W poszukiwaniu utraconej różnorodności — Vanillivi

Od autora: Krótka recenzja stworzona na potrzeby portalu Lubimyczytac.



Autor książki: Jarosław Dumanowski, Magdalena Kasprzyk-Chevriaux
Tytuł: Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej
Wydawnictwo: Czarne

Tradycyjna kuchnia polska powszechnie kojarzy się z kilkunastoma potrawami, takimi jak bigos, pierogi, wieprzowina przyrządzana na różne sposoby, dziczyzna, żurek czy kapuśniak. Jarosław Dumanowski i Magdalena Kasprzyk-Chevriaux w swojej książce proponują nam podróż w przeszłość, by przekonać się, że wyżej wymienione dania w istocie mają więcej wspólnego z możliwościami i aspiracjami epoki gierkowskiej niż z tym, co faktycznie przed wiekami pojawiało się na stołach naszych przodków.

„Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej" nie jest kolejną książką kucharską, lecz pogłębioną refleksją nad historią jedzenia. Dla historyka nowożytności, Jarosława Dumanowskiego, profesora Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, jedzenie stanowi pryzmat, przez który spogląda on na polską kulturę. W rozmowie z dziennikarką i pasjonatką jedzenia Magdaleną Kasprzyk-Chevriaux przenosi nas do czasów, gdy barszcz kojarzył się z rośliną zielną, a nie popularną zupą, gdy na europejskich dworach zachwycano się „szczupakiem po polsku", a ziemniaki wzbudzały nieufność. Symbolami tej epoki stały się kapłon – tuczony kastrowany kogut, królujący na stołach bogaczy oraz szczeżuje – małże z rodziny skójkowatych, które były często spożywane przez ludzi uboższych.

W przeciwieństwie do innych historyków zajmujących się tematem jedzenia, Jarosław Dumanowski nie skupia się wyłącznie na kwestiach ilościowych i liczeniu kalorii potrzebnych do zaspokojenia zapotrzebowania na energię. Nie zajmuje się również wyszukiwaniem anegdotek dotyczących tego, co najbardziej dziwne i szokujące (choć w książce znajdziemy kilka takich przykładów), lecz stara się przedstawić ówczesne uwarunkowania, bazując na dokładnej analizie źródeł. Wśród osiągnięć profesora można wymienić na przykład zbadanie i opracowanie pierwszej polskiej książki kucharskiej, którą było „Compendium Ferculorum" napisane w 1682 roku przez Stanisława Czernieckiego. W „Kapłonach i szczeżujach" znajdziemy liczne nawiązania do tej pozycji.

Tym, co najbardziej intrygujące w tej książce, jest próba poznania i opisania nieuchwytnej historii smaku. Lektura tej pozycji demitologizuje nasze wyobrażenia o przeszłości. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej stanowi bowiem w dużej mierze opowieść o utraconej bioróżnorodności. Wiele z gatunków, które stanowiły podstawę pożywienia naszych przodków, jest obecnie zagrożonych wyginięciem, a w przypadku niektórych z nich ten proces już się dokonał.

Na tle historycznych rozważań ciekawe wydają się refleksje na temat współczesności, na przykład globalizacji żywności i uprzemysłowienia produkcji. Pasji smakosza towarzyszy tu zatem etyczna refleksja. Za bardzo wartościowe uważam też zwrócenie uwagi na konieczność ograniczenia ilości spo-

żywanego mięsa czy docenienie lokalnych wytwórców produkujących żywność tradycyjnymi metodami, a także ruchów takich jak Slow Food.

„Kapłony i szczeżuje” to książka w formie rozmowy, napisana w swobodnym, „publicystycznym” stylu, choć poszczególne jej wątki zostały przedstawione w sposób spójny i uporządkowany, ciekawy dla czytelnika. Jest to zasługą zarówno erudycji Dumanowskiego, jak i wnikliwych pytań Magdaleny Kasprzyk-Chevriaux.

Warto również docenić atrakcyjne wydanie tej publikacji – jest ona dopracowana nie tylko pod względem edytorskim, ale również graficznym. Na okładce znajdziemy fragment akwaforty „Dwie małpy jedzące ostrygi” Quirina Boela, a wewnątrz liczne ilustracje w postaci przedruków obrazów i rycin. Dzięki temu książka ta może okazać się świetnym prezentem dla wszystkich pasjonatów jedzenia.

Kopiowanie tekstów, obrazów i wszelakiej twórczości użytkowników portalu bez ich zgody jest stanowczo zabronione. (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83 z dnia 4 lutego 1994r.).

Vanillivi, dodano 19.03.2019 00:44

Dokument został wygenerowany przez www.portal-pisarski.pl.