



Maczanka, zapiekanki i kiełbaski - ukochany street food krakowian

2019-12-03

Jedzenie uliczne w istotny sposób rewolucjonizuje gastronomię. Wyznacza trendy, ale i bardzo szybko reaguje na to, co akurat jest modne. Są jednak pewne dania, które w Krakowie ciągle nie wyszły z mody.

W peerelowskim Krakowie dużą popularnością cieszyły się kiełbaski leszczyńskie z wody sprzedawane wraz z bułką. W latach 80. XX w. chadzano na zapiekanki na Sienną, z kolei przy ul. Szewskiej można było zjeść polską wariację włoskiej pizzy, czyli drożdżowy placek z sosem pomidorowym, serem, pieczarkami i szynką, a często cebulą i papryką. W wielu punktach miasta, szczególnie przy pętłach autobusowych i dworcach, można było kupić frytki, które solono ze słoików z podziurkowaną pokrywką oraz zapiekanki, których kuzynki cieszą się obecnie ogromną popularnością wśród turystów i imprezowiczów odwiedzających Plac Nowy.

W 1979 r. przy ul. Długiej otwarto zupełnie nowy przybytek: w miejscu, gdzie do tej pory funkcjonował spółemowski bar „Gong”, pani Bronisława Kłopotowska podawała pierogi szwedzkie na ciepło, wypełnione grzybami bądź mięsem mielonym. Lokal działa do dziś, przeniesiony kilka kamienic dalej, pod nazwą Svensson. Popularne były kremówki z cukierni w Hotelu Cracovia oraz – tak jak i w całym kraju – wata cukrowa, ciepłe lody, rurki z kremem i gofry.

Kultowym zjawiskiem stała się funkcjonująca od ponad 20 lat niebieska nyska serwująca nocami pod Halą Targową kiełbaski z grilla w bułce, z musztardą lub ketchupem. Posiłek można popić tu oranżadą, a klientelę stanowią zarówno imprezowicze, taksówkarze, jak i załogi karetok pogotowia, czy policjanci.

Ostatnie lata to rozwój mody na food trucki. W mieście, gdzie czynsz najmu lokalu w dobrej lokalizacji przewyższa znacznie możliwości początkującego restauratora, wiele osób postanawia zacząć przygodę od mniej zobowiązującej finansowo formy działalności. Food trucki działają na kilku placach w obrębie Kazimierza, niedaleko pętli na Cichym Kąciuku, a także karmią pracowników krakowskich biurowców. Regularnie pod Galerią Kazimierz odbywa się festiwal foodtrucków, które przyjeżdżają z różnych zakątków Polski. A do krakowskich tradycji nawiązują serwujące maczankę po krakowsku Andrus oraz Luki Food Truck.