Katalończyków w Hiszpanii nazywają Polakami

Urszula Sokolnicka

„Co to znaczy być Katalończykiem?" – pyta Jordi Soler* (*El País, El relato catalán*) i odpowiada: „Opowiem jak czułem to ja. Moja rodzina pochodzi z Barcelony. Wyemigrowaliśmy do Veracruz (Meksyk), gdzie bycie Katalończykiem polegało aby przestrzegać paru reguł: zwracać się do mnie *Jordi, słuchać Joana Manuela Serrata*, śledzić wyniki Barçy, śpiewać *Sol solet** i *Cargol treu banya*, jeść *butifarras**, pić okropne wino z El Penedès oraz rozmawiać po katalońsku; językiem, który w meksykańskiej selwie, gdzie się urodziłem, dodawał nam wyjątkowo egzotycznego charakteru".**

Na czele wszystkich leków stoję ja: wino. Talmud

Może w czasach dyktatury *caudillo* wino z El Penedès było okropne jak twierdzi pisarz, ale dzisiaj wina produkowane w Katalonii znakomicie sprzedają się na całym świecie.

Odwiedziłam winiarnię Torres w Villafranca del Penedès (50 min. pociągiem z Barcelony). W miasteczku sprzątano właśnie po imprezie *Mariaż wina i jazzu* przygotowanej przez winiarnię poprzedniego dnia.

Winiarnia Torres jest rodzinnym przedsiębiorstwem, obecnie kierowanym przez Miguela Torresa, przedstawiciela piątego już pokolenia rodziny Torres. Bodega jest oddalona o 8 km od miasteczka i jest to pewne utrudnienie, ponieważ nie ma autobusu do samej winiarni. Pozostaje taksówka (niedroga) lub, jeśli jest to wycieczka zorganizowana, autokar. Taksówkarz opowiada o wycieczce przedszkolaków, których autokar jest właśnie zaparkowany przed recepcją. Pracownicy musieli nieźle napracować się, żeby opowiedzieć maluchom jak produkuje się, potem przechowuje wino od momentu zebrania winorośli do dystrybucji wina do sklepów. Dzieci uczy się kultury wina od najmłodszych lat. Historia winnej pasji Yolandy, mojej przewodniczki

Typowy mas kataloński

Katalończycy, w liczbie 10 mln, podobnie jak ich baskijscy sąsiedzi na zachodzie, zachowali silne poczucie tożsamości i niezależności. Zamieszkują region Katalonii w północno-wschodniej Hiszpanii, Walencję, Baleary, niepodległe państwo Andory oraz francuską prowincję Pirenejów Wschodnich. Mówią po katalońsku, języku romańskim spokrewnionym z językiem prowansalskim. Katalonia to jeden z 17 autonomicznych regionów Hiszpanii. Zajmuje 6,3% obszaru królestwa.

Katalończycy są wyczuleni na punkcie własnej odrębności. Uważają się za pracowitych, obowiązkowych i lepiej zorganizowanych od innych mieszkańców tej części królestwa. Kataloński patriotyzm rzuca się w oczy. Język, historia, kultura, flaga, własny rząd to główne przedmioty dumy. Zespół autonomicznych instytucji, na które składa się urząd prezydenta, parlament i Rada Wykonawcza (rząd), sięga XIII wieku. Od końca średniowiecza Katalonia wielokrotnie walczyła o swoją niepodległość. Po hiszpańskiej wojnie sukcesyjnej (1701-1714) utraciła autonomię, instytucje i język, który został zastąpiony hiszpańskim. W pierwszej połowie XX wieku dwukrotnie odzyskiwała autonomię. Po upadku republiki Franco zlikwidował instytucje autonomiczne i niszczył przejawy katalońskiej odrębności. W 1979 został przyjęty Statut Autonomii Katalonii, a od 1980 nieprzerwanie rządzi koalicja dwóch chrześcijańsko-demokratycznych partii nacjonalistycznych.

