



Magiczny
Kraków

Kuchnia mieszczańska

2021-09-13

Jak stołowali się krakowianie czasów średniowiecza? Jak kolejne stulecia zmieniały jadłospis zamieszkujących stolicę Małopolski mieszczan? Zapraszamy do zapoznania się z opracowaniem na temat kuchni mieszczańskiej na przestrzeni wieków.

Wszystko wskazuje na to, że gdy mowa o używanych produktach, do połowy XV w. kuchnia polskich mieszczan nie różniła się istotnie od kuchni dworskiej. Od połowy XV w. kultura stołu zaczyna być jedną z form zaznaczenia potęgi władcy.

Na skład potraw na mieszczańskich stołach Krakowa wpływ miał szereg czynników, ale nasz obraz kuchni sprzed wieków opieramy bardziej na domysłach. Nie mamy średniowiecznych polskich ksiąg kucharskich i możemy jedynie domyślać się, co przygotowywano z dostępnych w Krakowie składników. O nich z kolei dowiadujemy się zazwyczaj z ksiąg rachunkowych czy miejskich cenników, dokumentów cechowych, bądź z badań archeologicznych, które uzupełniają naszą wiedzę. kulinaria krakowskich mieszczan w sposób istotny zależały od dostępnych produktów.

Uważne studiowanie wielu źródeł, z pozoru często niezwiązanych z kuchnią, pozwala nam dowiedzieć się czegoś więcej. Na szczęście, im bliżej czasów nam współczesnych, tym obraz staje się pełniejszy a opowieść o kuchni nabiera prawdziwego smaku!

Całe opracowanie dostępne jest [TUTAJ](#).

Opracowania dotyczące dziedzictwa kulinarnego Krakowa na przestrzeni wieków, autorstwa Magdy Wójcik, zostały wykonane w ramach realizacji [projektu „Slow Food - CE”](#) współfinansowanego ze środków programu INTERREG Europa Środkowa.