

3. Miasto handlowe i uniwersyteckie

Jedzenie uliczne

Opis ulicznego jedzenia w Krakowie znajdujemy już u Mikołaja Reja w „Żywocie człowieka poczciwego”: „Chcesz się przypatrzeć jako się chudzina żywi, idź na krakowski Rynek, tam się nadziwujesz; ano jedna kielbaski smaży, druga gzelce [salceson] sprzedaje, druga wątrobę pieczoną z octem a cebulą, druga też zwodzi, druga z opłatki po rynku i po ulicach biega, druga z wieńcy, druga z ziółki i z czerwona maścią siedzi”.

Najtańszą formą jedzenia ulicznego w Krakowie już w czasach średniowiecza były tak zwane kuchnie pod słońcem prowadzone na placach targowych przez faryniarki. Wszystko wskazuje na to, że faryny funkcjonowały w niezmienionej niemal formie przez stulecia. „Faryna to końcówka, najniższy stopień restauratorstwa. Garkuchnia ma stałą lokację, faryna chodzi gdyby na nogach. Po Kleparzu, po placu Szczepańskim zasiadały kobiety przed kuchnią wylepioną z cegły czy dachówki, pokrycie było z blachy, pod którą rozżarzony ognek podgrzewał garnki i misy”¹. „Jedzono w glinianych miseczkach, bez łyżki, noża i widelca, zawsze z apetytem i przeważnie z gorzałką². Słynne były psie kielbaski „wielkości i miąższości palca u ręki, których cena była grosz (...) z (mięsa) wieprzowego pośledniego, grubo krajanego, najczęściej z tłustych odrzynków, tak że się wydawały białe”³.

Obok kielbasek, salcesonu i wątróbek, u faryniarek można było zjeść barszcz na kościach, grochówkę, zupę ziemniaczaną i krupnik oraz najtańszą zupę rumfordzką. Recepturę tej zupy opracował około 1800 roku Benjamin Thompson hr. Rumford na potrzeby monachijskich robotników i żołnierzy. Wątpliwą popularnością cieszyła się w więzieniach: „w kozie mi dali rumforcką zupę i bili w d...” – przytacza krakowską przyspiewkę Rogóź⁴ i wspomina, że szczęściarze znajdowali w misce kawałek mięsa, a pechowcy: szmaty. Niezrażona faryniarka na reklamację miała odpowiedzieć, że przecież za taką cenę klient nie może spodziewać się w zupie aksamitu. Zupę rumfordzką rozdawało ubogim Towarzystwo Dobroczynności⁵.

Wróćmy jednak do krakowskich faryn. Podawano w nich także flaki i „kiszkę posoczną z tatarczaną kaszą”, bigos, kartofle, kaszę i groch, a także głąbiki z Czarnej Wsi. Ich dolne pędy kiszono. Najstynniejsza faryna funkcjonowała podobno w przejściu za wikańką od cmentarza Mariackiego do Małego Rynku⁶ i sławna była dzięki podawanej zimą gęsinie. W farynach na Kleparzu jedzenie podawano w glinianych miseczkach. Kleparskie specjalności to: kiszki ordyńskie z tłuszczem krajany w kawałki, podobny do nich, ale mniej tłusty salceson krwawy „kadryl”, do którego dodawano fragmenty uszu wieprzowych czy nosa.

Nie wiadomo, kiedy faryny zakończyły działalność. Krygowski wspomina, że w jego dzieciństwie (ok. 1915 r.) pozostałością po nich były sprzedawane w podobnych warunkach na targu kielbasy, ogórki kiszone, gotowana kukurydza i inne przysmaki do zjedzenia na miejscu⁷.

W peerelowskim Krakowie dużą popularnością cieszyły się kielbaski leszczyńskie z wody sprzedawane wraz z bułką. W latach 80. 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 kielbaski z grilla w bułce, z musztardą lub ketchupem. Posiłek można popić tu oranżadą, a klientelę stanowią głównie imprezowicze, taksówkarze, załogi karetek pogotowia i policjanci. Ostatnie lata to rozwój mody na foodtrucki. 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. Foodtrucki działają na kilku placach w obrębie Kazimierza, niedaleko pętli na Cichym Kąciku, a także karmią pracowników krakowskich biurowców. Regularnie pod Galerią Kazimierz odbywa się festiwal foodtrucków, które przyjeżdżają z różnych zakątków Polski. Do krakowskich tradycji nawiązują serwujące maczankę po krakowsku Andrus oraz Luki Food Truck.

Handel w Krakowie

Od zawsze krakowski Rynek robił wrażenie na odwiedzających miasto podróżnych. „Cały prawie plac zajęty jest ławkami i kramami drewnianymi, gdzie znajdziesz rozmaitych rzemieślników, żelaza, tandety, szkła, owoce, leguminy, ogrodowizny i inne rzeczy do jedzenia. (...) Przedają rozmaite mięsa – wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, wszystko w pięknych szmatach i niezmiernie tanio. Jadki te są bardzo czyste, niebie się bowiem tam bydła, lecz iuż zabite przywożą, nad to przybywają ze wsi kmiecie z cwirciami cielęciny, i baraniny, nieraz z całymi cielętami żywymi, lub zabitemi, najpiękniejsze ciele można było mieć za 15 Julów a nawet i za szkuda. Znajdziez tam równie, obfitość karmnego drobiu i zwierzyny, za bardzo pomierną ceną”⁸ opisuje Rynek krakowski Jan Paweł Mucante, który gościł w stolicy Polski w czerwcu 1596 r. „Więc i u krup, u śledzi, u maśla, u świec, u sklenic, u jabłek, u zemeł [bułek], u butów, u ryb, u żuru, u barszczu, u ogórków, u rozmaitych ogrodnych rzeczy siedzi, a kto by się ich naliczył?” wtóruje mu Rej w „Żywocie człowieka poczciwego”.

W średniowieczu rytm życia miasta wyznaczały m.in. jarmarki. Jeden mały na św. Wita (11–17 czerwca) i dwa duże, trwające dwa tygodnie: na św. Stanisława (3–14 maja) i na św. Michała w końcu września. Wtedy to do miasta zjeżdżali kupcy z całej Europy i zawierano umowy handlowe⁹. Urządzano je do 1861 r. Estreicherówna wspomina, że w połowie XIX w. ruch handlowy w Krakowie powoli zamiera. Kończą się „świetne za Wolnego Miasta zjazdy na kontrakty świętojańskie” – kupcy swoje interesy załatwiają za pomocą telegrafu, drogą pocztową i dzięki biurom pośrednictwa¹⁰.