Jerzy Nikitorowicz
„Grupy etniczne
w wielokulturowym świecie"

Miguel Torres i jego goście

po winiarni, zaczęła się, kiedy była dzieckiem. Powiada, że urodziła się pod *cepa*,czyli pod krzakiem winorośli. Niestety, nie ma *nariz de oro* (złotego nosa), takim darem mogą poszczycić się tylko wyjątkowi enolodzy. Opowiada mi anegdotę o nadzwyczajnym wyczuciu zapachu swojego kolegi. Kiedy oceniał aromaty wina z zawiązanymi oczami, kierując się tylko zmysłem węchu, umiał powiedzieć, które wino spróbowała chwilę wcześniej Yolanda. Wino przejmuje zapach otoczenia i ludzi. Doświadczony sommelier na podstawie zapachu zapamiętanego przez wino może wiele się dowiedzieć o biesiadnikach.

Za recepcją znajduje się Centrum Kultury Wina. To wspaniały projekt architektoniczny autorstwa Javiera Barby, katalońskiego artysty i profesora Uniwersytetu Barcelony. Jest bardzo nowoczesny, ale pozostaje w doskonałej harmonii z otoczeniem.

W piwnicach budynku dojrzewają najlepsze wina, taras zaś otoczony egzotyczną roślinnością pustynną oraz wodnymi kaskadami jest miejscem koncertów i innych wydarzeń kulturalnych odbywających się w winiarni.

Mieści się tu również muzeum wina. W salach zgromadzono portrety protoplastów rodziny, trzech braci Torres. Logo firmy składa się z trzech wież. Torres znaczy właśnie wieże. Są też stare prasy i inne narzędzia niezbędne do produkcji wina. Jest też wspaniała kolekcja ceramiki ludowej, której autorami byli okoliczni chłopi.

W Centrum Kultury Wina znajduje się wystawa poświęcona misji przedsiębiorstwa. Opowiada o ekologicznych projektach firmy, na przykład zmniejszeniu emisji dwutlenku węgla przy produkcji każdego litra wina czy przeniesieniu winnicy w miejsca wyżej położone ze względu na zmiany klimatyczne. Zbieranie winorośli odbywa się obecnie dwa tygodnie wcześniej niż kiedyś. Firma stosuje ekologiczne płyty słoneczne oraz uczestniczy w projekcie parku eolicznego.

Podczas zwiedzania winiarni przypominam sobie moje doświadczenia z pracy w nieistniejącej już winiarni przy ulicy Wiwulskiego we Wrocławiu w ramach tak zwanych praktyk robotniczych. Zanim zaczęłam zwiedzać winiarnie w Hiszpanii i Francji praktyka na Wiwulskiego była moim jedynym doświadczeniem winiarskim.

Po zwiedzeniu bodegi udajemy się do prywatnej restauracji Miguela Torresa. Tam czeka mnie degustacja win i obiad. Przystawka jest typowo katalońska: grzanki z miąższem pomidorowym, butifarra, kiełbasa *fuet* i moje ukochane palone migdały. Danie główne mnie zachwyciło: wieprzowina iberyjska. Jest to specjalny gatunek świń żyjących wolno i żywiących się *bellotas*, żołędziami dębów iberyjskich rosnących w górach Sierra Morena.. *Pluma de cerdo ibérico* (piórko wieprzowiny iberyjskiej) w połączeniu z winem smakowało *a gloria* (bosko). Najprawdziwsze niebo w gębie poczułam smakując kozie sery z Pirenejów wraz z winem Mas la Plana.

Po deserze, oczywiście narodowe *crema catalana* z winem moscatel Floralis, podczas kawy gości odwiedził sam Miguel Torres. Jest doskonale zorientowany w polskich sprawach. Pogratulował polskiej prezydencji Unii Europejskiej, wyboru Wrocławia na kulturalną stolicę europejską, tytuł, które nasze miasto będzie dzielić wraz z baskijskim San Sebastián. Opowiedział mi też niezwykłą historię miłości pewnej pani z rodziny Torresów do pewnego Polaka, choć bardzo sympatycznego, to jednak nieprawdopodobnie biednego.

