

# Ziemniaki: od egzotycznej ciekawostki do głównego składnika kuchni – historia i współczesność

Andrzej Philips

## Droga ziemniaka do Europy

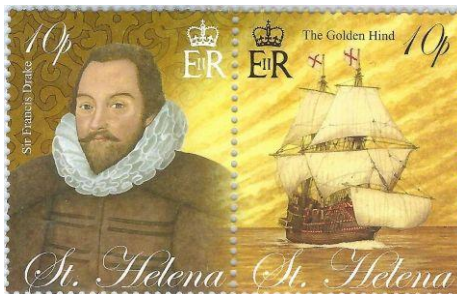
Ziemniaki pochodzą z Ameryki Południowej. Jest możliwe, że przyplłynęły na statkach konkwistadorów, którym przewodził nieślawny Francisco Pizarro.



Mieli się na nie natknąć na terenie obecnego Peru w latach 30. XVI wieku (według innych opinii, miało to miejsce jakieś 30-40 lat później). W pewnym stopniu ziemniaki pomogły Europie poradzić sobie ze znaczącym „zagrożeniem meteorologicznym” w postaci małej epoki lodowcowej, ponieważ są łatwiejsze w uprawie niż zboża. Mają także istotną przewagę „strategiczną” nad np. pszenicą, ponieważ bulwy pozostają bezpieczne w ziemi. Ziemniak pokonuje pszenicę pod względem kalorii z hektara: 23 000 do 7 500 i jest dobrym źródłem witamin B i C.

## Rozprzestrzenienie ziemniaków w Europie

Najpierw uprawiano ziemniaki w Hiszpanii, a następnie stopniowo rozprzestrzeniły się one do innych krajów europejskich. Ziemniaki były uprawiane przez pierwszych osadników w Wirginii w Ameryce Północnej przed 1585 r. Sir Francis Drake przywiózł ziemniaki do Anglii, gdy wrócił ze swojej podróży w 1580 r.



Marcus Rosenlund twierdzi w swojej książce „Gdy pogoda zmienia bieg historii”, że to właśnie Drake przywiózł ziemniaki do Europy. Jednak jego trasa przez Pacyfik i Przylądek

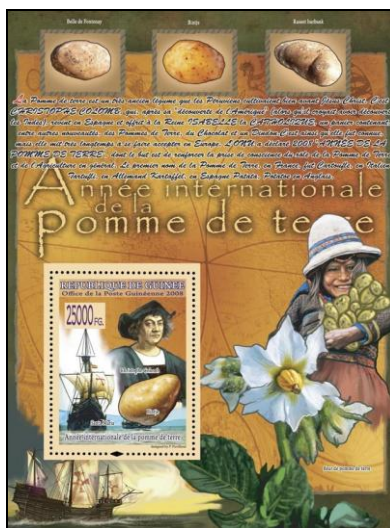
Dobrej Nadziei sugeruje, że ziemniaki, które mógł mieć na statku, nie nadawałyby się do posadzenia po tak długiej podróży.

### Mit Kolumba

Krzysztof Kolumb wyruszał w podróż do Nowego Świata w latach 1492-1504.

Chociaż przywiózł do Europy wiele nowych roślin i produktów spożywczych, ziemniaki nie były wśród nich. Ziemniaki pozostały w dużej mierze nieznanne w Europie aż do późniejszych wypraw hiszpańskich.

Niemniej jednak, w 2008 r., aby uczcić rzekomą 500. rocznicę przywiezienia ziemniaków do Europy przez Kolumba, kilka krajów wydało pamiątkowe znaczki.



### Jak przekonano Europejczyków do jedzenia ziemniaków?

We Francji to Antoine-Augustin Parmentier rozprawił się ze związanymi z ziemniakami przesądami i walnie przyczynił się do ich upowszechnienia. Parmentier, będąc farmaceutą, opublikował w 1772 r. pracę o składzie chemicznym ziemniaka, co doprowadziło do zniesienia zakazu uprawy ziemniaków we Francji.



