

Historia pańskiej skórki. To najbardziej tajemniczy cukierek na świecie!

data aktualizacji: 2021.11.01



Kraków ma miodek turecki, Lublin szczyпки, a Warszawa? Pańską skórę! Skąd się wzięła, kiedy się pojawiła, od czego pochodzi jej nazwa i z czego się ją robi? To już trudniejsze pytania z nie do końca pewnymi odpowiedziami.

Kosztuje zazwyczaj od 1,50 zł do 2 zł, jest niesamowicie słodka, a kiedy chcemy nią kogoś poczęstować, to w odpowiedzi często słyszymy, że nie, bo ten ktoś "ma za drogie plomby". O co chodzi? Oczywiście, że o pańską skórę!

To nie tylko pyszny przysmak, który zna każdy warszawiak, ale i nasze dobro regionalne - potwierdza to wpis na listę produktów tradycyjnych województwa mazowieckiego w 2008 roku.



Pańska skórka to raczej rzadki rarytas, który można dostać tylko przez jeden dzień w roku – Dzień Wszystkich Świętych. To właśnie wtedy, odwiedzając groby bliskich, możemy zaopatrzyć się w ten rarytas przy warszawskich cmentarnych bramach. Chociaż ostatnimi czasy zdarza się, że pańską skórkę można kupić i w okresie tuż przed i po 1 listopada, a gdzieś nawet przez cały rok.

Skąd się wzięła? W zasadzie... to nie wiadomo. Niektórzy porównują krojonego w kostkę słusnych rozmiarów biało-różowego warszawskiego cukierka o oryginalnym smaku do rachatlukum – wyrobu cukierniczego popularnego na Bałkanach i Bliskim Wschodzie. Czy to stamtąd pochodziła inspiracja do stworzenia pańskiej skórki? Już pewnie nigdy się nie dowiemy.

Wynalazek XIX wieku?

Trochę lepiej wygląda sprawa określenia daty powstania tej słodczy. Dokładna nie jest znana, ale pańska skórka pojawia się - jeszcze pod nazwą „panieńska skórka” - po raz pierwszy na kartach historii w czwartym tomie „Słownika języka polskiego” pod redakcją Jana Karłowicza, Adama Kryńskiego oraz Władysława Niedźwieckiego i wydanego w 1908 roku. Czyli warszawski przysmak był już znany co najmniej pod koniec XIX wieku – pierwszy tom słownika ukazał się w 1900 roku, co oznacza, że autorzy musieli zacząć układać go jeszcze wcześniej.

Samo hasło „panieńska skórka” najpewniej znalazło się w słowniku tylko dlatego, że był drukowany w Warszawie. Co ciekawe, z początku panieńska skórka wcale nie była uznawana za słodczy. Chociaż już na początku XX wieku bardziej doceniano jej słodkość niż inne właściwości. A o jakie dokładnie właściwości chodzi?

- *Wyrób apteczny, raczej przysmak niż lek, dawany dzieciom kaszlącym* – tłumaczą redaktorzy „Słownika języka polskiego”, dając zarazem kolejny argument za jedzeniem pańskiej skórki.

Co z nazwą? Autorzy „Słownika języka polskiego” dają pewną odpowiedź przy okazji innej definicji pojęcia. Ale może lepiej jej tu nie przytaczać. Natomiast dziś nazwę „panieńska skórka” tłumaczy się porównaniem do skóry młodych dziewcząt. Z czasem człon „panieńska” uległ skróceniu, i tak powstała pańska skórka.

Jak ma być słodkie, to musi być cukier

Z czego wytwarza się pańską skórę? Tutaj również z pomocą przychodzi „Słownik języka polskiego”. Skład stołecznego przysmaku prezentuje się następująco: guma arabska, cukier mialki, białko jajeczne ubite na pianę oraz olejek kwiatu pomarańczowego.

Dziś skład może wyglądać trochę inaczej i powstało wiele odmian o różnych smakach. Baza pozostaje jednak niezmienna: dużo, dużo, dużo cukru. Ale składniki to tylko jedno. A co z recepturą? W internecie można znaleźć wiele przepisów. Ale jak twierdzą internauci, robiona przez nich pańska skórka nigdy nie jest tak dobra jak ta kupiona na cmentarzu. Ponoć w całej Warszawie jest zaledwie kilka rodzin, które zajmuje się wyrobem tych słodczy, a przepisu strzegą niczym największej tajemnicy państwowej!

Źródło: <https://haloursynow.pl/artykuly/historia-panskiej-skorki-to-najbardziej-tajemniczy-cukierek-na-swiecie,18555.htm>