



Kraków, miasto handlowe i uniwersyteckie

2021-09-13

Od zawsze krakowski Rynek robił wrażenie na odwiedzających miasto podróżnych. Na Rynku skupiał się krakowski handel, zaopatrywali się tu nie tylko kupcy, ale i mieszkańcy. Mało znanym zagadnieniem, a ciekawym i powiązanym przecież z dziejami handlu w Krakowie jest historia kuchni krakowskich profesorów i żaków. Zainteresowanych zapraszamy do zapoznania się z opracowaniem na temat Krakowa jako miasta handlowego i uniwersyteckiego, ze szczególnym uwzględnieniem kulinariów.

Jak wyglądał Rynek Główny u progu XVII wieku? W Kramach Bogatych sprzedawano towary luksusowe, a w otaczających murowaną zabudowę trzech drewnianych jatek handlowano przeróżnymi wytworami rzemiosła. Kramy zawodów spożywczych położone były głównie w północno-zachodniej części Rynku. „Cały prawie plac zajęty jest ławkami i kramami drewnianymi, gdzie znajdziesz rozmaitych rzemieślników, żelaza, tandety, szkła, owoce, leguminy, ogrodowizny i inne rzeczy do jedzenia.(...) Przedają rozmaite mięsa – wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, wszystko w pięknych szmatach i niezmiernie tanio” – opisuje Rynek krakowski Jan Paweł Mucante, który gościł w stolicy Polski w czerwcu 1596 r. Barwne kupieckie życie ma wielowiekową tradycję, które toczyło się oczywiście nie tylko na największym krakowskim Rynku.

Od tego, czym handlowano, przejdziemy teraz do tematu, jak stołowała się liczna w Krakowie społeczność akademicka – kadra profesorska i żacy. Ci bowiem już w pierwszych wiekach funkcjonowania uniwersytetu mieli jasno opracowany zbiór zasad i reguł, które nie omijały także uniwersyteckiego jadłospisu. Co pół roku kolegia wybierały swój zarząd spośród profesorów. Na czele stał prepozyt, do którego obowiązków należało m.in. zbieranie składek, czuwanie nad pracownikami i kuchnią. Podlegał mu drugi prepozyt, opiekujący się zaopatrzeniem piwnicy kolegium. Sam jadłospis nie był zbyt bogaty: przeważał groch i kasze, w dni odświętne był on już jednak bardziej urozmaicony.

Całe opracowanie na temat Krakowa jako miasta handlowego i miasta uniwersyteckiego, ze szczególnym uwzględnieniem kulinariów 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.