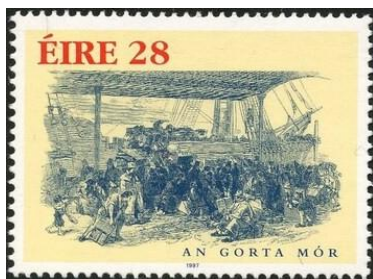
W celu promocji podawał ziemniaki takim wybitnym osobistościom jak Benjamin Franklin oraz Antoine Laurent de Lavoisier.



### Wielki Głód w Irlandii

W połowie XIX wieku ziemniaki – a konkretnie jedna ich odmiana – stały się przyczyną głodu w Irlandii.

W 1845 r. wybuchła zaraza ziemniaczana, spowodowana przez grzybopodobne łęgniowce *Phytophthora infestans*, która doprowadziła do klęski głodu, z powodu której zmarło ponad milion ludzi, a półtora miliona wyemigrowało głównie do USA.



### Ziemniaki w Polsce

Do Polski ziemniaki trafiły za pośrednictwem Jana III Sobieskiego, który otrzymał je w podarunku od cesarza austriackiego Leopolda I, a następnie wysłał swojej ukończonej królowej Marysieńce.

Królowa Marysieńka jednak potraktowała je jedynie jako roślinę ozdobną, egzotyczny akcent w pałacowym ogrodzie, nie domyślając się wcale ich kulinarnej i gospodarczej wartości.

Podczas obiadu w Wilanowie, na którym pierwszy raz w Polsce podano ziemniaki, szlachta sarmacka krzywiła się i z pewnością sarkająca na te „nowinki” z Zachodu.





Dopiero za panowania Augusta II ziemniaki zostały rozpowszechnione w całym kraju, choć wciąż jako roślina ozdobna lub baza dla medykamentów.

Czas dominacji ziemniaków na kuchennym stole nadszedł w XVIII wieku. Okazało się, że jedynym remedium na nękające Europę klęski głodowe jest właśnie uprawa ziemniaków. Taką strategię przyjął król pruski Fryderyk II, który zapoczątkował stałą i powszechną uprawę tego warzywa.

Jedno z pierwszych polskich określeń ziemniaków to perki? Albo pery, od Peru.

### Ziemniak w sztukach pięknych

„Jedzący kartofle” (niderl. „De Aardappeleters”) to obraz namalowany przez Vincenta van Gogha w 1885 r., uważany za jedno z najważniejszych dzieł w jego wczesnej twórczości. Van Gogh, będąc pod wpływem życia codziennego holenderskiej wsi, przedstawił realistyczny i surowy obraz chłopskiego życia.



Obraz przedstawia pięcioro chłopów siedzących przy stole, spożywających skromny posiłek złożony z ziemniaków. Cała scena jest oświetlona ciepłym światłem lampy naftowej, co dodaje kompozycji intymności i realizmu. Postaci na obrazie są szorstkie i wyraziste, co podkreśla ciężką pracę i trudne warunki życia chłopów.



Po ukończeniu, „Jedzący kartofle” nie spotkali się z powszechnym uznaniem i byli krytykowani za surowość i brak wyrafinowania. Jednakże, z perspektywy czasu, obraz ten jest uważany za jedno z najważniejszych dzieł van Gogha, ukazujących jego zdolność do wnikliwej obserwacji i głębokiej empatii wobec przedstawianych postaci.

Obraz ten nie tylko jest ważnym przykładem wczesnej twórczości van Gogha, ale również stanowi cenny dokument życia chłopskiego w XIX-wiecznej Holandii. „Jedzący kartofle” to hołd dla prostoty i trudów codziennego życia, które van Gogh potrafił uchwycić w sposób jednocześnie surowy i piękny.



