

***Cabane à Sucre* jako element dziedzictwa kulturowego Quebeku¹**

Syrop klonowy nazywany jest naturalnym cukrem. Powstaje w wyniku odparowania wody z soku pobieranego z pnia klonu (łac. *acer sachcarum*, ang. *maple*). Jest produktem w pełni naturalnym, bogatym w cukry, sole mineralne, witaminy i podobnie jak miód posiada właściwości bakteriobójcze. Ma bursztynową barwę, gęstą konsystencję i słodki, lekko przydymiony smak. Spośród 148 gatunków klonów jedynie klon czerwony, srebrzysty i cukrowy mają odpowiednio słodki sok, który umożliwia wytwarzanie syropu. Gatunki te występują głównie w północno-wschodniej części Ameryki Północnej.

Do największych producentów syropu klonowego na świecie należy Kanada. Trzy czwarte tego surowca wytwarzane jest w największej prowincji tego kraju – Quebecu (90%). Jego produkcją zajmuje się tu blisko 7300 przedsiębiorstw, które zatrudniają ponad 10 tys. osób. W 2013 roku wyprodukowano w Quebecu około 9 mln. galonów syropu klonowego o łącznej wartości 278 mln. dolarów kanadyjskich. Poza Kanadą syrop klonowy wytwarzany jest także w amerykańskich stanach: Vermont, Maine, New York, Pensylwania i Ohio. Największymi importerami syropu klonowego są: Stany Zjednoczone, Japonia, Niemcy, Wielka Brytania i Francja².

Jako pierwsi syrop i cukier klonowy zaczęli wytwarzać Indianie zamieszkujący północno-wschodnie rejony Ameryki Północnej. Na początku wiosennych roztopów na pniu klonu Indianie wykonywali głębokie, skośne nacięcia w kształcie litery V lub Y, w których umieszczali kliny z trzciny lub wklęsłego

¹ Quebec (fr. *Québec*) jest największą pod względem powierzchni prowincją Kanady (1541 tys. km²). Na zachodzie graniczy z Ontario, na północy poprzez Zatokę Hudsona z terytorium Nunavut, na wschodzie z kontynentalną częścią Nowej Fundlandii i Labradorem oraz z Nowym Brunszwikiem. Od południa graniczy ze stanami USA: Nowy Jork, New Hampshire, Vermont i Maine. Największym miastem prowincji jest Montreal. Inne duże miasta to: Québec (stolica prowincji), Trois-Rivières, Sherbrooke i Drummondville. Większość mieszkańców prowincji stanowią Kanadyjczycy pochodzenia francuskiego. Obowiązującym językiem urzędowym Quebecu jest język francuski (*La charte de la langue française*). R. Nehring, B. Obee, *Over Canada. An aerial adventure*, Vancouver, B.C., s. 54–58.

² Fédération des Producteurs Acéricoles du Québec, <http://www.siropperable.ca> [dostęp: 28.02.2014].

kawałka kory³. Przed ściągnięciem soku z klonów Indianie składali ofiarę duchowi drzew i palili mu roślinne kadzidła, aby w ten sposób przeprosić drzewo za „rabunek jego krwi”⁴. Wydobywający się z pni klonów sok spływał bezpośrednio do niewielkich naczyń wykonywanych z kory brzoźowej i uszczelnionych żywicą – tzw. *mokuk*. Aby sok był gęstszy Indianie pozbywali się z niego wody wykorzystując jedną z dwóch metod: kilkakrotne zamrażanie (usuwano wówczas cienką warstwę lodu gromadzącą się na powierzchni płynu), albo wrzucanie do soku gorących kamieni, które powodowały odparowanie wody. Uzyskany w ten sposób syrop Indianie przechowywali w obszernych bukłakach wykonanych ze skóry łosia⁵. Zbiorem soku klonowego oraz jego destylacją zajmowały się głównie kobiety i dzieci⁶. Produkty drzewa klonowego miały dla Indian głębokie znaczenie symboliczne, były bowiem, według licznych legend, darem ofiarowanym ludziom przez Bogów⁷. Okres zbioru syropu klonowego przypadający na przełom lutego i marca uważany był – mimo konieczności wykonywania różnych prac – za czas rozrywki i przyjemności. W specjalnie przygotowanych wigwamach utrzymywanych przez kilka kolejnych lat tylko na tę okazję odbywały się spotkania, którym towarzyszyły liczne obrzędy i ceremonie⁸. Do najbardziej znanych należał *Taniec Klonu*, który miał miejsce podczas pierwszej wiosennej pełni księżyca⁹. Na przełomie zimy i wiosny Indianie kanadyjscy obchodzili także *Festiwal Klonowego Księżyca*, w trakcie którego odbywała się uroczysta uczta klonowa połączona z rytualnym paleniem tytoniu¹⁰.

