

Jak nas zabraknie, to oscypki też znikną – mówi bacia Andrzej Staszel. Na razie jednak czeka na Francuzów. Przyjdą, poważą, pomierzą. Jeśli będzie dobrze, dadzą oscypkowi certyfikat. Wtedy słynny podhalański ser wejdzie do Unii Europejskiej. **Górale dziwią się całej tej certyfikacji. Po co się bronić przed oscypkiem, skoro jest dobry? Przecież nie ma przymusu jedzenia.**

W Tatry przyjechali inspektorzy z Francji. Mają stwierdzić, czy oscypek nadaje się do wspólnej Europy. – Niekiedy wygląda to zabawnie. Francuzi dokładnie ważą, mierzą temperatury. Pytają o przepisy. A bacia na to: „Biore odrobine tego, kapkę tego, chwileczkę podgrzewam i tu wkładam”. Bo tak naprawdę oscypek nie lubi wagi i miary. Każdy bacia robi go na swój sposób. Dlatego każdy oscypek jest inny. Najważniejsze, że tym serem jeszcze nikt się nie zatrul. Przecież byłabym jedną z pierwszych osób, które o tym wiedzą – przekonuje Maria Gąsienica Chmiel, która w Tatrzańskim Parku Narodowym odpowiada za nadzór nad wypasem owiec i produkcją oscypków. Wie o czym mówi, bo jej tata był bacą.

Do Kuźnic, gdzie bacuje Andrzej Staszel, Francuzi jeszcze nie dotarli. Ale w bacówce nie lubią Unii. – Co im do naszych oscypków? Przecież my nie wtrącamy się do francuskich serów – irytuje się bacia.



### Robota na okrągło

Oscypka można jeść smażonego na maselku, z chlebem, z piwem. Bardzo dobry jest na przegrzyk do kielicha – zachwala juhas, pokazując na kociołek zawieszony nad ogniskiem: – Tu następuje wstępna pasteryzacja – tłumaczy. – Natomiast w misce wypełnionej słoną wodą odbywa się konserwacja. Podobnie jak pod dachem, gdzie przez tydzień wędzą się sery.

Jest godz. 7 rano. Od tygodnia leje deszcz. Bacia i juhasi wstali przed trzema godzinami. Wydoili owce, teraz robią

### Stąd najlepsze oscypki

Oscypki najlepiej kupować u sprawdzonego dostawcy lub w bacówkach na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego. W kilku tamtejszych dolinach siedmiu baców prowadzi „ograniczony kulturowy wypas owiec”. Dyrektor TPN podpisuje umowę na taki wypas tylko z bacą mającym legitymację poświadczającą ukończenie kursu bacowskiego. Jej posiadacz nosi tytuł „bacy”.

Warunkiem wypasu i wytwarzania oscypków jest stosowanie tradycyjnych narzędzi i receptur. Bacy nie wolno więc używać ani metalowych, ani plastikowych naczyń, a jedynie drewniane: gjelety, pucyery, obońki, rajtoki, putnie, felury, warzechy, lniane powąski, oscypiorki i parzenicorki. Do mycia tych naczyń górale mają obowiązek używać wyłącznie szarego mydła. ■ JAR



# Oscypek, czyli góralaska tajemnica

oscypki. Jak skorczą, będzie południe. Znowu trzeba wydoić zwierzęta i robić oscypki. Tak do wieczora. A wtedy znowu dojenie...

Siedzimy w zadymionej bacówce. Półmrok. Z boku pali się ognisko. Trzech mężczyzn pracuje. W dużej kadzi jest świeże mleko. Do niego dodaje się podpuszczkę („Kiedyś dodawało się „klog” – wyciąg z cielęcych żołądków, teraz podpuszczkę kupuje się w mleczarni”). Po podgrzaniu („Temperatura musi być taka, żeby ręce można włożyć, ale się nie poparzyć”), mleko się ścina i powstają grudki białego sera. – To jest też wstępna pasteryzacja. Po pół godzinie felurą roztrzępę zsiadłe mleko i nabijam równe porcje do kubelka – tłumaczy bacia. Robi z nich kule i podaje juhasowi. Ten zręcznie formuje owalne oscypki („Gniecie się je do miękkości, żeby były gibkie jak plastelina”). Wstępnie

uformowane wrzucą do kociołka zawieszono nad ogniskiem. Potem środek formuje dzięki drewnianej oscypiorce. Żeby ze środka wycisnąć wodę i powietrze, ser przebija drutem. Gdy mają już ostateczny kształt, na dobę trafiają do „rosolu”, czyli solanki. Soli w wodzie jest tak dużo, że ser nie tonie. Następnego dnia nasolone sery układa się pod dachem. Tam przez cztery do siedmiu dni omiatane dymem z ogniska, powoli się wędzą.



