

Jak smakuje ogon byka?

Kuchnia tauromachiczna
w kontekście tożsamości kulturowej

Magdalena Ziółkowska-Kuflińska

fot. Marek Wasilewski,
Portugalia (1998)



Przepisy kulinarne z bykiem w roli głównej mogą się jawić nie tyle jako specyficzne, ile wręcz „ekstremalne”.

Kuchnia tauromachiczna to moje pojęcie, które ukułam ze względów czysto praktycznych. Zawiera ono w sobie zarówno potrawy związane z *corridą*, jak i sposób ich przygotowania oraz okoliczności, które towarzyszą ich spożywaniu. Kuchnię tauromachiczną można uznać za ekstremalną lub ekstrawagancką, ale jej znaczenie jest znacznie głębsze niż tylko szokowanie turystów lub zaspokajanie gustów smakoszy. To, że kuchnia jest istotnym elementem życia społecznego, nie budzi wątpliwości, jednak w szczególnych przypadkach kuchnia bywa także elementem budowania tożsamości kulturowej lub wręcz rodzajem manifestacji politycznej.

W artykule przedstawiam, w jaki sposób *corrida de toros* wiąże się z kulturą kulinarną i jakie ma to przełożenie na poczucie odrębności kulturowej. Czy we współczesnych czasach, kiedy mamy praktycznie nieograniczony dostęp do zróżnicowanego kulturowo jedzenia, jest miejsce dla kulinariów regionalnych, dla afirmacji tożsamości kulturowej i etnicznej właśnie poprzez to, co się stawia na stole? Aby zjeść sushi, nie trzeba jechać do Japonii, ale by zjeść ogon byka zabitego w czasie *corridy de toros*, trzeba

jechać do Hiszpanii¹. Sushi stało się elementem kultury masowej i straciło atrybut budulca japońskiej tożsamości, natomiast ogon byka nadal jest czymś, co pozwala hiszpańskim *aficionados*² podkreślić swoją odrębność. Oczywiście jest także, że dzięki kulturowej różnorodności w multietnicznym społeczeństwie to właśnie regionalna kuchnia może być doskonałym sposobem „promocji” własnej kultury. Żywność, jej przygotowywanie, przechowywanie i sposoby spożywania stanowią podstawę egzystencji każdej społeczności ludzkiej niezależnie od miejsca i czasu, w jakim żyje. Krystyna Romaniszyn pisze: „Zdaniem wielu autorów, współcześnie jednostkową tożsamość określa nie tyle praca, ile czas wolny, sposób jego spędzania i związany z tym styl życia. A zatem nie co innego jak właśnie konsumowanie miałyby być czynnością i praktyką najistotniejszą dla budowania i ekspresji naszej tożsamości”³. Mając to na uwadze, warto się przyjrzeć, jak w tym kontekście jest postrzegana kuchnia tauromachiczna. Niewątpliwie to, co się je, w jaki sposób przygotowuje się pożywienie oraz w jakich okolicznościach je spożywa, stanowi ważny element konstruowania tożsamości kulturowej. Niektóre potrawy regionalne spożywa się na przykład wyłącznie w określonym czasie, najczęściej świątecznym (np. karp), inne natomiast są dostępne cały rok i nie mają charakteru symbolicznego (np. oscypek).

Kuchnia tauromachiczna to kuchnia specyficzna, praktycznie bowiem w całości oparta jest na

¹ Potrawy z takiego mięsa można także zjeść we Francji i niektórych krajach Ameryki Południowej, jednak jest to ściśle związane z geografiami *corridy de toros* na świecie.

² **Aficionado** – hiszp. pasjonat (od **afición** – pasja, hobby); tu: miłośnik **corridy de toros**.

