

„Król Jan III Sobieski, którego zasługi dla polskiej kuchni dorównują niemal jego czynom wojennym – przysłał ziemniaki królowej Marysieńce jako osobliwość cesarskich ogrodników w Wiedniu. Gdy podano je po raz pierwszy w Wilanowie, przyjęte zostały chłodno i nieufnie. Ale szybko stały się w Warszawie modne i zięć królewskiego ogrodnika, Łaby, począł je uprawiać na większą skalę w swych ogrodach na Nowolipkach, zaopatrując w egzotyczną jarzynę kuchnie snobujących się magnatów i dorabiając się w ten sposób wcale okazałej fortuny”ⁱ

Choć nieco szersze rozpowszechnienie ziemniaków, czy kartofli w Polsce miało miejsce dopiero później, bo w dobie saskiej, a dopiero za czasów Stanisława Augusta, zgodnie z duchem panującego oświecenia, pędzono z nich gorzałkę, choć tryumfalny ich pochod rozpoczął się na początku XIX wieku, kiedy w latach nieurodzajów chroniły ubogich na wsi i w miastach od głodu, a nawet śmierci, warto pamiętać o tym, że wyszły z wilanowskich ogrodów.

Otóż przede mną niewielka książeczka „Nowy, wyborny i najtańszy kucharz...” wydana w 1842 roku, a zatem w czasach, gdy ziemniaki były już dobrze osadzone w życiu wsi i miasta. Zaledwie na siedem lat przed tym, kiedy zaraza ziemniaczana zebrała swe koszmarnie żniwo najpierw po polach, a później po chatach. Spójrzmy, co w czasach naszych odległych prababek serwowano biesiadnikom. Oferta „Kucharza” okazuje się bogata, bo można wybierać spośród 229 przepisów, a znajdujemy wśród nich:

Ragut kartoflany,

Kartofle z musztardą,

Kartofle ze śledziem na kręgu,

Jagody kartoflane na salatę i przyprawę,

Kwaszone kartofle,

Sos kartoflany,

Budyń kartoflany, a nawet

Tort kartoflany.

Przejdźmy jednak do konkretów:

„Jarzyna z kartoflanej naci

Po wielu kuchniach nazywają przeciąg od Wielkanocy do św. Jana chudym kwartalem, dlatego, iż się już zachowane przez zimę jarzyny kończą, a nowe tylko powoli wracają. Żeby więc temu niedostatkowi zapobiedz, trzeba nie samym szpinakiem i zimową jarzyną zaopatrzyć swój ogród, ale zaraz po Wielkanocy kilka grządek kartoflami zasadzić, które około zielonych świąt już siekane być mogą. Przynoszą one tę korzyść, że zacząwszy od tego czasu można brać jedną część tej młodej zielonej naci z każdego krzaku, i ją jako jarmuż przyprawiać. To jest parzy się ją, albo gotuje, wyciska potem jak jarmuż, sieka się drobno i zupełnie tak, jak inne zieleniny przyrządza. Doświadczenia dowiodły, że taka zielenina bywa daleko cięższą i smaczniejszą niż szpinak”ⁱⁱⁱ

Jako że, „Kucharz” podaje nie tylko przepisy potraw z ziemniaków, ale przedstawia ich szerokie i wielorakie zastosowanie dla potrzeb domowych, umieszczone są w nim porady

wykorzystania ich w wielu innych dziedzinach życia. Znajdziemy więc tu nie tylko, co zrozumiałe, ustępy traktujące o karmieniu różnych zwierząt gospodarskich, ale i przepisy na: *masło kartoflane, ser kartoflany, piwo kartoflane, wino kartoflane, kawę kartoflaną, świece woskowe kartoflane*, a nawet „*kartofle mydłem*”.

Zaskakujące to bogactwo pomysłów, które jeśli było realizowane w praktyce przez nasze prababki, musiało chyba niekiedy konsternować ich mniej piękne połówki.

Po zapoznaniu się z choćby tylko tak pobieżną jak ta historią ziemniaków i mając przed oczami ich, chyba jednak mniej świetną współczesność, trudno nie zadumać się nad możliwą przyszłością. Otóż Stanisław Lem w „*Podróży dwudziestej piątej*” Iona Tichego pisze:

„Dotychczasowe obserwacje pouczają, że miliony razy człowiek kopał kartofle, ale nie jest wykluczone, że jeden raz na miliard stanie się na odwrót, że kartofel będzie kopał człowieka.”ⁱⁱⁱ

Miejmy nadzieję, że tym razem wielki wizjoner był w błędzie.

i Lemnis M, Vitry H.: "Iskier" przewodnik sztuki kulinarnej. Warszawa, 1976.

ii Nowy, wyborny i najtańszy kucharz czyli Sposób sporządzania najsmaczniejszych potraw z kartofli tudzież użycie ich do różnych gospodarskich potrzeb : książeczka dla bogaczy równie jak dla ubogich użyteczna, zawierająca kilkaset sposobów wypróbowanych robienia z kartofel różnych zup, jarzyn, potrawek, sałat, legumin, wypiekane i innych przyrządzeń na stół, oraz użycie ich dla bydła, jako też do wyrobów piwa, wina, kawy, mydła, świec i innych potrzeb domowych, według wieloletnich doświadczeń przez przyjaciela ludzkości ułożona. Warszawa, 2018.
Wydrukowano na podstawie wydania: Lwów ; Stanisławów ; Tarnów : nakład Jana Mikowskiego, 1842.

iii Lem S.: Dzienniki gwiazdowe. Kraków, 1982