

## Nie kupujcie sranego sera

<http://www.npm.pl/index.php?action=site&id=73&middle=73>

Łukasz Długowski



*Taki obraz może być wkrótce tylko wspomnieniem fot. Józef Michątek*

**Dawniej górale mówili „Kto ma owce, ten ma, co chce”. Obecnie mówią: „Kto ma owce, ten jest baran”. Wypas owiec już dawno przestał być opłacalny, dlatego kultura pasterska zamiera, a wraz z nią jej najszlachetniejsze wytwory, w tym oscypek. Nie uratuje go ani Unia Europejska, ani jej certyfikaty, bo za kilkanaście lat znikną bacowie, którzy go wyrabiają.**

W latach 80. ubiegłego wieku w Polsce wypasano ponad 200 tysięcy owiec. Pod koniec lat 90. załamał się rynek włókienniczy, na który szła cała wełna z południa. Coraz mniej osób chodziło w wełnianych swetrach, a coraz więcej w polarowych bluzach. To jeden z głównych powodów, który wpłynął na to, że obecnie zostało się zaledwie 50 tysięcy owiec. Kazimierz Furczoń, baka z Leśnicy, obawia się, że jeśli ta tendencja się utrzyma, bacowanie i oscypek czeka skansen.

– Przyszłość oscypka to przyszłość owiec. Jeśli będą owce, będzie i oscypek. Jak owiec nie będzie, nie będzie oscypka. Nie będzie i tej wielowiekowej tradycji, która ukształtowała kulturę góralską – mówi Furczoń.

**Kultura sera**

– Jak pan myśli, jak stare jest słowo „baca”? – pyta mnie Piotr Kohut, baca z Koniakowa. – Jego historia ma niemal 2500 lat! – odpowiada sam sobie z wyraźną dumą w głosie. Jeżeli poszukać źródeł „bacy”, trzeba by się zapędzić aż na tereny dzisiejszej Rumunii. Dwa i pół tysiąca lat temu zamieszkiwali je Dakowie, potężny lud pasterski. To od nich właśnie pochodzi słowo „baca”. Niemal dwa tysiące lat po narodzinach „bacy” polski król Kazimierz Wielki zajął Księstwo Halickie (1340 r.), na którego górskie tereny wkraczała ludność włoska. Wołosi, jak na lud pasterski przystało, nieustannie się przemieszczali, szukając lepszych pastwisk. W XII wieku rozpoczęli wielką wędrówkę na północ, podążając łukiem Karpat. Na zajmowanych terenach wprowadzali gospodarkę sałaszniczą (pasterską), która była dużo bardziej efektywna od tradycyjnego rolnictwa. Północną granicą wołoskiej wędrówki był Beskid Śląski, do którego dotarli w XVI wieku. Oprócz odrębnej organizacji (Wołosi rządili się według swoich praw) przynieśli ze sobą również inną kulturę, typową dla ludów pasterskich – ubrania, literaturę, a przede wszystkim jedzenie.

– Ludy dalekiej północy, m.in. Eskimosi, którzy żywią się głównie mięsem, wytworzyły tzw. kulturę mięsa, Słowianie

– kulturę chleba, a Wołosi – kulturę sera – mówi Piotr Kohut.

### **Bundz, oscypek i redykołki**

W życiu bacy najważniejsze są dwie chwile: pierwsza, kiedy owce się kocą (mają młode), i druga, kiedy na św. Wojciecha (23 kwietnia) baca wychodzi z owcami na hale (tzw. redyk wiosenny). Wiosennemu wypasowi od zawsze towarzyszyło wiele magicznych obrzędów: na początek bacowie wskrzeszali święty ogień w kolybie (sałaszie), który od tego dnia nie mógł do końca sezonu wygasnąć.

– Po okadzeniu dymem zebranych owiec, policzeniu ich i oprowadzeniu stada wokół białego w ziemię drzewka dokonywano pierwszego wspólnego udoju – opowiada Piotr Kohut. – Potem wyrabiano duży ser, a następnie po rozkrojeniu go od środka, jak tortu, obdarowywano nim – szczypkim, czyli kawałkiem sera – wszystkich udziałowców. W tym geście zawiązywała się wspólnota pracy i odpowiedzialności za pomyślność i pomnażanie dostatku. Pierwszy ser sezonu to bundz, który powstaje tuż po ścięciu się mleka. To z niego wyrabia się oscypek. Żeby jednak tak się stało, potrzeba czasu i trochę zachodu.

– Ciepłe, udojone, słodkie mleko trzeba zaklogać (dodać podpuszczkę, która zetnie ser – przyp. red.). A później zaczyna się procedura oscypka – ubijanie, parzenie i wyrabianie. Do ubijania i parzenia to chłopcy są potrzebne, bo baby za słabe – opowiada Adam Gruszka, baca z Hali Boraczej na Żywiecczyźnie.

Żeby zrobić jeden oscypek, potrzebne jest 6-7 litrów mleka i przynajmniej kilka dni na wędzenie. Najlepszy oscypek powstaje w drugiej połowie lata, kiedy mleko jest najbardziej tłuste i najbogatsze w składniki odżywcze. Taki oscypek jest gładki i lśniący od tłuszczu. Jego skórka ma barwę słomkowo-brązową z delikatnym połyskiem.

(...)