³ K. Romaniszyn, **Konsumuję, więc jestem? Kim właściwie?** [w:] M. Flis (red.), **Etyczny wymiar tożsamości kulturowej. Studia z antropologii społecznej**, Kraków 2004, s. 151.

mięsie byka. Tradycyjnie było to mięso byka zabitego w czasie widowiska zwanego *corrida de toros*. Dzisiaj jednak mamy do dyspozycji również mięso innego pochodzenia, acz także bycze, ale podawane na wzór tego z *corridy*. Jest to o tyle istotne, że w niektórych regionach Hiszpanii *corrida de toros* nie jest już praktykowana, a mięso z byka jest jak najbardziej dostępne⁴. Dla osób, które nie mają na co dzień do czynienia z taką kuchnią, przepisy kulinarne z bykiem w roli głównej mogą się jawić nie tyle jako specyficzne, ile wręcz „ekstremalne”. Za szczególne przysmaki uchodzą dania przygotowywane zarówno z mięsa typu udziec czy kark, co nie wzbudza szczególnych emocji, ale z powodzeniem wykorzystuje się także głowę, mózg, nogi, język, jądra i ogon. Należy przy tym pamiętać, że historia kulinarna wyraźnie pokazuje, iż te dziś jadalne części nie zawsze cieszyły się taką samą renomą, ale także w wielu przypadkach spadały z piedestału kulinarnych wykwintności. W niektórych okresach historycznych mięso byka było bardzo istotnym składnikiem żywienia. Poszczególne elementy byczej tuszy były wykorzystywane w stopniu zdecydowanie większym, niż nam się dzisiaj może wydawać⁵. Niemal każda część byka była wykorzystywana, gdyż z jednej strony, niedopuszczalne było marnotrawstwo, a z drugiej – nadawano niemal magiczne znaczenie pożywieniu, które przygotowano na bazie byczego mięsa. W wieku XIII organizowano zbiorowe konsumowanie mięsa byków⁶. Tradycja ta wywodziła się ze starożytności i jest zwią-

zana z ucztami organizowanymi przez Iberów – pierwotnych mieszkańców Półwyspu Iberyjskiego. Szczególnym powodzeniem cieszyły się bycze jądra, krew oraz ogon. O ile jądra i krew w oczywisty sposób przywodzą na myśl siłę i wigor zwierzęcia, o tyle degustacja ogona miała nieco inne podstawy. Zanim przejdę do opisu symboliki byczego ogona, chciałabym w kilku zdaniach nakreślić obraz i specyfikę *corridy de toros* jako zjawiska, dzięki któremu mięso byka trafia na stoły smakoszy.

Corrida de toros, którą możemy dziś obserwować na wielu arenach w Hiszpanii, ewoluowała w historii, jak każde zjawisko kulturowe. Apogeum rodzenia się najbardziej trwałych cech praktyk tauromachicznych przypada na wiek XVIII. To wówczas narodziła się, z czasem tylko nieznacznie modyfikowana, postać matadora, symbolicznie uznawana za najważniejszego aktora *corridy de toros*. Transformacjom ulegały wszystkie składowe widowiska: czas jego trwania, liczba byków i ludzi, ubiory, narzędzia, kroki, gesty oraz poszczególne elementy, które na stałe weszły do kultury tauromachicznej, także jak na przykład nagroda dla matadora za dobrze wykonane zadanie na arenie. Celem matadora jest zabicie byka, ale zawsze w określony regulaminem sposób: nie za szybko ani nie nazbyt opieszale. Jeśli dołoży się do tego talent aktorski, predyspozycje artystyczne oraz czasami sporą dozę ryzyka, wówczas można liczyć na nagrodę. A nagrodą jest ucho (lub dwoje uszu) oraz ogon. Najczęściej, szczególnie współcześnie, przyznaje się trofeum w postaci ucha, ogon natomiast jest przyznawany nadzwyczaj rzadko, głównie dlatego, że jest prawdziwym symbolem uznania, pożądanym przez każdego matadora. Rzadkość otrzymania prawa do obcięcia ogona po zakończonej walce dodaje – nomen omen – smaku całemu przedsięwzięciu. O ile uszy byka nie stanowią elementu potraw kulinarnych, o tyle ogon jest

⁴ Jak w przypadku Katalonii, gdzie decyzją deputowanych Parlamentu Autonomicznego w Barcelonie wprowadzono w życie zakaz organizowania **corridy de toros**, który obowiązuje od 1 stycznia 2012 roku.

⁵ I. Díaz Yubero, P. Plasencia, **Gastronomía del Toro de Lidia**, Madryt 2013, s. 21.

⁶ **Toro nupcial**, czyli byk ofiarowany z okazji zawarcia związku małżeńskiego. Bardzo często jądra byka były konsumowane przez mężczyznę w celu podniesienia potencji i zagwarantowania sobie męskiego potomka.

jednym z podstawowych dań serwowanych w wielu hiszpańskich restauracjach⁷.

