

Karp w hodowli i tradycji

Karp. Dla jednych oczywisty symbol nastroju wigilii Bożego Narodzenia, dla innych obiekt marzeń o rekordowych połowach wędkarskich. Dla niektórych symbol powojennego nadrabiania braków zaopatrzeniowych w okresie przedświątecznego niedostatku wszystkiego. Dla żonglerów etyką, niepowtarzalną szansą na zaistnienie medialne poprzez nazywanie „bredniami” naukowej rzetelności swych kolegów (także naukowców), co wyrządza nie tylko karpiovi, ale przede wszystkim tymże rzetelnym i wyważonym naukowcom przykreść, a pewnie i krzywdę. Ale przecież jest karp jednak znany, niezależnie od sposobu patrzenia. Czy znany wystarczająco? Odpowiedź nie zawsze będzie jednoznaczna. Nie jest bowiem powszechną wiedzą o pochodzeniu karpia jako naturalnej hybrydy z przełomu trzecio- i czwartorzędu. Wśród udomowionych zwierząt, jest miejsce i dla karpia, a już z V stulecia p.n.e. z Chin pochodzą wzmianki o jego hodowli. Europejskie początki gatunku datowane są na III – IV wiek p.n.e. Szybko znalazł on uznanie tak hodowców, jak i konsumentów. Obecny na ziemiach polskich od ok. XII wieku, opisywany jako „królewski” z uwagi na przywilej władców w pozyskaniu i konsumpcji, ale też i z powodu swych królewskich właściwości kulinarnych. Choć szczególnie intensywny rozwój rybactwa karpiovego przypada w Polsce i innych krajach europejskich na okres po II wojnie światowej, to bez wątpienia nadużyciem i uproszczeniem jest głośzona czasem teza o „sorealistycznej reliktowości” karpia. Taka opinia jest nieestosowna nie tylko wobec samego karpia, ale i wobec Cystersów, z których przybyciem do Polski wiąże się upowszechnienie na naszych ziemiach między innymi hodowli właśnie tej ryby oraz umiejętności konstruowania stawów. Trudno także nie wspomnieć o postaci Karola Wielkiego, którego ustawa z 812r o gospodarce rybackiej w dobrach cesarskich wręcz nakazywała zarządcom majątków utrzymać stawy rybne tam, gdzie już istnieją, a budować nowe wszędzie tam, gdzie istnieć mogą.

Hodowla karpia, doskonalona przez wieki kompletowaniem doświadczeń i przekazywaniem zdobytej wiedzy potomnym, dobrze zaistniała w krajobrazie rolniczym, stając się niejednokrotnie dominującym elementem składowym ekonomii regionów. Komora Cieszyńska, historyczny organizm polityczno-gospodarczy utworzony z majątków książąt cieszyńskich po przejściu ich przez Habsburgów, w szczytowym okresie swego rozwoju 60% przychodów uzyskiwała właśnie z hodowli karpia. Sztucznie utworzone ekosystemy stawowe, z upływem lat stały się bazą bogatego rozwoju i utrzymania biologicznej różnorodności flory i fauny. Te efekty, a także zatrzymywanie wody w obszarze śródlądowym wyznaczanym przez stawy karpiove, świetnie wpisują się w wymagania dzisiejszego pojmowania ochrony środowiska. Przynoszące ulgę zmęczonym oczom słoneczne refleksy odbijające się w wodzie stawów, urozmaicają i współtworzą atrakcyjny krajobraz polskiej wsi. Wszystko to jednak tak nierozzerwalnie wiąże się z hodowlą karpia, że trudno dziś wyobrazić sobie funkcjonowanie tradycyjnych obszarów karpiowych bez stawów, karpia i rybaków.

Wiek udomowienia karpia nie pozostały bez wpływu na tradycję. W Chinach, państwie pierwszych doniesień o karpie w hodowli, rybę tę uznaje się powszechnie za symbol szczęścia. Nieprzypadkowo, pierwsza na świecie książka kucharska z karpie w roli głównej, powstała właśnie w tym kraju, a jej autorem jest Pan Li. Jego nazwisko znaczy właśnie „karp” i jest w Chinach ogromnie popularne. Także w Japonii ma karp swoje tradycyjne miejsce. „*Koi-no-bori*”, wykonane z jedwabiu lub papieru kolorowe proporce wyobrażające karpie, wieszane są przed domami z okazji *Tango-no-sekku*, przypadającego 5 maja święta dzieci, jako życzenie pomyślności i odważnego kroczenia przez życie. Pomyślność wiąże się z karpie także w Polsce. Przechowanie tuski świątecznego karpia ma służyć powodzeniu finansowemu w kolejnym roku. Wreszcie, obecna w wielu krajach tradycja kulinarna, uwzględnia karpia tak w kuchni codziennej, jak i świątecznej, jako wyjątkowy

element urozmaicający. Szereg właściwości mięsa karpia czyni tę tradycję równocześnie prozdrowotnym oddziaływaniem. „Kto je karpia w każdym czasie, ten jest zdrow i śmigły w pasie” – ta maksyma wystarczająco dobitnie i syntetycznie lokalizuje karpia we właściwym rozumieniu współczesnej diety . Oby stała się ona także tradycyjną!

Dr Mirosław Kuczyński
Polskie Towarzystwo Rybackie

Lokalna Grupa Rybacka Świątokrzyski Karp poleca wyśmienitą rybę na świąteczny stół.

Zakup i przenoszenie żywego karpia ze sklepu do domu jest zgodne z polskim prawem.



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo