



Historyczny Krakowski Szlak Kulinaryny: Rynek rzeźniczy

2026-02-24

Mały Rynek od średniowiecza pełnił rolę pomocniczego targu dla Rynku Głównego. Z czasem wyspecjalizował się w handlu mięsem i rybami, zyskując w XVIII wieku miano Rynku Rzeźniczego. Przy miejskich jatkach skupiało się życie jednego z najstarszych krakowskich cechów, a mieszkańcy zaopatrywali się tu w wyroby, które do dziś stanowią część kulinarnej tradycji Krakowa.

Produkty związane z rzemiosłem rzeźnickim:

Kiełbasa krakowska sucha

Kiełbasa krakowska sucha należy do najbardziej charakterystycznych wędlin związanych z dawnym Krakowem. Jej historia sięga XIX wieku, gdy w Galicji rozkwitało kunsztowne rzemiosło masarskie, oparte na wysokiej jakości mięsie wieprzowym.

W przedwojennych podręcznikach i przepisach, m.in. w opracowaniu mistrza Różyckiego z 1926 roku, opisywana jest jako kiełbasa z chudego mięsa szynkowego, doprawiana pieprzem, kminkiem i czosnkiem. Proces wędzenia, następnie pieczenia i długiego suszenia nadawał jej trwałość oraz charakterystyczny, wyrazisty smak. Przez wiele lat produkowały ją nieistniejące już Krakowskie Zakłady Mięsne.

W 2016 roku wpisano ją na Listę Produktów Tradycyjnych województwa małopolskiego. Dwa lata później wariant „kiełbasa krakowska sucha staropolska” uzyskał w Unii Europejskiej status Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS).

Kiełbasa piaszczańska

Kiełbasa piaszczańska wywodzi się z dawnej wsi Piaski Wielkie, dziś włączonej w granice Krakowa. Okolica ta od stuleci słynęła z hodowli i wyrobu wędlin trafiających na krakowskie stoły.

W lokalnej tradycji zachowała się opowieść zapisana przez etnografa Seweryna Udzielę. Gdy cech rzeźników sprzeciwiał się sprzedaży wyrobów spoza miasta, mieszkańcy Piasków mieli zwrócić się do króla Kazimierza Wielkiego o zgodę na handel. Warunek był jeden — mięso i wędliny należało wносить do miasta tak, by nie zwracać uwagi strażników. Według przekazu, kiełbasy ukrywano w wydrążonych kijach, co przyniosło Piaszczanom przydomek „Kijaków”.

Dzisiejsza kiełbasa piaszczańska produkowana w Podstolicach to grubo rozdrobniona, wędzona kiełbasa wieprzowa o wyraźnym oczku i charakterystycznym smaku przypraw. W 2013 roku została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych województwa małopolskiego, a w 2017 roku uzyskała w Unii Europejskiej status Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG).



Kiszka krakowska

Kiszka krakowska to regionalna odmiana kaszanki znana w Krakowie i okolicach. Wzmianki o podobnych wyrobach pojawiają się już w XIX wieku, a przedwojenne cenniki masarskie potwierdzają ich stałą obecność w lokalnym handlu.

To tradycyjny wyrób podrobowy przygotowywany z kaszy, krwi i mięsa wieprzowego, od dawna sprzedawany na krakowskich targach i jarmarkach. Z kiską krakowską wiąże się kilka anegdot. Malarz Wojciech Kossak tak się zakochał w tym przysmaku, że zjadł go wraz z flokiem, czyli patykiem na końcu kiszki. Wspominał on też o rozmowie ze spowiednikiem z Bazyliki Mariackiej w Krakowie, któremu wyznał grzech łakomstwa. Kapłan miał westchnąć: „Cóż, synu, naganne to, ale ludzkie... *Ja sam... No, mniejsza z tym... Odpuszczam ci, bo ta kiszka musiała być od Chachłowskiego*”. Rodzina Chachłowskich należała do znanych rzeźników z Piasek Wielkich. Tomasz Chachłowski przyjął prawo miejskie Podgórze w 1867 roku, a Jan Chachłowski prowadził masarnię przy ulicy Mikołajskiej, wpisując się w długą tradycję krakowskiego rzemiosła masarskiego.

Niniejszy tekst stanowi element [Historycznego Krakowskiego Szlaku Kulinarne](#)go. Zapraszamy do odkrywania wielowarstwowej historii smaków Krakowa oraz sprawdzenia mapy szlaku!

O PROJEKCIE:

Historyczny Krakowski Szlak Kulinarne jest inicjatywą Gminy Miejskiej Kraków, którą opiekuje się [Wydział ds. Turystyki](#). Realizatorem szlaku jest [Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych](#), która została wyłoniona w ramach otwartego konkursu ofert pn.: „[Turystyka zrównoważona oraz rozwój, promocja krakowskich produktów i szlaków turystycznych zgodnie z rekomendacjami Polityki zrównoważonej turystyki w Krakowie na lata 2021-2028 oraz na podstawie ustawy o samorządzie gminnym](#)” w zakresie turystyki i krajoznawstwa”. Autorem tekstu o Historycznym Krakowskim Szlaku Kulinarne jest **dr Marcin Gadocha** z Instytutu Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie oraz przewodniczący Rady Naukowej Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych. Autorem części poświęconej historii Cechu Rzemiosł Spożywczych jest **Hubert Stawski**, kierownik Biura Cechu Rzemiosł Spożywczych, członek Zarządu Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych.