



Kuchnia krakowska: maczanka, liptauer i kanapki

2018-11-12

Żeby odtwarzać mieszczańską kuchnię krakowską, trzeba sięgnąć do czasów monarchii Austro-węgierskiej - mówi dziennikarka kulinarna Magdalena Kasprzyk-Chevriaux.

Magda Wójcik: Czy można mówić o kuchni krakowskiej?

Magdalena Kasprzyk-Chevriaux: Odpowiedź na to pytanie nie jest prosta. Wielu historyków twierdzi, że mówienie o kuchniach narodowych jest problematyczne. O lokalnej mówi się już łatwiej, ale nadal musimy pamiętać, że w takim miejscu Europy, w jakim my się znajdujemy, jest to rozmowa o kuchni pozostającej pod wpływem wielu różnych kultur. Na pewno łatwiej jest mówić o kuchni krakowskiej niż warszawskiej. Co nie oznacza, że łatwo. Nieżyjący już niestety Leszek Horwath zawsze wspominał, że mamy mało tradycyjnych krakowskich potraw. Jedną z nielicznych jest maczanka.

Od czego zacząć badanie kuchni krakowskiej?

Moim zdaniem, żeby odtwarzać mieszczańską kuchnię krakowską, trzeba sięgnąć do czasów monarchii Austro-węgierskiej. Odkurzyć przepisy na pastę liptauer. Mój tata wspomina jej wersję podawaną przez nowojorskich Żydów, ale to potrawa z naszego regionu. Nazwa pochodzi od niemieckiej nazwy regionu Liptów w północnej Słowacji. Tradycyjny liptauer bazował na owczej bryndzy, dzisiaj dużo częściej używa się twarogu z chudego mleka. W czasach Habsburgów liptawska bryndza miała ogromną renomę. Sam liptauer do dziś ma różne postaci i nazwy: w kuchni węgierskiej to körözött, słowackiej - šmirkás, czeskiej - liptovská pomazánka, serbskiej - urnebes, austriackiej i niemieckiej - liptauer, a nawet północno-włoskiej - spuma di formaggio all'ungherese (zamiast bryndzy dodają tam ricotty i sera Stracchino). Kolejne zapomniane smaki to kasza krakowska, kaczka po krakowsku, głąbik, mamałyga...

Które danie według Ciebie najlepiej byłoby przywrócić?

Kanapki! To ciągle niewykorzystany potencjał. Słynęliśmy z kanapek. Obrosły one w wiele legend, najśłynniejsza była piętrowa kanapka sprzedawana u Hawelki. Nadal żaden z lokali gastronomicznych w Krakowie nie pokusił się jednak, by przygotować ofertę kanapek z naprawdę luksusowymi dodatkami.

Gdzie szukać dawnych receptur?

Sądzę, że najwięcej jest ich w krakowskich domach. Każda szanująca się krakowska rodzina miała kilka przepisów przechowywanych z pokolenia na pokolenie. Najcenniejsze będą dla badacza właśnie te domowe zapiski. Informacje o krakowskich potrawach pojawiają się też w notatkach kucharzy z innych krajów. Ostatnio odezwał się do mnie badacz, który w zapiskach i książkach kucharskich trafił na sznycel krakowski Cracovies - pulpety z cielęciny z parmezanem w sosie. Specjał pojawił się np. w zapiskach kuchennych kucharza na zamku w Kliczkowie barona zu Solms-Baruth z 1790 r. Ów kucharz zwał się Roessler. Nic o nim nie wiemy bliżej, ale musiał być dobrze wykształcony.



**Magiczny
Kraków**

Przepis wygląda następująco: 1 kg cielęciny, 4 średnie cebule, 3 jajka, 500 g bułki tartej, 50 g tartego parmezanu, masło klarowane, pęczek siekanej natki pietruszki, 3 łyżki masła, sól, pieprz. Mięso zemleć na grubych oczkach lub drobno pokroić. 2 cebule zetrzeć, 2 drobno posiekać, dodać do mięsa. Mięso doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Formować kule wielkości dużych orzechów włoskich, panierować w jajku oraz bułce tartej wymieszanej z parmezanem. Smażyć na ciemnobrązowy kolor na maśle klarowanym. Podawać z natką pietruszki przesmażoną 2-3 minuty na maśle.