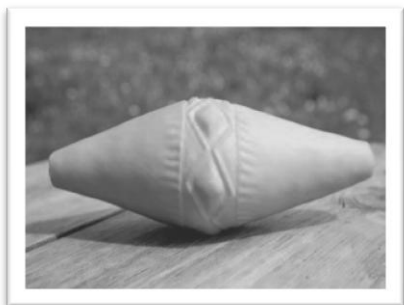




Tatry na starej fotografii.

OSCYPEK – KRÓL SERÓW TATRZAŃSKICH.

Od wieków serem najczęściej produkowanym przez pasterzy w całych Karpatach była bryndza. Była serem najbardziej znanym i chociażby z tego właśnie powodu warto na początku o niej wspomnieć. Był to ser o dosyć ostrym i pikantnym smaku o konsystencji suchego twarogu wyrabiany na bazie bundzu, czyli świeżego owczego sera, zmielonego, przeschniętego, posolonego i nieowędzonego. Bundz odstawiany był na kilka tygodni do ciepłego pomieszczenia, po czym z jego grudy ścinano zewnętrzną obeschniętą i twardą warstwę. Potem ser ten kruszono, najczęściej w palcach, a następnie wyrabiano go podobnie jak ciasto, do momentu, aż stał się gładki. Podczas tego procesu dodawano soli, dzięki czemu bryndza nabierała szczypiącego i pikantnego smaku. Na koniec gotową bryndzę ubijano w drewnianych dzieżach



lub beczkach, przykrywano drewnianym wiekiem i przyciskano kamieniem. Ostrość tego sera uzależniona była między innymi od czasu jego przechowywania w drewnianych naczyniach.

Natomiast sery twarde były wyrabiane tylko w niektórych regionach Karpat, a sposoby ich wytwarzania przekazywane z pokolenia na pokolenie stanowią dziedzictwo kulturowe tych gór. Takim właśnie twardym, wędzonym serem jest oscypek, charakterystyczny szczególnie dla Podhala, ale także dla niektórych terenów w Beskidach. Uważany za luksusowy przysmak jest niekwestionowanym królem polskich serów owczych. Kształtem przypomina wrzeciono, co wyróżnia go spośród innych serów. Ponadto posiada on charakterystyczny kolor, od żółtego do pomarańczowo – brązowego, i oczywiście niepowtarzalny i specyficzny aromat.

Korzenie wyrobu oscypka sięgają bardzo odległej przeszłości. Na polskich ziemiach pojawił się on wraz z ludnością wołoską. Wołosi, jako grupa etniczna wywodzący się z terenów południowych Bałkanów i przez stulecia na skutek migracji na północ rozprzestrzenili się na Europę Środkowo – Wschodnią. Do Polski fala wędrowców Wołochów zaczęła docierać



w XII i XIII wieku, przynosząc ze sobą cały system zakładania osad i wsi na prawie wołoskim, organizację wypasu zwierząt, urządzania szałasów i bacówek, a także procesów przetwarzania mleka i produkcji sera. Góralski duch, umiłowanie wolności i otwartych przestrzeni oraz kontakt z surową naturą pozwoliły narodzić się oscypkowi.



Pierwsze wzmianki o produkcji góralskich serów pochodzą z XIV wieku i dotyczą wsi Ochotnica w Gorcach. Ich wyrób regulowany był prawem do danin i określał

dokładną ilość sera, jaką każdy gospodarz hodujący owce musiał oddać na rzecz swojego pana. Ówczesne prawo wypowiedziało się również na temat zapłaty, jaka należała się juhansom i bacom opiekującym się owcami podczas wypasu w górach, precyzując konkretne



Tatry na starej fotografii.



wynagrodzenie za tę usługę. Zasady i sposoby wytwarzania serów i mlecznych produktów oraz prawa z tym związane spisane zostały po raz pierwszy w instruktażu państwa ślemieńskiego na Żywiecczyźnie w 1748 roku. Zawiera on nawet takie przykazania, że bacia pilnujący sera w swym szałasie pasterskim powinien wyglądać „przystojnie i ochędoźnie”. Produkcja serów była dla bacy czynnością najważniejszą, a kunszt i sztuka robienia oscypków wraz ze wszystkimi tajnikami przechodziły najczęściej z ojca na syna, dzięki czemu rozwijała się specjalizacja produkcji tego sera w obrębie jednej rodziny.

