

Jaka była dawna polska kuchnia?

2 listopada 2023



„Ojcowie Kościoła nie znali cukru, więc pojawiało się pytanie: czego jeszcze nie wiedzieli?” – mówi w Radiu Naukowym prof. Jarosław Dumanowski, historyk kulturowej historii jedzenia i kuchni staropolskiej. Cukier był poważnym przedmiotem sporów teologicznych. To dlatego, że w kuchni staropolskiej kwestia religii była kluczowa. Poszczono przez sporą część roku, a zasady określające, co wolno, a czego nie, były bardzo surowe. Postne mięso z bobra? Proszę bardzo, to zwierzę wodne, a więc zimnokrwiste, nie pobudzi do złego. Twaróg i masło? Ależ skąd, pochodzą od gorąkokrwistego bydła, w poście absolutnie niedopuszczalne. Ale co zrobić z oliwą – produktem na północny wykwinnym? Czy postny może być słodziutki, przyjemny cukier? To były poważne rysy w systemie.

Źródło: [YouTube.com](https://www.youtube.com)