

Mrożona rozkosz – krótka historia lodów

15 listopada 2022

Waniliowe, truskawkowe, czekoladowe. Na patyku i w rożku. Kupione w budce, albo zrobione samodzielnie... Lody. Ciepłe dni sprzyjają powolnemu zajadaniu się zimnymi przysmakami. Pomiędzy jednym a drugim kąsem przypomnijmy sobie długą historię tego deseru...



Według encyklopedii PWN lody to „produkt spożywczy otrzymany przez zamrożenie pasteryzowanej i schłodzonej, niekiedy homogenizowanej, płynnej, wieloskładnikowej mieszanki lodowej, wykonany bez polewy lub w polewie (...)”.[1] Podobną definicję można przeczytać w „Encyklopedii jedzenia i kultury”: „Lody, lub mrożony krem jak był oryginalnie nazywany, dawniej określano jako luksusowy deser zrobiony ze śmietany, cukru, czasem z dodatkiem owoców na wierzchu”.[2] Lecz nie zawsze lody wyglądały tak jak w powyższych opisach.

CO BYŁO NA POCZĄTKU?

O pierwszych zimnych deserach nie można powiedzieć, że były

lodami. W starożytności nie znano jeszcze metody zamrażania kremów mleczno-jajecznych. Zazwyczaj w Grecji, czy Rzymie spożywano połupany lód, bądź śnieg polany winem, sokiem z owoców albo miodem. Ten ostatni sposób przyrządzania był ponoć przysmakiem samego Nerona.[3] Niestety była to rozkosz przeznaczona tylko dla osób z wyższych warstw, gdyż lód musiał być sprowadzany z gór, co generowało ogromne koszty. Budowano już wówczas specjalne doły do przechowywania lodu, ale i to wymagało odpowiednich nakładów.

W XVII wieku na Bliskim Wschodzie europejscy podróżnicy spotykali danie bardzo podobne do tego, które podawano na starożytnych ucztach. Były to shorbety (sorbety), lub jak mówi się w języku włoskim sorbire, czyli jedz i pij równocześnie. Sir Thomas Herbert, który przemierzał Persję w latach 1627 – 1629, tak oto opisał ten deser: „Ich napój jest często mieszaniną wody, cukru, wody różanej, i soku z cytryny, oraz kandyzowanych w cukrze cytryn, fiołków, lub innych słodkich kwiatów (...).”[4]

KROK W STRONĘ MROŻONYCH LODÓW

W renesansie, po licznych próbach, włoscy uczeni doszli do wniosku, że jeżeli do drewnianego wiadra (albo innego dużego naczynia) napełnionego pokruszonym lodem i posypanego obficie solą włożymy drugie naczynie, oczywiście zamykane tak, żeby sól nie wpadła do słodkiej masy wypełniającej puszkę, topniejący lód obniży temperaturę kremu i po kilkunastu minutach powstaną lody. Po raz pierwszy zostało to opisane w 1530 roku przez uczonego Marco Zimara.[5]

Tak wyrabiane desery zaczęły pojawiać się na królewskich i arystokratycznych stołach. Katarzyna Medycejska na swoje wesele sprowadziła do Paryża własnych mistrzów lodziarskich.[6] Organizowano nawet specjalne lodowe uczyty, w czasie których podawano lody w kształcie raków, szynki, kiełbasy, ciast. Do tworzenia odpowiednich kształtów używano

specjalnych matryc, do których wkładano zmarzniętą już wcześniej masę, której kolory nadawano za pomocą naturalnych barwników. Następnie matrycę wkładano z powrotem do lodu na kilka godzin, a po wyjęciu układano na półmiskach i serwowano. Na jednej ze stron Encyklopedii[7], można zapoznać się z przykładowymi matrycami, wśród których są ryby, orzechy, liście.[8] Zdarzały się także wzory ze sfinksami, wiewiórkami, a nawet krążownikami.

Wśród miłośników lodów znaleźli się także pierwsi prezydenci Stanów Zjednoczonych George Washington, Thomas Jefferson. Natomiast na przyjęciu inauguracyjnym Jamesa Madisona w 1813 r., jego żona zaserwowała zgromadzonym gościom lody truskawkowe, które miały kształt kopyły ustawionej na srebrnej tacy na środku stołu.[9]

Największym przełomem dla lodowych deserów okazał się wiek XIX. Przysmak ten przestał być osiągalny tylko dla ludzi z najwyższych warstw społecznych, zawitał też pod strzechy dzięki opatentowaniu w Stanach Zjednoczonych i w Europie, domowych maszyn do robienia lodów. Ponadto lody trafiły na ulicę, dzięki włoskim emigrantom, poprzez uliczną sprzedaż zarabiającym na utrzymanie swoich rodzin. Ich produkty nie były przyrządzane w szczególnie higienicznych warunkach, ale dzięki nim smak lodowego przysmaku mogli poznać również biedniejsi ludzie. Kupowano je nie tak jak obecnie w wafłowych rożkach, ale w kieliszkach z cienkiego szkła z grubym dnem nazywanych popularnie „penny lick”[10], co można przetłumaczyć jako „liz za pensa”. Rzeczywiście: była to porcja lodów na jeden raz. Z czasem ten sposób sprzedawania lodów został zakazany, pojemniczki nie były bowiem myte co mogło przyczyniać się do rozprzestrzeniania chorób. Drugim sposobem sprzedawania lodów na ulicy był tak zwany hokeypokey. Najprościej opisując był to lody waniliowe zamrażane w prostokątnych formach. Krojono je następnie w cienkie paski, owijano w papier i trzymano w metalowych pojemnikach obłożonych lodem.[11] W taki sposób sprzedawano je na ulicach

Londynu czy Nowego Jorku.

Na przełomie XIX i XX wieku do użytku weszły już tak dobrze znane nam dzisiaj rożki do lodów. W tym samym okresie można było zamawiać lody do domu, co dało możliwość tworzenia bardzo szybkich deserów, na przykład wtedy, gdy pojawili się niespodziewani goście. W Londynie można było zamówić blok lodu, który wystarczał nawet dla 8 osób, za 4 szylingi. Po jego dostarczeniu wystarczyło pokroić biszkopt, tak aby wielkością pasował do pokrojonych w plastry lodów. Następnie na srebrnym półmisku układano ciasto i lody, a po bokach w szklanych salaterkach ustawiano konfitury z wiśni, bądź wiśnie z syropu zalane odrobiną alkoholu i w ten sposób tworzył się ekspresowy a zarazem elegancki deser.[12]

A TYMCZASEM W POLSCE...

W polskiej kuchni znane były zarówno sorbety jak i późniejsze lody. Już w XVII wieku polscy dyplomaci wspominali o sorbetach jedzonych w Turcji: (...) raz tylko dano serbetu się napić delikatnego (...); (...) i po kawie przyniesiono serbetu.[13] W najstarszej polskiej książce kucharskiej nie ma niestety żadnego przepisu na sorbet. W pozycji z lat 30. XIX wieku można natomiast przeczytać następującą informację o lodach: „bywają na uczyty: śmietankowe, pomarańczowe, ananasowe, poziomkowe, malinowe, kawiane, czekoladowe, arakowe; to w massach, jak wyszły z puszek stawiane, to z form, do rozdawania w postaci szynek, harbuzów, melonów, i innych owoców, biszkoktów, makaroników, pierniczków; to w tabliczkach na spodkach, lub filiżankach, roznoszone, jednego lub z 2 i więcej gatunków mieszane.”[14]

Jak można więc zauważyć deser ten był wówczas osiągalny tylko dla nielicznej rzeszy ludzi.

Z czasem zaczynają pojawiać się informacje o sposobach przyrządzania tych deserów. Lody i mrożone kremy stały się szczególnie popularne w XIX i w pierwszej połowie XX wieku.

Miała na to wpływ między innymi możliwość wykonywania tych deserów w domu przy pomocy kupnych lub zrobionych przy pomocy domowych materiałów maszynek do lodów. Nie musiało to jednak ograniczać ludzi, gdyż można było wykonać lody bez maszynek. Wystarczyło wówczas posiadać tylko lód. Można było w ten sposób wykonać na przykład mleczko waniliowe. Masa składała się z mleka, żółtek i cukru, wszystko mieszano i gotowano pod przykryciem. Po ścięciu wlewano do filiżanek, a te z kolei ustawiano na lodzie i w ten sposób powstawały „lody”. Przed podaniem można było każdą porcję udekorować konfiturami.[15]

Cała procedura ich wykonania nie była skomplikowana, ale pochłaniała dużą ilość czasu. Do faski (naczynie z desek w kształcie beczułki, wykorzystywana do robienia masła) wsypywano lód lub – gdy tego brakowało – zwykły śnieg, a następnie osypywano solą lub saletrą, by dłużej się topił, i ubijano. Na to kładziono puszkę cynową z przykrywką, do której wlewano ostudzoną masę na lody. Całość znowu obsypywano lodem lub śniegiem i zaczynało kręcić puszką. Po kilkunastu minutach otwierano puszkę, zgarniano zmrożony krem i całą procedurę powtarzano kilkakrotnie, aż do powstania jednolitej masy.[16] Podobnie funkcjonowały maszynki do robienia lodów. W tym drugim wypadku dużym ułatwieniem był jednak fakt, że osoba która kręciła lody, nie musiała okręcać puszek z masą, lecz jedynie korbką. Pomimo to, praca ta była bardzo ciężka, gdyż aby zrobić doprowadzić do zgęstnienia masy, musiano obracać korbą w tempie od 80 do 100 razy na minutę. Urządzenie to składało się z kilkunastu części, a najważniejszymi były puszką, korba i koło rozpędowe.[17]

JAK I W CZYM PODAWAĆ?

W dwudziestoleciu międzywojennym lody domowej roboty można było najczęściej spotkać w dworkach i pałacach. W mieście wychodzono z założenia, że można zjeść je w cukierni, albo zamówić na konkretną godzinę do domu.[18]

Początkowo do podawania lodów były przeznaczone specjalne zastawy stołowe. Były one zazwyczaj złożone z dużej miski, w której podawano lody, oraz kompletu filiżanek do których je nakładano. Różniły się one kolorem od typowej zastawy stołowej. Podawano je jako deser po obiedzie lub w czasie przyjęć. Były także częścią cukrowej kolacji. Najczęściej spotykanym kształtem były stożki lub kopuły. Niekiedy jednak stosowano też specjalne formy w najróżniejszych kształtach, począwszy od owoców: ananasy, jabłka, gruszki, a skończywszy na kwiatach i zwierzętach. W książkach kucharskich z lat dwudziestych sugerowano by do lodów owocowych z formy stosować lody o odpowiednim smaku. I tak gdy mieliśmy jabłko, to formę napełnialiśmy lodami jabłkowymi, a gdy malinę – malinowymi. Z kolei, do innych form można było stosować lody o dowolnym smaku.[19]

Deser ten musiał być odpowiednio podawany. Gdy były serwowane po obiadach, lub kolacji wtedy nakładano je z puszki na porcelanową miseczkę, która była wyłożona białą serwetką z haftem, do przybrania służyły wafelki. Niektórzy podawali nie podzielone lody na dużym półmisku. Wówczas wyjmowano je w całości z puszki i formowano srebrną łyżką. W XIX wieku bardzo popularne były jeszcze lody z foremek w różnym kształcie. Z kolei w trakcie przyjęć, gdzie obnoszono desery, lody były podawane w pucharkach (szklanych lub metalowych). W latach 1930. u Braci Hennenberg puchar do lodów na nóżce ze szklanym wypełnieniem i łyżeczką kosztował 17 zł[20], co było kwotą dość znaczącą. Tańszym sposobem było wykorzystanie kieliszków do szampana, a jako dodatek stosowano wafle (zwykłe, owocowe) czy andruty. Naczynia z lodami kładziono na szklanych talerzykach, a łyżki do nich kładziono obok, nie wolno było wkładać ich do lodów. Lody w pucharkach podawano także w cukierniach, tak to wspomina Zofia Kossakowska-Szanajca: „Może było to u Lardellego, który miał swoją słynną, elegancką cukiernię u zbiegu Ossolińskich i chyba Wierzbowej? Tam ciocia Beata Branickich zabrała nas kiedyś z Basią na lody, podawane w metalowych płaskich pucharach na cienkiej wysokiej

nóżce.”[21]

Gdy jedzono lody w dobrym tonie nie było wypijanie tego co znajdowało się na spodeczku czy w miseczce, mimo iż – jak wiadomo – jest to bardzo kuszące. Z kolei lody w rożku jadano owinięte w serwetkę, aby nie zaplamić sobie ubrania.[22]

