**Lody a sprawa polska**

**To zaskakujące, ale lody na naszych stołach zagościły powszechnie dopiero po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, w okresie międzywojennym. Tuwim pisał w „Kwiatach polskich”: „Tradycja! Któż by nie pamiętał?/ Niedziela: lody i kurczęta”. W 100-lecie Niepodległości warto więc przypomnieć polski wkład w lodziarstwo.**

Choć od 3 tysięcy lat jadają je Chińczycy, Arabowie w X wieku przekazali sekret produkcji sorbetów Sycylijczykom, zaś słynny renesansowy architekt i artysta, a z zamiłowania kucharz Bernardo Buontalenti, mrożąc kogel-mogel z mlekiem, stworzył lody we współczesnym wydaniu, to historia tego deseru w kraju nad Wisłą zaczęła się niewiele ponad 200 lat temu.

Najstarsza wzmianka o nich w języku polskim pochodzi od dyplomatów, którzy w XVII wielu odwiedzili Turcję i tam uraczono ich „delikatnymi sorbetami”. Jako pierwszy odnotował je w książce kulinarnej wydanej w 1783 roku Wojciech Wielądko. W słowniku wileńskim z 1861 roku występują jako gatunek konfitur. Wspomina o nich Andrzej Kitowicz, XVIII-wieczny pamiętnikarz i Adam Mickiewicz w XII księdze „Pana Tadeusza”.

Lody uchodziły za taki specjał, że częstowano nim nawet koronowane głowy. Najpierw pojawiają się na dworach. Na szlacheckich stołach lądują lody z form w kształcie „harbuzów”, ryb, kiełbas i pałaców. Nakładało się je do filiżanek i spożywało łyżeczką. Etykieta nie pozwalała by zjadać rozpuszczone lody. To co upłynniło się na dnie, tylko niewychowane panny spijały ukradkiem. Lody wówczas dozwolone były od lat 18.

Na przełomie XIX i XX wieku, żeby serwować mrożony deser trzeba było mieć lodownię i odpowiedni sprzęt, najlepiej sprowadzony z Włoch. Do jego wyrabiania używano specjalnej maszynki do kręcenia lodów zwanej sorbetierą. Był to zazwyczaj drewniany cebrzyk, do którego wstawiano cynową puszkę, a między naczynia wsypywano lód z saletrą lub solą morską (co lepiej utrzymywało niską temperaturę). Żeby lody miały dobrą konsystencję trzeba było kręcić korbką maszynki w tempie 80 - 100 obrotów na minutę. Wymagało to sporej krzepy i było bardzo pracochłonne. Ochmistrzynie zarządzające dworami nie raz sarkały, że pół dnia pichcą deser, który pochłaniany jest w pięć minut.

Jedną z pierwszych receptur podała w 1880 roku Florentyna Niewiarowska w poradniku kulinarnym “Doświadczone sekreta smażenia konfitur i soków oraz robienia konserw, galaret, marmolad, lodów, wódek, likierów, nalewek, ratafij najrozmaitszych konserw owocowych w spirytusie i occie, owoców suszonych w cukrze i t.p”. Z lodami czekoladowymi radziła postępować tak:

“Półtora ćwierci kila dobrej, waniljowej czekolady utrzeć na tarku i zalać gorącą śmietanką, której wziąć dwie kwarty. Mieszać ciągle zalewając, dopokąd się czekolada całkiem nie roztopi. Ubić dziesięć żółtek z pół kilem i ćwierć cukru miałkiego, wlać w to czekoladę, postawić na wolnym ogniu i mięszać ciągle łyżką dopokąd nie zgęstnieje, uważając bardzo, aby się nie zachorowało. Wtedy przecedzić, ostudzić dobrze, wlać do puszki, zamrozić i dalej postępować jak wyżej w uwagach o robieniu lodów podano”.

Florentyna Niewiarowska

Dużo przepisów na lody zanotowała też ikona i skandalistka polskiej kuchni Lucyna Ćwierciakiewiczówna, np. w popularnej książce z 1904 roku „365 obiadów”.

Lody podawano tylko w najlepszych kawiarniach. Upowszechniły się dopiero w okresie międzywojennym, kiedy latem na ulicach większych metropolii: Lwowa, Krakowa, Warszawy, Poznania pojawili się lodziarze z wózkami, z których sprzedawali tzw. „lody pospolite”, chłodzone w kubłach wypełnionych lodem. Dzisiaj nazwalibyśmy je rzemieślnicze. W latach 30. mała porcja kosztowała około 20 gr. (za 5 zł można było zjeść dobry obiad). Rożki jeszcze nie weszły do obrotu. Packę pakowano między dwa wafle. Smaków był naprawdę spory wybór. W latach 30. na rynek weszły też pierwsze lody produkowane fabrycznie. Miały kształt prostokąta, opakowanego w pergamin, na którym nadrukowany był charakterystyczny obrazek maszerujących pingwinów. Lody te, o smaku orzechowo – karmelowym, wzbogaconym o bakalie, miały nazwę „Pingwin” i produkowały je zakłady Fuchsa.

W latach PRL-u nadal schładza się deser lodem, który PGR-y przechowywały w słomie w magazynach. To wtedy pojawiły się kultowe produkty do dziś wspominane z sentymentem: tzw. lody z automatu, Calypso, Bambino czy melba w Hortexie. Wyróżniały się wyrazistym, śmietankowym smakiem.

Do sentymentu tego nawiązała firma Lodziarz.pl, która wypuściła w tym roku na rynek LodyPRL.

*- Technika wytwarzania lodów jest teraz oczywiście nieporównywalna, tak samo jak ich dostępność. Dzisiaj może sobie na nie pozwolić każdy – mówi* ***Radosław Charubin, twórca takich marek jak Wytwórnia Lodów Polskich „U Lodziarzy”, Lody Bonano czy właśnie LodyPRL****. – Dwa stulecia to też wystarczająco dużo, by mówić już o rodzimej tradycji lodziarskiej, a nie odwoływać się ciągle do obcych.*

Wytwórnia „U Lodziarzy” wraca więc do typowo polskich smaków. Produkuje desery z nutą szarlotki czy sękacza, ma nawet propozycje regionalne jak np. lody o smaku sera korycińskiego czy żubrówki.

*- Taka dobrze przemyślana, zrekonstruowana tradycja działa jak nowość. Zaciekawia, a jednocześnie jest swojska – dodaje Charubin. – Jednak bazą naszych deserów niezmiennie pozostaje to co w Polsce najlepsze. Już Ćwierciakiewiczówna kazała dawać do lodów dużo świeżych jajek i dobrą, tłustą śmietankę. Tak robimy! U nas na Podlasiu mamy dostęp do tego typu produktów najwyższej klasy i to właśnie czyni nasze lody wyjątkowymi. Robimy więc lody, które Polacy uwielbiają, a których inni mogą nam tylko pozazdrościć ...*