



Kuchnia krakowska: maczanka, liptauer i kanapki

2018-11-07

Żeby odtwarzać mieszczańską kuchnię krakowską, trzeba sięgnąć do czasów monarchii Austrowęgierskiej - mówi dziennikarka kulinarna Magdalena Kasprzyk-Chevriaux.

Magda Wójcik: Czy można mówić o kuchni krakowskiej?

Magdalena Kasprzyk-Chevriaux: Odpowiedź na to pytanie nie jest prosta. Wielu historyków twierdzi, że mówienie o kuchniach narodowych jest problematyczne. O lokalnej mówi się już łatwiej, ale nadal musimy pamiętać, że w takim miejscu Europy, w jakim my się znajdujemy, jest to rozmowa o kuchni pozostającej pod wpływem wielu różnych kultur. Na pewno łatwiej jest mówić o kuchni krakowskiej niż warszawskiej. Co nie oznacza, że łatwo. Nieżyjący już niestety Leszek Horwath zawsze wspominał, że mamy mało tradycyjnych krakowskich potraw. Jedną z nielicznych jest maczanka.

Od czego zacząć badanie kuchni krakowskiej?

Moim zdaniem, żeby odtwarzać mieszczańską kuchnię krakowską, trzeba sięgnąć do czasów monarchii Austrowęgierskiej. Odkurzyć przepisy na pastę liptauer. Mój tata wspomina jej wersję podawaną przez nowojorskich Żydów, ale to potrawa z naszego regionu. Nazwa pochodzi od niemieckiej nazwy regionu Liptów w północnej Słowacji. Tradycyjny liptauer bazował na owczej bryndzy, dzisiaj dużo częściej używa się twarogu z chudego mleka. W czasach Habsburgów liptawska bryndza miała ogromną renomę. Sam liptauer do dziś ma różne postaci i nazwy: w kuchni węgierskiej to körözött, słowackiej - šmirkás, czeskiej - liptovská pomazánka, serbskiej - urnebes, austriackiej i niemieckiej - liptauer, a nawet północno-włoskiej - spuma di formaggio all'ungherese (zamiast bryndzy dodają tam ricotty i sera Stracchino). Kolejne zapomniane smaki to kasza krakowska, kaczka po krakowsku, głąbik, mamałyga...

Które danie według Ciebie najlepiej byłoby przywrócić?

Kanapki! To ciągle niewykorzystany potencjał. Słynęliśmy z kanapek. Obrosły one w wiele legend, najszynniejsza była piętrowa kanapka sprzedawana u Hawełki. Nadal żaden z lokali gastronomicznych w Krakowie nie pokusił się jednak, by przygotować ofertę kanapek z naprawdę luksusowymi dodatkami.

Gdzie szukać dawnych receptur?

Sądzę, że najwięcej jest ich w krakowskich domach. Każda szanująca się krakowska rodzina miała kilka przepisów przechowywanych z pokolenia na pokolenie. Najcenniejsze będą dla badacza właśnie te domowe zapiski. Informacje o krakowskich potrawach pojawiają się też w notatkach kucharzy z innych krajów. Ostatnio odezwał się do mnie badacz, który w zapiskach i książkach kucharskich trafił na sznycel krakowski Cracovies - pulpety z cielęciny z parmezanem w sosie. Specjał pojawił się np. w zapiskach kuchennych kucharza na zamku w Kliczkowie barona zu Solms-Baruth z 1790 r. Ów kucharz zwał się Roessler. Nic o nim nie wiemy bliżej, ale



musiał być dobrze wykształcony.

Przepis wygląda następująco: 1 kg cielęciny, 4 średnie cebule, 3 jajka, 500 g bułki tartej, 50 g tartego parmezanu, masło klarowane, pęczek siekanej natki pietruszki, 3 łyżki masła, sól, pieprz. Mięso zemleć na grubych oczkach lub drobno pokroić. 2 cebule zetrzeć, 2 drobno posiekać, dodać do mięsa. Mięso doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Formować kule wielkości dużych orzechów włoskich, panierować w jajku oraz bułce tartej wymieszanej z parmezanem. Smażyć na ciemnobrązowy kolor na maśle klarowanym. Podawać z natką pietruszki przesmażoną 2-3 minuty na maśle.