



Faryny - jedzenie uliczne sprzed lat

2019-12-03

Jak wyglądało jedzenie uliczne przed kilkoma wiekami? Być może zamiast szukać inspiracji w Azji, czas wrócić do sprawdzonych już krakowskich pomysłów na to, co można przekąsić w biegu...

Średniowieczny i renesansowy Kraków. Na ulicach handlarze, przekupki, spieszący się do kolegów studenci. Setki nie grzeszących groszem osób. A jeść przecież trzeba. W sukurs idą faryniarki, które opisywał w „Żywocie człowieka poczciwego” Mikołaj Rej już w XVI w.

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” – wspominał Kazimierz Girtler. „Jedzono w glinianych miseczkach, bez łyżki, noża i widelca, zawsze z apetytem i przeważnie z gorzałką” – uzupełnia Krygowski.

Obok kielbasek, salcesonu i wątróbek, u faryniarek można było zjeść „kiszkę posoczną z tatarczaną kaszą”, bigos, kartofle, kaszę i groch, a także głąbiki z Czarnej Wsi. Wśród zup: flaki, 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.

Najśłynniejsza faryna funkcjonowała podobno w przejściu za wikarówką od cmentarza Mariackiego do Małego Rynku, a 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 kiszzone, gotowana kukurydza i inne przysmaki do zjedzenia na miejscu.