Oprócz „Jedzący kartofle” Vincenta van Gogha, ziemniaki pojawiają się w kilku innych dziełach sztuki, ale brak ich na znaczkach np. Jean-François Millet – „Wykopki (The Potato Harvest)” (1855), Paul Cézanne – „Martwa natura z jabłkami i ziemniakami” (1890-1894), chociaż prace tych malarzy są licznie prezentowane na walorach pocztowych.

### Międzynarodowy Dzień Ziemniaka

30 maja obchodzimy Międzynarodowy Dzień Ziemniaka, podkreślając jego znaczenie dla bezpieczeństwa żywnościowego, odżywiania, a także dla źródeł utrzymania i zatrudnienia ludzi na całym świecie.





Jest to okazja do podkreślenia roli małych gospodarstw rodzinnych, w tym wielu kobiet, w zachowaniu różnorodności tego warzywa oraz do celebrowania kulturowych i kulinarnych aspektów jego uprawy i konsumpcji.



### Kanadyjskie Muzeum Ziemniaka

Kanadyjskie Muzeum Ziemniaka, położone w miasteczku O'Leary na Wyspie Księcia Edwarda, jest wyjątkowym miejscem, które celebruje historię i znaczenie ziemniaków w Kanadzie oraz na całym świecie. Muzeum jest popularnym celem turystycznym, oferującym zarówno edukacyjne, jak i interaktywne doświadczenia dla odwiedzających w każdym wieku. Zostało otwarte w 1993 r., aby uczcić długą i bogatą historię uprawy ziemniaków na Wyspie Księcia Edwarda, która jest jednym z głównych regionów produkujących ziemniaki w Kanadzie.







Wyspa słynie z doskonałych warunków do uprawy ziemniaków, a ziemniaki są ważnym elementem lokalnej gospodarki. Muzeum oferuje wiele interesujących wystaw i eksponatów, które przybliżają historię, uprawę oraz zastosowanie ziemniaków. Wśród najważniejszych ekspozycji można wymienić: Historia Uprawy Ziemniaków, Proces Produkcji, Kuchnia Ziemniaczana, Kultura i Sztuka. Ta ostatnia jest poświęcona roli ziemniaków w kulturze, literaturze i sztuce. Znajdują się tu prace artystów inspirowanych tym niezwykłym warzywem.

### Ziemniaki na znaczkach

Istnieje przeszło 340 znaczków pocztowych z różnych krajów, które przedstawiają ziemniaki. Oto kilka przykładów (inne wybrane walory na trzeciej stronie okładki niniejszego biuletynu):



# Root Vegetables

<p>TUVALU \$2.25</p> <p><b>POTATO</b></p>  <p>SOLANUM TUBEROSUM</p>	<p><b>POTATO LEEK SOUP</b></p> <p>INGREDIENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2TBS OLIVE OIL</li> <li>4 LARGE LEEKS, GREENS REMOVED, CHOPPED</li> <li>4 CUPS BROTH</li> <li>4 LARGE POTATOES, DICED</li> <li>½ CUP HEAVY CREAM</li> <li>SALT &amp; PEPPER TO TASTE</li> </ul> <p>DIRECTIONS: HEAT THE OIL, ADD LEEKS AND SAUTÉ UNTIL SOFTENED, ADD BROTH AND POTATOES, BOIL FOR ABOUT 20 MINUTES, BLEND THE SOUP AND ADD CREAM, SIMMER 20 MINUTES, ADD SALT &amp; PEPPER.</p>  
<p>TUVALU \$2.25</p> <p><b>LEEK</b></p>  <p>ALLIUM PORLAMPOROSUM</p>	

Te znaczki nie tylko przedstawiają ziemniaki, ale także ukazują ich znaczenie w kontekście kulturowym, historycznym i ekonomicznym w różnych krajach. Są doskonałym przykładem, jak filatelistyka może służyć edukacji i promowaniu wiedzy o rolnictwie i zdrowym odżywianiu.



