



Wigilia w Krakowie: grzyby, ryby i mak

2018-12-16

Kolacja wigilijna to niewątpliwie w większości polskich domów najważniejszy posiłek w roku. W wielu domach do wigilijnych zwyczajów podchodzi się dość restrykcyjnie i przyrządza tradycyjne potrawy, które nie goszczą na stole w żaden inny dzień roku.

Z wigilią Bożego Narodzenia związanych jest sporo przesądów i obyczajów, także dotyczących jej kulinarnej strony. Potraw na stole powinno być dwanaście i powinno się spróbować każdej z nich, a zanim zasiądzie się do posiłku, należy przełamać się opłatkiem. W każdym domu na wigilijnym stole pojawiają się inne potrawy. W Krakowie sporo z nich wywodzi się z kuchni żydowskiej bądź austriackiej, a także – za sprawą dawnej arystokracji – francuskiej.

Rozpoczynana po pojawieniu się na niebie pierwszej gwiazdy kolacja nie może obyć się bez barszczu z uszkami z farszem grzybowym. W każdym domu smakuje on inaczej, inne są proporcje warzywnego wywaru, grzybów i buraków. Czasem zamiast uszek do barszczu podaje się krokiety, z kolei na Podhalu fasolę Piękny Jaś. Alternatywą dla barszczu jest zupa grzybowa z łazankami bądź zupa rybna. Dawniej w Krakowie jadano też słodką zupę migdałową na mleku.

Przez wieki podstawą wieczerzy wigilijnej były dania z ryb słodkowodnych. Obecnie kulinarnym symbolem wigilii jest karp. To stosunkowo nowa tradycja – sięga końcówki lat 40. XX wieku, a pomysłodawcą wprowadzenia karpia na wigilijne stoły miał być minister przemysłu Hilary Minc. Zazwyczaj podaje się go obsmażonego w panierce. W niektórych krakowskich domach jada się karpia po żydowsku: obgotowane w wywarze rybnym kawałki mięsa podaje się w galaretkę rybną, z cebulą, migdałami, rodzynkami. Drugą ważną rybą na świątecznym stole jest śledź marynowany w przeróżnych dodatkach.

W każdym domu pojawiają się postne dania oparte na dostępnych o tej porze roku składnikach: kapuście, suszonym grochu i grzybach: od łazanek, przez pierogi z różnymi farszami, kulebiaki i gołąbki po kapustę z grochem. Dania doprawiane są bakaliami: rodzynkami, czy suszoną śliwką.

Suszone śliwki i bakalie są też ważnym składnikiem świątecznych deserów: popularnej na terenie dawnej Galicji kutii, czyli dania z ziarna pszenicy wymieszanego z mielonym makiem, miodem, orzechami włoskimi, migdałami i rodzynkami, a czasem także innymi suszonymi owocami i orzechami.

Mak pojawia się także w popularnych makowcach czy strucli makowej. Wielu krakowian zamawia świąteczne ciasta w tradycyjnych cukierniach – przed najstojniejszymi, jak choćby przed Michałkiem przy ul. Krupniczej, ustawiają się wtedy długie kolejki. Obok makowca w Krakowie posiłek wieńczy sernik wiedeński. Podczas wigilii popija się kompot sporządzony z suszonych owoców – głównie jabłek i śliwek, który pomaga w strawieniu wszystkich wigilijnych smakołyków.