

Nadchodzi Pan Karp!

Różne rzeczy można zarzucić Towarzystwu Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych, ale na pewno nie ma wśród nich... braku „karpioszowinizmu”. Fakt, kulturalnego i traktowanego z lekkim przymrużeniem oka. Możliwe, że gdyby Towarzystwo działało w dawniejszych czasach, zamiast teorii heliocentrycznej mielibyśmy „karpiocentryczną”...

– Nie może być inaczej, przecież to jest nasz prawdziwy sKARP – tłumaczy tę oczywistą i prostą prawdę ichtiolog Zbigniew Szczepański, prezes TPRiPR. On nie potrafi sobie za bardzo wyobrazić wigilijnego stołu bez karpia, obywatela naszego kraju już od ponad 700 lat. – Wtedy, w XIII wieku, w kalendarzu było więcej dni postnych niż niepostnych, a coś trzeba było spożywać... I w ów czas cystersi sprowadzili na nasze ziemie z naddunajskich równin przybysza z Chin, właśnie karpia, który znako-

wiem, niestety, że pewno z 80 proc. Polaków tak naprawdę nie wie nic na temat karpia, jego hodowli, zalet jego mięsa, walorów zdrowotnych tusz z karpia, w którym japońscy naukowcy stwierdzili składniki działające antynowotworowo. Ludzie kupują na święta karpia, bo tak każe tradycja. Ale nie myślą o tym, żeby zaprzyjaźnić się z nim na całe życie. I tu robią błąd!

Szacuje się, że mniej więcej co trzeci trafiający na polski rynek karp został wyhodowany w gospodarstwach zrze-

„podrobienia” smak – mówi Z. Szczepański. Mieczysław Stec dodaje zaś z właściwym sobie poczuciem humoru: – Istnym zagłębiem hodowlanym tego gatunku ryb jest w Polsce nasz region. To chyba w sposób oczywisty i przekonujący tłumaczy, skąd wzięła się nazwa PodKARPacie i, w ogóle, KARPaty...

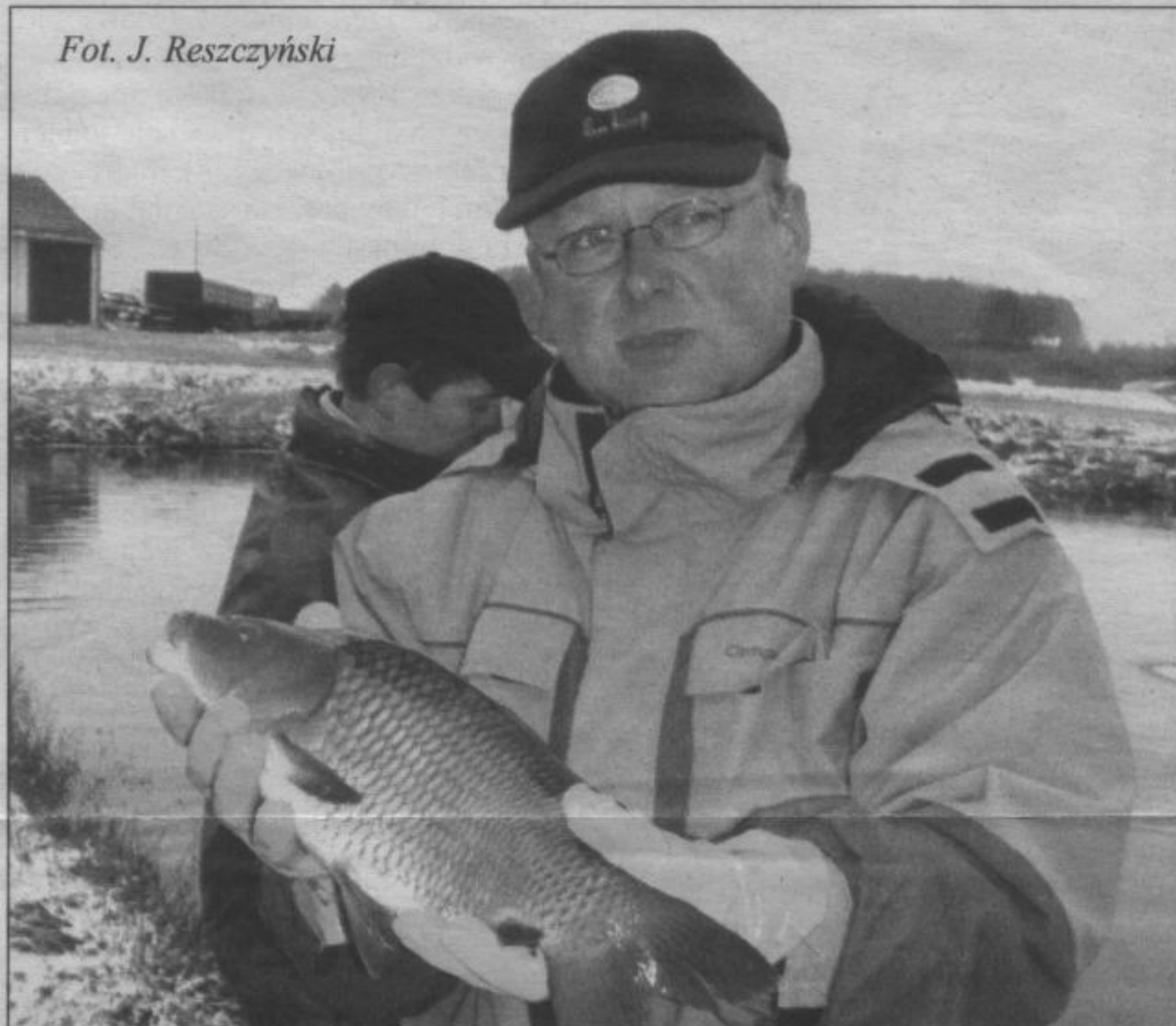
Karp przejmując z otoczenia, w którym jest przez trzy lata hodowany, odcienie smakowe kształtowane nie tylko przez pokarm (w gospodarstwach zrzeszonych w TPRiPR jest nim wyłącznie zboże), ale i przez skład chemiczny wody w stawach, a nawet ziemię stanowiącą dno stawu! Wprawdzie solidny hodowca przed skierowaniem ryb do klientów poddaje je kilku- lub kilkunastogodzinnej kwarantannie w płucze z bieżącą wodą, ale i tak indywidualny dla hodowli smak ryb zostaje zachowany. Nawet „niewyrobyony” konsument powinien umieć odróżnić po smaku 3-letniego karpia z polskiej hodowli, kupionego po 10-11 zł za kilo, od nabytego w hipermarkecie za 7 złotych karpia z uprzemysłowionej jednosezonowej tuczarni. Smakosz zaś bez trudu rozpozna, z jakiej hodowli, z jakiego regionu pochodzi ryba, którą go poczęstowano. – Najsmaczniejsza, naturalnie, jest ta z Antoniówki! – nie ma wątpliwości M. Stec. – Dlatego od nas nie wychodzi w świat karp, ale Pan Karp! Pod takim hasłem biegnie tegoroczna kampania promocji wigilijnego specjału polskich stołów, jaką „zarządziło” towarzystwo. Specjalnie oznakowane samochody, specjalnie oznakowane stoiska i... karpiowa łuska na szczęście, dołączana do każdego kupionego karpia – to chwyt marketingowe, ale też konieczność, by się przebić i wyróżnić. Nie należy tego interpretować tak, że karp bez towarzystwa Towarzystwa musi być od razu zły...