Wytwarzany przez Indian syrop służył głównie jako cenny dodatek do potraw. Słodzono nim owoce, warzywa, zboża a nawet ryby. Po zmieszanu z wodą pełnił on także funkcję odżywczego, energetycznego napoju. Niewielką ilość syropu klonowego Indianie składali w darze *Manitu*¹¹.

³ T. Herd, *Maple sugar. From sap to syrup. The history, lore and how to behind this sweet treat*, North Adams MA, 2010, s. 16–17; J. M. Lawrence, M. Rux, *Sweet Maple: Life, Lore and Recipes from the Sugarbush*, Willowdale, Ontario 1993, s. 54–55.

⁴ E. Lips, *Księga Indian*, Warszawa 1971, s. 259.

⁵ T. Herd, *dz. cyt.*, s. 16–17.

⁶ D. Wells, *Lives of the Trees. An Uncommon history*, Chapel Hill, North Carolina 2010, s. 211; I. Rusinowa, *Z dziejów Indian kanadyjskich*, Warszawa 2003, s. 63.

⁷ Indianie północno-wschodniego rejonu Ameryki Północnej znają wiele mitów opowiadających o tym jak powstał syrop klonowy. Jedna z legend mówi, że syrop klonowy ofiarował ludziom Wielki Wódz – Glooskap (znany także jako: Gluscabi, Kulóscap, Manabozho, Odzihózo, Djokabesh). Zob. J. M. Lawrence, M. Rux, *dz. cyt.*, s. 54–55.

⁸ C. Taylor, *Indianie Regionu Północno-Wschodniego* [w:] *Indianie Ameryki Północnej*, R. Collins (red.), Warszawa 1994, s. 237.

⁹ J. Eagleson, R. Hasner, *The Maple Syrup Book*, Richmond Hill, Ontario 2006, s. 15.

¹⁰ *Iroquois Confederacy*, <http://www.everyculture.com/multi/Ha-La/Iroquois-Confederacy.html> [dostęp: 7.03.2014].

¹¹ C. Taylor, *ob. cit.*, s. 237. Postać *Manitu* zwanego także *Manotto*, *Manetto*, *Monottoa* można opisać jako „tajemnicze, nieznanne moce, siły życia i wszechświata”, F. W. Hodge, *Handbook of American Indians*, Washington, DC 1907, s. 800.

We wczesnych etapach kolonizacji północno-wschodniej części Ameryki Północnej Indianie przekazali przybyszom z Europy wiedzę o metodach wytwarzania soku klonowego. Pierwsze pisemne wzmianki o metodach pozyskiwania soku klonowego przez rdzennych mieszkańców Kanady pojawiły się w roku 1557 w pracy francuskiego geografę André de Thevet'a zatytułowanej: *Les Singularites de la France Antarctique*. Blisko pięćdziesiąt lat później, w roku 1606 pisarz i podróżnik Marc Lescarbot w *dziele pt. Histoire de la Nouvelle France zamieścił pierwszy szczegółowy opis destylacji soku klonowego dokonywany przez Indian Mi'kmaq z półwyspu Gaspé*¹².

Wkrótce na terenie Nowej Francji powstały pierwsze rodzinne farmy klonowe, zakładane głównie przez kolonistów francuskich i szwajcarskich. Po klęsce Francji, która utraciła na rzecz Wielkiej Brytanii znaczną część kolonii w Ameryce Północnej, klonowe plantacje zaczęły powstawać także w Ontario, Nowym Brunzwicku i Nowej Szkocji¹³.

Zarówno dla Indian, jak i kolonistów z Europy, syrop klonowy stanowił jedyne źródło węglowodanów w czasie długich i srogich kanadyjskich zim, stając się tym samym symbolem przetrwania. O wyjątkowym znaczeniu klonu w Kanadzie może świadczyć fakt, że liść klonowy stał się symbolem narodowym już w roku 1700¹⁴.

Francuscy i angielscy koloniści systematycznie udoskonalali metody produkcji syropu klonowego, wprowadzając nowe narzędzia i techniki przetwórcze. Znaczący przełom technologiczny nastąpił w latach siedemdziesiątych XX wieku, kiedy to do zbierania soku z drzew zaczęto używać systemu plastikowych rurek, którymi przy pomocy pomp próżniowych transportowano sok bezpośrednio do pomieszczenia z parownikiem¹⁵.

