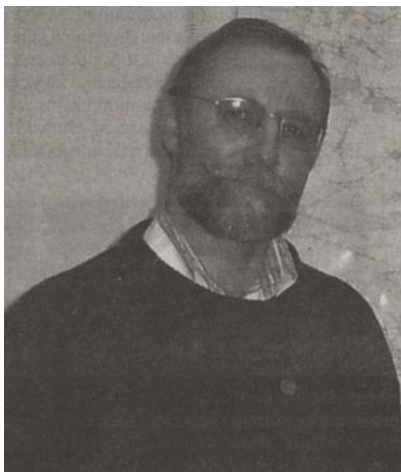
SZEROKI ASORTYMENT

Nabiał, mięso, warzywa, owoce, wyroby piekarnicze, miody, napoje - lista jest jeszcze dłuższa. Figurują na niej także gotowe potrawy, które w różnych częściach Polski mają niejednokrotnie wielowiekową tradycję i są powszechnie znane, mimo że ich nazwy gościom z innych stron wydają się zupełnie kosmiczne. Bo ile osób jest w stanie z marszu powiedzieć, co to takiego pampuchy? Albo nie przymierzając kacapoły? Obydwie te potrawy to specjalność mieszkańców gminy Borowa w powiecie mieleckim, a więc tuż za miedzą. Kacapoły, popularne danie obiadowe, przyrządza się z ziemniaków, cebuli, jajek, pszennej mąki i szczypiorku. Można, choć niekoniecznie, okrasić je skwarkami ze słoniny. Pampuchy z kolei przypominają znane z okolic Sandomierza parowańce. Są tylko trochę większe i mają słodkawy posmak.

Zestaw podkarpackich produktów tradycyjnych, wywodzących się bezpośrednio z naszych okolic dopełniają: ser żółty smażony, powidła krzeszowskie, kruszonka lasowiacka, chleb chwałowski, krupniak, chleb flisacki, kapusta z kaszą jęczmienną, laso-wiacka nalewka żurawinowa, orzechówka i kruszon krzeszowski, a także wyrabiane w okolicach Pysznic: kiełbasa pieczona, pierogi z kaszy jaglanej z serem, kwas z gąsek zielonych i kapusta wigilijna.

SMAKUJĄ NIEPOWTARZALNIE

Skolice Janowa Lubelskiego też mają się czym pochwalić. Stąd pochodzą sławne gryczaki i pierogi jaglane, ale nie tylko. Status produktu tradycyjnego posiada także janowska nalewka miodowa oraz żurawinówka momocka. Po drugiej stronie Wisły, jak przystało na wielkie owocowe zagłębie, jako jedne z pierwszych w puli regionalnych przysmaków znalazły się owoce. Króluje tu szydłowska śliwka oraz wiśnia sokowa nadwiślanka. Do tego dorzucić trzeba jeszcze kaszę jaglaną gierczycką, wólecką chałkę plecioną oraz salceson kurozwęcki. Jego recepturę opracował podobno jeszcze w latach 50. ubiegłego wieku Jan Kałamaga.



WACŁAW SZCZOCZARZ: - Hodowlę opieramy na tych samych metodach, co dawniej. Fot. R. Staszewski

ŚWIĘTOKRZYSKIE RYBĄ STOI

Kto by pomyślał, że właśnie to województwo stanie się największym w Polsce zagłębiem hodowli karpia. A jednak okazuje się, że w produkcji ryb, opartej na przekazywanych od pokoleń sposobach, przodujemy, i to zdecydowanie. Tylko sześć gospodarstw hodowlanych karpia w całym kraju znalazło się w prestiżowym zestawieniu resortu rolnictwa. Poza Miliczem i Zatorem, pozostałe cztery leżą na terenie województwa świętokrzyskiego. Do posiadających już wcześniej status produktu regionalnego karpia z Oksy, Małyszyna i Rudy Malenickiej dołączył teraz karp rytwiański.

- O sile naszej tradycji decyduje to, że prowadzimy hodowlę tak jak sto lat temu -mówi Wacław Szczoczarz, szef gospodarstwa rybackiego w Rytwianach. - To są te same wielkopowierzchniowe akweny i identyczne metody dokarmiania ryb.

Przekazy mówią, że jako pierwsi zaczęli hodować tu ryby zakonnicy z pobliskiego klasztoru zwanego Pustelnią Złotego Lasu. W Rytwianach zostali oni osadzeni w pierwszej połowie XVII wieku. Na wielką skalę tę gałąź gospodarki rozwinęli jednak dopiero ostatni przedwojenni właściciele miejscowości - Radziwiłłowie. Założyli oni stawy o powierzchni ponad 2 kilometrów kwadratowych. Użytkowane są one do dziś, a pochodzącego stąd karpia znawcy są ponoć w stanie rozpoznać po smaku.

SŁAWNA MARKA

Karp z Rytwian od dawna jest poszukiwany i ceniony na rynku. Co zmieni przyznanie mu etykiety produktu tradycyjnego? Zdaniem Wacława Szczoczarza, dzięki temu królewska ryba może liczyć na jeszcze lepszą promocję.

-Starania o wpis na ministerialną listę trwały około trzech lat - opowiada hodowca. - Myślę jednak, że warto było się trudzić.

Tego roku gospodarstwa rybackie nie zaliczą do najlepszych. W tej branży warunki pogodowe odgrywają kluczową rolę. Co prawda temperatury rybom sprzyjały, ale było zbyt mało słońca, przez co karpie słabiej rosły i będą nieco mniejsze niż w minionych latach.

Źródło: Tygodnik Nadwiślański nr 43(1573) z dnia 28.10.2010 Rafał Staszewski