Tradycja spożywania określonych części ciała byka sięga korzeniami starożytności, gdzie Rzymianie, jak opisywał Pliniusz Starszy, mieli zjadać surowe lub lekko podpiekane genitalia byków składanych bóstwom w ofierze⁸. Natomiast ogon byka zyskał na popularności w XVIII i XIX wieku, kiedy to upowszechnił się zwyczaj biesiadowania po zakończonej corridzie. Nie może dziwić fakt, że *corrida de toros* jest bezpośrednio związana z kuchnią. Początków praktyk taumachicznych w wydaniu, jakie dziś znamy, należy poszukiwać w powstających przy siedzibach ludzi masarniach/rzeźniach (*mataderos*)⁹. To tam narodziły się zręby pierwszych *corrid de toros*. Z czasem zaczęły powstawać pierwsze hodowle byków (*ganaderías*), które wyspecjalizowały się w hodowaniu zwierząt z przeznaczeniem do walk na arenach. W każdym przypadku byki były ostatecznie po każdej walce zjadane. I tak jest po dzień dzisiejszy: po każdej corridzie zabite byki trafiają do rzeźni¹⁰. Oprócz rzeźni i hodowli równolegle zaczęły także powstawać restauracje i bary (tawerny) oferujące potrawy przygotowane na bazie byczego mięsa, ze szczególnym uznaniem dla ogona, który, jak już wspominałam, był najwyższą nagrodą dla matadora. Owe restauracje były najczęściej prowadzone przez rodziny matadorów, w związku z czym potwierdza się założenie, że tradycja taumachiczna miała bardzo wiele wspólnego z kuchnią.

Zgodnie z Real Decreto 260/2002 z 8 marca

(BOE 15-03-2002), który reguluje i szczegółowo określa wszystkie zasady przygotowywania byka do walki (hodowle, leczenie, rozmnażanie, sprzedaż, itp.), pracy toreadorów, działalności *plazas de toros*¹¹ oraz przebiegu walki, mięso byków jest dopuszczone do sprzedaży zarówno w formie świeżej, jak i schłodzonej oraz zamrożonej. Mięso byka zabitego w czasie *corridy de toros* nosi miano *carne de lidia* i musi być obowiązkowo odseparowane od innych produktów mięsnych będących w sprzedaży oraz wyraźnie oznaczone i opisane.

Potrawy na bazie byczego ogona osiągają zazwyczaj wysokie ceny i nie wynika to wyłącznie z faktu, że ich przygotowanie jest skomplikowane i czasochłonne. Znacznie większe znaczenie ma wyjątkowość tych potraw w wymiarze symbolicznym. Ogon bowiem jest trofeum, które matador zdobywa za dzielność i wyjątkowe osiągnięcia, zatem jego konsumpcja, z jednej strony, nobilituje, a z drugiej, wzmacnia spożywającego siłą zarówno byka, jak i jego pogromcy, czyli matadora. Wiele potraw na bazie byczego mięsa jest główną atrakcją licznych w Hiszpanii *fiestas taurinas*, czyli lokalnych uroczystości, w czasie których odbywają się *corridy de toros*. Bardzo często towarzyszą im specjalne festyny kulinarne, na których można skosztować potraw przygotowanych z tego mięsa. Do najważniejszych imprez tego rodzaju należy zaliczyć między innymi: Hoyo de Manzanares w Madrycie, Jerez del Marquesado w Grenadzie, Orihuela del Tremedal w Teruel oraz Herencia w Ciudad Real. W sumie w całej Hiszpanii co roku odbywa się lokalnie blisko 30 różnych festiwali kulinarnych.

Jak zatem smakuje tytułowy ogon byka? Zanim udzielę antropologicznej odpowiedzi na to

⁷ Nie we wszystkich, rzecz jasna. Najczęściej można skosztować takich specjałów w restauracjach zlokalizowanych w pobliżu Plaza de Toros, czyli aren, w których odbywają się **corridy de toros**.

⁸ I. Díaz Yubero, P. Plasencia, op. cit., s. 31.

⁹ Stąd właśnie pochodzi słowo **matador**.

¹⁰ Byki przed walką są poddawane badaniom weterynaryjnym, podobnie po walce.