Nikt z pracowników nie był zaskoczony pojawieniem się właściciela winnicy. O ile jest w kraju, a mieszka blisko, w typowym katalońskim *masie* tuż obok winiarni, odwiedza nie tylko gości, ale i pracowników. Doskonale ich zna, ponieważ większość pochodzi z okolicznych wiosek. Rozmawia z nimi o warunkach pracy, pyta o rodziny. Yolanda zapewnia, że pracownicy bardzo często otrzymują winne prezenty, i nie tylko zwyczajowe *cesta* (koszyk z wiktuałami) z okazji świąt Bożego Narodzenia.

O winach z piwnicy Torres, Katalończykach i ich podobieństwach do Polaków opowiadała we Wrocławiu podczas prezentacji win Torres Maria José Palomino:

Maria opowiada o winach Torres

Jakimi konsumentami wina są Polacy?

Obserwuję wzrastające zainteresowanie winami. Rynek polski sytuuje się mniej więcej na pozycji między 15 i 20, to pozycja dość wysoka. Polscy klienci kupują białe wino *Esmeralda*, myślę, że dla lekko słodkiego smaku. Podobnie smakuje im inne typowe słodkie wino deserowe *Moscatel*. Popularnym winem wśród naszych polskich klientów jest też różowe wino Santa Digna, również lekko słodkie.

Konsumenci niemieccy lub szwajcarscy są klientami bardziej wyrobionymi i doświadczonymi. Od zawsze mieli łatwiejszy dostęp do najbardziej wytwornych win z całego świata. Zarówno Niemcy jak i Szwajcaria są producentami

win. Szwajcaria jest znana z doskonałego białego wino *Fondant* , które pochodzi z winnic nad brzegiem jeziora Leman. Klienci niemieccy czy szwajcarscy są krytyczni, jeśli chodzi o cenę i jakość win, ale przy tym też bardzo samokrytyczni. Są to rynki bardzo rozwinięte i bardzo nasycone. Wszystkie winiarnie chcą sprzedawać swoje produkty w tych krajach.

Zainteresowanie Polaków winem wzrasta niemal spektakularnie, zwłaszcza wśród ludzi młodych. Chcą uczestniczyć w kulturze wina, podobnie jak w kulturze sztuki czy muzyki. Kultura gastronomiczna jest równie ważna jak aktywność kulturalna, dlatego ambicją młodych Polaków jest poznać kulturę wina.

Jak przebiegają negocjacje z polskimi klientami? Czy nie jesteśmy zbyt bezpośredni? Anglikom to przeszkadza.*

Ach, ci Anglicy. Nie przeszkadza mi bezpośredni charakter Polaków, Katalończycy też tacy jesteśmy, mówimy szczerze i bez ogródek. Każdy jakiś jest. W samej Hiszpanii też różnimy się bardzo. Andaluzyjczycy są super sympatyczni, Galisyjczycy dużo mówią itd., my Katalończycy jesteśmy bardziej zamknięci w porównaniu z innymi mieszkańcami naszego kraju. Myślę, że Polacy mają sposób bycia zbliżony do Katalończyków. Zawsze uważałam Polaków za najbardziej zbliżonych do charakteru śródziemnomorskiego, może nie pod względem temperamentu, ale ze względu na charakter. Łączy nas otwartość, szczerość, uczciwość. Bardzo się identyfikuję z Polakami, uważam, że Polska to mój drugi dom. Mówi się o Katalończykach, że jesteśmy skąpi. Czy Polacy też liczą się z każdym wydanym groszem?

Czy ze względu na podobieństwa obu narodów Katalończyków nazywają w Hiszpanii Polakami?

Trudno odpowiedzieć na to pytanie. Jedni uważają, jak ty, że kataloński ze swoimi dźwiękami „sz" „dż" brzmi równie egzotycznie jak język odległej Polski, inni widzą podobieństwo umiłowania wolności obu narodów. Myślę, że jednak najtrafniejsze wyjaśnienie pochodzi z okresu powojennego, kiedy i Polska, i Katalonia zostały pozostawione same sobie bez pomocy z zewnątrz. Katalonia odczuła mocno dyskryminację ze strony rządu gen. Francisco Franca. Może nieładnie o tym mówić, ale tak potoczyła się nasza historia.

