



Na straganie w dzień targowy - Stary Kleparz i okolice

2018-11-06

Historia handlu na Kleparzu sięga średniowiecza. Dziś Plac Targowy Stary Kleparz jest jednym z najbarwniejszych i różnorodnych krakowskich targowisk, gdzie można kupić zarówno warzywa od okolicznych rolników, jak i transportowane samolotem dojrzałe mango, czy inne delikatesy z różnych zakątków świata.

Handel rozkwitł w tym miejscu dzięki przywilejowi lokacyjnemu z 25 czerwca 1366, w którym nadano Kleparzowi prawo użytkowania jatek rzeźniczych, straganów pieczywa, jatek szewskich, kowalskich i innych rzemiosł na takich samych prawach jak mieszkańcom Krakowa. Przez wieki to handel, także ten pokątny, wyznaczał tętno Kleparza.

Część kleparskich przekupek nazywano torbiarkami, bo sprzedawały swój towar w torbach i workach. Handlarze i kupujący posilali się w licznych farynach, a jedzenie popijali piwem owsianym, sprzedawanym w „flaszkiach szarych kamiennych” z browaru Pagaczewskiego. Według Stanisława Cerchy Kleparzanie wypiekali kołacze z pszennego białego ciasta z serem, kołacze mosiężne, maślane i strucle (szczególnie w okolicach świąt Bożego Narodzenia), kukielki kleparskie z czarnuszką i kukielki groszowe zębate, zwane świnkami. Robiono też podpłomyki z resztek ciasta oraz szewskie placki, które były małe, płaskie i dziurkowane. O tym, co sprzedawano na Kleparzu w XVII w., wiemy z inwentarza kleparskiego składu korzennego: były to m.in. pieprz, imbir, ryż, migdały, goździki, skórki z pomarańczy, koper, kmin, bób, szafran, kwiat i gałka muskatołowa, anyżek do gorzałki, cynamon, rodzyнки, guma arabska, cukier, wódka różana, sok porzeczkowy.

Place targowe to od wieków miejsce spotkań szukających świetnych produktów krakowian, a więc wizyta na placu dawała okazję, by nie tylko kupić świeże jarzyny, ale i wymienić się najświeższymi plotkami. Nic więc dziwnego, że kiedy po utworzeniu kilka przecznic dalej Nowego Kleparza, planowano zamienić starsze targowisko w reprezentacyjny kawałek miasta z placem i parkiem, plany te spełzyły na niczym.

Kilka razy w roku Stary Kleparz staje się gwarnym, miejskim salonem w miniaturze, a setki krakowian raczą się tu smakołykami przygotowanymi przez restauratorów i innych wystawców dwóch targów kulinarnych: Art and Food Bazaru, podczas którego można kupić rękodzieło, kosmetyki, a także zjeść – m.in. słynne już owoce morza, a także Najedzeni Fest!, który co roku we wrześniu gości tu z edycją poświęconą ukochanym przez Polaków ziemniakom.

W pozostałe dni roku na stołach można tu kupić świetnej jakości warzywa, owoce, czy sery z Podhala. W Kleparskich budkach króluje pieczywo, mięso, wędliny, ryby, nabiał i przeróżne kuchenne utensylia oraz inne niezbędne w gospodarstwie domowym przedmioty.

Od jakiegoś czasu na placu można też co nieco przekąsić. W Sekrecie Smaku będą to pierogi lub gołąbki, w Czary Mary zupa miso i gofry. W Kaboom uraczyć się można pokrzywową lemoniadą lub kawą, a także kupić oliwy i ciekawe przetwory. W Węgierskich Specjałach znaleźć można salami z mangalicy, podwędzaną pasztetową, czy kiszone liście kapusty, z których przyrządzić można pyszne gołąbki. Z kolei do Che Bonta Massimo przywozi produkty z północnych Włoch: szynki, salami, czy sery. Wielbiciele mozzarelli powinni koniecznie spróbować burraty, której kremowe wnętrze w połączeniu sierpniowymi pomidorami, bazylią



(świetne cięte zioła na wagę kupicie w budce 69) i dobrą oliwą przenosi do Włoch szybciej niż tanie linie lotnicze.

Na Kleparzu znajdziecie też dziczyznę (Dziki Trop), sękacze i suszone litewskie wędliny (Bracia Haydukiewicz), świetne polskie sery (m.in. Ser i Szynka), wędzone ryby, czy twaróg (m.in. Magdalenka). W innych budkach kupić można właściwie wszystko: od kasz, po suszone daktyle, nietuzinkowe kiszonki, czy produkty ekologiczne.

Okazję do zakupów różnych delikatesów daje też Dubai Food (Rynek Kleparski 4), gdzie kupić można wszelkie przyprawy i produkty potrzebne do potraw kuchni bliskowschodniej. Wielbicieli serów powinni odwiedzić Rynek Kleparski 12, gdzie przeniosą się na chwilę do Holandii. Ci, którzy wolą francuskie podejście do przetworów z mleka, muszą oddalić się od Kleparza i wstąpić do Le Rond (ul. Szlak 20), mały sklepik z fajnym wyborem pysznych francuskich serów. Po drodze warto odwiedzić cukiernię Wyszukane Desery Braci Szewczenko (Rynek Kleparski 14). Wielbicieli kuchni greckiej powinni zatrzymać się na Długiej 29, gdzie otworzył się sklep Athina.

Koszyki w dłoń i na zakupy!