



Gęsi pipek, chałka i bajgle - żydowskie wpływy w kuchni Krakowa

2019-12-03

Poszczególne odmiany kuchni żydowskiej zawsze są kompromisem między zasadami koszerności narzuconymi przez judaizm, a tradycjami kulinarnymi miejsca, w którym pojawiali się Żydzi. Nie inaczej było w wypadku Krakowa.

Żydzi osiedlali się w Krakowie i Kazimierzu od czasów średniowiecza. W ich diecie dominowały produkty znane ze stołów polskich, z pominięciem tych wyłączonych przez zasady kaszrutu: wieprzowiny, koniny, ryb bez łusek (węgorze) czy dań, których przygotowanie jest niezgodne z zasadami, o jakich mowa w Torze. Zasady te zabraniają na przykład łączenia produktów mlecznych i zwierzęcych („nie będziesz gotował koźlęcia w mleku matki jego”). Zasady koszerności określały też zasady uboju rytualnego opartego o nakazy biblijne. W Kazimierzu działało pierwotnie tylko czterech rzeźników – szechitów. Produkty mogli sprzedawać tylko mieszkańcom miasta.

Społeczność żydowska ceniła gęsi. Półgęsek, czyli wędzona pierś z gęsi, popularna była w kuchni staropolskiej i świetnie przyjęła się w kuchni żydowskiej. Tłuszcz gęsi i smalec z niego wytapiany zastąpił z powodzeniem smalec wieprzowy. W wypadku gęsiny również widoczne są różnice regionalne. O ile w Krakowie czy szerzej w Galicji gęsi pipek to gęsie żołądki duszone w cebuli, o tyle na terenie byłego zaboru rosyjskiego w ten sposób określa się szyjki z gęsi nadziewane wątróbkami. Są wyjątki - w karcie restauracji Ariel na ulicy Szerokiej kucharz pod nazwą gęsi pipek przygotowuje to drugie danie. Nie zmienia to faktu, że dziś menu restauracji żydowskich w Krakowie to konglomerat kuchni polskiej i żydowskiej, z barszczem czerwonym czy plackami ziemniaczanymi.

Żydowscy kupcy przemierzający się wzdłuż szlaków handlowych przynosili ze sobą nowinki kulinarne, w tym przyprawy korzenne, czy migdały. To jeden z powodów, dla których krakowska czy, szerzej, galicyjska wersja gefilte fish przyprawiana jest w odróżnieniu od pozostałych wersji na słodko: z dodatkiem migdałów i cynamonu. W okolicach Krakowa, słynącego z karpia zatorskiego czy ryb ze Staniątek, danie przyrządza się głównie na bazie karpia. Podobnie jest z cymesem, czyli słodką potrawą z marchewki, doprawianą sporą ilością cynamonu. Z kolei karp po żydowsku (dzwonki z karpia w galarecie doprawionej migdałami i cynamonem) gości często na krakowskim wigilijnym stole.

Popularny - głównie ze względu na cenę - był też śledź. Dziś żydowskie restauracje na Kazimierzu podają go w co najmniej kilku odsłonach. Popularne są wersje z rodzynkami, łączące smaki słodkie i kwaśne. Również z ograniczeń finansowych wynika popularność czulentu, dania opartego o tanie kasze czy fasolę, z dodatkiem koszerne mięsa. Podobnie jest z żydowskim kawiolem. To nieco prowokacyjna nazwa. Ten pasztet z drobiowych wątróbek był tani, bo produkowany z mniej pożądanymi fragmentami mięsa.

Swoją polską wersję mają żydowskie latkes. Smażone są najczęściej z ziemniaków (ale znane są również wersje z dodatkiem innych warzyw), a ich symbolicznym zadaniem, przez smażenie na oliwie, jest wspomnienie cudu oliwy z jerozolimskiej świątyni. Popularne również w Polsce zachodniej latkesy je się głównie na słono. W Krakowie bywają jedzone z cukrem - w czym można dopatrywać się wpływów kuchni żydowskiej. Podobnie jest z gołąbkami. Te z nadzieniem z ryżu i wołowiny są znane



**Magiczny
Kraków**

zarówno w kuchni aszkenazyjskiej, jak i w polskiej.

Pisząc o kulinarnych wpływach żydowskich w Krakowie, nie można pominąć bajgla i chałki. Tę ostatnią w Krakowie przygotowuje się nieco inaczej od żydowskiej. Wersja koszerna nie zawiera masła ani mleka, by zgodnie z zaleceniami kaszrutu można ją było łączyć zarówno z nabiałem, jak i z mięsem. Wersja krakowska jest bardziej słodka i zawiera masło.

Pierwsza drukowana wzmianka o słowie „bajgiel” znajduje się w dokumentach miejskich Krakowa z 1610 r. Pieczywo pierwotnie ofiarowywane kobietom w połogu, symbolizujące cykliczność życia, od XVII w. występuje w większości aszkenazyjskich wspólnot żydowskich. Dziś bajgiel wrócił na krakowską scenę kulinarną po latach emigracji, głównie w Nowym Jorku. Zjeść go można np. w Bagel Mama i Massolicie.

Na krakowskie stoły wraca też pastrami: marynowany i wędzony mostek wołowy, który korzenie ma - badacze nie są tu zgodni - na terenach dzisiejszej Rumunii, Litwy lub Bułgarii. Pierwotnie był to sposób konserwacji mięsa, nie tylko wołowego. Jako pastrami przyrządzano również gęsinę, baraninę a nawet ryby. Po zaskakującej karierze, jaką ta wołowa wędlina zrobiła w nowojorskich Deli, pojawiła się nad Wisłą za sprawą m.in. Pastrami Deli i Meat&Go.