### Artysta od sera

Górale są tradycyjnie gościnni. Chętnie częstują żyntycą (mlekiem pozostałym z produkcji oscypków). Kroją też bundz, czyli biały owczy ser. Próbowujemy, a Władysław Skupień, juhas co od 30 lat robi oscypki (na zdjęciu u góry strony), tłumaczy: – Nabijanie, ogniowanie, parzenie w kotle, formowanie. Tu nie trzeba uczonego, ale praktykującego. Osiem lat praktyki i coś się liźnie wiedzy – To jest artysta od sera. Drugi po Janosiku. Nie ma wagi, a każdy mu wychodzi taki sam – chwali juhasa bacia Staszel.

Władysław Skupień przyznaje, że ze swoją praktyką mógłby już zostać bacą. – Ale po co mi taka odpowiedzialność? Jak owca zginie, to trzeba właścicielowi zapłacić. Podzielić ser, pozalać urzędowe sprawy. Po co mi to wszystko? Ja tam wolę kleić oscypki – wyjaśnia.



### Sztuka pasienia

W szalasie obowiązuje hierarchia. Najważniejszy jest bacia. Kiedyś to był ktoś. Wybierano go spośród gazdów (gospodarzy). Był menedżerem. Ludzie powierzali

mu swój dobytek. On nadzorował, rozliczał się ze wszystkimi. Podejmował trudne decyzje, bronił owce i krowy przed zwierzętami i złodziejami. Ta profesja przechodziła zwykle z ojca na syna. Gdy bacy nie ma, w szalasie rządzi podbacia. Podlegają mu juhasi. Najniżej w pasterskiej hierarchii stoją honielniki, czyli najczęściej młodzi chłopcy wykonujący prace pomocnicze.

Taki podział jest konieczny, żeby z pasieniem owiec nie było problemów. Ceprom wydaje się, że nie ma nic prostszego niż wypas. Ale górale przekonują, że tak może myśleć tylko laik. – Trzeba umieć zagonić stado, wypasać. Wiedzieć, gdzie jest jaka trawa. Bo jak owca jest źle wypasiona, to daje złe mleko. Jak się nie wyśpi, daje mało mleka. Jak leje deszcz, jest zimno, to mleko też nie jest najlepsze. A owce swój rozum mają. Potrafią człowieka w konia zrobić. Na moment z oka nie można ich spuszczać – przekonuje juhas Władysław Skupień.



### Oscypki farbowane

Od trawy zależy smak mleka. A od mleka smak sera. Z każdej polany oscypek jest inny. Właśnie dlatego łatwo fałszować te sery. – Na targu to pan kupi oscypki malowane, moczone i farbowane. Baby wymyślają takie różne sposoby – przekonuje juhas. Małe oscypki często zamiast wędzenia, są moczone w kawie. Kolor mają podobny, a niewyrobite ceprowskie podniebienia przelkną wszystko. Warto więc wachać, czy ser pachnie dymem... Sery mieszane, z mleka owczego i krowiego sprzedawane są jako owcze. – Niekie-dy łatwo wykryć, że sprzedawcy nie mó-

wią prawdy. Bo kobiety zawsze zachwala- ją „świeże oscypki”. A świeże mogą być, gdy owce się doi. Jak są kotne, to nie da- ją mleka. Więc i ser nie może być świeży. Ale ja sama kupuję oscypki na targu. Smakują mi – twierdzi M. Gąsienica Chmiel.

Prawdziwy oscypek na strychu może leżeć przez całą zimę. Nie strasze mu ani słońce, ani mróz (– Ale zamrożony jest jak mrożone mięso. Niby mięso, ale w smaku inne – wyjaśnia bacia Staszel). W upalne dni wręcz wylewa się z niego tłuszcz. – Bo prawdziwy oscypek poci się tłuszczem – tłumaczy M. Gąsienica Chmiel. Ale i na to „baby” znalazły sposób: smarują ser tłuszczem.



### Górale się nie boją

Górale Unii Europejskiej się nie boją. – Ona nam nie zaszkodzi. Sami wymrze- my. W lecie z owiec można wyżyć. Ale w zimie trzeba szukać innej roboty. Naj- mujemy się do wycinki lasu, odśnieżania. Kiedyś robota była w kotłowniach. Ale te- raz wszystkie kotłownie są na guziki, pala- czy już nie potrzeba. Gdyby z owiec były pieniądze, młodzi by siedzieli w szalasach. Ale oni się do tego nie garną. Jak nas za- braknie, to oscypki też znikną – filozoficz- nie kończy bacia Andrzej Staszel. Na razie jednak czeka na Francuzów. Przyjdą, po- ważą, pomierzą. Jeśli będzie dobrze, da- dą oscypkowi certyfikat. Wtedy słynny podhalański ser wejdzie do Unii Europej- skiej. Górale dziwią się całej tej certyfika- cji. Po co się bronić przed oscypkiem, sko- ro jest dobry? Przecież nie ma przymusu jedzenia.