¹¹ Nazwa miejsc tradycyjnie przeznaczonych do organizowania **corridy de toros**.

pytanie, odpowiem na nie gastronomicznie. Potrawy na bazie byczego ogona charakteryzują się wyrazistym smakiem wynikającym z użycia wielu przypraw. Przepisów na przygotowanie byczego ogona jest w Internecie i książkach kucharskich co najmniej kilkadziesiąt, natomiast najlepsze restauracje pilnie strzegą swoich unikatowych receptur. Niemniej jednak można również samodzielnie przygotować smaczne danie na bazie byczego ogona, korzystając z licznych książek kucharskich. Najbardziej popularne, a więc takie, które pojawiają się w różnych opracowaniach, są przepisy między innymi na: *Rabo de toro cordobés* (Ogon byka z Kordoby¹²), *Berenjenas relleñas de rabo de toro* (Bakłażany nadziewane ogonem byka), *Pimientos relleños de rabo de toro* (Papryki nadziewane ogonem byka) czy *Judiones de La Granja con rabo de toro* (Fasola z ogonem byka)¹³.

Jak natomiast smakuje ogon byka w kontekście kulturowym? Tutaj odpowiedź jest znacznie bardziej skomplikowana i symboliczna. Okazuje się, że zarówno kuchnia tauromachiczna, jak i sama *corrida de toros* są elementami gry społecznej i politycznej. Aspekt społeczny jest odzwierciedleniem stosunku obywateli Hiszpanii do *corridy*. Na podstawie badań opinii społecznej z 2010 roku przeprowadzonych na zlecenie dziennika „El País” szacuje się, że 60 procent społeczeństwa nie podobają się tradycje tauromachicznej. Z tej grupy jednak niespełna połowa respondentów chciałaby zakazania organizacji widowisk z udziałem byków¹⁴. Właśnie ta grupa, czyli około 30 procent społeczeń-

stwa hiszpańskiego, jest przeciwna wszelkim formom wykorzystywania byka. Ci zdecydowani przeciwnicy praktyk tauromachicznych nie kierują się w swoich przekonaniach argumentami politycznymi, lecz humanitarnymi, wskazując na potrzebę położenia kresu barbarzyńskim tradycjom. Motywacja pozostałych przeciwników *corridy* ma w większym stopniu wymiar polityczny niż społeczny. Przykładem może być Katalonia, w której *corrida* jest utożsamiana z supremacją Madrytu. Co prawda w Barcelonie można bez problemu znaleźć restauracje ze specjalami z mięsa byków zabitych podczas *corridy*, jednak należy pamiętać, że są to miejsca odwiedzane głównie przez turystów. Katalończycy traktują kuchnię tauromachiczną jako element demonstracji politycznej i w znacznej większości nie darzą jej szczególnym sentymentem. Podobnie ma się sytuacja z samą *corridą*, która w tejże prowincji została zakazana w 2012 roku.

Kuchnia tauromachiczna w tych regionach Hiszpanii, w których *corrida de toros* jest wciąż bardzo popularna, stanowi istotny element krajobrazu kulturowego. Restauracje zlokalizowane przy arenach cieszą się znaczną popularnością zarówno wśród miejscowych *aficionados*, jak i licznych turystów. Potrawy z byczego mięsa stają się obok samego byka jednym z bardziej rozpoznawalnych symboli Hiszpanii. Dla turystów, tłumnie odwiedzających Pampelunę podczas święta *San Fermín*, wizyta w restauracji i skosztowanie potrawy z byka jest nieodłącznym punktem programu. W wymiarze symbolicznym ogon byka stał się dla pewnych regionów Hiszpanii tym, czym oscypek dla Zakopanego.

Z antropologicznego punktu widzenia, a także opierając się na wieloletnich badaniach własnych nad *corridą*, można wyróżnić trzy aspekty spożywania mięsa byka. Są one powiązane

¹² Najbardziej znane restauracje słynące z serwowania dań przygotowanych na bazie byczego ogona są zlokalizowane właśnie w Kordobie.

¹³ I. Díaz Yubero, P. Plasencia, op. cit., s. 243 i nast.

