Magiczny Kraków

Wódki i słodkości – pierwsze krakowskie cukiernie

2018-11-22

Rozwój cukierni i kawiarni w to bardzo istotny element miastotwórczy. W „Czasie” z 1856 r. Redolfi opisywany jest jako soczewka, w której skupiają się wszystkie promienie wiedzy w zakresie kronikarskim. Zanim jednak krakowianie zaczęli masowo przesiadywać w kawiarniach, miejscem spotkań były cukiernie.

Przez wiele lat produkcją słodkości zajmowali się w Krakowie członkowie cechu piekarzy. Dopiero w XVIII w. powstał cech pasztetników, którzy zajmowali się m.in. przygotowywaniem ciast, tortów, pasztetów, galaret i kremów. O poziomie ówczesnego cukiernictwa można wnioskować, czytając, jakie słodkości musieli przygotować cukiernicy, którzy aplikowali do cechu: torty, piramidy cukrowe z kilku warstw, przedstawiające np. wieżę kościoła Mariackiego.

Pierwsze cukiernie Kraków zawdzięcza Szwajcarom. Lokale te słynęły nie tylko z tortów, ale z napojów alkoholowych: likierów, nalewek i wódek, które często nosiły nazwy ku czci stałych gości. Część krakowian twierdziła wręcz, że to jakość sznapsu decydowała o powodzeniu danego miejsca. Najsłynniejsze cukiernie to m.in. lokale Redolfiego, Cypcera, Taroniego, Lardiego i Wassali.

U Maurizia (który przejął lokal Redolfiego) podawano pączki z różą, makaroniki z migdałów i pierożki z francuskiego ciasta z makiem. Do dobrego tonu należało też wręczanie gościom z innych miast bombonierek tamtejszej produkcji. Broniewski wspomina, że pewna arystokratka prosiła w cukierni o puste pudełka, które wypełniała produktami z dużo tańszego przybytku w Podgórzu.

Złote czasy uciął dekret z 1851 r., który nakazał zamykanie tzw. lokali publicznych w dni świąteczne. Był to efekt trwających do późnych godzin nocnych spotkań. Władze apelowały o porządek, ale gdy to nie pomogło, postanowiono zamknąć lokale w newralgiczne dni. Paradoksalnie, pomogło to w rozwoju kawiarni.

Kawiarnie zapełniały się głównie w dni targowe. Korzystali z nich kupcy i krakowskie przekupki. Bardziej zamożni mieszczanie wybierali kawiarnie działające przy hotelach. Eleganckie kawiarnie zaczęły powstawać wraz z napływem austriackich urzędników w połowie XIX w. Część cukierni (np. Wielanda, którą prowadził Teodor Wassaly) przekształcono w kawiarnie. Przed zmianami bronił się Maurizio, który miał twierdzić, że dopóki żyje, lokal nie będzie podawał kawy. Nie pozwalała mu na to tradycja firmy cukierniczej.