MIÓD, CZYLI SŁODYCZ W ŚWIECIE PRZED CUKREM

Współczesny „statystyczny” Polak spożywa (w różnej postaci) około 40 kg cukru spożywczego w ciągu roku. Trudno więc wielu z nas wyobrazić sobie świat bez białych kryształków, bo byłby to świat bez posłodzonej kawy, herbaty, bez słodkiego wypieku bądź słodyczy, jak landrynki czy lizaki. Jednak świat taki istniał i to stosunkowo niedawno. Nie znaczy to jednak, że nasi przodkowie nie znali słodkiego smaku. Tych doznań dostarczały inne „słodziki”.

Pierwsze miejsce wśród nich zajmował miód. W okresie staropolskim pozyskiwano go na trzy sposoby. Najstarszym, zapewne praktykowanym już w czasach pogańskich było podbieranie miodu od dzikich pszczół. We wczesnym średniowieczu pojawiło się bartnictwo czyli hodowla pszczół w barciach – specjalnie wydrążonych w drzewach dziuplach. Opiekujący się nimi bartnicy zakładali nowe barcie, kontrolowali rój, a przede wszystkim zbierali słodki produkt pracy pszczół. Bartnicy cieszyli się wyjątkowymi przywilejami określonymi przez prawo bartne – mieli własny samorząd zawodowy, własne sądy oraz ochronę prawną zagwarantowaną przez królewskie przywileje. W średniowieczu pojawiły się również na ziemiach polskich wolnostojące ule, a wraz z nimi pasieki. Z czasem ule stały się jednym z elementów polskiego krajobrazu.

Podejmowanie ryzyka związanego z zabieraniem miodu dzikim pszczołom, specjalne przywileje bartników oraz rozpowszechnienie się hodowli naziemnej – to wszystko wynikało z ciągle rosnącego zapotrzebowania na miód. Wykorzystywano go przede wszystkim do celów kulinarnych. Ale nie tylko: miód poddany fermentacji (sycony) stawał się „polskim winem” czyli miodem pitnym. Marcin Kromer swoim w opisie Polski (XVI w.) zanotował „miód z chmielem i wodą uwarzony, w pospolitem jest tam użyciu, szczególnie na Rusi i Podolu, kędy jest pszczół obfitość, a miód zbierany z wonnych traw i kwiatów wyborny”. Miód miał też wiele zastosowań w staropolskiej medycynie – leczono nim zarówno choroby układu oddechowego jak i pokarmowego, stosowano miodowe opatrunki na trudno gojące się rany

Ze starych książek kucharskich wiemy, że w do ważenia różnych potraw (np. kasz) sięgano po soki. Najpopularniejsze były te pozyskiwane z malin i wiśni. Gościły one w staropolskiej kuchni sezonowo. Zmieniło to dopiero pojawienie się… cukru jako konserwantu.