### Stonka ziemniaczana – najbardziej znany szkodnik ziemniaka

Pisząc o ziemniakach, trudno nie wspomnieć o największym szkodniku ziemniaków – stonce ziemniaczanej, która również znalazła swoje miejsce w filatelistce.



(dokończenie w następnym biuletynie)



# Ziemniaki: od egzotycznej ciekawostki do głównego składnika kuchni – historia i współczesność (cz. 2)

Andrzej Philips

## Ziemniaki dzisiaj

Ziemniak jest prawdopodobnie najbardziej wszechstronnie wykorzystywanym warzywem w polskiej kuchni. Obok zwykłych gotowanych ziemniaków, jemy ziemniaki pieczone, zasmażane, w postaci puree lub chrupiących frytek. Wśród oszałamiająco wielu dań z ziemniakiem znajdują się zupy, gulasze, placki ziemniaczane, knedle oraz pożywne sałatki.

*Tradycyjne fińskie danie:  
ziemniaki gotowane z koprem.*



## Plendze – kulturowa i kulinarna podróż

Plendze, znane również jako plindze lub plyndze, to tradycyjne placki ziemniaczane pochodzące z Wielkopolski. Te pyszne placki są integralną częścią lokalnej kuchni i mają fascynującą historię związaną z wpływami regionalnymi i językowymi.

## Składniki i przygotowanie

Tradycyjne plendze powstają z zaledwie kilku składników. Przepis na chrupiące placki zakłada wykorzystanie ziemniaków, jajka, mąki pszennej, cebuli, bułki tartej oraz przypraw, takich jak pietruszka i czosnek. Sposób doprawienia placków może być bardzo dowolny – można wykorzystać ulubione przyprawy. Ziemniaki należy ugotować, ostudzić i przecisnąć przez praskę. Następnie dodać do nich drobno posiekaną i przesmażoną cebulę, jajko, mąkę i przyprawy. Masę wyrabia się dokładnie, formuje płaskie placki, a następnie smaży na oleju lub piecze do zarumienienia.

## Znaczenie kulturowe i przyjemność

Plendze zajmują szczególne miejsce w tradycjach kulinarnych Wielkopolski i nie tylko. Często kojarzą się ze wspomnieniami z dzieciństwa i domową kuchnią babć. Prostota dania i orzeźwiający smak sprawiają, że jest to ulubiona część lokalnej kuchni.

W niektórych regionach plendze podaje się z pomoćką – polewą z twarogu i kwaśnej śmietany, która nadaje bogaty i kremowy kontrast chrupiącym plackom. Na Białorusi są znane pod nazwą draniki.



## Niemieckie korzenie

Nazwa „plendze” pochodzi od niemieckiego rzeczownika „die Plinse”, który odnosi się do rodzaju placka ziemniaczanego lub naleśnika. Termin ten jest szeroko stosowany w różnych regionach Niemiec, zwłaszcza w Saksonii i Prusach, gdzie oznacza cienki, płaski placek z ciasta z mleka, jajek i mąki lub ziemniaków. W języku niemieckim istnieje wiele odmian tego słowa, np. „Plinze”, „Plinz”, „Plins”, „Flinze”, „Flinse”, „Blinse”, „Blinze” i „Blinsn”.

## Wpływy słowiańskie

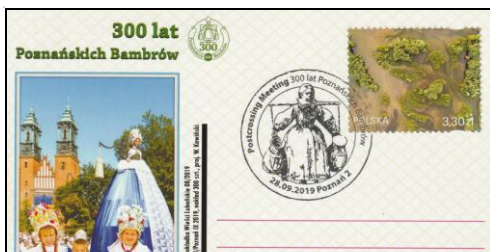
Etymologia słowa „plendze” ma także głębokie korzenie w językach słowiańskich, zwłaszcza w górnołużyckim, gdzie „plinc” lub „blinc” oznacza cienki naleśnik. Górnołużycki to język używany na Łużycach, regionie we wschodnich Niemczech. Słowo to wywodzi się z prasłowiańskiego „mlinъ” oznaczającego młyn, połączonego z przyrostkiem „-ьсь”, powszechnie spotykanym w takich słowach. Odmiany tego terminu pojawiają się także w innych językach słowiańskich, co wskazuje na powszechną obecność tego typu potrawy w całym regionie.

