Magiczny Kraków

Boże Narodzenie w dawnym Krakowie

2018-12-20

Trudno mówić o jednym menu typowo krakowskiej wigilii, gdyż miasto to podlegało wielu wpływom. Na krakowski stół wigilijny trafiły więc potrawy z Ukrainy lub z Rusi, czy ze słynącego ze słodyczy Wiednia.

„W wigilię w każdej rodzinie dają lepszy jak zwyczajnie obiad, który dawniej dopiero zjadano wieczorem o pierwszej gwiaździe. Bogacze zajadają ogromne i kosztowne ryby, ubodzy skromniejsze potrawy, ale zawsze stół dnia tego lepszy jak zwyczajnie. Po domach rzemieślników, gdzie są dzieci, zawieszano im krzak jodłowy lub świerkowy, na którym przywiązywano jabłka i orzechy i t. p. łakocie – krzak zaś ten wiszący u pułapu zwał i zowie się sadem” – pisał w 1840 r. Ambroży Grabowski.

Maria Gruszecka w książce pt. „Kucharz krakowski” w menu wigilijnym umieszcza barszcz z uszkami, zupę migdałową, paszteciki rybne, jarmuż z kasztanami, szczupaka pieczonego, sandacza z jajkami, kluski ze śliwkami. Na deser w wigilijny wieczór podawano leguminę makową i budyń z szodonem. Kolację wieńczyła m.in. kutia, ale także jabłka, orzechy i inne bakalie.

Marii Kietlińskiej zapadła w pamięć wigilia, która odbyła się u Alfreda Stojowskiego. Przygotowujący ją kucharz był pijany i psuł kolejne dania – m.in. dodał do zupy migdałowej kaparów zamiast rodzynek. Dzięki tym pomyłkom mamy jednak opis części dań podanych na tej kolacji. Były to m.in. trzy zupy (jak zapisuje Kietlińska „wiejskim zwyczajem”): rybna, barszcz i wspomniana migdałowa, szczupak w majonezie, karp w polskim sosie (którego „zamroczony świątecznie” kucharz podmienił na szczupaka), smażone liny i karasie.

Jedną ze świątecznych potraw była także strucla z makiem: pszenny kołacz z plecionką z ciasta posypany czarnuszką. W Krakowie tuż przed Bożym Narodzeniem ciasta te były tak duże i ciężkie, że do ich przewozu używano sań.

Wigilijne sięganie po kieliszek zdaje się mieć w Krakowie długoletnią tradycję. „Ten dzień pospólstwo krakowskie (…) obchodzi przy znacznej konsumcyi wódki. (…) Teraz (r. 1840) może szkodliwy ten zwyczaj pomniejszył się, ale jeszcze i tak wychodzi ogromna masa spirytusu w Krakowie skonsumowana co miesiąc, bo jak to wiem z dobrego źródła, wypija Kraków spirytusu miesięcznie garncy 10 tysięcy”.

Źródła:

Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 271-2

Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 269

http://muzeumkolbuszowa.pl/aktualnosci/467-mak-2015