



Od Barcelony po Flisaka: krakowskie bary mleczne

2018-12-17

Pierwszy bar mleczny, "Mleczarnię Nadświdrzańską", otworzył w 1896 r. w Warszawie hodowca krów Stanisław Dłużewski. Nazwa wzięła się stąd, że menu składało się przede wszystkim z dań mlecznych i jarskich. Kilkadziesiąt lat później było ich w Polsce prawie 40 tysięcy.

W krakowskich barach mlecznych nic się nie zmieniło od dekad. Dalej królują niedrogie potrawy bezmięsne, hitami w obiadowym menu są nieodmiennie pierogi ruskie, mielony, schabowy i rosół, a śniadaniowa bułka z pastą jajeczną i kakao, bije rekordy popularności. Dwudaniowy obiad z kompotem można zjeść za 10 zł.

Protoplastą wszystkich krakowskich barów mlecznych była „Barcelona”. Niegdyś ów bar należał do Celona Lustgartena, ojca słynnego piłkarza Cracovii, stąd potocznie mówiło się „bar Celona”. To tu, jak głosi miejska legenda, pracownica w bezpretensjonalny sposób powiadomiła słynnego aktora o możliwości odebrania zamówionego dania: „Bukiet dla pana z jednym jajem!”. Danie składało się z sadzonego jajka z ziemniakami i zestawu gotowanych jarzyn. Bar zbudowano w połowie XIX wieku u zbiegu ulic Piłsudskiego (dawnej Wolskiej) i Straszewskiego, w sąsiedztwie Państwowej Wyższej Szkoły Teatralnej i monumentalnego Collegium Novum UJ. Tłumnie oblegany nie tylko przez żaków, ale i ciało pedagogiczne, słynął z dobrego jedzenia.

Definicja baru mlecznego jest bardzo pojemna: „samoobsługowy, bezalkoholowy, ogólnodostępny zakład masowego żywienia, prowadzący produkcję i sprzedaż potraw mleczno-nabiałowo-jarskich, wchodzących w skład posiłków całodziennych”. Warto odwiedzić kilka z nich.

W barze mlecznym „Górnik”, przy ul. Czystej 1, goście mają do dyspozycji jedynie cztery stoliki. Najczęściej zaglądają tu studenci Uniwersytetu Rolniczego i Akademii Górniczo-Hutniczej, choć ci ostatni stołują się masowo również w niedalekim barze mlecznym Żak, przy ul. Czarnowiejskiej, słynącym z gołąbków. Jak wieść niesie, w „Górniku” podają najlepsze mielone w mieście. Zaskakująco w tutejszym menu królują dania mięsne: gołąbki z mięsem i sosem, rumszyk drobiowy, karczek w sosie, gulasz z drobiu, brizol, ale jest też bukiet jarzyn. Na deser można zamówić „mleczakowy” klasyk: budyń śmietankowy z malinowym sokiem

Na Grzegórkach bezkonkurencyjny jest bar mleczny Targowy, ul. Daszyńskiego 19, który słynie z ruskich i leniwych pierogów, do których warto zamówić za dodatkowe kilka groszy podwójną omastę i cukier. W obszernym menu figurują nigdzie indziej nie spotykane rarytasy: kotleciki ziemniaczano-serowe, kluski śląskie z gulaszem, kotlet z sera salami w panierce, brizol z grzybami w śmietanie i omlet z dżemem. Jest i budyń czekoladowy, i galaretka porzeczkowa.

W Podgórzu znakomite jedzenie serwuje bar mleczny Południowy, przy Rynku Podgórskim 11. Ten bar od lat 70-tych prowadzą dwie siostry, Ania i Jadwiga Moskała. Receptury dań przez dekady nie uległy zmianom, a kulinarne mody ominęły szerokim łukiem to miejsce. Zdecydowanie najlepszymi daniami są tu te jarskie, z wybitnymi krokietami z pastą jajeczną na czele oraz klasycznymi naleśnikami z białym serem doprawionymi wanilią.

Po zniknięciu „Barcelony”, pierwsze miejsce i miano kultowego, otrzymał bar mleczny Północny, w Nowej Hucie na oś. Teatralnym 11, znajdujący się parterze byłego kina Świt. Ceny



klasycznych zup żurku, krupniku czy rosołu nie przekraczają 3 zł., w sezonie wyśmienitych knedli ze śliwkami, czy pierogów z truskawkami, 5 zł. Nowa Huta chlubi się jeszcze jednym barem, znajdującym się na osiedlu Centrum C1. Niektórzy to właśnie o Centralnym mówią „legendarny”, tak samo, jak o podawanych tu ruskich pierogach. W środku może równocześnie stołować się ze sto osób, w końcu to dawna stołówka nowohuckich robotników.

Dzielnica Krowodrza też ma swój „mleczak”: Flisak, przy ul. Kościuszki 1. To jeden z nielicznych barów, gdzie można zjeść zupę mleczną z makaronem lub z ryżem. Dodatkowo w menu znajdziemy ogromny wybór pierogów i już rzadko spotykane łązanki z kapustą.

Niesłusznie bary mleczne wpisuje się czasami na listę reliktyw minionej epoki. Wystarczy odwiedzić jeden, aby zrozumieć, że te masowo odwiedzane przez krakowian miejsca, stołujących się w nich niezależnie od statusu społecznego i kieszeni, spełniają przy okazji ważne funkcje społeczne i są ostoją tradycyjnej kuchni polskiej.