

## ŻYWNOSĆ REGIONALNA

*Zwierzęta się wypasają; człowiek je,  
ale umie jeść tylko człowiek inteligentny.  
(A. Brillat- Savarin)*

Geneza żywności regionalnej, związanej z określonym regionem kraju, narodem, społecznością i kulturą, ma swoje korzenie w zamierzchłej przeszłości, gdy wyżywienie opierało się na samozaopatrzeniu ludności, a więc wykorzystaniu dostępnych surowców w celu przygotowania potraw. Ta początkowo skromna lista surowców i artykułów żywnościowych ulegała wzbogaceniu w miarę rozwoju kulturowego i cywilizacyjnego ludności. W Polsce, która znajduje się na skrzyżowaniu dróg zachodu i wschodu, północy i południa istotny wpływ wywierały też ruchy migracyjne ludności. To przecież ze wschodu przyszło do nas stosowanie fermentacji mlekowej w przetwórstwie mleka i warzyw, z południa uprawa warzyw, z zachodu wypiek białego pieczywa, a z północy solenie ryb, wzbogacając tym samym paletę żywności, a równocześnie dając nowe impulsy w tworzeniu regionalnych artykułów żywnościowych.

Żywność regionalna spowodowała w ostatnich latach, niewystępujące dotychczas w tych rozmiarach, zmiany w gastronomii i różnorodność oferty rynkowej. Dzieje się to w wyniku gwałtownego wzrostu globalizacji i międzynarodowej wymiany towarowej, wzmożonej migracji i mobilności zawodowej ludności. Wpływa to coraz silniej na codzienną dietę przeciętnego konsumenta. W ostatnim półwieczu można więc było zaobserwować gwałtowne usadowienie się na polskim rynku żywności gotowych potraw regionalnych i narodowych np.: azjatyckich (chińskie, wietnamskie), włoskich (pizza), amerykańskich (burgery). Żywność regionalna przeżywa renesans zarówno w gastronomii, jak i promocji turystyki wiejskiej oraz w międzynarodowym obrocie towarowym.

Widząc w żywności regionalnej możliwość zwiększenia atrakcyjnej oferty rynkowej oraz wzrostu eksportu żywności, który w tym przypadku ma znaczenie nie tylko ekonomiczne, ale i promujące (stare powiedzenie – przez żołądek do serca), władze i organizacje społeczne upatrują również szansę w promocji naszego kraju i rozwoju

tego rodzaju produkcji. Należy jednak zdać sobie sprawę, że bez opracowania technologii i warunków standardowej produkcji wielkotowarowej poszczególnych wyrobów regionalnych, zamierzenia te nadal będą zamykały się do pokazowych degustacji i incydentalnych drobnotowarowych dostaw. Zaś paleta polskich regionalnych produktów może być duża. To nie tylko przysłowiowe już oscypki, kiełbasa krakowska, pierogi czy kasza gryczana ale wiele, wiele innych produktów które czekają na swoje „technologiczne odkrycie”, aby móc towarzyszyć na półkach zagranicznych polskiej wyborowej, żubrówce i szynce.

Zjawisko żywności regionalnej nie może być obce przemysłowi żywnościowemu, który walcząc o rynek zbytu musi być uczulony na aktualne zainteresowania konsumenta. Sprawa nie jest łatwa – przed technologiem żywności stoi trudne, ale i atrakcyjne zadanie opracowania takiego procesu produkcyjnego, aby na bazie przygotowywanego w tradycyjnych warunkach domowych czy rzemieślniczych, wyrób nic nie tracił ze swej wartości sensorycznej w warunkach wytwórczych produkcji wielkotowarowej. Temu trudnemu problemowi wyszedł naprzeciw Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, organizując konferencję poświęconą żywności regionalnej (Kraków 16-17. 06. 2003), z której materiały przedstawiamy w tym Suplemencie. Nie spełniają one wprawdzie w pełni oczekiwań nauki, przetwórców i konsumentów, jednak mogą być ciekawym materiałem wskazujący na pewne elementy które należy brać pod uwagę w przyszłym rozwiązywaniu tego problemu i sędzę, że tak należy oceniać ten dokument.

*Antoni Rutkowski*