Czy wino do ciebie przemawia?

Oczywiście! Oczarowuje, uwodzi, śpiewa, ma przecież bogatą instrumentację: skrzypcami dźwięczy wino białe, dzwoneczkami brzmi wino lekko kwaskowe. Dobieram wino zależnie od mojego nastroju, od tego, co będę jeść, od pory dnia, pory roku. Zimą, kiedy dzień jest krótki, poprawię sobie nastrój pijąc wino czerwone, w upalny dzień odświeżę się schłodzonym winem białym lub różowym.

Nikt nie urodził się enologiem, ekspertem od wina. Niewielu ludzi może poszczycić się doskonałym węchem i smakiem (*nariz de oro*), jak inni absolutnym słuchem. Ekspertem zostaje się degustując i starając się zrozumieć charakter wina, skąd pochodzi, w jakich warunkach rozwija się winorośl, jakie są szczepy i w jakich regionach udają się najlepiej. Jest jedyna szkoła ucząca ekspertów: praktyka.

W Katalonii mamy praktykę winną od dziecka. Każde gospodarstwo *mas* miało i ma winnicę i piwniczkę z winnymi zapasami. Na przykład Moscatel, słodkie wino wyrabiane domowo, od zawsze towarzyszyło typowej katalońskiej leguminie *músic* złożonej z suszonych owoców.

Zdaję sobie sprawę, że w krajach niebędących producentem win, temat alkoholu jest tematem tabu. Młodzi czekają, kiedy skończą 18 lat, żeby móc „legalnie' spróbować alkohol. W naszej tradycji wino towarzyszy nam od dziecka. Moje dzieci: 2-, 5- i 7-letnie jeszcze nie umiały dobrze chodzić, a już rozpoznawały zapach i smak wina. Wkładałam ich palec do kieliszka i dzieci smakowały wino ssąc palec. Oczywiście mamy świadomość, że jest to alkohol, ale dzieci naśladują dorosłych i tak samo jak biesiadnicy przy stole smakują, przyglądają się, jaki kolor ma wino, jaki zapach.

To skąd wzięło się calimocho…(najpośledniejsze wino wymieszane z coca-colą podawane w plastikowych kubkach)

No cóż, to młodzieżowe eksperymenty, których nie można zabronić.

Jakie wino poradziłabyś do posiłku naszym skłóconym politykom?

Podczas przyjęcia na cześć Billa Clintona przyjmowanego w Polsce przez prezydenta Kwaśniewskiego podano wino Esmeralda, bardzo owocowe, przyjemne i… uwodzicielskie. Może pod wpływem prezydenckiej małżonki. Dzisiaj poleciłabym na oficjalne przyjęcia wino nowocześniejsze Ribera del Duero Celeste. Szczep *tempranillo crianza* gwarantuje sukces w każdych negocjacjach.

Urszula Sokolnicka, starszy wykładowca języka hiszpańskiego w Studium Języków Obcych Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, koordynatorka i egzaminatorka DELE (Diploma de Español como Lengua Extranjera)

Jordi Soler – współczesny pisarz kataloński
Jordi – katalońska forma Jerzego, Jorge po kastylijsku
Joan Manuel Serrat – pieśniarz kataloński
Sol solet i Cargol treu banya – popularne katalońskie piosenki dziecięce
Butifarra – katalońska kiełbasa wieprzowa
Fuet – wyrabiana ręcznie kiełbasa wieprzowa
***"Anglicy nie cenią bezpośredniości, wolą błyskotliwą kurtuazję. Wielu Polaków przez brytyjskich pracodawców jest odbieranych, jako ludzie, którzy mówią wszystko prosto z mostu" mówi Maciej Grygiel, który w Londynie pomaga rodakom znaleźć pracę (Wyborcza 13/09/2010)**