Na Rynku skupiał się krakowski handel, zaopatrywali się tu nie tylko kupcy, ale i mieszczanie. W Kramach Bogatych sprzedawano towary luksusowe, a w otaczających murowaną zabudowę

drewnianych jatkach handlowano przeróżnymi wytworami rzemiosła. Kramy zawodów spożywczych położone były głównie w pn.-zach. części Rynku.

Cechy rzemieślnicze

Kraków był zorganizowany na prawie magdeburskim, więc miejscy rzemieślnicy musieli należeć do cechów. Tym samym opowieść o początkach handlu w Krakowie to opowieść o cechach rzemieślniczych, których pod koniec XVI w. było w mieście 50¹¹. W 1257 r. książę Bolesław Wstydlivy w przywileju lokacyjnym nadał wójtom prawo do wybudowania jatek, z których pobierali czynsz. Interesów rzemieślników strzec miały cechy. Pełniły one jednak w mieście dużo szerszą rolę. Z punktu widzenia produkcji jedzenia najważniejsze były jednak: wzajemna kontrola jakości oraz regulowanie produkcji, a także stworzenie systemu edukacji w danym zawodzie. Do sprzedaży danej grupy produktu w Krakowie uprawnieni byli członkowie cechu z wyjątkiem ustalonych dni, w których pozwalano na sprzedaż wolną, tzw. wolnicę. Kraków miał ich kilka, Kazimierz jedną, żadnej nie doczekał się Kleparz.

Miasto regulowało ceny, zabraniało też kupcom zakupów, dopóki nie zrobią tego mieszczanie. „Aby żaden przekupień lub przekupka w dni targowe i przetargowe wszelkich wiktuałów, jako to kaszy, grochów, legumin wszelkich; nabiałów, jako to syrów i masła, słonin, gadziny wszelkiej, to jest kur, gęsi, kacze, kapłonów, kurcząt, jędyków i innych (...), nie ważyli się wprzód zakupować, dokąd sobie mieszczanie i gospodarze (...) nie nakupią”¹².

1. Cech rzeźników i walka z kijakami

Jednym z podstawowych towarów w handlu średniowiecznego Krakowa – obok miedzi, soli, ołowiu, sukna i orientalnych korzeni – były woły. Spowodowało to, że Kraków i okolice miasta przez wieki słynęły z mięsnych wyrobów. Cech rzeźników borykał się jednak nieustannie z pozacechową konkurencją ze strony kijaków: rzeźników z podkrakowskich wsi takich jak Piaski Wielkie, Jugowice, Łagiewniki, Płaszów, Rajsko, gdzie rozwinęły się bardzo silne ośrodki rzeźnicze. Kijacy konkurowali z krakowskim cechem rzeźników tańszym mięsem. Sławna była też kijacka kiełbasa, wytwarzana z mięsa różnych gatunków.

„Starszyzna cechowa udała się na skargę do króla Kazimierza. Król odrzekł, że go to nic nie obchodzi, są bramy i pilnujący je strażnicy, niech nie wpuszczają przeszkodnika do grodu. Jak król powiedział, tak się stało. Przywoźącemu chłopu mięso wdeptano do błota, jego samego obito i nie wpuszczono na Wawel. Zbliżała się uroczystość na dworze królewskim. Ochmistrzyni potrzebowała dobrych wyrobów z mięsa na stół, a takich rzeźnicy krakowscy nie mieli. Posłała więc do Lascyka z Piasku zamówienie na dobrą kiełbasę, ten zaś się zmartwił, jak to zamówienie wykona. Znał puszcę i wiedział, że tam są chore drzewa, puste wewnątrz. Wyciął kilka, oczyścił zbutwiały środek, owinął w lniane płótno mięso i kiełbasę i zapakował w te otwory. Na końcach drzewa wstawił drewniane korki, drzewo z kiełbasą załadował na wóz i z tymi „kijami” pojechał na Wawel. Bez przeszkód przejechał bramę grodu. Nawet dostał pochwałę, że się zajmuje tym, czym powinien: dostawą na Wawel drzewa, nie zaś mięsa. Gdy zajechał przed kuchnię królewską, szybko rozniosła się wieść po komnatach królewskich, że będą mieli dobrą kiełbasę. Na dziedziniec wyszedł również król Kazimierz i zobaczył wydobywaną z drzewa kiełbasę, bardzo mu się spodobał fortel tego chłopca. Poleciał wydać edykt dla cechu rzeźników, że wolno chłopu z Piaski po wieczne czasy sprzedawać swoje wyroby na Wolnicy w rynku Krakowa”¹³.

Przywileje z lat 1574 i 1634 pozwoliły kijakom na wolną sprzedaż w soboty – od św. Bartłomieja, do Trzech Króli. Ograniczano jednak z czasem wolną sprzedaż i wyłączano z niej niektóre produkty. Zabroniono też osobom prowadzącym jadłodajnie czy faryny zaopatrywać się u kijaków. Przypominano też, że jedynym placem, w którym może dochodzić do wolnej sprzedaży jest Wolnica na Kazimierzu¹⁴.

2. Cech rybaków

Mimo tego, że przez lata w okolicach Krakowa, i w samym mieście, panowały świetne warunki dla hodowli ryb, trudniono się nią przede wszystkim na własny użytek. Inaczej było na Śląsku, gdzie hodowlę zorganizowano z myślą o handlu i eksporcie. Często też ze Śląska właśnie sprowadzano do Krakowa narybek¹⁵. Mieczysław Tobiasz, autor opracowania o cechu krakowskich rybaków, sądzi, że brak zorganizowanej hodowli mógł wynikać z tego, że rzeki wykorzystywano przede wszystkim do spławiania towarów, co znacznie utrudniało hodowlę.

Sieć wodną Krakowa tworzyły przede wszystkim regulowane nieustannie aż do początku XX w. koryta Wisły, Rudawy i Prądnika, a także szeregi stawów i mokradeł. Część zasilanych przez Rudawę fos służyła nie tylko celom fortyfikacyjnym, ale także jako stawy rybne. O tym, że „za miastem pełno jest sadzawek do chowania ryb”¹⁶, wspomina Jan Paweł Mucante odwiedzający Kraków w 1596 r. W niektórych z nich przechowywano złowione w rzece ryby przed tym, jak trafiły na targ. Podręczną, służącą przechowywaniu ryb, sadzawkę zorganizowano także na Wawelu.

