ZOO-zwierzenia zootechnika

Krowa KOBE najdroższą Mućką na świecie

PIOTR WŁÓDARCZAK

Stek z Kobe, dzięki delikatnym pasemkom tłuszczyku, który przerasta soczyste, czerwone mięso, wygląda jak „oszroniony". Jak to mówią, niebo w gębie. Tyle zalet. Wady? Za kilogram steku trzeba zapłacić około 200 euro.

Mówiliśmy już o krowie Milka, za jej występ w reklamie trzeba zapłacić wiele worków z pieniędzmi, ale steku z niej nie uświadczymy, bo istnieje tylko w umysłach marketingowców i świadomości konsumentów. Choć niemieckie i austriackie przedszkolaki naprawdę wierzą, że istnieją fioletowe krowy. Natomiast japońskie bydło z Kobe hoduje się naprawdę, a za kilogram steku trzeba zapłacić około 200 euro, a za całą tuszę nawet kilka tysięcy euro. Jest więcej warta niż Twój samochód w garażu i nie możesz zjadać jej jak zwykłego kotleta, ale z należną jej estymą, i delektować się na całego. Nie marudź wtedy, że jest za mało soli, bo to nie przystoi. Ale, ale..., zanim będziemy zajadać się stekiem lub carpaccio (w Japonii robi się również sashimi) z tak drogiego i delikatnego mięsa, musimy wrócić do pewnego zimowego dnia w polskiej oborze, gdzieś w Wielkopolsce, gdzie odbyła się super gonitwa z jałówką z płotem na szyi.

Jałówka w natarciu

Kolczykowaliśmy wtedy stado kilkudziesięciu krów i jałówek utrzymywanych luzem w wielkiej stajni na śliskiej nawierzchni, pośrodku której były dwa rzędy wielkich koryt. Bydlęta wyłapywaliśmy systematycznie jedno po drugim na lasso, ale okiełznać kolejną sztukę było coraz trudniej. Krowy biegały wokół całym stadem jak oszalałe, buzowała w nich adrenalina i w naszych spoconych, okutanych grubymi kurtkami ciałach również. Wreszcie pozostała do odłowu już tylko jedna jałówka. Ale tak uciekała i robiła wspaniałe uniki, że za żadne skarby świata nie można było jej złapać. Właściciel stadka stwierdził, że należy krowinę przegonić do mniejszego pomieszczenia, graniczącego z oborą, a potem zablokować jej drogę ucieczki 4-metrowym metalowym płotem, przywiązanym sznurkami do słupów stropowych. Wtedy będzie nasza.

Wszystko układało się zgodnie z planem, ale do momentu przywiązania płotu. Gdy już czailiśmy się i prężyliśmy do skoku na odizolowaną od stada jałówkę, ta wściekła się jeszcze bardziej i pochyliwszy głowę w dół, z impetem ruszyła do przodu, do natarcia. Rozpierzchnęliśmy się na boki, ale zwierzak nie zamierzał się zatrzymywać i głową wbił się w sam środek płotu. Pręty wygięły się od uderzenia, a głowa przeszła przez nie na wylot. Sznurki zerwały się w jednej chwili, a płotek znalazł się na łopatkach jałówki. I jęła galopować z tą kupą żelastwa na szyi po całej oborze, siejąc strach i spustoszenie wokół. Dwa metry śmiercionośnego metalu wystawało z jej lewej strony i dwa metry z prawej. Wyglądała jak myśliwiec nurkujący. Uganiała się za nami, a gdy się zbliżała, ktoś z nas krzyczał ostrzegawczo: „uwaga, leci!" i wszyscy w popłochu skakaliśmy przez koryta, jak konie na Wielkiej Pardubickiej, i padaliśmy na ziemię, w krowie łajno, a żelastwo przetaczało się nad nami. Gdybyśmy w porę nie zeszli jej z drogi, zwłaszcza wtedy, gdy robiła zwrot, z pewnością znaleźlibyśmy się na cmentarzu lub miesiącami nie wychodzili od dentysty, a raczej od chirurga szczękowego.