## Różnice regionalne

W Polsce plendze znane są także pod innymi nazwami, takimi jak „pirczoki” i „bambrzoki”. Nazwa „pirczoki” wywodzi się od słowa „pirka”, regionalnego określenia ziemniaka, natomiast „bambrzoki” pochodzi od słowa „bamber”, nawiązującego do niemieckich osadników znanych jako Bambrzy, którzy przybyli do Wielkopolski w XVIII wieku. Te różnice regionalne nie tylko ukazują bogactwo kulturowe, ale także różnorodność sposobów przygotowywania tego dania.



*Od redakcji: Od jednego z naszych klubowiczów otrzymaliśmy powyższą kartkę z datownikiem z 1976 r. i informacjami o poznańskim posągu Bamberki.*



*Temu samemu koledze dziękujemy również za udostępnienie zestawu kartek beznominałowych z datownikami pocztowymi z okazji 300-lecia Poznańskich Bambrów z 2019 r.*

### Ziemniaczane znaczki

Sz szczególnie ciekawa jest historia poczty na atlantyckiej wyspie Tristan da Cunha, gdyż ziemniaki przyczyniły się do powstanie nowej jurysdykcji pocztowej. Związana ona jest z osobą Allana Crawforda, który po raz pierwszy udał się na Tristan da Cunha w 1937 r., kiedy dołączył do Norweskiej Ekspedycji Naukowej podczas podróży z Southampton do Południowej Afryki.

Norweska wielodyscyplinarna wyprawa na Tristan da Cunha z lat 1937-1938 została upamiętniona znaczkami pocztowymi w 2017 r.

*Allan Crawford podczas norweskiej wyprawy w 1937 r.*





*Norweska wyprawa na Tristan da Cunha.*

Allan Crawford podczas późniejszych wizyt na wyspie, jako meteorolog, zdał sobie sprawę, że istnieje zapotrzebowanie na znaczki od filatelistów i przejeżdżających statków z tzw. „najbardziej samotnej zamieszkaney wyspy” na świecie.

Zdecydował więc opracować i wyprodukować znaczek lub „naklejkę”, którą mieszkańcy mogliby umieszczać na swoich listach. Z powodu braku zajęć w spokojnym czasie w centrali pogodowej, poprosił o pomoc rysownika z departamentu, sierżanta Jimmy'ego Browna, i razem stworzyli kilka wstępnych projektów. Ponieważ nie mieli pozwolenia na użycie wizerunku króla Jerzego, wykorzystali brytyjską flagę Unii. Mieszkańcy wyspy nie mieli również pieniędzy, więc nie mogli kupić znaczków. Jednak podczas II wojny światowej używali ziemniaków jako waluty, gdzie 4 ziemniaki równały się 1 staremu pensowi (1d), więc tę walutę dodano do projektów.



*Jedyny znaczek wyprodukowany na podstawie projektów Crawforda dla Tristan da Cunha.*



*Projekty wszystkich „znaczków ziemniaczanych”.*

Do 1952 r., na listach wysyłanych z Tristan da Cunha używano w większości znaczków Wielkiej Brytanii. Jednak seria projektów zaprojektowanych przez Crawforda została – jako załącznik do petycji – złożona w 1946 r. do Generalnego Poczmistrza Południowej Afryki w Kapsztadzie z nadzieją, że wyspa może stać się jurysdykcją wydającą znaczki. Jeden z tych projektów, o wartości jednego pensa, przedstawiający pingwina, z konturem wyspy w tle i brytyjską flagą Union Jack w prawym górnym rogu, został wydrukowany.