Jak wiele społeczności rzemieślniczo-kupieckich, tak i rybacy zjednoczeni byli w cechu. Cech rybaków cieszył się sporymi przywilejami i specjalnymi względami panujących, co spotykało się z niechęcią rady miejskiej, która chciała, by podlegali oni prawu miejskiemu. Do cechu należeli zawodowi rybacy rzeczni i kupcy rybni handlujący rybami na Rynku. Co ciekawe, był to wspólny, krakowsko-kazimierski cech. Nie był on wolny od wewnętrznych konfliktów, które wybuchały głównie na linii bogatsi kupcy – biedniejsi rybacy (zazwyczaj mieszkańcy Kazimierza), którym kupcy chcieli uniemożliwić bezpośrednią sprzedaż¹⁷. Na zewnątrz walczono głównie z cechem śledziarzy, któremu zdarzało się handlować świeżymi rybami przywiezionymi z dalszych okolic Krakowa. Po szeregu skarg, cech rybacki wyrobił sobie prawo konfiskaty ryb sprzedawanych nielegalnie i na dobre ustanowił rybny monopol w Krakowie.

Już w średniowieczu w Krakowie funkcjonowała Stróża Rybna, organ przestrzegający przepisów zdrowotnych, który pobierał także podatek od rybaków. W XVII w. na cech rybacki nałożono dodatkowy podatek targowy, co stało się przyczyną konfliktu zakończonego regulacją z 1687 r. – po myśli rybaków.

W XVI w. otaczające miasto stawy nie były w stanie sprostać zapotrzebowaniu na ryby. Zorganizowano wtedy Skład Rybny u ujścia Rudawy do Wisły i zwożono do niego ryby z bardziej oddalonych stawów (w tym ze Śląska). W XVII w. każdy z 12 kupców miał od 20 do 100 sadzawic – łodzi wielkości galaru służących do spławiania ryb. Pokazuje to skalę handlu rybami w mieście.

Cech rybacki osłabł w XVIII w., kiedy to władze państwowe nie chciały ograniczać handlu komukolwiek, kto mógłby zasilić kasę państwową cłami i podatkiem. Sytuację miała uregulować ordynacja z 1775 r., ale pozostawiła ona sporą lukę na niekorzyść zrzeszonych w cechu rybaków:

„ryby suche, pstrągi, lipienie i inne łososie, tak wędzone jako i świeże, tudzież słone i marynowane ryby” pod nią nie podpadały¹⁸.

O tym, jak wyglądała hodowla ryb w okolicach Krakowa, dowiadujemy się m.in. z książki Olbrachta Strumieńskiego „O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów” wydanej w 1573 r. w Krakowie. Strumieński był zarządcą stawów rybnych rodziny Firlejów w Balicach.

Krakowianie jedli sporo ryb suszonych, wędzonych, solonych i świeżych, smażonych, w oleju i w galarecie. Najdroższe były łososie i jesiotry. Śledzie i dorsze sprzedawano na beczki lub po 100 sztuk. Sprowadzono je przede wszystkim z Gdańska. W ryby i mięsa zaopatrywano się w jatkach na Rynku. Przez lata liczba jatek rybnych, nazywanych też „rybne stania”, była zmienna, ale maksymalnie było ich 12. Ryby jako świeże można było sprzedawać tylko pierwszego dnia. Ryby z poprzedniego dnia miały mieć obcięte pół płetwy, kolejnego dnia – całą i wtedy nie można było sprzedawać ich do konsumpcji. Niestety, przy jatkach z rybami śmierdziało, o czym dowiadujemy się m.in. z relacji Alessandro Pacichelliego¹⁹, który odwiedził Kraków w XVII w.

3. Cech piekarzy i krakowskie pieczywo

Pieczywo sprzedawano w jatkach na Rynku. Były one czynne od „wpół do szóstej godziny na pół zegara z rana”²⁰. Wypiek chleba był ściśle regulowany. Dni wypieku były ograniczone: nie można było piec na czwartek i w czwartek rano (chyba że w piątek wypadało święto), z soboty na niedzielę, w niedzielę oraz święta. Inaczej rzecz wyglądała w przypadku bułek²¹.

Średniowieczni krakowscy piekarze używali głównie mąki żytniej i pszennej. Według przepisów cechowych chleb nie mógł zawierać domieszki mąki jęczmiennej. Powszechny był chleb żytni (rżany) oraz kilka rodzajów białego: od bułek, przez bożonarodzeniowe strucle (pieczone dla rajców też na św. Marcina), wielkopostne obwarzanki, po różne placki i kołaczki posypywane cukrem lub serem. Za najlepszy chleb biały uważano biskupi, z kolei najlepszej mąki żytniej używano do wypieku chleba niemieckiego. Odpowiednikiem dzisiejszych pączków były pewnie nadziewane, smażone krepki²². Dla pospolitego ludu wypiekano chleb razowy. Na liście wypiekanego w Krakowie pieczywa znajdują się także placki francuskie, chleb węgierski, placki białe i żydowskie.

Z cechu piekarzy wydzieliły się cechy: piernikarzy (otrzymali statut w 1609 r.) i pasztetników, którzy zajmowali się m.in. przygotowaniem ciast, tortów, makaronów, pasztetów, galaret i kremów. Spory o odłączenie pasztetników trwały latami. Statut zatwierdzono w 1766 r., ale piekarze nie ustawali w namawianiu ich do powrotu do cechu²³.

Handlem chlebem zajmowały się też tzw. okienniczki i inni pośrednicy. W Krakowie można było też kupić pieczywo wypiekane przez piekarzy zamieszkujących pobliskie wsie: m.in. Pędzichów, Zielonki, Garlicę Murowaną, Trojanowice, Bronowice i Bibice, które leżały w pobliżu rzek. Wolnice na chleb odbywały się zazwyczaj raz w tygodniu. Tradycje krakowskiej wolnicy sięgały XIV stulecia, jednak w 1441 r. została ona zniesiona. 13 grudnia 1562 r. Zygmunt II August potwierdził, że „wolnica, wedle dawnego zwyczaju ma się odbywać”, a Stefan Batory w 1578 r. uzupełnił, że będzie ona obowiązywać w dni targów tygodniowych. Według pism Klemensa Bąkowskiego odbywała się we wtorki na Pędzichowie, a piekarze pozacechowi mogli sprzedawać jedynie pieczywo rżane. Z powodu braku pieczywa rżanego w Krakowie, 1 lipca 1785 r. ustanowiono, że piekarze podmiejscy mogli sprzedawać czarny chleb każdego dnia. Piekarze wiejscy mogli prowadzić sprzedaż w czasie targów tygodniowych

(wtorek oraz piątek) i jarmarków. Te ostatnie służyły przede wszystkim wielkiemu handlowi, jednak w czasie ich trwania ogłaszano wolność przywożenia artykułów spożywczych²⁴. W wypiekaniu chleba specjalizowały się również klasztory. W dzień swojego patrona rozdawały je ludności.

➤ Kukielki

W notatkach Marcina Gilewskiego czytamy, że w XVII w. na stół w Collegium Maius trafiły kukielki²⁵. Kukielki zwano gzelami lub gżegzółkami. Jedzono je w Collegium Maius z dodatkiem owoców. Wspomina o nich – jako o zapomnianym wypieku krakowskich piekarzy – Ambroży Grabowski: „Inny rodzaj pieczywa, który później upadł, były kukielki z pod Panny Maryi, z powodu, że je sprzedawano na cmentarzu tego kościoła... Były pszeniczne, białe i pulchne, wierzchnia skórka dociągniona żółtkiem jaj, posupana czarnuszką. Smak ich był przewyborny, szczególnie z masłem. (...) Tylko jeszcze przetrwały kukielki lisieckie, które dotąd w dnie targowe sprzedają włościanie. (...) Kukielki lisieckie bynajmniej nie są smaczne, używają do nich potażu, i choć są niby to wielkie, ale zato wewnątrz puste, rozdęte”²⁶.

➤ Chleb pieczony na liściu, pędzichowski, parowy, prądnicki i gorzelniany

Na placu Szczepańskim sprzedawano „chleb wiejski pieczony na liściu łopianu”²⁷. Na placu Słowiańskim w dni targowe można było kupić chleb „zwany pędzichowskim, który miał wielu zwolenników także spoza dzielnicy. Inni woleli smaczny chleb prądnicki, przedkładając go nad parowy z piekarń Barucha na Podgórzu”²⁸.

Chleb prądnicki „(zwany zwykle promnickim) niepowrotnie zaginiony i nieporównany specjał, który jeszcze pamięta moje pokolenie, to był codzienny pokarm dla wszystkich warstw krakowian. Delektowali się nim smakosze i żywili się nim ubodzy. Prądniczanie skarżyli się na zbyt niską taryfę sprzedaży i nawet w r. 1854 strajkowali czas pewien, nie dowożąc chleba do miasta”²⁹ – wspomina Grabowski. Najstarsze informacje o chlebie prądnickim pochodzą z 1421 r., kiedy Wojciech Jastrzębiec, biskup krakowski przekazał kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi gospodarstwa (żrebia) i zobowiązał właścicieli do dostarczania chleba na stół biskupów krakowskich. Według Józefa Łepkowskiego burmistrz krakowski w drugiej połowie XVIII stulecia corocznie na dzień św. Jana zawoził do Warszawy bochen chleba prądnickiego królowi Stanisławowi Augustowi. Chleb z Prądnika zawdzięczał sławę smakowi, trwałości oraz potężnym rozmiarom. Ambroży Grabowski relacjonując swoją podróż do Wiednia w 1805 r. wspomina, że jeden z podróżnych obawiał się wysokich cen pieczywa, dlatego zabrał ze sobą bochen chleba prądnickiego. Pocztyliony widząc chleb, powtarzali z podziwem: „Das is a Label Brodt”³⁰.

„Wyroby piekarskie coraz są niższe, nic nie mówiąc o drożyznie (...). Kiedym przybył do Krakowa w r. 1797, (...) sprzedawano tu chleb zwany gorzelany, z powodu, że takowy wypiekali trudniący się wypalaniem wódek, czyli gorzelnicy. Było to pieczywo smaczne, dobrze wyrobione, trochę podobne do chleba prądnickiego, lecz nie tak śniade, ani w tak wielkich bochenkach” – opisuje z kolei wypiekany na Zwierzyńcu chleb³¹.

➤ Placki

Grabowski wspomina również jak wyglądały placki. „Na straganach przekupek obok chleba i bułek spoczywał zwykle stosik placków owalnych z mąki żytniej, ceny grosza jednego. Oblane były po wierzchu roztopionem masłem, do którego przysypywano mąki, i stąd miały białą powierzchnię. Był

to prawdziwy przysmak chłopców ulicznych i t. p. biedaków – a zwano go także maślany placek. Smakował on i mnie niepospolicie (...). Nosiły te placki także dziewczęta na koszykach, chodząc po szynkowniach, gdzie pospólstwo w czasie zimy wstępowało na szklanke gorącego piwa”³².

➤ Precelki

W XIX i XX w. w delikatesach sprzedawano andruty i precelki z fabryki Stanisława Gurgula³³, do ich kształtu nawiązują precle sprzedawane obecnie w budkach z obwarzankami. Gadocha zwraca jednak uwagę na to, że pierwsza wiarygodna informacja potwierdzająca wypiek precli w Krakowie pochodzi z 1834 r.³⁴

➤ Historia obwarzanka

Najbardziej charakterystyczny krakowski wypiek to niepozorny okrągły obwarzanek. Tradycyjnie posypywany solą, makiem lub sezamem. Ostatnio także serem, czarnuszką, ziołami. Nadal produkcja odbywa się ręcznie i to piekarz przekształca kulkę ciasta w sulkę – wałeczek o grubości palca, po czym skręca dwie lub trzy sulki ze sobą i łączy ich końce, tworząc zgrabne kółko. Po tym jak ciasto wyrośnie, trafia do gorącej kąpieli, czyli jest obwarzane. Obgotowane krążki są posypywane solą, ziarnami maku lub sezamu, a następnie pieczone.

Pierwsze wzmianki o krakowskim obwarzanku (łac. circinellos) pochodzą z 1394 r. Z rachunków dworskich dowiadujemy się, że trafiały one na stół królowej Jadwigi. Początkowo wypiekano go jedynie w czasie Wielkiego Postu, z upływem czasu cech piekarzy uznał, że można piec go cały rok, ale jedynie w piątki i dni postne: informacja o takiej zgodzie pojawia się w dokumentach z sesji cechu piekarzy 8 stycznia 1720 roku. Wypiek ograniczono też do jedynie kilku krakowskich piekarni³⁵. Za pieczenie obwarzanków bez zezwolenia, bądź poza dozwolonymi terminami, karano. Piekarze uciekali się do różnych tłumaczeń: W 1771 r. piekarz Izdebski, który wypiekał obwarzanki mimo zakazu cechowego, wyjaśniał, że owszem piekł, ale nie sprzedawał ich w Krakowie.

Co ciekawe, piekarze, którzy mieli zezwolenie na wypiek obwarzanków, nie mogli w tym czasie piec innego pieczywa. W 1802 r. przepisy zmieniono i losowano, którzy trzej piekarze mogą piec obwarzanki. Ostatnie losowanie odnotowano w 1843 r.³⁶

Obwarzanka sprzedawano w średniowieczu i wiekach późniejszych w jatkach na Rynku, potem z wiklinowych koszy, aż w końcu z mobilnych budek. W 2000 roku w Krakowie było 180 punktów sprzedaży obwarzanka. Średnia dzienna produkcja to 150 000 sztuk³⁷.

Do obwarzanka miał porównać Polskę Józef Piłsudski. Na łamach dziennika „Czas” z 3 grudnia 1931 r. Ksawery Pruszyński odnotował: „Mówi (...) Dla mnie Litwa czy Ukraina – to Kresy. Mówię więc: «Kresy są wszędzie te same, Panie Marszałku». «Tak i jest przytakuje – A śmieli się ze mnie ludzie, gdy mówiłem im, że Polska to taki obwarzanek; jej wszystko to po brzegach»”³⁸.

Wizerunek obwarzanka jest wykorzystywany do promocji miasta, restauracji w Krakowie, Muzeum Historycznego Krakowa, a także – jako synonim dobrego smaku – przez krakowskich przedsiębiorców (posługiwała się nim np. rodzina Likusów podczas remontu kamienicy przy ul. Grodzkiej). Jako znak używany był także przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego. Symbolizował także Kraków w reklamie linii lotniczych Norwegian Airlines. W 2017 r. przy Starym Kleparzu otwarto Muzeum Obwarzanka.

Rynek Kleparski

Przywilej lokacyjny Kazimierza Wielkiego z 25 czerwca 1366 nadaje Kleparzowi prawo użytkowania jatek rzeźniczych, straganów pieczywa, jatek szewskich, kowalskich i innych rzemiosł na takich samych prawach jak mieszkańcom Krakowa. Tym samym Kleparz stał się ważnym dla Krakowa ośrodkiem handlowo-rzemieślniczym.

„Do jednego z południowych rogów Rynku kleparskiego przytykały prawie jatki rzeźnicze, zbudowane w prostokąt, obok nich stały jeszcze budynki mniejsze, niewiadomego teraz użytku, które wraz z jatkami i ratuszem zostały zburzone, a na ich miejsce po wstało tak zwane Końskie targowisko a teraz Rynek kleparski. Dzisiejszy Plac Matejki nazywał się Targowiskiem, a na miejscu, gdzie stoi Akademia Sztuk Pięknych, były domy drewniane z małymi podcieniami i składami zboża, podobnie jak na narożniku” – opisuje dawny Kleparz Stanisław Cercha³⁹.

Kleparz słynął w XVII i XVIII w. z pokątnego handlu. Walczyli z nim rajcy krakowscy: „kupcy skądkolwiek przyjeżdżający i przywożący do Krakowa ryby, śledzie, mają je składać w składzie pospolitym w Krakowie, a nie gdzieś w domach ani na Kleparzu”⁴⁰.

O tym, co sprzedawano na Kleparzu w XVII w., wiemy z inwentarza kleparskiego składu korzennego: były to m.in. pieprz, imbir, ryż, migdały, goździki, skórki z pomarańczy, koper, kmin, bób, szafran, kwiat i gałka muskatołowa, anyżek do gorzałki, cynamon, rodzyнки, guma arabska, cukier, wódka różana, sok porzeczkowy⁴¹.

Część kleparskich przekupek nazywano torbiarkami, bo sprzedawały swój towar w torbach i workach. Handlarze i kupujący posilali się w licznych farynach, a jedzenie popijali piwem owsianym, sprzedawanym w „flaszkiach szarych kamiennych” z browaru Pagaczewskiego. Według Stanisława Cerchy Kleparzanie wypiekali kołaczki z pszennej białego ciasta z serem, kołaczki mąsiane, maślane i strucle (szczególnie w okolicach świąt Bożego Narodzenia), kukielki kleparskie z czarnuszką i kukielki groszowe zębate, zwane świnkami. Robiono też podpłomyki z resztek ciasta oraz szewskie placki⁴², które były małe, płaskie i dziurkowane⁴³.

4. Atmosfera targowego Krakowa okiem mieszkańców – cytaty

„Baby ze Szczepańskiego placu słynęły z tęgiej budowy, mocnego i ostrego języka i nie zamykających się nigdy ust. Właściwie nie przestawały gadać, chyba wtedy, gdy w południe podskoczyły do szynku, by kiszkę krwawą popić grzany piwem. Nad placem unosiła się woń koni, uprząży, jarzyn, serów, mleka i gnijących między kocimi łbami bruku resztek”⁴⁴.

„O siódmej rano, zimą czy latem, szedł Ojciec na miasto, niby na spacer, i ja często Tacie towarzyszyłam. Utartą trasą tych wycieczek był, poprzez puste jeszcze ogrody Plant, plac Szczepański (niewyczerpane w typy targowisko jarzyn) – i Rynek Główny krakowski, zavalony powozami ziemian okolicznych, furmankami chłopów i tłumami wieśniaków z różnych wsi podkrakowskich, którzy codziennie znosili i zwozili swoje prowianty na rynek, a którzy w swych kolorowych fantastycznych strojach ludowych robili wrażenie jakiejś zaczarowanej łąki kwietnej o najcudowniejszych barwach. (...) Czego tam nie sprzedawano! Żydki pejsate handlowały skórkami zajęczymi, pod Sukiennicami górale sprzedawali kłódki żelazne, łańcuszki, łapki na myszy, dalej grzyby na sznurkach, wieńce cebuli, z innej strony sprzedawano kapelusze chłopskie ze świecidłami, warząchwie, sita, kołaczki ze serem i rodzyнками. Niejeden raz zajeżdżały przed kościół Mariacki huczne wesela chłopskie z muzyką, a w

niedzielę przed św. Barbarą ustawiały się procesje z biciem w bębny, kumoszki w krochmalonych spódnicach, bogatych koralach, gufrowanych czepcach, zawodząc litanie, dźwigały majestatycznie złożone feretrony z postaciami świętych, gołębie fruwały, muzyka grzmiała, procesje sunęły od św. Barbary przez Grodzką do dominikanów. Tam były rozkosze! Wieczny odpust, kramy z cudami – raj na ziemi. (...) Za powrotem z takiej porannej wyprawy przynosiliśmy również i łupy bogate: garniec kwaśnej śmietany, fasolę, owoce, bo i na tzw. Mały Rynek od strony św. Barbary Tato nie omieszkął zaglądać, gdzie był kolosalny targ owocowy i stragany z orzechami, figami, daktylami, suszonymi morelami. Tu się nieraz działy przedstawienia pijackie, że do zdechu można się było uśmieć, zwłaszcza jak się panie przekupki pokłóciły. Kiecki fruwały w górę, a grzeszne okrągłości, podobne dyniom, błyskały nago przed amfiteatrem widzów: „A całujże mnie pani!” – I tymi nagimi tyłkami do siebie się wyginały i doskakiwały w akompaniamencie bogatej fonetyki obiecanek wzajemnych”⁴⁵.

Uniwersytet od kuchni

Przyjrzyjmy się kadrze profesorskiej i pierwszym wiekom funkcjonowania uniwersytetu. Co pół roku kolegia wybierały swój zarząd spośród profesorów. Na czele stał prepozyt, do którego obowiązków należało m.in. zbieranie składek, czuwanie nad pracownikami i kuchnią. Podlegał mu drugi prepozyt, opiekujący się zaopatrzeniem piwnicy kolegium.

Kuchnia w kolegiach

Kolegiaci zazwyczaj siadali przy wspólnym stole dwa razy w ciągu dnia: o 11 i 18. W trakcie jedzenia lektor czytał księgi, poza tym panowała cisza. Jadłospis nie był zbyt bogaty: przeważał groch i kasze. W dni krzyżowe i postne podawano owsiankę, polewki i jarzyny. Każdej osobie przy stole przysługiwała szklanka piwa. Na specjalne okazje (np. święto Katedry św. Piotra w Rzymie, Oczyszczenia N.M. Panny, dni apostołów, etc.) podawano wino, zwykle przez ze środków fundacji. Fundatora polecano modlitwom zgromadzonych.

Wiedzę na temat posiłków podawanych w Collegium Maius podczas świąt czerpiemy z notatek Marcina Gilewskiego spisanych na początku XVII w.

W Nowy Rok podano na przykład kiełbasy, głowiznę oraz kiszki. Bardziej uroczyste spotkania odbywały się w wigilię Trzech Króli, a w samo święto jedzono obficie (Gilewski opowiada, że podano sarnę lub zające, mięso wołowe z kiełbaskami i kiszkami, głowę wieprzową z racicami, jarzynę i pieczeń cielęcą). We wtorek mięsopustny na stole pojawiła się cielęcina, pół pieczonego kuraka, kasza z cieciorki z mlekiem. W Popielec zorganizowano tylko pierwszy posiłek: owsiankę z rybą i warzywa.

W trakcie wielkiego postu w niedziele, wtorki i czwartki posiłek rozpoczynano od suszonych śliwek, następnie jedzono ryby z szafranem, żur migdałowy z rodzynkami na słodko, groch smażony, karpie (czasem podawane z soloną rybą). W niedziele jedzono też barszcz (ursi branca), karpie, nawarę, krupy. W dni powszednie nie jedzono kolacji. W poniedziałki na obiad podawano polewkę z maku, ryby z szafranem, kapustę, jarzyny i karpia. W środy barszcz, ryby, jarzyny. W piątki i soboty owsiankę lub zupełną grochową. W Wielki Piątek jedzono już tylko placek (placenta). W wielką sobotę na stół wracały śliwki, ryba z szafranem, zupka migdałowa, jarzyny. W wielką niedzielę jedzono szotdrę:

szynkę wieprzową z jajami, barszcz (ursi branca), mięso wieprzowe, kapłony z pastylami (Karbowski wskazuje, że słowo to mogło znaczyć zarówno marcepan, jak miodownik, czy paszтет), groch i jagnięta. Podobnie wyglądał obiad w poniedziałek. We wtorek zjadano resztki szynki z jajami.

Pomiędzy Wielkanocą a św. Jana Chrzciciela w środy i soboty jadano jaja, barszcz (ursi branca), ryby, szpinak i kaszę. W piątki owsiankę, rybę, kapustę i kaszę.

W dzień św. Marka (25 kwietnia) na obiad zjedzono placek francuski z masłem, potem barszcz z nadziewanym jajkiem, ryby z szafranem i jarzyną. Innym niż zazwyczaj jadłospisem uczczono też m.in. Zielone Świątki, Boże Ciało, św. Anny czy św. Marcina, kiedy prepozyt kupił na obiad gęsi.

W wigilię Bożego Narodzenia jedzono śliwki, ryby z szafranem, zupę migdałową, soczewicę, karpie z rybą soloną i jarzyną. Przed obiadem rozdzielano chleb lub kawałki strucli. Struclę jedzono przez całe święta. W Boże Narodzenie jedzono mięso wołowe, gotowaną kiełbasę, kiszki, zające, kapłony, jarzynę i polędwicę wieprzową.

Obiady kiermaszowe

Do historii przeszły organizowane w średniowieczu tzw. obiady kiermaszowe Profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego⁴⁶. Obiad wydawali w rocznicę poświęcenia kościoła św. Floriana przy Kleparzu profesorowie – kanonicy kolegiaty św. Floriana dla doktorów i mistrzów zamieszkałych w Collegium Maius. Odbывał się on w sali Collegium Maius, a przy dwóch, a czasem trzech stołach zasiadało do 20 gości. Zdarzało się, że niektórym z osób z Kleparza wypłacano pieniądze, zamiast podejmować ich przy stole. Jak notuje A. Karbowski wityrkuszowi (zakrystianowi) Janu Radwańskiemu wypłacono z tej okazji 4 grosze, za co mógł kupić 4 kurczęta lub jednego kapłona oraz 2/3 kwarty dobrego wina. Takie traktowanie nie spodobało się na Kleparzu – w 1568 roku rektor szkoły św. Floriana Wojciech Buszewski nie przyjął 4-groszowej rekompensaty.

Za organizację obiadu odpowiadał ksiądz prokurator kapituły św. Floriana, któremu oddawano do dyspozycji kuchnię, służbę i utensylia kuchenne Collegium Maius. Przygotowania zaczynały się na kilka tygodni przed obiadem. Kupowano wina „na próbę”, tuczono drób (kurczęta, kapłony, gęsi). Wszystko było dokładnie wyliczone i gdy w 1557 r. gęś udusiła się kluskami w przededniu obiadu, musiano kupić nową.

Salę ozdabiano kobiercami, a także kwiatami i ziołami, w tym majerankiem i białymi różami, które kładziono na stole. Goście przynosili ze sobą sztuce, potrawy wydawano każdemu na osobnym talerzu wprost z kuchni, tylko niektóre potrawy stawiano na stole w półmiskach. Obiad składał się z 5–6 dań i był bardzo obfity (podczas jednego z obiadów na jedną osobę przypadało m.in. trzy porcje potrawy z kapłonów z kaszą jęczmienną, jedno kurczę w potrawce, pieczeń cielęcą, jedno kurczę pieczone, morele z mięsem, poziomki z serem).

Jedzono pieczone i gotowane mięsa: drób, pieczeń wołową, cielęcą, wieprzową i baranią, a także głowy cielęce, ozory i kruszki. Doprawiano je: pieprzem, rodzynkami, kaparami, imbirem, cynamonem, kwiatem muskatołowym, szafranem, cebulą, pietruszką, octem piwnym, winnym i domowym, winem, goździkami oraz papryką. Używano szczawiu, migdałów (w 1557 r. funtem migdałów posypano gęsinę), suszonych jabłek, migdałów, musztardy.

W jadłospisach pojawiają się takie dania jak: potrawka z gotowanych kurcząt z korzeniami i rodzynkami, kurczę pieczone, morele z mięsem wieprzowym, potrawka z gęsięgo mięsa, ryż z masłem posypany papryką, mięso wołowe gotowane, ozory z sosem kaparowym, gęsi w czarnej jusze warzone z przyprawą z goździków, ryżowa kasza na mleku z cukrem, rzepa z baranią.

Do mięs podawano sosy i sopory (przypuszczalnie od włoskiego *sapori* – smaki), solone ogórki, rzepę, krupy, groch ze smalcem i słoniną, morele, bułki i chleb, ryż. Karbowski odnotowuje, że nie podawano zup, ale sosy, które często od zup różniły się niemal jedynie konsystencją. Jako przykład podaje czarną polewkę z krwi gęsięj zagęszczoną suszonymi owocami⁴⁷.

Wety, czyli desery, to m.in. świeży groch w strączkach, poziomki, trześnie (dzikie wiśnie albo czereśnie), gruszki, wiśnie, poziomki, morele, śliwki⁴⁸, opłatki i kreple, czyli smażone ciasta, a także sery: gomółki, małdrzyki, czyli okrągłe sery robione ze słodkiej śmietany oraz sery zapisywane jako „kossyki”, co do których Karbowski przypuszcza, że chodzi o sery dojrzewające w koszykach.

Pito wino i piwo. Jak wylicza Karbowski, podczas posiłku jedna osoba wypijała średnio więcej niż dwie kwarty piwa i blisko dwie kwarty piwa.

Resztki z obiadu rozdawano lub... chowano na rok następny. Chodzi tu oczywiście o drogocenne korzenie (pieprz i imbir) czy cukier. A że prokurator św. Floriana w połowie XVI wieku był dość skąpy, w rachunkach z obiadu często widać tego typu oszczędności.

Bursy, czyli studenckie życie

Jak zauważa Ptaśnik⁴⁹, w średniowieczu utrzymanie studentów nie było drogie – w XV w. za bursę płacono 2 grosze tygodniowo (dla porównania – pachotek miejski zarabiał 6 groszy tygodniowo, 5 groszy kosztowało 100 jaj, 16–20 groszy płacono za wieprzka), w czym były koszty posiłku.

Studenci dorabiali czasem jako kelnerzy, co wiemy m.in. na podstawie z akt sądu rektorskiego, przed którym stanął student oskarżony o to, że nie przyniósł należności za wino winiarzowi, który miał siedzibę przy ul. Wiślniej. Część studentów pełniła funkcję serwitów: obsługiwali profesorów mieszkających w kolegiach za nocleg i pożywienie. Byli też gracjaliści, którzy płacili wyższe składki i – po dopuszczeniu przez grono – zasiadali przy stole wraz z profesorami.

Wielu studentów żyło jednak z jałmużny. Żywili się przy furtach klasztornych, czy żebrali w prywatnych domach. Żacy tak bardzo dali się we znaki mieszkańcom Krakowa, że w 1578 r. Stefan Batory wydaje dla Krakowa „Postanowienie względem dobrego w mieście porządku”, w którym zobowiązuje opiekunów żebrzących żaków (studenci byli zobowiązani do mieszkania w bursach, kolegiach lub szkołach parafialnych, nawet we własnym domu mogli mieszkać jedynie za zgodą rektora, ale jak pisze Ptaśnik, patrzono na to przez palce, szczególnie jeżeli bursy były przepełnione), by nie pozwalali im włóczyć się po mieście, poza czasem obiadu i śniadania, kiedy zmuszeni byli żebrać.

Z książki Ptaśnika dowiadujemy się, co jedli żacy, którzy trafiali do szpitala. Na co dzień były to „grucza z olejem” (kasza), chleb, jarzyny, a szczególnie kapusta i rzepa oraz oczywiście piwo i wino. W czasie świąt Bożego Narodzenia dostawali też przyprawione korzeniami mięso wieprzowe bądź skopowinę (mięso z kastrowanych baranów).

Wydaje się, że przez kilka kolejnych wieków studenci żywili się głównie w bursach, jadłodajniach, bądź – po poluzowaniu przepisów dotyczących zakwaterowania – u swoich gospodarzy. Nieustannie jednak poszukiwali źródeł tanich bądź darmowych posiłków. XVIII i XIX-wieczni studenci chętnie odwiedzali bezpłatną jadłodajnię siostrzycy Felicjanek na Smoleńsku, którą od 1873 r. prowadziła słynna siostra Samuleja, w 1910 r. uhonorowana Medalem Zasługi. W latach 1873–1933 jadłodajnia wydała dwa miliony posiłków⁵⁰.

Tanie studenckie przyklasztorne jadłodajnie działały jeszcze w XX w. Jedną z nich funkcjonowała u „zytek” na rogu Mikołajskiej i św. Krzyża. „Pamiętam jeden obiad w tej jadłodajni. Zjedliśmy barszcz buraczkowy z ziemniaczkami i ziemniaczki na drugie, bez ziarenka mięsa, z buraczkami pochodzącymi z tego samego barszczyku... Wyrzygaliśmy ten obiad zaraz po wyjściu na ulicę”⁵¹ – wspomina Zygmunt Fijas.

Bary mleczne i stołówki

Problem głodu i dostępności taniego jedzenia rozwiązać miało w powojennej Polsce „żywienie zbiorowe”. Do stworzenia tej koncepcji zaprzęgnięto szereg radzieckich naukowców i gastronomów. Wszystko odbywało się pod hasłem „receptur”, „planów” i „gospodarki surowcowej”. Zamiast smaku istotną była kaloryczność oraz dostępność produktów. Jedną z odpowiedzi na dręczące socjalistyczne władze problemy – obok zakładowych stołówek i otwartych zakładów żywienia – były bary mleczne. Pierwszy w Polsce bar mleczny „Pionier” otwarto w 1948 r. w Krakowie. W 1953 r. było ich już w mieście osiem. Ich jadłospisy oparte były przede wszystkim na nabiale, mące i ziemniakach. Miejsca te nie miały nazw, ale numery. Powstające później bary już nazywano. Te otwierane w Nowej Hucie: „Centralny”, „Malinowy”, „Przodownik”, „Północny”, czy „Szkolny”. W centrum: „Flisak”, „Pod Temidą”, „Żaczek”.

Bary mleczne powstały w opozycji do restauracji. Człowiek pracy miał w nich zaspokoić głód i znaleźć wypoczynek. Menu barów mlecznych pozostało właściwie niezmienione do dziś, podobnie jak wystrój. W barze Flisak ciągle można zjeść na śniadanie bułkę z pastą jajeczną (2,7 zł), zupę mleczną z ryżem lub makaronem (3,4 lub 3,85 zł), bigos (4,8 zł) lub flaki (8 zł). Wśród zup króluje barszcz, grochowa i żurek. Na drugie: kotlet schabowy, może być z sadzonym jajkiem, porcja ziemniaków i surówka, szpinak, bądź pokrojona w kostkę duszona marchewka. Ewentualnie gołąbki, pierogi, leniwe lub naleśniki. Zunifikowane evergreeny – także domowej – kuchni w całej Polsce od kilkudziesięciu lat.