Innym rodzajem deserów z wykorzystaniem lodów była melba (lody, krem, owoce), którą podawano w większych kieliszkach.[23]

PODSUMOWANIE

Lody są z nami od ponad 2000 lat. Przeszły one ogromną ewolucję od zwykłego śniegu polanego winem, do domowej roboty mrożonych kremów. Od przełomu XIX i XX wieku prawie każdy mógł posmakować tego mrożonego przysmaku. Koniec dwudziestolecia międzywojennego nie oznaczał końca rozwoju lodów. Do dziś są one niezastąpionym elementem każdego upalnego dnia.

Autorstwo: Barbara Męczykowska

Zdjęcie: [Irina_kukuts](#) (CC0)

Źródło: [Histmag.org](#)

Licencja: [CC BY-SA 3.0](#)

PRZYPISY

[1] <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3933519/lody.html>

[2] „Encyklopedia of Food and Culture”, Vol. 2, Foode Production to Huts, ed. by S. H. Katz, 2003, s. 238.

[3] L. B. Weiss, „Ice Cream. A Global History”, London 2011, s. 12.

[4] Cyt. za J. Quinzio, „Of Sugar and Snow. A History of Ice Cream Making”, London 2009, s. 6.

[5] I. Day, „Ice Cream”, Oxford 2011, s. 7

[6] D. de Witt, „Kuchnia Leonarda da Vinci”, Poznań 2007, s. 176.

[7]

http://artflx.uchicago.edu/images/encyclopedie/V20/plate_20_15_4.jpeg

[8] Mięsz czerwony, pestki z czekolady.

[9] George Washington's Ice House at Mount Vernon (4.08.2014);
The Franklin Fountain(4.08.2014).

<http://lincolnlunch.blogspot.com/2011/05/george-washingtons-ice-house-at-mount.html>

<http://www.franklinfountain.com/2013/04/april-13/>

[10]

<http://icecreamjournal.turkeyhill.com/index.php/2009/07/05/did-you-know-the-history-of-the-penny-lick/>

[11] J. Quinzio, op. cit., s. 111 – 112.

[12] P. Maartineau, Caviare to Candy. Recipes for Small Households from all parts of the world, London 1927, s. 175.

[13] Dyplomaci w dawnych czasach. Relacje staropolskie z XVI – XVII stulecia, opr. A. Przyboś, R. Żelewski, Kraków 1959, s. 330, 386.

[14] Ł. Gołębiowski, „Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich”, Warszawa 1830, s. 128.

[15] „Uniwersalna książka kucharska, czyli poradnik kucharski. Wybór najpraktyczniejszych i niezbędnych przepisów różnych potraw oraz pieczenia ciast i sporządzania soków i legumin”, reprint, Poznań 2003, s. 244.

[16] M. Gruszecka, „366 obiadów. Praktyczna książka kucharska zawierająca wypróbowane przepisy do sporządzenia smacznych i

zdrowych potraw, ciast, legumin, kremów, konfitur, soków, likierów i.t.p. Dla oszczędnych gospodarstw”, Kraków, brw, s. 212.

[17] „Sposób użycia maszynki do robienia lodów”, syg. 2836uł, Muzeum Techniki, s. 1–2.

[18] Lody, „Bluszcz”, 1929, nr 27, s. 26.

[19] R. Markiewiczowa, „Praktyczne przepisy ciast drożdżowych, tortów, ciastek, cukierków, lodów i likierów”, Lwów 1926, s. 163.

[20] „Katalog Galanterji Platerowej z 1931 roku Braci Hennenberg”, Warszawa, s. 8.

[21] Z. Kossakowska–Szanajca, „Zapiski dla wnuków”, Warszawa 2009, s. 206.

[22] Peggy Post, „Księga dobrych obyczajów”, t. II, Poznań 2011, s. 235.

[23] W. M., „Co, kiedy i jak podawać”, cz. II, „Życie praktyczne”, nr 86, 1930, s. 43; „Szkółka kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych na wzór dzieła P. Careme kuchmistrza Napoleona”, ułożył L. Z., Kraków 1848, s. 210, 212–213.