Mięso ma delikatny, marmurkowy wygląd

Wołowina Kobe jak francuski szampan

Ogólnie wiadomo, że prawdziwy szampan pochodzi wyłącznie z Szampanii we Francji i jeśli 200 km dalej uprawiać będą takie same winogrona i produkować szampan w taki sam sposób, to już jednak nie będzie taki sam markowy trunek. Podobnie jest z krowami z Kobe. Najbardziej liczą się te pochodzące z rejonu miasta Kobe w Japonii, leżącego w prefekturze Mie, choć hoduje się je również w prefekturach Yamaguchi i Shiga. To japońskie bydło nazywane jest Wagyu – ogólną nazwą dla kilku rodzimych ras charakteryzujących się wyjątkową jakością i ceną. Postura osobników tej rasy jest dość masywna, krowy ważą 500-600 kg, a byki do 1000 kg. Wyróżnia się krowy umaszczone na czarno, a także z brązowo-czerwoną sierścią, są bezrożne lub krótkorogie.

Mięso z bydła Wagyu charakteryzuje się unikalnym wyglądem – „marmurkowatością". Kiedyś, za komuny, hitem były marmurkowe dżinsy i spódnice, którymi handlowano na targowisku, a ja

z powodzeniem rozprowadzałem je na plażach Bułgarii. Teraz popularna jest marmurkowata wołowina, poprzerastana wewnętrznym tłuszczem, nadającym mięsu kruchość i unikalny smak. Pasma tłuszczu przypominają refleksy w marmurze i powodują, że steki smażymy bez dodatku masła lub oleju. To „samosmażące" się mięso, ale przed przyrządzeniem musi być rozgrzane, pozostawione w temperaturze pokojowej na minimum 30 minut. Inaczej przypali się z wierzchu, a wewnątrz będzie surowe. Jeśli taką potrawą będziesz chciał podbić serce Twojej lubej, na pewno popuka się w czoło: „wydałeś 200 euro" i zrobiłeś taki kapeć? W tłuszczu krów Kobe jest dużo przyjaznych człowiekowi nienasyconych kwasów tłuszczowych z grupy Omega. Ich mięso porównuje się z rybami lub małżami.

Wagyu tylko dla Japończyków

Japończycy strzegą swoich hodowli, w zasadzie nie sprzedają żywego materiału hodowlanego na zewnątrz, choć zdarzało się, że eksportowano małe partie do Stanów Zjednoczonych lub Australii. Można spotkać je w Europie, np. w Belgii, i nawet w naszym kraju. Hodowcom udaje się czasem zakupić embriony bydła Wagyu lub kupić zwierzęta bytujące daleko od miasta Kobe, a więc mniej cenne. Wyobraź sobie swoją poczciwą krasulę w obórce, gdy dokonasz implantacji zarodka krowy Kobe do jej macicy. Twoja Mućka będzie nagle warta tyle co kilka samochodów Polonez, a Twojemu sąsiadowi, skoczy „gula". Ta chwila, w której zobaczysz jego zdziwienie i zdezorientowanie będzie bezcenna.

System utrzymania bydła Wagyu w Europie i USA różni się znacznie od warunków bytowych w Japonii. W krajach mających dość pastwisk krowy i byki wypasa się na nich swobodnie przez cały rok, dając im do dyspozycji otwartą wiatę lub obórkę, jednak bydło to uwielbia przestrzeń i łatwo znosi trudne warunki atmosferyczne. Jest bardzo odporne i nie zużywa dużo medykamentów. One nie są jak współcześni ludzie, którzy po posiłku wyciągają wielkie torby z kolorowymi pigułkami i łykają je jak opętani. Krowy karmione są certyfikowaną paszą treściwą i objętościową pochodzącą z upraw ekologicznych, bez udziału pestycydów. Zwierzęta muszą być utrzymywane bezstresowo.