Przepisy

Zupa rumfordzka

filiżanka kaszy (np. drobnej jęczmiennej)
300 g ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę
filiżanka suchego grochu
pół litra kwaskowego piwa
tymianek
3 liście laurowe

sól
ocet
natka pietruszki

Zalej kaszę, groch i ziemniaki wodą, posól, dodaj przyprawy, doprowadź do wrzenia. Jeżeli chcesz, możesz dorzucić też do zupy inne warzywa, ale pamiętaj, że w pierwszej jej wersji nie było nawet ziemniaków. Gotuj przez około 1,5 h, kontrolując, czy w garnku jest wystarczająca ilość wody. Po tym czasie wlej piwo, gotuj jeszcze 20 minut. Gotową zupę dopraw octem i, jeżeli trzeba, solą. Posyp obficie natką pietruszki.

Maczanka po krakowsku – przepis za stroną Ewy Wachowicz

2 kg karkówki wieprzowej
1 łyżka oleju do obsmażenia
kilka kajzerek
natka pietruszki
3 ząbki czosnku
2 łyżki kminku
5 ziaren jałowca
sól
pieprz
słodka papryka
250 ml czerwonego wytrawnego wina
2 cebule
300 g pieczarek

Mięso natrzeć czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Przyprawić kminkiem i jałowcem (wcześniej utłuc je w moździerzu). Oprószyć solą i pieprzem. Umieścić w zamykanym naczyniu i wstawić do lodówki na całą noc. Zamarynowaną karkówkę obsmażyć na mocno rozgrzanym oleju. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Podlać winem. Wrzucić posiekane w piórka cebule oraz pokrojone w plastry pieczarki. Przyprawić papryką i solą. Piec przez ok. 2 godziny w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. Po upieczeniu wyjąć i pokroić w grube plastry. Serwować w kajzerce. Bułkę przekroić wzdłuż na pół, spód obficie poleć sosem, położyć plaster mięsa, posypać posiekaną natką pietruszki, przykryć i od razu podawać.

przypisy

¹ Kazimierz Girtler za: Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 45

² Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 263

³ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 291

⁴ Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 46

⁵ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 29

⁶ Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 45

-
- ⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 263
- ⁸ Za: „Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie” oprac. J. Gintel, t. 1, Kraków 1971, s. 187
- ⁹ Jan Dąbrowski „Kraków a Węgry w wiekach średnich”, Rocznik Krakowski, t. XIII, s. 214
- ¹⁰ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 152
- ¹¹ Janina Bieniarzówna, Jan Małecki, „Dzieje Krakowa”, t. 2, Kraków 1984, s. 20
- ¹² Za: Jan Kracik „Ludzie z przedmieścia historii. Kleparzanie czasów staropolskich”, Kraków 1993, s. 91
- ¹³ Franciszek Rusek, „Dzieje Kijaków piaszczańskich”, Kraków 1998
- ¹⁴ Jan Kracik „Ludzie z przedmieścia historii. Kleparzanie czasów staropolskich”, Kraków 1993, s. 88
- ¹⁵ Mieczysław Tobiasz „Cech rybaków krakowskich”, 1962, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie, 1962, s. 7 i 34
- ¹⁶ Za: „Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie” oprac. J. Gintel, t. 1, Kraków 1971, s. 188
- ¹⁷ Więcej: Mieczysław Tobiasz „Cech rybaków krakowskich”, 1962, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie, 1962, s. 74
- ¹⁸ Za: Mieczysław Tobiasz „Cech rybaków krakowskich”, 1962, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie, 1962, s. 83
- ¹⁹ Za Krystyna Pieradzka „Kraków w relacjach cudzoziemców X-XVII wieku”
- ²⁰ Za: Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008, s. 23
- ²¹ Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 120
- ²² Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 127
- ²³ Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 183
- ²⁴ Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 156 i nast.
- ²⁵ „Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku” Antoni Karbowski, Kraków 1900, s. 46
- ²⁶ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 289
- ²⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 261
- ²⁸ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 244
- ²⁹ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 47
- ³⁰ Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 130
- ³¹ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 289
- ³² Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 291

-
- ³³ Stefan Garlicki, "Sklepy Krakowa na początku XX wieku", Kraków 2008, s. s. 131
- ³⁴ Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”, Kraków 2012, s. 129
- ³⁵ Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008, s. 9
- ³⁶ Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008, s. 22
- ³⁷ Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008, s. 29 i 30
- ³⁸ Za: Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Kraków 2008, s. 25
- ³⁹ Stanisław Cercha, „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 10
- ⁴⁰ Rozporządzenie z XVI wieku, za: Jan Kracik „Ludzie z przedmieścia historii. Kleparzanie czasów staropolskich”, Kraków 1993, s. 91
- ⁴¹ Jan Kracik „Ludzie z przedmieścia historii. Kleparzanie czasów staropolskich”, Kraków 1993, s. 95
- ⁴² Rysunek przedstawiający placek: <https://polona.pl/item/kleparz-przedmiescie-krakowa-przed-50-laty-studium-etnograficzne,Njc4NTkwNjA/40/#item>
- ⁴³ Stanisław Cercha, „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 19
- ⁴⁴ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 262
- ⁴⁵ Zofia Stryjeńska „Chleb prawie że powszedni. Kronika jednego życia”, w opracowaniu Magdaleny Budzińskiej i Angeliki Kuźniak, wydawnictwo Czarne, Wołowiec 2016
- ⁴⁶ Przy opisie obiadów korzystam z „Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku” Antoni Karbowski, Kraków 1900 dostępne na <https://polona.pl/item/obiady-profesorow-univ-jagiellonskiego-xvi-i-xvii-wieku,MTA1Mzc3MDg/0/#item>
- ⁴⁷ Karbowski nie podaje przepisów, ale zwraca uwagę na to, że podpowiedzią są zapiski prokuratorskie z 1560 roku
- ⁴⁸ Pora roku, w której wydawano obiady (czerwiec) wskazywać by mogła, że chodzi o owoce suszone (przypis autorki)
- ⁴⁹ Jan Ptaśnik, „Obrazki z życia żaków krakowskich w XV i XVI wieku”, 1900 Kraków
- ⁵⁰ Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 48
- ⁵¹ Wspomnienia Zygmunta Fijasa z międzywojnia, za: Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 48

Proponowany materiał wizualny

Zupa rumfordzka – obraz Hipolita Lipińskiego <http://www.zw.com.pl/galeria/257088,1,590948.html>