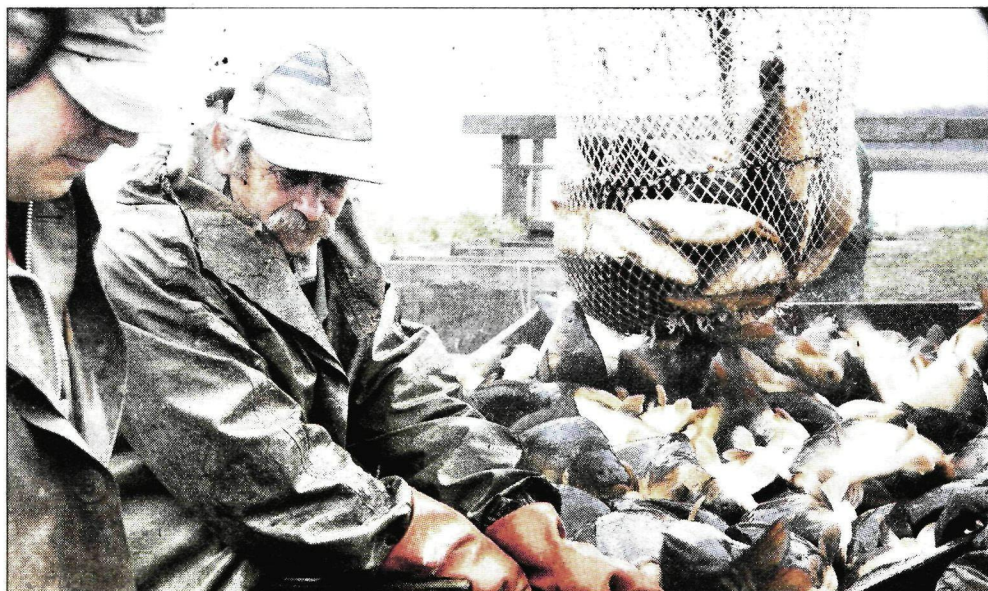




Najpierw odłowione karpie lądują na stole, na którym odbywa się selekcja. Najstarsze i największe sztuki zwane tarlakami nie trafiają do sprzedaży - wiosną zasila hodowlę. Zdjęcie obok: Józef Muzolf za pomocą kasara łapie ryby, które zwabiono do samotówki.



Każda partia jest dokładnie ważona. w jednej klatce mieści się ok. 200 kilogramów karpia.

Jesienni łowcy kardynałskich karpie

Wielki jak jezioro staw Kardynał tu i ówdzie świeci mielizną. Kilka dni temu spuszczone z niego wodę. Kiedy przyjrzeć się uważnie tafli, widać ciemne kształty wyskakujące na powierzchnię. To ryby. Setki, tysiące ryb. W Gospodarstwie Rybackim „Ślesin” właśnie rozpoczął się jesienny odłów karpie.

PIOTR SCHUTTA
ZDJĘCIA DARIUSZ BLOCH

- Spokojnie, jeszcze nie dzióbkują. Tłenu mają pod dostatkiem - uspokaja Karol Kabaciński, próbując przekrzyczeć pracujące na brzegu maszyny.

Dźwig podciąga zawieszoną na łańcuchu klatkę z rybami, obok pracuje mniejszy podnośnik, do którego podczepiony jest kasar, siata na drągu. To w nią łapie się karpie, wpływające do tzw. samotówki - prowizorycznej śluzy, do której puszczono świeżą wodę z Kanału Ślesińskiego.

Szlachetny smak ryby

- Łowimy metodą „pod prąd świeżej wody”. Bo ryba chętnie płyń pod prąd - mówi Karol Kabaciński. Jest dyrektorem Gospodarstwa Rybackiego „Ślesin”, działającego od lat 30. ubiegłego wieku. Zaczynał tu w 1980 roku jako absolwent Technikum Rybackiego w Sierakowie na stanowisku młodszego specjalisty ichtiologa.

