

Niech żyje szara strefa!

Od pewnego czasu obserwuję interesujące zjawisko: do jednego z podpoznańskich miasteczek przyjeżdża dwa razy w tygodniu pewien człowiek, rozstawia przenośny stragan w pobliżu kilku sklepów i wyklada na niego swój towar, a jest to głównie mleko, śmietana, biały ser, trochę masła i jajek, czasem maślanka. Sprawy byłaby najzupełniej banalna i niewarta wzmianki gdyby nie to, że na przyjazd naszego kupca czeka zawsze spora grupa ludzi, którzy w ciągu godziny wykupują wszystko, co ma do zaoferowania, pomimo, że ceny są nieco większe niż w sąsiednich sklepach, a stragan jest opatrzone sporym, czytelnym napisem: „Nabiał dla psów i kotów”! Czyżby mieszkańcy miasteczka powariowali i zaczęli karmić futrzaki mlekiem i serem kupowanym drożej niż te, które kupują dla siebie? Bynajmniej – nikt nie jest na tyle stuknięty, aby te produkty dawać zwierzakom – ludzie, rzecz jasna, wcinają je sami i wiedzą, co robią, bo to, co przywozi nasz sprzedawca – producent powstaje w sposób całkowicie naturalny, jest robione (dosłownie) w stodole starymi ręcznymi metodami z mleka pochodzącego od własnych krów. Młodzi ludzie ze zdumieniem wachają, zupełnie im nieznane zapachy prawdziwego mleka, śmietany, masła i sera, bo dziś nabiałopodobne produkty leżące na półkach sklepowych nie pachną już właściwie niczym. Nieco szokujący napis informujący, że pyszności sprzedawane przez naszego znajomego są przeznaczone dla zwierząt domowych pozwala mu sprzedawać je legalnie, a jednocześnie mieć w „głębokim poważaniu” przepisy zmuszające producentów do produkowania na wpół syntetycznych świństwa zamiast normalnego, uczciwego jedzenia. Zabezpiecza go też przed wizytami żadnych mandatu i łapówki inspektorów sanitarnych, którzy potrafią chodzić po czworakach, z suwmiarką w ręku i mierzyć, czy fugi między płytkami podłogi są zgodne z zaleceniami „ewropejskich, normów”, co u naszego producenta było by dość zabawne, bo w stodole nie ma żadnych płytek jeno uczciwe... klepisko. Zawsze podziwiam ludzi, którzy potrafią grać na nosie urzędasom, a więc pogadałem sobie z naszym przyjacielem – warto było. Okazało się, że ma spory kawał łąki i trzy krowy – zaczynał od jednej, a ponieważ interes prosperuje znakomicie rozważa kupno czwartej. W proceder jest zaangażowana jego żona i dorosła córka, które własnoręcznie robią wszystkie produkty używając wyłącznie mleka pochodzącego od własnych krów i urządzeń pamiętających początek ubiegłego stulecia. Zarabia bardzo dobrze i jest zadowolony, choć „obsługuje” tylko dwa miasteczka. Dzięki pomysłowemu wybiegowi z „Nabiałem dla psów i kotów” nie musi płacić VAT’u ani innych podatków, ubezpieczony jest w KRUS’ie – wielokrotnie niższym niż bandycki ZUS, zaś największym kosztem, jaki ponosi jest siano dla zwierząt na zimę, które musi kupować od sąsiadów, bo własnego mu nie wystarcza, „obsługuje” tylko dwa wielkopolskie miasteczka i zawsze sprzedaje swoją produkcję „na pniu”, choć jego towar wygląda trochę dziwnie – masło i ser są pozawijane w gładki pergamin, mleko rozlane do szklanych butelek, gęsta śmietana jest w słoikach – żadnych etykiet. Ale jego zadowolonym klientom najzupełniej to nie przeszkadza – ważne, że wyrób jest wyśmienitej jakości. Fantastyczna sprawa. Fantastyczna, tym bardziej, że zainteresowanie dobrą żywnością powiększa się lawinowo, a ludzi ją wytwarzających czy to na sprzedaż czy to na własne potrzeby przybywa szybko. Rzecz jasna nie wszyscy są czytelnikami *Optymalnik*, a zainteresowanymi produktami niskowęglowodanowymi lub, po prostu naturalnymi, zdrowymi. Ci, którzy o taki jedzenie zabiegają chcą mieć smaczne, dobre – zachłysłeni się początkowo taniością i łatwą dostępnością wszelkich produktów stojących na półkach sklepowych jednak coraz więcej Polaków staje się wybrednych i nie chce żreć byle, czego bez względu na cenę. Widać to również w gastronomii – przybywa knajp, knajpek i barów serwujących tradycyjną, starą polską kuchnię – bardzo mnie to cieszy – nasi rodacy zaczynają wreszcie rozumieć, że polska kuchnia jest najlepsza na świecie (sic!) i to od nas inne narody powinny się jej uczyć, co zresztą, zaczyna mieć miejsce. Dziś, po kilku latach przerwy, ludzie zaczynają znów kupować... słoiki do zapraw. Zwyczaj robienia domowych zapraw powraca, ale z przyczyn innych niż dotąd. Za PRL’u robienie zapraw było koniecznością, bo w sklepach nie było niemal nic i każdy, kto chciał mieć trochę urozmaicony stół sam musiał sobie wszystko zorganizować; był jeszcze czynnik ekonomiczny – produkty wykonane domowym przemysłem były tańsze niż pochodzące z produkcji gospodarki centralnie sterowanej. Dziś to się zupełnie zmieniło – ludzie, którzy zaczynają robić domowe przetwory dobrze wiedzą, że jest to kosztowniejsze niż kupno gotowych, których mamy obfitość wielką. Powodują nimi inne motywy – chcą mieć w domu produkt smaczny, zdrowy i wykonany z wiadomych składników, dlatego zaczyna się okres smażenia powideł, musów, konfitur, dżemów i galaretek; do słoików trafiają ogórki, buraki i inne grzyby pomimo, że półki sklepowe uginają się pod gotowymi. Polacy zaprawiający sobie różności nie chcą już nawet kupować importowanych warzyw i owoców na przetwory – wolą się wybrać po nie do zaprzyjaźnionego (albo