Gospodarstwa leśne, w których produkuje się syrop klonowy nazywane są w Ameryce Północnej: *sugarbush* lub *sugarwood*, natomiast budynek, w którym gotuje się sok klonowy to: *sugar house*, *sugar shack*, *sugar shanty* lub *sugar cabin*. We francuskojęzycznym Quebecu, w którym tradycja wytwarzania syropu klonowego jest najstarsza, gospodarstwa produkcyjne, które pełnią równocześnie funkcję klonowych restauracji, nazywane są powszechnie *cabane à sucre*¹⁶.

¹² *The University of Vermont*, <http://library.uvm.edu/maple/history/timeline.php> [dostęp: 4.03.2014].

¹³ <http://violainemalie.wordpress.com/2011/04/07/quebec-cabane-a-sucre/> [dostęp 7.03.2014].

¹⁴ *Government of Canada*, <http://canadainternational.gc.ca> [dostęp: 10.03.2014].

¹⁵ D. Duncan, *Nothing more comforting. Canada's heritage food.*, Toronto, 2003, s. 12–14; R. B. Heiligmann, *Hobby Maple Syrup Production*, Ohio State University, <http://ohioline.osu.edu/for-fact/0036.html> [dostęp: 5.03.2014]. O zmianach jakie nastąpiły w technologii produkcji syropu klonowego na przestrzeni lat traktuje praca: J. C. Dupont, *Le temps des Sucre*, Gatineau, Quebec, 2004.

¹⁶ M. R. Koelling, L. Staats, *Maple Production and Processing Facilities*, [w:] M. R. Koelling, B. R. Heiligmann, *North American Maple Syrup Producers Manual*, Bulletin 856, Ohio

Tradycja „klonowych biesiad” w Quebecu sięga początków XIX wieku, kiedy to w drewnianych szopach zaczęto organizować stołówki dla drwali i robotników rolnych pracujących w klonowych sadach. Proste budynki wykonane z ociosanych pali były także miejscem degustacji klonowych produktów, w których uczestniczyli farmerzy, ich rodziny oraz najbliżsi sąsiedzi¹⁷. Popularność klonowych spotkań zwanych *sugaring off* wzrosła po drugiej wojnie światowej, kiedy to do „klonowych chat” zaczęli przybywać mieszkańcy dużych miast, a także coraz liczniej odwiedzający Kanadę turyści. Warto wspomnieć, że każdego roku na przełomie wiosny i lata na terenie Quebecu odbywają się liczne festiwale klonowe, wśród których najpopularniejszym jest *Maple Festival Plessisville*. W trakcie trwania festiwalu organizowane są warsztaty kulinarne, występy zespołów folklorystycznych oraz wspólne spożywanie produktów klonowych¹⁸.

Aktualnie na terenie Quebecu funkcjonuje 233 *cabane à sucre*, które zlokalizowane są w pobliżu dwóch największych miast prowincji – Montrealu i Ville de Québec¹⁹. Podobnie jak w przeszłości, także i obecnie klonowe restauracje mają charakter przedsiębiorstw rodzinnych, w których tradycje kulinarne przekazywane są z pokolenia na pokolenie²⁰.

Najważniejszym elementem rodzinnych spotkań w *cabane à sucre* jest wspólny posiłek, w którym często uczestniczy kilkaset osób. W skład *menu* wchodzi tradycyjne potrawy kuchni quebeckiej tj. zupa grochowa, wiejskie kiełbaski, naleśniki, domowe marynaty, omlet z szynką lub bekonem, fasolka po bretońsku, skwarki, surówka z białej kapusty oraz tradycyjne *tourtière* – ciasto z wieprzowiny. Główną atrakcją kulinarną *cabane à sucre* jest jednak syrop klonowy, który stanowi niezastąpiony dodatek do większości dań. Kulinarnym spotkaniom w klonowych sadach towarzyszą występy ludowych muzyków, którzy przy akompaniamencie gitary, skrzypiec, akordeonu i harmonijki prezentują tradycyjną muzykę quebecką²¹. Poza prostym, wiejskim jadłem *cabane à sucre* oferują swoim gościom także dodatkowe atrakcje. Do najbardziej popularnych należą warsztaty kulinarne, podczas których można własnoręcznie wykonać

State University, 1996, [http://web.archive.org/web/20060429074616/](http://web.archive.org/web/20060429074616/http://ohioline.osu.edu/b856/) <http://ohioline.osu.edu/b856/> [dostęp: 28.02.2014].

