

W trosce o przyszłość pasterstwa i jakość produktów regionalnych

Andrzej Drożdż

*Instytut Zootechniki – PIB, Dział Genetyki i Hodowli Zwierząt,
32-083 Balice k. Krakowa*

Miedzynarodowe spotkanie – **Forum Internazionale dei Sistemi Pastoralis**, dotyczące systemów wypasania bydła, koni owiec i kóz w różnych warunkach środowiskowych, prawnych uregulowań i jakości produktów regionalnych odbyło się, już po raz drugi, w dniach 30 kwietnia - 3 maja 2007 r. w Foggii (Włochy) czasie 58. Targów Rolniczych. Organizatorami forum były, podobnie jak w ubiegłym roku, władze Prowincji w Foggii, Uniwersytet tego miasta oraz Instytut Zootechniki i Serowarstwa w niedalekiej Potenzy.

Spotkanie miało odpowiedzieć na pytanie o przyszłość tradycyjnych wypasów, a także wskazać możliwości odtworzenia tradycyjnych szlaków transhumancyjnych tam, gdzie to jest jeszcze możliwe, oraz podkreślić korzyści wynikające z kultywowania tej formy sezonowego żywienia zwierząt, sposobu życia określonych grup lokalnych społeczności, ich znaczenia dla kultury, kultywowania folkloru i rozwoju turystyki. Miało również podkreślić konieczność stworzenia prawnych regulacji pozwalających na rozwój produkcji tradycyjnych wyrobów i możliwości zbytu tych często unikalnych produktów. Wiele miejsca poświęcono roli corocznych przepraw i wypasów zwierząt dla utrzymania utrwalonych w świadomości społeczeństwa tradycyjnych form działalności pasterskiej i zachowania w ten sposób ukształtowanego krajobrazu.

Organizacja takich spotkań właśnie w Foggii ma uzasadnienie, gdyż miasto to we Włoszech uznawane jest za ojczyznę wędrownego pasterstwa. To dzięki takiej formie aktywności pasterskiej, przy szlakach, którymi wędrowali przez wieki w ciągu lata pasterze, rozwijał

się handel i rosła aktywność gospodarcza ludności. Warto przypomnieć, że wełna merynosowa (hoduje się tu owce merynosowe starej rasy o nazwie Gentile di Puglia) miała w owym czasie dużą wartość, a zajmujący się tym zajęciem ludzie należeli do majątnych. Nic dziwnego, że ówczesna władza chciała z tej działalności czerpać korzyści. Dlatego w roku 1447 król Alfons Aragoński ustanowił regulacje pod nazwą „Regia Dogana della Mena delle pecore di Puglia”, która ustanawiała szlaki, ich szerokość (60 kroków neapolitańskich, tj. około 111 m dla tzw. szlaków królewskich), nakładała opłaty za przejście, a nawet określała rekompensaty za straty, jakie ponosili sąsiadujący z traktami właściciele gruntów. Prawo to zniósł w 1808 roku król Neapolu Giuseppe Bonaparte, co zdynamizowało rozwój pasterstwa.

Do dzisiaj w tym kraju użytkowane są stare szlaki wędrowek z owcami na półwysep Gargano czy do Parku Narodowego Gran Sasso. Historyczny królewski szlak (Il Tratturo del Re) wiedzie od miasta Lucera w regionie Puglia, przez region Molise do odległego o 130 km Castel di Sangro. Stanowi on „oczko w głowie” lokalnych władz, o czym świadczy istnienie urzędu (Ufficio Tratturi Regione Puglia) stanowiącego pieczę nad tym szlakiem i zorganizowanie specjalnego stoiska na Targach prezentującego jego historię i krajobrazy, którymi wędrują owce. Obecnie wzdłuż szlaku organizowane są wycieczki konne, rowerowe i piesze. Przewodnik opisuje zabytki 28 miejscowości zlokalizowanych na tym szlaku i restauracje serwujące lokalne produkty (głównie sery i wina).



Minister Rolnictwa Włoch –Paolo De Castro na polskim stoisku (fot. A. Drożdż)
Italy's Minister of Agriculture Mr. Paolo De Castro, at the Polish stall (photo: A. Drożdż)



Ulica w Foggii (fot. A. Drożdż)
A street in Foggia (photo: A. Drożdż)



Polskie stoisko na konferencji w Loggii (fot. A. Drożdż)
The Polish Stall At the conference in Fogia (photo: A. Drożdż)

Podobne tradycje do dzisiaj są kultywowane w Hiszpanii. Najdłuższy szlak wiedzie z południa Hiszpanii aż do Pirenejów. Jest pamiątką czasów dominacji ekonomicznej organizacji producentów wełny o nazwie „Mesta”. O jej potęgę świadczy między innymi finansowanie przez nią wypraw i podbojów hiszpańskich w Ameryce. Na rynkach ówczesnej Europy wełna merynosów hiszpańskich nie miała bowiem konkurencji i przynosiła ogromne dochody.

