Magiczny Kraków

Jem w Krakowie: Kuba Janicki

2018-11-05

Europejska, Stylowa, Jagiellońska – Kuba Janicki na przekór szukaniu nowinek proponuje podróż w czasie.

Na śniadanie: Europejska

W ciągu dnia, z racji położenia na Rynku Głównym, gwarna przetwórnia ruchu turystycznego. Ale gdy przyjść zaraz po otwarciu o ósmej rano, siąść w najdalszym kąciku secesyjnego wnętrza i zamówić jaja po wiedeńsku, w szklance – doświadczenie par excellence krakowskie gwarantowane.

Na kawę: RIO

Czy kawa może smakować po polsku? A średnia wieku artystycznej cyganerii i niebieskich ptaków sączących ją pospołu oscylować wokół dwóch do trzech razy więcej niż przeciętnego hipstera? Może. W Rio, na św. Jana. To nie kawiarnia, to instytucja.

Niedzielny obiad: Pod Baranem

Na ścianach obrazy wybitnych malarzy i listy od aktualnych i niedoszłych literackich noblistów – a przy stolikach drugie tyle luminarzy kultury, obok wielopokoleniowych mieszczańskich rodzin i gurmandzistów zewsząd. Gwarna, klasyczna restauracja z po parysku zdystansowaną, męską obsługą i świetną tradycyjną kuchnią.

Szybką przekąskę: Niebieska nyska

Od ponad 20-tu lat, w szemranej okolicy nasypu kolejowego, wieczorami staje niebieska nyska (to takie stare auto – przyp. tłum.). Z nyski panowie wynoszą grilla i sprzedają z niego kiełbasy, po które ustawia się długa kolejka gawroszy, nocnych marków i pracowników branż wszelakich z trzeciej zmiany. Fenomen.

Wieczorne wyjście ze znajomymi: Stylowa

Najstarsza restauracja w Nowej Hucie – czynna od 1956 roku – w weekendy po osiemnastej zmienia się w jaskinię dansingowej rozpusty. Nad salą krąży widmo komunizmu, ale to nie jest wydmuszka dla turystów – przeważają nadal lokalni apasze i pełne animuszu nowohucianki w wieku balzakowskim.

Na randkę: Loch Camelot

To nawet nie o samo miejsce chodzi – choć jego krakowski szarm jest bezdyskusyjny – lecz o konkretny stolik, po lewej stronie od wejścia, na podwyższeniu w okiennej wnęce, a więc na widoku od strony ulicy św. Tomasza. Tutaj z nasza wybranką/wybrankiem zobaczy nas tout Cracovie, a o to przecież chodzi, n’est-ce pas?

Żeby kupić dobre ciastko: Cukiernia Jagiellońska

W dobie nowomodnych, kosmopolitycznych wypieków warto odwiedzić cukiernię ostentacyjnie ignorującą upływ czasu – od 1933 roku. Czynią to tutejsze tapety i stoliki, czynią goście, nawet ci w słusznym wieku, nad ciastkami chichocząc jak młodziankowie, czynią wreszcie same słodkości – parada ponadczasowych pokus. Proszę zjeść ziemniaczka!

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: Drink bar U Jolki

Wielki sekret zdradzę. Wracając do Krakowa z dowolnych wojaży koleją żelazną, miast prosto do domu, warto skierować swe kroki na pobliską ulicę Topolową, do tego niepozornego, lecz wielce gościnnego przybytku. Zamówić piwo, sączyć je niespiesznie i cieszyć się, że jesteśmy z powrotem tu, w Krakowie, a nie gdzie indziej.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: Zupa kminkowa

Stosunek do kminku jest najlepszym testem na krakowskość jednostki – metrykalną tudzież mentalną. Prawdziwy Krakus kminek uwielbia i mógłby się nim wręcz nacierać. Zupę kminkową z prawdziwego zdarzenia trudno w dzisiejszych czasach znaleźć, więc wymieniam ją raczej synekdochalnie, jako przykład tej naszej kminkowej słabości.

Kuba Janicki, rocznik 1980, urodzony i mieszkający w Krakowie. Dyrektor kreatywny w agencji reklamowej, wcześniej pełnoetatowy dziennikarz krakowskich mediów. Pisuje artykuły i recenzje poświęcone winu oraz kulinariom, układa karty win dla restauracji, czasem gotuje dla ludzi. Miłośnik win naturalnych, podrobów i solidnej gastronomii, która lekce sobie waży przelotne mody.