Niektórzy znawcy tematu twierdzą, że oscypek powinien nazywać się „oszcypek”, gdyż zawdzięcza on swą nazwę „scypaniu”, czyli rozszczepianiu, rozdzielaniu drewnianych form zwanych „oscypiorkami”, które służyły do ostatecznego formowania kształtu wyrabianego sera i nadawania mu charakterystycznych dla niego zdobień. Klasyczny kształt oscypka to dwustronny stożek w środkowej części walcowany i pokryty wklęsłymi lub wypukłymi wzorami, które były znakiem rozpoznawczym danego bacy odpowiedzialnego za wyrób oscypków. Forma na oscypki wykonana była z drzewa jaworowego, wewnątrz misternie i bogato rzeźbiona w tzw. cyfry o małych otworach służących do odpływu serwatki. Na zewnętrznej stronie formy znajdowały się karby w celu związania obydwu części formy sznurkiem lub obręczami z leszczyny.



Czas wyrobu i produkcji oscypka rozpoczynał się już na wiosnę, kiedy z gór schodziły pierwsze śniegi, odsłaniając ubiegłoroczną trawę. Przyroda szybko wykorzystywała ten moment, gdyż w górach liczył się każdy dzień sprzyjający wegetacji. W dawnych czasach był zwyczaj, że jeszcze przed „redykiem”, czyli wyjściem „kierdla” (stada owiec) na hale, bacia w Wielki Piątek szedł do lasu po tzw. „cetynę”, czyli gałązki młodych świerków. Dodawał do nich święcone zioła, palił to wszystko, a dymem okadzał dzwonki owiec zwane „turconiami”. Czynił to, by zapobiec wszelkim niepowodzeniom w czasie letniego wypasu. 23 kwietnia bacowie wyganiaли owce na hale i tak rozpoczynał się wiosenny redydek. Kierdel składał się z owiec różnych ras i w różnym wieku. Każda z tych grup była przez górali inaczej nazywana. Owce jednoroczne, które nie były jeszcze przeznaczone do udoju określano mianem „jarki”. Z kolei „byrki” to dorosłe owce nadające się już do udoju. Na owce z obrośniętym pyskiem i nogami mówiono „pistrule”, a na owce o ciemnym pysku - „murgasiste”. „Liskarki” to owce o ubarwieniu podobnym do lisa, a „kurnasiste” to owce rogate. Były także „czółki”, czyli owce o krótkich uszach.

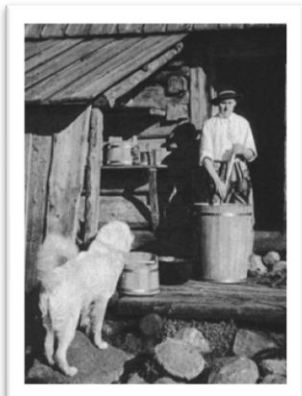


Po przybyciu na hale owce wpędzano do „koszaru”. Było to ogrodzone miejsce przeznaczone do odpoczynku owiec. Baca wraz z juhasami zmówiwszy modlitwę za powodzenie

udoju siadali na „siedakach” (drewniane pniaki zastępujące stołki do siedzenia) i stawiali przed sobą „gieletę” (duże drewniane naczynie, o pojemność około 25 litrów, zwężające się



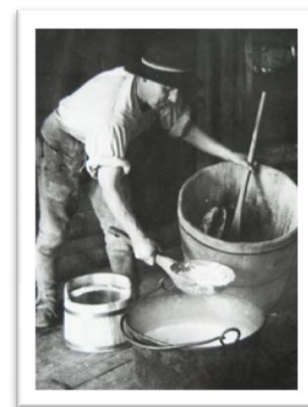
Tatry na starej fotografii.



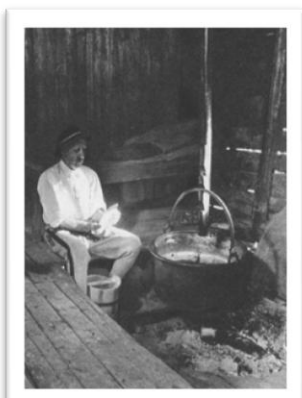
ku górze, do którego dojdono owce). Honielnik napędzał owce „oblakiem” (kijem pasterskim) w kierunku „strągi” (miejsce udoju wygradzone w koszarze). W strądze rozpoczynał się udój owiec. Jarki, jako owce niedojne juhasi przepuszczali, natomiast byrki były chwywane przez nich za przednie nogi, a tylne opierano o skośne ściany gielety. Udojone mleko przelewane było następnie do „pucier” (duże, drewniane naczynie w kształcie beczki o płaskim dnie zrobione z klepek świerkowych z obręczami). Puciera była wysoka na około 40 cm i miała pojemność od około 50 do 100 litrów, pozbawiona uchwytów, miała za to drewnianą pokrywę. Do pucier mleko precedzano przez tzw. „satę” (białe

kwadratowe płótno), na której kładziono gałęzie świerkowe w celu odciedzenia wszelkich nieczystości. Precedzanie mleka w ten sposób było rzeczą konieczną, gdyż zapobiegało dostawaniu się do naczynia brudu z wymion, które nie zawsze były czyste. Gielety płukane były letnią wodą, a popłuczyny wlewano do pucier. Gieleta posiadała dno większe od otworu naczynia w przeciwieństwie do pucier, która ku górze nieco się rozszerzała. Puciera służyła również do przechowywania kwaśnej żętycy.

