

Sfermentowany trujący rekin będzie towarem deficytowym?

14 stycznia 2025

Ze względu na wiele różnych czynników islandzki przysmak może być coraz trudniejszy do zdobycia. Jedna z osób zaangażowanych w jego produkcję jest zdania, że zainteresowanie nim spada, a koszty wytwarzania rosną.

Islandzki sfermentowany rekin, czyli hákarl, cieszy się jednocześnie złą oraz dobrą sławą zarówno wśród turystów, jak i miejscowych. Mięso rekina grenlandzkiego jest trujące w stanie surowym, ale może być spożywane po poddaniu go procesowi fermentacji. Polega to na przechowywaniu rekina przez kilka tygodni (tradycyjnie w piaszczystym gruncie, ale obecnie zwykle w dużych plastikowych pojemnikach), a następnie rozwieszaniu pasów mięsa na okres kilku miesięcy do wyschnięcia. Zdania co do rezultatu tego procesu są podzielone – jedni delektują się mięsem o bardzo ostrym zapachu, a inni, tacy jak szef kuchni Anthony Bourdain, który nazywał go „czymś najgorszym, najbardziej obrzydliwym i okropnym w smaku”.

Hákarl jest tradycyjnie spożywany podczas Þorrablót, współczesnego zimowego święta w miesiącu Þorri. Jeden z poławiaczy rekinów powiedział w wywiadzie dla telewizji RÚV, że wkrótce zdobycie rekina może być coraz trudniejsze.

Jak wyjaśnia Jón Svansson, proces wytwarzania hákarl jest trochę jak gra hazardowa. Czasem się opłaca, niekiedy sporo kosztuje, a innym razem udaje się wyjść na zero. W przeciwieństwie do dawnych czasów, gdy rekina można było zaciągnąć na brzeg i pociąć na plaży, obecnie trzeba uiszczać opłaty za połów i ważenie, a podział tuszy musi odbywać się w certyfikowanym zakładzie.

Jón uważa również, że zainteresowanie produkcją hákarl spada, przewidując, że w ciągu 15 do 20 lat cała branża upadnie.

Rekin grenlandzki został sklasyfikowany przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody jako gatunek zagrożony, więc nie odławia się go bezpośrednio. Jest on łapany tylko jako przyłów, tj. gdy przypadkowo wpada w sieci wraz z innymi rybami.

Autorstwo: Krzysztof Grabowski

Na podstawie: IcelandReview.com

Źródło: IcelandNews.is