O karpie i wielowiekowej tradycji hodowlanej w Polsce Karol Kabaciński wie wszystko i chciałby, żeby inni też wiedzieli. Że karpia właściwie hodowanego nie czuć mułem, że jego mięso ma szlachetny smak, że można je spożywać nie tylko w wigilię Bożego Narodzenia, ale i przez cały rok. I co najważniejsze, że naturalny chów, jaki odbywa się na akwenach w Ślesinie, to zero chemii w rybie.

- Nasz karp odżywia się tym, co jest w stawach, a dokarmiany jest mieszaną z białą - podkreśla Karol Kabaciński.

Kiedy na gospodarstwo w Ślesinie spojrzeć z lotu ptaka, patrzącemu ukaze się niezwykle widok szachownicy prostokątów różnej wielkości, poprzecinanych zielonymi kreskami wałów. Jedne głębsze, drugie płytsze, wypełnione wodą lub porośnięte trawą - wszystko to stawy.

W każdym z nich, zależnie od pory roku, dzieje się coś innego. Wiosną, gdy woda osiągnie temperaturę 18 stopni Celsjusza, do oczek zwanych tarliskami wpuszczane są w kompletach wyselekcjonowane dojrzałe sztuki - komplet to dwa samce i jedna samica. Kilka dni później można wybierać wylęg i przenosić go do kolejnych, przygotowanych pod młody narybek zbiorników.

- Kilka tygodni później mamy wycier, który wygląda już jak miniaturowa dorosła ryba, a waży kilka gramów. Te igielki odławiamy młynską gazą - tłumaczy Karol Kabaciński.

Zbiorniki, do których trafia nowy wylęg, to „przesadki”. W nich łuskowate niemowlęta podjadają, rosną i czekają na rozwój wydarzeń (jesienią pływająca młodzież przenoszona jest do zimochowów). W czasie odłowu z pierwszej przesadki, która odbywa się zawsze na początku lipca, wycier zmienia się w „lipcówkę”. Na drugi rok rybka znowu się przeprowadza i znowu zmienia przydomek, stając się „kroczkiem”. Wreszcie trzeciej wiosny karpie ze Ślesina trafiają do Kardynała, liczącego 100

hektarów stawu towarowego i zyskują miano „ryby handlowej”.

Nad brzegami Kardynała pod koniec każdego października zbierają się mężczyźni w rybackich kurtach i bez zbędnych słów rozpoczynają jesienny odłów karpie, by ryby trafiły najpierw do stawów magazynowych, a później na świąteczne stoły w całej Polsce. W ciągu kilku dni grudnia, tuż przed Bożym Narodzeniem, Gospodarstwo Rybne „Ślesin” sprzedaje prawie 200 ton ryb.

Selekty na stół nie trafiają

Odłów zaczyna się o siódmej rano i trwa okrągłe 10 godzin, przez kilkanaście dni. Rybacy rozdzielają role. Kilku ludzi staje przy wielkim stole z bandami, na który syją się dwukilogramowe sztuki. W tej masie sprawne oko musi wypatrzyć największe okazy, tak zwane selekty, które są gwarancją utrzymania hodowli. Wazą po pięć kilogramów i więcej. One na stół nie trafiają. Rybacy wyłapują je i wrzucają do osobnego basenu.

Dwóch mężczyzn pracuje przy wadze. Odważają równe porcje tak, by

każdorazowo do klatki trafiło 200 kilogramów ryby. Dzięki temu wiadomo, że stojąca obok ciężarówka zawiezie do magazynów w sumie 6 ton karpie, po jednej tonie w każdym z sześciu specjalnie skonstruowanych i natlenionych zbiorników. Cały załadunek trwa zaledwie pół godziny.