Od maja do lipca owce dojdono trzy razy dziennie, wczesnym świtem, w południe i o zmroku, a od połowy lata, czyli od św. Jakuba (25 lipca), już tylko dwa razy, rano i wieczorem. W normalnych warunkach atmosferycznych temperatura mleka po udoju wahała się od 27 do 29°C. Baca nie posiadał termometru, więc mierzył temperaturę używając do tego celu dłoni. W czasie słotnych dni lub w sytuacji zmieszania mleka z udoju z dnia poprzedniego, temperatura mleka obniżała się. Dolewano wtedy do mleka ciepłej wody.



Po precedzeniu i podgrzaniu mleka następowała najważniejsza czynność – „zaklaganie”, czyli zaprawienie go podpuszczką. Polegało to na dodaniu do mleka „kłagu”, czyli wysuszonej podpuszczki. Zaczyn podpuszczkowy tworzono mocząc w przegotowanej osolonej wodzie zmiksowany cielęcy żołądek zwany „rynicką”. Do tego celu najlepsze były żołądki cieląt lub jagniąt, które jeszcze nie jadły trawy. Niektórzy bacowie stosowali do „zaklagania” żołądek z młodej sarny. Zaklagane mleko przykrywało się satą i pozostawiało w spoczynku na mniej więcej 30 – 35 minut, aż do skrzepnięcia. Bacowie sami przyrządzali podpuszczkę. Oczyszczony z treści żołądek solili i suszyli nad watrą, potem przecinali lub rozdzierali go i wkładali do dzbanka z letnią wodą. Po godzinie takiego moczenia nadawał się już do zaklagania. Taki jeden żołądek wystarczał na szalasię na tydzień. W miarę wyczerpywania się kłagu zalewano go świeżą letnią wodą. Wytworzona w ten sposób naturalna podpuszczka miała jednak wiele wad. Przede wszystkim była nietrwała i posiadała nierówną siłę ścinania.



Następnie wszystko mieszano w pucierze za pomocą specjalnego mieszadła wykonanego z drzewa świerkowego. Był to bardzo prosty przyrząd posiadający w dolnym końcu otwór



Tatry na starej fotografii.



o szerokości od 2 do 5 cm i do 36 cm długości. Przy pomocy tego mieszadła roztrzępywano w pucierze skrzepniętą zawartość dolewając w trakcie mieszania około dwóch czerpaków gorącej wody o temperaturze około 75°C. (czerpak – około 1 litra). Po dokładnym roztrzępaniu i rozmieszaniu skrzepu następowało tzw. „pucenie”, czyli zbijanie lub zgniatanie sera na dno pucierzy i wybieranie go rękami w temperaturze około 35°C. Ser zgniatano w jedną wielką bryłę wygniatając jednocześnie z niego żętycę, której część odlewano do „kotlika” – miedzianego naczynia zawieszono nad watrą. Kotlik podwieszony był nad ogniem na specjalnym drążku zwanym „jadwigą”, zakrzywionym w kształcie fajki, co zapewniało swobodne przesuwanie go na drągu zwanym „ozwodnicą”, umieszczonym nad watrą. Utrzymaniu ognia w nocy służył tzw. „zawaterniok” – świerkowa lub sosnowa kłoda, która mogła tlić się przez kilka godzin.

Trzeba pamiętać, że żętyca odlana podczas pucenia stanowiła podstawę pożywienia wszystkich osób pracujących przy wypasie owiec. Posiadała ona wartości odżywcze, gdyż charakterystyczną cechą mleka owczego jest stosunkowo wysoka zawartość w nim tłuszczu (od 4,8 do 7,6%). W czasie obróbki sera w żętycy pozostawało od 2,2 do 3,2% tłuszczu, co naturalnie zubożało ser. Bacowie wiedzieli o tym i niejednokrotnie próbowali z tłuszczu serwatkowego robić masło. Jednak wobec tego, że żętyca była podstawą pożywienia na szalasię nie zwracano większej uwagi na utratę tłuszczu w samym oscypku.



