Magiczny Kraków

Kiełbasa piaszczańska

2025-04-25

Aby dowiedzieć się więcej o pochodzeniu tego produktu, musimy się cofnąć do dawnych czasów, kiedy to istniała jedna z największych i najbogatszych małopolskich wsi – Piaski Wielkie, a do Krakowa przyjeżdżali tak zwani kijacy. Przywołać należy również legendę o sprytnym Lascyku, który za czasów Kazimierza Wielkiego zdołał przechytrzyć cały cech krakowskich rzeźników.

Kijacy, jak pisze Łukasz Gołębiowski w XIX-wiecznej publikacji Lud i jego zwyczaje, odziani w „sukmanę granatową z wypustką karmazynową, przy tem zielony pas i czapkę kształtniejszą w zimie barankiem obszytą", swoim znakiem rozpoznawczym uczynili długi, rzeźbiony i nabijany krzemieniami kij, którego używali do pędzenia bydła. Znani byli również z wyśmienitych wyrobów mięsnych i cen niższych od miejskich, przez co nie cieszyli się sympatią krakowskich masarzy.

Pewnego razu podczas polowania król Kazimierz Wielki ze swoją drużyną łowiecką zgubił się w gęstym lesie pod Krakowem, tam złapała ich noc. W pewnym momencie natrafili na chatkę chłopa zwanego Lascykiem. Chcąc godnie powitać gości, Lascyk poczęstował ich swoim najlepszym specjałem – tak na stół trafiły pęta wędzonej kiełbasy, które od tamtej pory stały się ulubionym przysmakiem króla. Już na drugi dzień hojny gospodarz usłyszał, że od teraz on będzie zaopatrywał dwór w wyśmienite mięsne wyroby.

Lascyk nie mógł przepuścić takiej okazji! Za każdym razem, gdy odwiedzał Wawel z najlepszym towarem, nadmiarową część sprzedawał w mieście, chociaż nie miał na to pozwolenia. Świetna jakość, niższa cena i popularność, jaką cieszyło się mięso od Lascyka, wyprowadziły z równowagi krakowskich rzeźników, którzy zażądali wydania zakazu tego typu praktyk i zobowiązali straż miejską do zatrzymywania chłopa u bram, gdy tylko będzie wiózł swoje wyroby.

Chłop znowu zrobił użytek ze swojej zaradności. Zebrał w lesie długie kije, wydrążył ich środek i tam ukrył wędzoną kiełbasę. Tak przygotowany niepostrzeżenie wniósł swój towar na teren miasta. Świadkiem sytuacji był sam Król Kazimierz, który docenił spryt Lascyka i wydał dla niego tak zwaną wolnicę, czyli prawo handlu mięsem poza jatkami – cechowymi sklepami bądź straganami z mięsem. Od tamtej pory Lascykowi i jego rodzinie tak się powodziło, że wokół jego chatki powstała osada nazwana później Piaskami.

Nieco inną wersję tej opowieści znajdziemy w opracowaniu Seweryna Udzieli Dwanaście legend i podań z pod Krakowa z 1899 roku. Mieszkańcy Piasków Wielkich mieli skarżyć się u Króla Kazimierza Wielkiego na krakowskich rzeźników, którzy zabraniali im handlu w mieście. Król obiecał wydać pozwolenie na sprzedaż kiełbasy, jeżeli Piaszczanom uda się niepostrzeżenie wnieść ją przez bramy miasta. Ci od razu zrobili użytek ze swojej pomysłowości. Wzięli długie kije i po wydrążeniu odpowiednich otworów schowali w nich kiełbasę. Tak przygotowani minęli niczego nieświadomych strażników miejskich. Król spełnił swoją obietnicę, a samych Piaszczan, na pamiątkę fortelu, zwano od tamtej pory kijakami. Wszystkie podania nawiązują do sprytnego sposobu obejścia miejskich zakazów, co miało wpływ na wygląd kiełbasy piaszczańskiej – jej laski muszą mieć długość od 25 do 45 cm i średnicę między 3,5 a 5 cm. Kijacy rzeczywiście słynęli z wyrobu wędzonej kiełbasy, a tajemnicą

owiany był zestaw ziół, którego używali do peklowania mięsa.

Obecnie kiełbasę piaszczańską produkuje tylko jeden zakład – firma Gawor Wędliny z Podstolic. W Krakowie kupicie ją na Targu Pietruszkowym na ul. Kalwaryjskiej 9/15 oraz ul. Cystersów 21B oraz w sklepie z wędlinami ekologicznymi w Podstolicach.

Wszystko, co musisz wiedzieć o kiełbasie piaszczańskiej

Kiełbasa piaszczańska tradycyjnie pochodzi z dawnej podkrakowskiej wsi (obecnie dzielnicy Krakowa) – Piasków Wielkich. Charakterystyczna jest skórka w odcieniach od jasnobrązowego po ciemnowiśniowy. W przekroju widoczne są kawałki mięsa z jaśniejszym farszem. Różni się składem surowcowym od innych kiełbas – do jej produkcji należy użyć 90% mięsa I klasy. Wytwarza się ją ze schłodzonego świeżego mięsa wieprzowego, 24-96 godzin po uboju. Poznacie ją po grubym rozdrobnieniu, posmaku marynaty z ziołowego wywaru i soli kamiennej oraz zapachu naturalnego wędzenia.

W 2013 roku kiełbasa piaszczańska została wpisana na Krajową listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w 2017 roku trafiła na listę produktów chronionych Unii Europejskiej (Chronione Oznaczenie Geograficzne).