¹⁷ Le Répertoire des Restaurateurs de Cabanes à Sucre du Québec, <http://laroutedessucres.com/> [dostęp: 10.03.2014]; *Tapping the Flavors of a Quebec Sugar Shack*, “New York Times”, 8.02.2009, s. TR7.

¹⁸ Festival de l'Érable de Plessisville, <http://www.festivaldelelable.com/> [dostęp: 10.04.2014].

¹⁹ J. Cote, F. X. Simard, *Le grand livre de l'érable*, Outremont, Quebec 1997, s. 47; A. Gagnon, *Le printemps arrive, allons à la cabane à sucre!*, <http://laroutedessucres.com> [dostęp: 19.03.2014].

²⁰ O tym, że klonowe restauracje są przedsiębiorstwami rodzinnymi często świadczą ich nazwy, np. Cabane à Sucre Famille Constantin; Lussier family's cabane à sucre; Cabane à sucre Famille Éthier à Mirabel.

²¹ Tradycyjna muzyka Quebecu wywodzi się z połączenia muzyki francuskiej, akadyjskiej i irlandzkiej.

lizaki klonowe tzw. *tire d'érable*²². Ponadto leśne zajazdy organizują: konne kuligi, przejażdżki skuterami śnieżnymi, biegi narciarskie po klonowym lesie, masaże lecznicze oraz kursy tańca.

Klonowe przedsiębiorstwa poza działalnością gastronomiczną zajmują się także organizacją całorocznego wypoczynku dorosłych i młodzieży. Turystyczne oferty *cabane à sucre* kierowane są do osób poszukujących różnych form wypoczynku, zarówno tych, którzy preferują wakacje w spokoju i ciszy obcując z naturą, jak i zwolenników aktywnego wypoczynku w postaci rowerowych eskapad, żeglowania czy kąpieli w jeziorach. Należy podkreślić, że „cukrowe zajazdy” położone w sąsiedztwie klonowych sadów stanowią jedną z największych atrakcji turystycznych regionu. Mając to na względzie, władze federalne i prowincjonalne, a także liczne organizacje pozarządowe podejmują działania mające na celu wsparcie tej formy aktywności społecznej. Obok prasy, radia i telewizji istotną rolę w promowaniu tradycji *cabane à sucre* pełni obecnie Internet²³. Tradycja rodzinnych spotkań w *Cabane à sucre* pozostaje ważnym elementem dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Quebecu. Działalność „cukrowych restauracji” w Kanadzie jest doskonałym przykładem tego, jak społeczna działalność komercyjna²⁴ służyć może utrwalaniu i promowaniu regionalnego i narodowego dziedzictwa. Rola *cabane à sucre* w tym względzie jest tym większa, iż cukrowe spotkania w Quebecu stanowią niezwykle połączenie przyjaźni, tradycji i rozrywki²⁵.

Summary

Cabane à sucre (Sugar house) is one of the most important elements of the traditional culinary culture of Quebec linked to maple syrup production in Eastern part of Canada. Every year in March, people gather in huts and houses to celebrate the beginning of the Maple Season. Among the traditional dishes, there are mainly Indian and French dishes. The most important element is the maple syrup which is served with every dish.

²² Rozgrzany syrop klonowy rozlewa się na tafłę lodu, formując wąskie paski długości ok. 20 cm. Za nim rozgrzany syrop stężeje owija się go wokół drewnianego patyczka. Powstaje w ten sposób klonowy lizak – *tire d'érable*.

²³ Informacje o „cukrowych chatkach” jako atrakcyjnych miejscach rodzinnego wypoczynku pojawiają się w wielu kanadyjskich portalach internetowych poświęconych turystyce. Na szczególną uwagę w tym względzie zasługuje oficjalny vortal władz Quebecu: www.Quebecorginal.com

²⁴ Zyski *cabane à sucre* w 2013 roku osiągnęły 144 mln. dolarów kanadyjskich. Zob: *The Economic Importance of Quebec Maple Production*, <http://www.newswire.ca/en/story/737941/the-economic-importance-of-quebec-maple-production> [dostęp: 10.03.2014].

²⁵ J. Eagleson, *op. cit.*, s. 30.



Gotowanie soku klonowego przez Indian Chippewas – pocztówka z roku 1909.
Źródło: University of Minnesota Duluth,
<http://www.d.umn.edu/cla/faculty/troufs/Bufalo/PB07.html>



Cabane à Sucre Famille Constantin w Saint-Eustache (Québec) (foto: autor)