Następnie ser „tryngaciło się”, czyli tarto go w palcach na miąższość do czerpaka w celu jak najlepszego i skutecznego rozdrobnienia skrzepu i uwolnienia go od serwatki. W ten sposób wyciskano serwatkę i jednocześnie odmierzano do czerpaka odpowiednią ilość sera. W jednym czerpaku mieściło się około 0,5 kg. sera.

Rozdrobniony i oddzielony od serwatki ser wyrzucano z czerpaka na dłoń i ugniatano w jedną kulę. Tak uformowaną kulę należało „przeparzyć”, czyli wrzucić do wody o temp. około 52 – 54°C na czas od 5 do 10 minut po to, aby ser się „stempił”, czyli stał się miękki, elastyczny i jednocześnie zwarty. Taką kulę wyjmowano z wody i dalej „pogniatano”. Te czynności powtarzano jeszcze kilka razy na przemian zwracając uwagę, aby ser nie ostygł.



Kiedy ser zrobił się zwarty, przebijano go metalowym drutem, po którym spływały resztki serwatki i nadawano mu owalny, wrzecionowaty kształt, a na sam środek nakładano dwie półkoliste formy z misternymi zdobieniami, tzw. „oscypiorki”, o których była wcześniej mowa. Obie części formy po złożeniu i odcisnięciu pozostawiały na serze kolistą opaskę z geometrycznymi wzorami.

Właściwy oscypek pośrodku miał kształt walcowaty, a końce posiadały kształt wydłużonych, ściętych stożków. Tylko walcowaty środek wygniatały formą. Wystającym z formy końcom walca bacia poprzez obracanie w dłoniach nadawał stożkowy kształt o gładkiej



Tatry na starej fotografii.



i lśniącej powierzchni. Na tak uformowane stożkowate końce nakładał zatyczki w kształcie gwiazdki zwane „końcówkami”, ścinając w ten sposób stożki. Długość tak uformowanego oscypka bywała różna, niektóre były bardziej pękate, niektóre bardziej smukłe, ale dochodziła ona czasami do 22 cm.

Formy, w których nadawano kształt oscypkom, bywały bardzo różne. Czasem sercowate, z wrytym wewnątrz motywem serca, o powierzchni pokrytej gęsto wzorami. Rzadziej bywały foremki skrzynkowe, z wyrzeźbionymi motywami zwierząt takich jak baran czy jeleni, o tułowiu pokrytym drobną kratką lub ukośnymi nacięciami, czy też ptaków, jak kaczka czy kogut lub - sporadycznie – ryby.

Po ostatecznym uformowaniu poddawano oscypek tak zwanemu bajcowaniu, czyli moczeniu w silnym roztworze soli, który na zasadzie osmozy wyciągał z sera pozostały nadmiar wody. Taka kąpiel trwała około doby. Górale nazywali taki roztwór „rosołem” i przechowywali go w drewnianym cebrzyku. W takim rosole ser powinien pływać na powierzchni. Jeśli tonął, oznaczało to, że dodano do wody za mało soli. Jeżeli oscypki miały być wędzone, kładziono je pod dachem szałas na „podysar”, czyli na specjalną półkę przeznaczoną na oscypki, gdzie dym z ogniska dopełniał dzieła. Wędzenie serów w dymie watry trwało około dwóch tygodni.

O wartości odżywczej oscypka decydowała między innymi zawartość tłuszczu w jego składzie. Było to uzależnione od różnych czynników, przede wszystkim od okresu laktacyjnego, od rasy, ale też od jakości trawy na halach. Duże znaczenie miał też przebieg i umiejętność wyrobu. W końcu XIX i na początku XX wieku oscypki były produktem dość poszukiwanym w miejscowościach uzdrowiskowych. Według powszechnie panującej opinii miały być nie tylko znakomitym środkiem odżywczym, ale i leczniczym. Toteż górale, aby zwiększyć produkcję serów zaczęli mieszać znaczną ilość mleka krowiego (rzadziej koziego), przez co oscypki zaczęły tracić swój swoisty charakter, były mniej tłuste, miękkie i bielsze.