W Forum wzięli udział przedstawiciele nauki i pasterze pochodzący z 15 krajów, w których w szerszym lub węższym zakresie kultywowane są wypasy sezonowe, a mianowicie: Włoch, Francji, Hiszpanii, Niemiec, Polski, Bośni, Walii, Iranu, Egiptu, Maroka, a nawet egzotycznego pustynnego kraju nomadów – Arabii Saharawi. Wystąpienia były poświęcone warunkom, w jakich prowadzone są wypasy, zagadnieniom weterynaryjnym i dobrostanowi zwierząt, problemom związanym z brakiem wody, warunkom sanitarnym i higienie wytwarzanych produktów oraz wypracowaniu form dalszej współpracy.

W czasie pięciodniowych Targów rolniczych, w specjalnie w tym celu zaaranżowanym pawilonie, organizatorzy przygotowali dla wystawców stoiska, w których uczestnicy sesji mieli możliwość prezentowania tradycyjnych wyrobów swoich regionów i materiałów informacyjnych. Swoje stoiska mieli również wolontariusze uczestniczący w rozmaitych programach edukacyjnych i pomocowych, jak: „Crocevia”, „Veterinari senza frontiere” czy „League for Pastoral People and Endogenous Livestock Development”, pracujący w krajach afrykańskich i azjatyckich oraz włoski związek produkujących sery w warunkach naturalnych, a dosłownie „pod gołym niebem” (Associazione Nazionale „Formaggi Sotto il Cielo”).

W polskim pawilonie, którego tło stanowiły zdjęcia naszych górskich krajobrazów, kierdelu owiec, naszych serów i bacówek oraz fotografie procedury wytwarzania oscypka, wyłożono materiały informacyjne, artykuły drukowane w czasopiśmie Caseus o naszych wyrobach z mleka owczego, ulotki o polskich rasach zachowawczych, Instytucie Zootechniki, kolorowe foldery uzyskane od naszych baców i oczywiście zakupione w tym celu oscypki.

Sery próżniowo foliowane, opatrzone logo producenta, które dostarczył bacia Kaziemierz Furczoń z bacówki w Łapszach Wyżnych, wzbudziły duże zainteresowanie (nawet Ministra Rolnictwa Włoch – Paolo De Castro). Niewątpliwie atrakcyjną cechą sera, którą podkreślali zwiedzający, jest jego unikalny kształt i wzór odcisnięty na obwodzie.

W moim wystąpieniu podkreśliłem związki naszego podhalańskiego owczarstwa górskiego z karpackim systemem koczowniczych wędrowek ludów wołoskich, począwszy od użytkowanych owiec, które mimo uszlachetnienia wykazują pewne cechy cakli karpackich, poprzez tradycyjne wyroby z mleka owczego, sprzęty serowarskie, związki gwary i muzyki z karpacką kulturą, a skończywszy na naszych owczarkach podhalańskich, które mimo wysiłków hodowców wykazują wspólne cechy białych pasterskich psów górskich Europy, użytkowanych od Pirenejów do Karpat.

Mimo pewnych nadziei dyskutantów i przychylnego stanowiska Unii Europejskiej odnośnie pomocy dla tej formy gospodarowania, nie można nie dostrzec obaw o następców chcących kontynuować takie formy pasterstwa. Współczesny styl życia wkracza w regiony do niedawna izolowane od rozwijającej się cywilizacji i zapewne niebawem pasterstwo wędrowne i nomadyzm będą postrzegane jedynie jako atrakcja turystyczna.

W naszych górach klasyczna transhumancja, polegająca na przemieszczaniu się w ciągu sezonu pastwiskowego pasterzy z dobytkiem i stadami w poszukiwaniu pastwisk, nie występuje. Letnie pastwiska, w Tatrach, Beskidach czy Gorcach, na które górale wypędzają swoje owce, oddalone są od wsi najczęściej o kilkanaście kilometrów i zwykle dystans ten pokonywany jest w ciągu jednego dnia. Stado pasie się na ogół nieopodal stałej bacówki, która przez sezon stanowi mieszkanie pasterzy i miejsce przerobu mleka. Nieliczni bacowie w ciągu sezonu zmieniają miejsce wypasu stada. Zupełny wyjątek stanowiły w niedawnej przeszłości przewozy owiec w Bieszczady czy Sudety, ale czy te wędrowki można zaliczyć do nowoczesnej transhumancji? Jedno, co łączy pasterzy różnych nacji, to świętowanie dnia rozpoczęcia sezonu pastwiskowego. Nasze uroczyste redyki wiosenne na Podhalu są tego dobrym przykładem.