



Z niejednego pieca - Kraków pachnący chlebem

2018-11-08

Przez wieki Kraków był miastem zamieszkanym przez wiele grup etnicznych, co w istotny sposób wpłynęło na charakter podawanych tu dań. Jednak przez wieki i niezależnie od realiów historycznych jednym z najważniejszych pokarmów jest chleb.

Chlebem i solą wita się tu gości i przybywającą na wesele młodą parę. Chleba się nie wyrzuca, a niektórzy przed jego pokrojeniem wykonują nad nim znak krzyża. Pieczywo jest też podstawowym elementem tradycyjnych polskich śniadań i kolacji. Mimo wielowiekowej tradycji wypieku świetnej jakości pieczywa i ogromnego szacunku dla tego pokarmu, w ostatnich latach chleb coraz częściej jest anonimowym produktem pochodzącym z wielkich fabryk. Na szczęście w Krakowie wciąż piecze się chleb tak jak należy: z użyciem jedynie mąki, wody i soli. Przyjrzyjmy się więc trzem krakowskim piekarniom.

Binkowscy

Piekarnia Binkowskich (ul. Długa 7) jest jedną z najstarszych krakowskich piekarni: działa nieprzerwanie od ponad 70 lat. To rodzinna firma, założona przez Feliksa Adamskiego w 1946r. Przez wiele lat przy produkcji pomagali członkowie rodziny założyciela, a przy chlebowych piecach wychowywały się dzieci pana Adamskiego- Monika, Ewa i Aleksander. Obecnie piekarnię prowadzi córka założyciela- Monika Binkowska wraz z synami. Klimat tego miejsca tworzą ludzie. Stali klienci, którzy pamiętają jeszcze jak ich rodzice czy dziadkowie kupowali pieczywo u Binkowskich w piekarni przy ul. Długiej 7. Niezmienny adres na stałe wbił się w świadomość wielu krakowian.

Sercem piekarni, gwarantem tradycji i jakości są także pracownicy piekarni: piekarze, pomocnicy, cukiernicy i ekspedientki. Pracownicy Binkowskich pracują tu dziesięciolecia: jeden z pracowników świętował właśnie 40-lecie pracy, co jest najlepszym dowodem na panującą tu rodzinną, przyjazną atmosferę. Piekarnia Binkowskich jest niemalże żywym skansenem, w którym można podejrzeć jak trwają tradycyjne, historyczne przepisy, nie tylko na chleb, ale i na słodkie wypieki. To jedno z nielicznych miejsc gdzie za wypiekiem chleba stoi człowiek a nie maszyna.

Piekarnia Mojego Taty

Piekarnia Mojego Taty (ul. Meiselsa 6) znajduje się w kamienicy na krakowskim Kazimierzu. Od ponad dekady prowadzi ją Wojciech Smętek, który powrócił do rodzinnej tradycji piekarniczej. A na ul. Meiselsa znów pachnie chlebem.

Piekarnię w tym miejscu założył Żyd o nazwisku Bajgiel. W trakcie II wojny światowej wypiekane tu pieczywo trafiało do najlepszych niemieckich sklepów. Po wojnie piekarnia – jako jedna z nielicznych w centrum – kontynuowała działalność. Sercem piekarni jest 'Anglik' – zbudowany w 1914 r. piec. To konstrukcja, która zmieniła oblicze piekarnictwa. Temperaturę z paleniska rozprawdają rurki wypełnione destylowaną wodą. Gdy piec jest rozgrzany, panuje w nim ciśnienie ponad 100 atmosfer, a temperatura przekracza 300 stopni Celsjusza. Ciepłe powietrze w piecu jest rozprawdzone



równomiernie: nie trzeba, tak jak kiedyś, rotować bochenków w trakcie wypieku. Piec ma też system wpuszczania pary. Dzięki parze skórka pozostaje elastyczna i nie pęka.

Piekarnię opuszcza codziennie kilka ton pieczywa. Większą część pracy ciągle wykonuje się tu ręcznie. To jedna z nielicznych krakowskich piekarni, która oparła się pokusie automatyzacji tej ciężkiej pracy. Piekarze polegają na swojej intuicji i doświadczeniu, a czas potrzebny do przygotowania chleba zależy od jego rozmiaru i rodzaju, a także od pory roku: zimą konieczne jest dodanie większej ilości zakwasu czy drożdży, latem wszystko fermentuje tak szybko, że piekarzom robota pali się w rękach.

Zakwas przygotowywany jest na miejscu, a receptura na chleb zaczyna się od „weź 40 litrów wody”. Reszta to doświadczenie piekarza. Proporcje kształtują: typ mąki, temperatura i wilgotność. Pracujący tu ludzie nie idą na skróty i nie używają ułatwiających pracę dodatków. Zasady wypieku pieczywa są takie same jak przed stu laty.

Zaczyn

Oprócz małych, tradycyjnych piekarni, na przekór automatyzacji idą małe alternatywne piekarnie zakładane przez ludzi bez specjalistycznego wykształcenia. W Krakowie to m.in. Pochlebstwo i Zaczyn (ul. Barska 4).

– Były święta, a nam zabrakło w domu chleba. Po przejrzaniu półki z pieczywem w sklepie nieopodal naszego mieszkania postanowiłam wrzucić do koszyka torebkę z mąką i paczkę drożdży – opowiada Zosia Barto o początkach swojej przygody z chlebem. Pierwsze bułki upiekła siedem lat temu, a dziś prowadzi Zaczyn. Chleby znikają z półek piekarni w ciągu dwóch, trzech godzin od otwarcia. Zaczyn wypieka cztery rodzaje chleba: pszenny, żytni, pszenno żytni i orkiszowy, do których dodawane są przeróżne dodatki: ziarna, owoce, orzechy i zioła, a także wegańskie drożdżówki. W piekarni można też napić się kawy z małej lokalnej palarni i zjeść wegańskie śniadanie.

Największym problemem, z jakim mierzyła się Zosia Barto było znalezienie odpowiedniej mąki – z dobrej jakości ziarna i bez „ułatwiających” pracę piekarza dodatków. Obecnie Zaczyn współpracuje z kilkoma młynami w całej Polsce. Kupuje nie tylko mąkę, ale i samo ziarno, które Zosia Barto miele na mąkę razową. – Małe młyny współpracują bezpośrednio z rolnikami. Za ich pośrednictwem udaje mi się znaleźć ludzi, którzy nadal uprawiają zboża starych polskich odmian: krzycę, płaskurkę, samopszę. Często zboże to uprawiane jest na paszę – jest bardziej wytrzymałe i odporne na choroby niż nowe odmiany – i tylko dzięki temu rolnicy podtrzymują jego produkcję – opowiada Zosia Barto. To właśnie zainteresowanie ze strony małych piekarni powoduje, że odmiany te wracają na polski stół.