Obecnie przez powiaty tatrzański i nowotarski wiedzie tzw. „oscypkowy szlak”, na którym znajduje się 25 bacówek. Bardzo trudno odwiedzić wszystkie szałas podczas jednej podróży, gdyż najczęściej nie są one celem samym w sobie, a jedynie przystankiem podczas wycieczek. Dla turystów trudność może stanowić fakt, że do większości bacówek nie da się dojechać samochodem. Trzeba też pamiętać, że bacowicze niechętnie wpuszczają obcych na dłużej do bacówek. Jeżeli jednak uzyskamy zgodę i przekroczymy próg szałas, czeka nas podróż w przeszłość, gdyż sposób wyrobu oscypka nie zmienił się prawie wcale. Wewnątrz szałas zawsze panuje półmrok, dym gryzie w oczy, w powietrzu unosi się ostry zapach wędzonych na górnych



Tatry na starej fotografii.



półkach oscypków. Osoba nieprzyzwyczajona do dymu i specyficznego zapachu nie wytrzyma długo w szałasie.

Ten owczy ser to obecnie pilnie strzeżony znak towarowy i jedna z najbardziej rozpoznawalnych wizytówek górali podtatrzańskich i beskidzkich. W ostatnich latach stał się nawet przedmiotem sporów ze Słowakami, i to na forum Unii Europejskiej. Nasi sąsiedzi z południa rościli sobie prawo do jego produkcji, co wydłużyło procedurę i na kilka miesięcy zablokowało rejestrację. W konsekwencji to nie oscypek, ale bryndza podhalańska została pierwszym polskim produktem regionalnym Unii Europejskiej. Jednak po porozumieniu ze Słowacją unijny certyfikat chroni także oscypek. Uzyskał on status Chronionej Nazwy Pochodzenia. Oznacza to, że może być on wytwarzany tylko według tradycyjnej, kilkusetletniej receptury i tylko w kilku powiatach południowej Polski: tatrzańskim, nowotarskim i we wskazanych gminach powiatów: suskiego, limanowskiego, nowosądeckiego, cieszyńskiego i żywieckiego. Podczas rejestracji jednoznacznie określone zostały parametry oscypka (m.in. maksymalna zawartość domieszki mleka krów rasy czerwonej – na 40%) oraz gminy, w których może być produkowany. Ser może być wyrabiany wyłącznie w okresie od maja do września, zaś sprzedawany do końca października. Powinien ważyć od 60 do 80 dag i mierzyć od 17 do 23 cm. Bacowie natomiast muszą się poddawać ścisłej kontroli i uzyskać specjalne zezwolenia na sprzedaż tego sera.



Ze względu na powszechną dotąd praktykę sprzedawania tzw. „gołki” pod nazwą oscypek, wielu sprzedawców zdecydowało się zmienić nazwę sprzedawanego wyrobu na „scypek”.



Jest to niezgodne z obowiązującym prawem, wprowadza konsumentów w błąd, gdyż dodatkowo ser ma podobny kształt jak chroniony oscypek, co również jest mylące. Oscypek jest wrzecionowaty, gołka natomiast jest bardziej walcowata.

Każdy oscypek smakuje inaczej, gdyż jego walory smakowe i zapachowe zależą zarówno od roślin, ziół i traw porastających hale, na których pasą się owce, jak i od receptury i sposobu jego wytwarzania, co stanowi już niejako indywidualną i pilnie strzeżoną tajemnicę każdego bacy. Niektórzy uważają, że oscypek najsmaczniejszy jest wiosną, gdyż w tym czasie owcze mleko zawiera najwięcej tłuszczu.

Jacek Ptak



Tatry na starej fotografii.

Źródła:

1. Zofia Radwańska Paryska, Witold Henryk Paryski, Wielka Encyklopedia Tatrzańska, Wydawnictwo Górskie, Poronin 2005.
2. Sebastian Durbacz, Prosto od owcy, www.witajwpodrozy.pl
3. Janusz Królikowski, Oszczypek, [w:] Wierchy nr 2, Lwów 1924.
4. Tomasz Rowicki, Sery owcze, [w:] Tatry, nr 3/2013.
5. Michał Kowalski, Bałkańscy koczownicy, [w:] Tatry, nr 3/2013.
6. Michał Kowalski, Dobry pasterz pachnie owcami, [w:] Tatry, nr 3/2013.
7. Magdalena Dolińska, Naczynia i sprzęty pasterskie w Beskidach Zachodnich, [w:] Rocznik Babiogórski T4, Kraków – Zawoja 2002.
8. Marek Tomalik, Szlak oscypka, National Geographic Polska: www.national-geographic.pl
9. Szlak oscypkowy. Owiecki i oscypki, Tatrzańska Agencja: www.tatry.pl
10. Serwis zakopiański: www.z-ne.pl
11. Oscypek, Wikipedia: www.pl.wikipedia.org
12. Narodowe Archiwum cyfrowe: www.nac.gov.pl
13. Polska na fotografii: www.fotopolska.eu