Czy w takim razie genialny polski karp może poczuć się obywatelem Unii, polską regionalną specjalnością, podobną oscypkom, buncowi, smalczykowi, kiszonym ogórkom i innym lokalnym specjalom, podlegającą rejestracji i ochronie w UE? Ba! Nie jest to wykluczone, ale towarzystwo na razie nie podjęło w tym kierunku kroków. W tym sezonie karp nadal będzie toczył bój o prawo obywatelstwa na polskim wigilijnym stole – z norweskim łososiem, duńskim dorszem, mintajem z Morza Ochockiego czy paluszkami rybnymi nie wiadomo skąd albo innymi cudakami z hipermarketu.

Głupie pytanie: co wjedzie na wigilijne stoły u naszych ichtiologów? – Fakt, głupie... – nie kryją zniesmaczenia. – Możemy zdradzić, że na deser będzie KARPaccio i KARPatka, pewno z KARPpuccino. Po pastercie zaś, naturalnie, karpioveczka. I cichutka muzyczka z kolędami o Trójkowo-radiowym karpniu, no, może jeszcze w ckliwo-urokliwym wykonaniu The KARPenters...

JERZY RESZCZYŃSKI

Fot. J. Reszczyński



micie nadawał się do hodowli w naszym klimacie – wyjaśnia fenomen karpia w naszej kulturze kulinarnej, ale nie tylko kulinarnej. – Niektóre z założonych wtedy hodowli funkcjonują do dziś!

Z. Szczepański nie wyobraża sobie, by na wigilijny polski stół miał wjechać na przykład norweski łosoś. Nie inaczej myśli Mieczysław Stec, ichtiolog i hodowca ryb w Gospodarstwie Rybnym Antoniówka. – Po to jest m.in. nasze towarzystwo – mówi. – Okazuje się bo-

szonych w towarzystwie. Ono stawia sobie za cel nie tylko popularyzowanie, przybliżanie rodakom karpia, ale przede wszystkim upowszechnianie radykalnie ekologicznych, naturalnych metod hodowli, wyłącznie z zastosowaniem naturalnych pasz, wykluczających wszelkiego rodzaju granulaty wysokobiałkowe. – To oraz lokalizowanie stawów hodowlanych w najbardziej sprzyjających okolicach sprawia, że pochodzące z takich hodowli ryby mają niemożliwy do