¹⁴ S. Pérez de Pablos, **No al los toros, pero sin prohibirlos**, „El País”, 1.08.2010, http://elpais.com/diario/2010/08/01/espana/1280613602_850215.html (30.07.2013).

z trzema grupami konsumentów świadomie sięgających po potrawy z *carne de lidia*: (1) koneserzy kulinarni, (2) turyści i (3) *aficionados*. Koneserzy kulinarni cenią sobie mięso byka za wyrazisty smak, który doskonale się komponuje z różnorodnymi przyprawami. Wybierają to mięso, ponieważ je lubią. Turyści – jeśli już decydują się spróbować tego specjału – są kierowani przeważnie ciekawością oraz często racjonalnie umotywowaną potrzebą doświadczenia czegoś, co jest dostępne jedynie w tym, a nie w innym miejscu. Jakkolwiek w każdym dużym europejskim mieście można skosztować potraw z całego świata, to jednak kuchnia regionalna jest istotnym elementem turystyki. Z kolei konsumpcja *carne de lidia* przez *aficionados* ma nieco inne implikacje. Tu na pierwszy plan wysuwa się afirmacja własnej akceptacji dla praktyk tauromachicznych. To podkreślanie tożsamości kulturowej poprzez kontekst kulinarny nabiera szczególnego znaczenia, odnosi się bowiem do wielowymiarowej obecności *corridy de toros* w kulturze hiszpańskiej. Praktykowanie tradycji tauromachicznych umożliwia pasjonatom konsumowanie ich ulubionego mięsa. Popyt gwarantuje zatrudnienie nie tylko na *plaza de toros*, ale także w hodowlach specjalizujących się w dostarczaniu byków przeznaczonych na *corridę*. Tocząca się w mediach w ostatnich latach debata nad ewentualnym zdelegalizowaniem *corridy* w Hiszpanii zwraca uwagę, że konsekwencją wprowadzenia zakazu organizowania *corridy* byłyby nie tylko eliminacja pewnej liczby miejsc pracy, ale także pozbawienie *aficionados* możliwości delektowania się ulubionymi smakami. Aby zapobiec tego typu zagrożeniom, zorganizowane w formalne zrzeszenia grupy *aficionados* postanowiły wpisać tradycje tauromachiczne na listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. W tym celu poszczególne miejscowości hiszpańskie muszą zadeklarować, że *corrida de toros* stanowi cenne dobro kulturowe w regionie.

Hiszpańscy *aficionados*, wzorując się w tym zakresie na Francji¹⁵, mają nadzieję na pozytywną decyzję UNESCO w tej sprawie. *Corrida de toros*, jako Niematerialne Dziedzictwo Kulturowe, zapewniłaby – z punktu widzenia pasjonatów – dostęp nie tylko do tradycji o wielowiekowej historii, ale także do wszystkiego, co się z tym wiąże, między innymi do mięsa. Jest to – wbrew pozorom – aspekt niezwykle istotny, głównie dla wyróżnionych przeze mnie grup koneserów kulinarnych i *aficionados*. Obie podkreślają, że *carne de lidia* nie może się równać z żadnym innym rodzajem mięsa. Pogląd taki jest potwierdzany przez znawców gatunkowej odmienności hodowanych na *corridę* byków. *Toro bravo* czy *toro de lidia* nie jest zaliczane do tego samej grupy, co bydlę domowe. W hodowlach zwraca się szczególną uwagę na czystość krwi i pilnowanie rodowodów. Do tego celu służą ogólnokrajowe rejestry genealogiczne, które zawierają szczegółowe informacje na temat każdej pojedynczej sztuki znajdującej się w określonej hodowli. Przestrzeganie się tak restrykcyjnych zasad ma się przekładać nie tylko na oczekiwane zachowanie byka na arenie, ale także na specyficzny smak mięsa. I to właśnie dlatego *aficionados* chcą obronić *corridę* przed delegalizacją. W sytuacji zniesienia *corridy de toros* zamknięte zostaną hodowle i nie będzie produkowane to szczególne mięso. Postawione wówczas pytanie: jak smakuje ogon byka zabitego w czasie *corridy de toros*? – nie doczeka się odpowiedzi. ●

¹⁵ M. Guzmán, **Francia pone el toreo en el camino de la UNESCO**, El Mundo.es, 24.04.2011, <http://www.elmundo.es/elmundo/2011/04/23/toros/1303587845.html> (28.07.2013).