własnego) ogródka, albo na targ gdzie sprzedają różności ogrodnicy i rolnicy – ludzie połapali się, że produkt przemysłowy np. o nazwie „ogórek” pochodzący z wielkiej plantacji i leżący na półce w hipermarkecie prawdziwego ogórka przypomina tylko z wyglądu i właściwie nie nadaje się do jedzenia tylko do sprzedawania. I ciekawostka: w niektórych sklepach spożywczych pojawiły się świeże surówki sprzedawane na wagę, reklamowane jako „naturalne” i „zdrowe”, czy wiecie, że do ich produkcji używa się 19 (dziewiętnastu!) różnych sztucznych konserwantów? Na szczęście czytelnicy *Optymalnik’a* surówek raczej nie jadają, ale nie inaczej jest z wędlinami. O niecznych praktykach producentów wędlin nie będę pisał, bo ten temat był już wątkowany wielokrotnie. A i z wędlinami „szara strefa” zaczyna radzić sobie wybornie – znam pewną panią, która raz w tygodniu kupuje pięknego świniaka od zaprzyjaźnionego rolnika, przerabia go na domowe wyśmienite wyroby i sprzedaje ludziom, którzy o tym wiedzą. Nie stara się o nowych klientów, bo zarobek, który na tym ma wystarcza jej w zupełności. Oczywiście wszystko jest „nielegalne” i wykonywane bez przestrzegania jakiegokolwiek przepisów sanitarnych, ale to bez znaczenia, bo wyroby są wyśmienite i nie sędzę, żeby komuś mogły zaszkodzić. Takie procedury uprawia coraz więcej ludzi – rolników, domowych „pokątnych” rzeźników, hodowców np. drobiu, dzięki którym mam dostatek pięknych, smacznych jajek od kur biegających po polach i łąkach w towarzystwie kogutów – rzecz jasna całkowicie „nielegalnych”, ale za to naturalnych, pięknych, zdrowych i smacznych – jakże innych od „plastikowych” jajek z marketów. Są już wprowadzie wędliny całkowicie naturalne, wytwarzane mięsa dobrych gatunków świń rasy złotnickiej pstrej, produkowane w całkowicie „legalnych” warunkach, ale np. taka kiełbasa, podsuszana kosztuje zaraz powyżej 60 zł za kilogram, a więc bardzo drogo, choć przyznaję, że jest wyśmienita. Cóż, ponad połowa jej ceny to podatki i inne ZUS’y I jak tu nie kochać szarej strefy – swoistego podziemia żywieniowego, które rozwija się nam dobrze dzięki temu, że drobni producenci coraz skuteczniej potrafią omijać idiotyczne przepisy i monstrualne podatki – codzienny cud Wolnego Rynku. Dobrze, dość już zabrałem Szanownym Czytelnikom czasu – teraz idę posilić się przepysznym bigosem, który uwarzyłem przedwcześniej, a pachnie tak, że ślinka mi z pyska kapie na klawiaturę....

Mariusz Wąsok