Firma Hirters z Johannesburga wyprodukowała 20 000 egz. w arkuszach po 35 w kolorze szkarłatnym; pozostałe nominały, od pół pensa do jednego szylinga, nie wyszły jednak poza etap projektów artysty. Wszystkie projekty miały lokalne wartości wyrażone w ziemniakach (cztery ziemniaki były równe jednemu pensowi).

Znaczek/naklejka szybko zdobył sławę jako pamiątka od przejeżdżających statków i kolekcjonerów z całego świata i został nazwany „znaczkciem ziemniaczanym”.

Powstało również błędne przekonanie, że były one produkowane za pomocą wyciętego ziemniaka, jak to dzieci w szkołach tworzą stemple z ziemniaków. Czarnobiałe wzory zostały później – w 1946 r. – wykorzystane jako część petycji o znaczki dla Tristan da Cunha, która została złożona do Generalnego Poczmistrza Wielkiej Brytanii w celu uznania ich za legalny znaczek pocztowy. Petycja w tej sprawie została jednak odrzucona i dopiero w 1952 r. zaczęto używać znaczków St. Helena z nadrukiem „Tristan da Cunha” jako pierwszych znaczków pocztowych wyspy.

W 2015 r. wydano arkusik z projektami Crawforda.



Przedstawia on projekty Allana Crawforda, które zostały złożone jako część petycji, wraz z pierwszym oficjalnym znaczkiem Tristan da Cunha – przedrukowanym znaczkiem St. Helena. Obramowanie bloku z 2015 r. przedstawia niektóre z wczesnych projektów Allana Crawforda. Emisja została wydana z okazji 175 rocznicy pierwszego znaczka pocztowego „Black Penny” i została zaprezentowana na wystawie znaczków Europhilex w Londynie w 2015 r.

„Ziemniaczany” znaczek i osoba jego twórcy, Allana Crawforda, są szczególnie upodobane przez tę wyspiarską pocztę. Z okazji 500-lecia odkrycia wyspy (została odkryta w 1506 r. przez Portugalczyków, którym przewodził Tristão da Cunha), w 2006 r. wydano znaczek z reprodukcją „ziemniaczanego znaczka” z 1946 r. oraz 4 ziemniakami.



Blok ze znaczkami z okazji 500-lecia odkrycia wyspy, w tym z reprodukcją „ziemniaczanego znaczka” i przedruku na znaczkach St. Heleny.

### Kupony Królewskiej Marynarki Wojennej

Kiedy w 1942 r. na wyspie została założona baza Królewskiej Marynarki Wojennej, potrzebna była pomoc miejscowej ludności przy budowie i prowadzeniu gospodarstw domowych.

Po pewnych początkowych problemach, na pierwszym posiedzeniu Rady Wyspy 2 grudnia 1943 r., ustanowiono system płatności za pracę za pomocą papierowych kuponów o wartości jednego szylinga (1/-) i dwóch szylingów (2/-), a także otworzono bank oszczędnościowy. Kupony można było wymienić na zapasy, materiały, buty, obuwie i drewno w kantine stacji. Mieszkańcy mogli również używać gotówki południowoafrykańskiej lub brytyjskiej, które były wymienne, ponieważ obie były walutami opartymi na funcie szterlingu.



