



Od bajgla do szakszuki. Kuchnia żydowska i izraelska w Krakowie

2019-07-31

Gęsi pipek, gefilte fish, bajgle, chałka, latkes i pastrami. To tylko niektóre z dań, które zagościły w Krakowie dzięki zamieszkującym go Żydom. Spacerując urokliwymi uliczkami Kazimierza nie sposób nie trafić do którejś z restauracji podających dania popularne w Izraelu. Hummus, falafel i szakszuka podbiły serca nie tylko mieszkańców, ale i turystów.

Współczesny Kazimierz przyciąga przede wszystkim różnorodnością. Dziesiątki restauracji, gwarnych kawiarni, maleńkich galerii, sklepików, place z foodtruckami, ukryte w podwórkach kamienic ogródki, gdzie można odetchnąć po całym dniu zwiedzania miasta – to tylko niektóre z zalet dzielnicy, w której tętni obecnie życie towarzyskie Krakowa. To tu funkcjonują najlepsze krakowskie wine bary, tu odbywają się najciekawsze niszowe koncerty.

Dawniej Kazimierz był autonomicznym miastem, którego centrum stanowiła ul. Szeroka. To właśnie na niej organizowany jest największy koncert w ramach Festiwalu Kultury Żydowskiej. Dziś sercem Kazimierza jest pl. Nowy, gdzie można zjeść słynne zapiekanki, poszperać w poszukiwaniu niepowtarzalnej pamiątki na targu staroci, bądź po prostu usiąść na kawie i obserwować ludzi, by po chwili ruszyć i przez pl. Wolnica oraz Mostową dotrzeć do łączącej Kazimierz z Podgórzem kładki o. Bernatka.

Główną arterią dawnego Kazimierza była ulica Krakowska – część szlaku handlowego łączącego Kraków z Węgrami. To tędy do Krakowa trafiały przywożone przez kupców przyprawy korzenne, migdały, czy mak, których używano później choćby do przyrządzenia gefilte fish, które w Galicji przyrządzano głównie na bazie karpia. Cynamon jest też ważnym składnikiem cymesu – słodkiej potrawy z marchewki. Korzeniami doprawiano też popularne ze względu na niską cenę śledzie, czy oparty na kaszy i fasoli czulent.

Pisząc o kulinarnych wpływach żydowskich w Krakowie, nie można pominąć bajgla. Pierwsza drukowana wzmianka o słowie „bajgiel” znajduje się w dokumentach miejskich Krakowa z 1610 r. Samo słowo ma najprawdopodobniej pochodzenie niemieckie i oznacza okrągły bochenek chleba. Dziś bajgiel wrócił na krakowską scenę kulinarną po latach emigracji, głównie w Nowym Jorku. Kolejnym przysmakiem, który zrobił karierę za oceanem, a obecnie zyskuje coraz więcej fanów w Krakowie, jest pastrami. Ten marynowany i wędzony mostek wołowy ma korzenie na terenach dzisiejszej Rumunii, Litwy bądź Bułgarii. Pierwotnie był to sposób konserwacji mięsa, nie tylko wołowego, ale i gęsiny czy baraniny. Dziś kanapka z pastrami – obok maczanki po krakowsku – stanowi mocną alternatywę dla popularnych hamburgerów.

Obok restauracji serwujących tradycyjną kuchnię żydowską, na Kazimierzu pojawiło się sporo miejsc, w których można spróbować dań, z których słynie m.in. Izrael. Ciekawostką jest, że w Krakowie można spróbować hummusu, czyli pasty z ciecierzycy, tahiny, oliwy, czosnku i soku z cytryny także z lokalnymi dodatkami: kiszoną kapustą charsznicką, suską sechlońską, czyli wędzoną śliwką, czy popularnym ostatnio czosnkiem niedźwiedzim. Ku radości wegetarian, w wielu miejscach można dostać świetne falafle, czyli kotleciki z ciecierzycy, a szakszuka wpisała się na dobre w menu śniadaniowe wielu krakowskich restauracji. Podobnie zresztą jak obecna w krakowskich piekarniach od stuleci chałka.