- Robota ciężka, ale jesienią nie jest tak źle. Najgorzej jest w grudniu przed samą Gwiazdką, kiedy mróz przychodzi i z magazynów trzeba łód skuwać - przyznaje Marek Sztuba, absolwent szkoły w Sierakowie. Przy hodowli ślesińskiego karpie pracuje nieprzerwanie od 40 lat. Nie tylko odławia ryby, ale też zapewnia im właściwe warunki bytowania. Każdego roku bagruje i odkaża stawy, kosi wybujałą roślinność, zgłodził karpom podsypane zboże.

Potężnie zbudowany Józef Muzolf ma w czasie odłowu specjalne zadanie. Obsługuje kasar. Z całych sił napiera na drąg i ogromnym podbierakiem przejeżdża po dnie samotówki, w której gęsto od karpie. Kiedy już mężczyzna nabierze ryb, podnośnik napina stalową linkę i kasar jedzie do góry. Rybacy pracujący przy stole jednym ruchem otwierają siatę i z góry syją się ryba lawina.

- Namacha się człowiek - Józef Muzolf w gospodarstwie rybnym pełni też funkcję kierowcy. Wozi ludzi i ryby. Od przeszło 30 lat.

Kiedy grupka rybaków zmagają się na brzegu Kardynała z wiatrem i zimnem, kilka metrów dalej w drewnianym baraku rozkręca się Jan Bagrowski, rybak, a jednocześnie spec od promocji karpie. W imieniu Gospodarstwa Rybackiego „Ślesin” od lat wytrwale objeżdża gminne sale, kiermasze, targi, opowiadając o zaletach swojej ulubionej ryby, a przede wszystkim urządku pokazy filetowania i smażenia. Gospodynie domowe, które przeważnie stanowią jego audytorium i o gotowaniu wiedzą prawie wszystko, najczęściej już po kilku minutach pokazu z uznaniem ki-

wają głowami, nie mogąc się powstrzymać przed sięgnięciem po kolejną porcję smażonego karpie.

Przyprawa pana Jana

W fartuchu z napisem pankarp.pl (chodzi o założone w 2004 roku Towarzystwo Promocji Ryb), pan Jan przystępuje do pracy. W misce już czekają porcje świeżej ryby, która przez ostatnie dwanaście godzin macerowała się w przyprawie własnej roboty. Dokładną recepturę znają tylko trzy osoby: pan Jan, jego mama oraz babcia.

- To one mnie tego nauczyły. Biorę świeże warzywa z własnego ogródka i robię taką własną wegetę. Proszę powąchać jaki aromat - pan Jan podsuwa otwarty słoik, z którego bije zapach marchewki, pie-

truszki i czegoś jeszcze.

Kiedy po raz pierwszy miał publicznie zademonstrować swoje umiejętności, bał się, że gospodynie go wyśmieją. Ale nie. Okazało się, że nie ma człowieka, który oparłby się smakowi karpie w autorskiej wegete. Poza jednym wyjątkiem, którego pan Jan nie może przeboleć. - Przez Lokalną Grupę Rybacką „Nasza Krajna i Pałuki” poprosiliśmy pana Makłowicza, żeby przyrządził coś z karpie. Odmówił. Powiedział, że nie będzie zajmował się rybą, którą czuć mułem - nie może przeboleć Jan Bagrowski.

Dwa tygodnie temu o ślesińskim karpie głośno było w kościele. Proboszcz miejscowej parafii pw. św. Mikołaja w ogłoszeniach duszpasterskich zachęcał wiernych do kupowania ryb z gospodarstwa „Ślesin”. - Ryba świeża, doskonałej jakości i taniej niż w sklepie - zapewnia duchowny.

- Szkoda, że przypominamy sobie o karpie dopiero przed świętami - żałuje Karol Kabaciński i próbuje ten stereotyp przełamać, promując swoją rybę przez cały rok. - Powoli to się udaje. W ciągu roku sprzedajemy coraz więcej restauracjom i komercyjnym łowiiskom.



Specjalnie przystosowany samochód do przewozu żywych ryb ma sześć basenów. Jego załadunek trwa pół godziny.