W Japonii hodowcy nie mają tyle miejsca i krowy kiszą się stale w ciasnych oborach, dlatego szybciej się przetłuszczają, a ich mięso jest bardziej marmurkowe, a więc smaczniejsze i cenniejsze. No, niestety, ekologia nie idzie w parze z kulinariami. Gdy coś jest smaczne, to zaraz wytwarzane w niezdrowych warunkach, a jak coś niedobre – jak mięso biegających po pastwiskach krów, nie odkładających tyle tłuszczu – to mówi się, że są ekologiczne. Japończycy do diety swoich krasul dodają też rośliny strączkowe, ziemniaki i ryż.

Krowa dla piwosza?

Bydło Wagyu poi się w Japonii piwem, każda sztuka wypija, czy tego chce czy nie, 5-7 butelek piwa! Chmielowy napój wlewa się w ich gardziele wprost „z gwinta", czyli z butelki, a dodatkowo obsługa pluje na swoje podopieczne japońską wódką sake. Niby robi się to dla masażu krów, bo sake rozcierane jest po skórze przeżuwaczy specjalnymi rękawicami wykonanymi z trawy. Alkohol zabija też pasożyty bytujące w skórze. Czego oni nie wymyślą! Wyobrażacie sobie nasz dawny PGR z oborą, w której pracownicy „obrabiają" wódką Smirnoff swoje krowy? Ależ szczęście! I mogą być na rauszu w pracy. A dodatkowo, gdy przyjdzie czas pojenia piwem, nie zaszkodzi samemu skosztować Lecha, Żywca albo Żubra, żeby sprawdzić ich jakość. I będzie wspaniała popitka.

Piwo ma swoje technologiczne uzasadnienie, ponieważ wyzwala apetyt. Bydło Wagyu musi dużo jeść, a chmielowy napój stymuluje je do jedzenia. Nie wierzycie? Zjedzcie suty obiad, a potem strzelcie sobie 2-3 browary na deserek. Po godzince chwyci Was taki głód, że zjecie nie tylko stek Kobe, ale i konia z kopytami. A korbol rośnie jak inflacja w Polsce Ludowej. Oj, niegłupi Ci Japończycy. Ale nie dziwmy się, że utrzymanie tych zwierząt tak dużo kosztuje, zwłaszcza, że Wagyu dojrzewa długo. Wołowina ma najlepsze walory dopiero po 3 latach hodowli, mięso musi być pozyskiwane w trakcie specjalnego bezstresowego uboju i dojrzewać na mokro lub sucho przez jakiś czas przed konsumpcją.

Masaż najważniejszym rytuałem w hodowli

Masaż zawsze jest dobry na wszystko, na przykład jako lekarstwo, gdy bolą nas gnaty po doju krów lub po prostu relaksacyjny w spa, ale może być także ważnym ogniwem w produkcji żywca. Japończycy masują swoje bydło z Kobe, aby równomiernie rozprowadzać odkładające się zwały tłuszczu w organizmach krów, co sprzyja właściwej marmurkowatości mięsa. Choć wygląda to dziwnie, gdy 5-6 osób z obsługi w białych wielkich kapeluszach na głowie otacza biedną krowinę i wszystkie naraz ugniatają jej tyłek, a kantami dłoni energicznie walą o grzbiet biednego zwierzaka. Wszystko przy muzyce klasycznej, żeby Mućka się zrelaksowała. Przynosi tyle dochodu, niech ma, zasłużyła sobie.

Hm..., a gdyby tak puścić im Linkin Park lub Bon Jovi, moje ulubione kapele? Czy wpłynie to negatywnie na jakość tworzenia się marmurków? A może disco polo by im posłużyło? Trzeba by wykonać w tej kwestii wiele badań. Disco polo na pewno służy mojemu wujkowi, który w rytm swoich przebojów pochłania kilka butelek piwa w pięć minut, jak wzorowa Wagyu, ale nie stosuje potem odpowiedniego masażu. Wskutek tego zaniedbania tłuszcz odkłada się złośliwie wyłącznie w jego wielkim brzuchu, a nie równomiernie. ■

Bydło Wagyu jest bardzo odporne