



Felül egy kitűnő minőségű marhahús, míg alatta zsírosabb testvére, a wagyu.



A wagyu a világ legdrágább marhahúsa, mondhatni azt is, marha drága. De mit tud, amit a társai nem? Honnan származik? A wagyuból a wa azt jelenti japán, a gyu meg azt, hogy szarvasmarha. 1919-ben kezdődött meg Japánban az a program, melynek keretén belül európai fajtákat kereszteztek japán fajtákkal. A cél nem a húsminőség javítása volt, - Japánban komoly hagyománya van a vegetárius életszélletnek -, sokkal inkább az, hogy megszülessen a legerősebb igavonó, amit munkába foghatnak. A speciálisan táplált

jóságok közül végül kialakult az a fajta, amelynél a zsír többnyire nem az izomzat körül helyezkedett el, hanem közte, át meg átszöve azt, mintegy tartalékolva az energiát arra, hogy bármikor munkába állhasson. Így született meg a mai négy, hivatalosan számon tartott wagyu fajta: a japán fekete, a japán barna, a japán simára nyírt és a japán rövidszarvú. Közülük is a a Kobe tartományban (Hyogo prefektúrában)tenyésztett, Tajima törzsből származó japán fekete bizonyult a legjobbnak, a legtöbb zsírt ez képes felhalmozni az izomzatában, így ennek a vágásfelülete a legmárványozottabb. A japánok szerint még ennél is van jobb: a matsuzaka néven ismert hús Mie tartományból, és a mishimai Mishima szigetéről. Mindenesetre a kobe marha húsa kifejezetten luxuscikk, ahogyan a beluga kaviár, a szarvasgomba, az indonéz Kopi Luwak kávé. A kobei fajtának, és vele együtt a többi wagyu marhának is több tenyésztésre van szüksége, mint a hagyományos fajtáknak, sajátos gondozást igényelnek, és ez is benne van az árában, ahogyan a mesterségesen viszonylag szűk kínálat és a gerjesztett nagyobb kereslet is. A wagyu húsa a többi marha húzához képest világosabb, szinte rózsaszínes, felülete zsírral sűrűbben érezett, teljesen átszótt, márványos. Sütéskor a zsírjában található cukrok karamellizálódnak, részben ez adja a különleges ízét. Bármily meglepő, zsírtartalmának köszönhető az is, hogy egészséges, hiszen a húsfélék közül ez a húsfajta tartalmazza a legtöbb telítetlen zsírsavat. A Washington State University kutatásai azt bizonyították, hogy a wagyu húsa akár 30 százalékkal több egyszerű telítetlen zsírsavat tartalmaz, mint az igen neves angus szarvasmarha húsa, így akár koleszterincsökkentő diétákra is alkalmas lehet. A zsírral gazdagon, de finoman átszótt wagyuból készült pecsenye szaftosabb, puhább, omlósabb, mint a többi fajtából készült.

Persze ettől még nem lenne az ínycsemegek között ennyire keresett és különlegesnek számító

alapanyag, ám a japánok a kezdetektől nagy hangsúlyt fektettek a megfelelő marketingjére is. Japánból élő wagyut, embriót, de még Kobe-minősítésű húst is szigorúan tilos exportálni. Az USA is csak háromszor vásárolhatott eddig (politikai és kereskedelmi nyomásra) tenyésztésre szánt wagyut Japántól, s a világ ma abból a genetikai állományból dolgozik. Az amerikaiak ennek köszönhetően bő tíz év alatt piacvezetők lettek wagyu-tenyésztésben. 2006 óta már Svájcban, Ausztriában és Németországban is működnek wagyu marhát tenyésztők, akik elsősorban Ausztráliából szerezték be az embriót. Így tett 2009 júniusában Zichy Mihály is, aki az első magyar wagyu tenyészet birtokosa. A különleges előírások miatt 2010 őszén Szlovákiában ültették béranyákba, az ausztrál embriókat, majd amikor a borjak megszülettek, DNS-vizsgálatokat végeztek rajtuk, aminek alapján az Ausztrál Wagyu-tenyésztők Egyesülete igazolta, hogy a megszületett borjak 100%-ban fajtatiszta állatok. Ennek az igazolásnak a birtokában történhetett meg idehaza a nyilvántartásba vételük, a fajta honosítása, s így költözhetek mesés környezetbe, a Baranya és Tolna megye határán található Ófalu peremére.

Egy dolgról még nem esett szó, a bűlvársajtó „megbízható” információiról, miszerint korsószámra isszák a sört az állatok, naponta masszírozzák őket, miközben sztereóban Vivaldit hallgatnak. Persze részigazságok ebben is vannak, mert Japán egyenetlen terepein és elszigetelt területein különböző tenyésztési és takarmányozási technikákat alkalmaztak. Japánban, amikor turisták érkeznek a wagyu farmra, valóban adnak az állatoknak sört, de ez amolyan turistacsalogató marketingfogás. Eredetileg a párás, nagyon meleg napokon itatták az állatokat sörrrel, hogy segítse emésztésüket, visszajöjjen az étvágyuk, és terv szerint gyarapodjanak; de ez nem mindennapos, mint ahogyan az sem, hogy masszírozzák őket. Aholnincsenek meg a szabadontartás körülményei, s az állatok szűkösen vannak, alig mozognak, nem használják az izmaikat, ott valóban néha masszírozzák az állatokat, de csak azért, hogy el ne merevedjenek, ne kapjanak izomgörcsöt.

A „Wagyu-kódex”-ben tehát a fenti extrák nem szerepelnek, csupán a természetes tartás, a természetes takarmányozás és a nyugalom, ami az állatoknak kell. Az állatok genetikusan nyugodtak, izomzatuk laza, így tud beépülni a zsír az izomzatukba, az ínycsekek őszinte örömére.