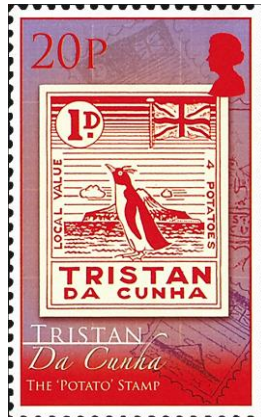
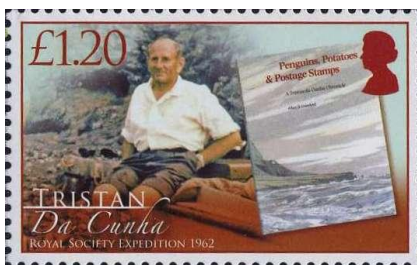
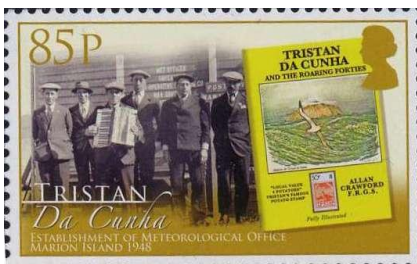
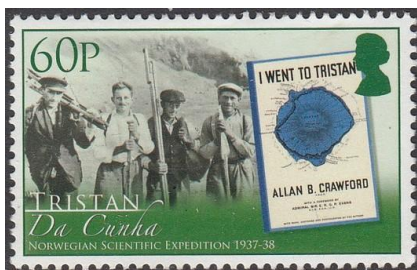
## Ziemniaki jako waluta

Ziemniak jako jednostka waluty stał się symbolem gospodarki barterowej Tristan podczas II wojny światowej, głównie dzięki Allanowi Crawfordowi, który 6 marca 1943 r. zaczął wydawać na wyspie pierwszą gazetę „Tristan Times”. Była to pojedyncza kartka papieru kancelaryjnego, zawierająca wiadomości ze świata i z wyspy. W związku z brakiem gotówki, gazeta miała nietypową cenę „3 papierosy lub 4 duże ziemniaki”.

W późniejszym okresie, w 1946 r., Allan Crawford pomagał wyspie w petycji o wprowadzenie znaczków pocztowych, wciąż było bardzo mało gotówki. Sięgnął więc do sprawdzonego przez siebie pomysłu i wydrukował projekty znaczków wycenione w ziemniakach i pensach – 4 ziemniaki za pensa. Wyobraźcie sobie ludzi chodzących z kieszeniami pełnymi ziemniaków jako drobnymi!

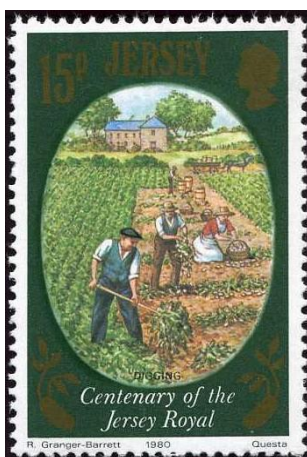
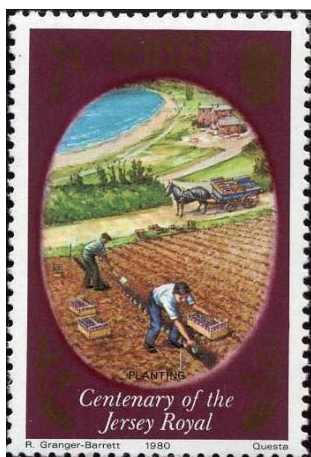
Nie dziwi też, że z okazji urodzin Allana Crawforda, 1 sierpnia 2008 r., ukazała się seria znaczków przedstawiających jego osobę i jego dzieła.

Walorów pocztowych związanych z A. Crawfordem i „ziemniaczanymi znaczkami” z Tristan da Cunha jest sporo więcej.



Przedstawiając historię ziemniaka można zbudować bardzo interesującą ekspozycję tematyczną.

*Ziemniaki: od egzotycznej ciekawostki do głównego składnika kuchni – historia i współczesność*



*O filatelistycznym spojrzeniu na ziemniaka więcej w artykule na str. 38-45.*



*W następnym numerze biuletynu dokończenie filatelistycznej historii o ziemniaku.*

Foto: Internet

