Magiczny Kraków

Mak, korzenie i kasza gryczana, czyli orientalne wpływy na krakowskim stole

2019-12-03

Wpływy orientalne są jednymi z najwcześniejszych, jakie można odnotować w kulinariach Krakowa. Wszystko to przez obecność miasta na najważniejszych szlakach handlowych średniowiecznej Europy.

Już w XIII w. pod auspicjami chanów tatarskich Genueńczycy przemianowują stary grecki port Teodozję na Kaffę i rozpoczynają wymianę handlową z zachodem Europy tzw. szlakiem tatarskim, który prowadził przez Lwów i Kraków. Wraz z kupcami ormiańskimi i żydowskimi do Krakowa docierały pierwsze cenne przyprawy i korzenie. Z Grecji, konkretnie z Krety, przez Lwów do Krakowa trafiała małmazja – jak określano greckie wina. Później określano w ten sposób wszystkie wina z terenów dzisiejszej Grecji i Turcji.

Wschód przyniósł polskiej kuchni grykę, mak, sorbety (mrożone soki owocowe), bakalie, konfitury, czyli owoce smażone w miodzie, nugaty, makagigi (ciastka z miodu, maku, orzechów, migdałów), chałwy. Zakorzeniły się także w polskiej kuchni wschodnie sposoby przyrządzania mięsa: marynowanie, siekanie; szaszłyki, tatar; przyrządzanie (głównie baraniny) z owocami suszonymi i marynowanymi jarzynami – pisze Hanna Szymanderska we wstępie do „Encyklopedii polskiej sztuki kulinarnej”.

W XVII w. orientalne wpływy zwiększyły się, mimo upadku Kaffy w 1609 r. Popularność zyskały konfitury korzenne, takie jak figowa z goździkami czy imbirowa. Coraz większym powodzeniem cieszyły się orientalne słodycze, na które składały się mieszanki orzechów czy migdałów z sezamem czy rodzynkami. W Krakowie w tym czasie istniały specjalne sklepy zaopatrujące mieszczan w towary orientalne. Pisze o tym Jabłonowski w książce „Złote wczasy i wywczasy”. W latach trzydziestych XIX w. handel na szlaku tatarskim przejmują Rosjanie, a w Krakowie popularnością zaczynają cieszyć się sezamki i chałwa z różnymi dodatkami.

Wpływy orientalne są też widoczne w pierwszych polskich książkach kucharskich. Pojawiają się tam przepisy na dania: po tatarsku, na sposób wschodni czy po sułtańsku. Łukasz Gołębiowski w „Domach i dworach” pisze o tym, że polska wiedza o technikach konserwacji mięsa, takich jak marynowanie w ziołach, wynika wprost z kulinarnych inspiracji Orientem.

Kasza gryczana, nazywana tatarczaną, popularna jest nie tylko w Krakowie, ale w całej Polsce południowo-wschodniej. Nadziewa się nią pierogi i prosię oraz kaczkę przed pieczeniem. Klasyczny tani krakowski obiad studencki, czyli kasza gryczana z kefirem, ma w całości korzenie wschodnie, bo przyjmuje się, że kefir zawdzięczamy kaukaskim góralom. Kuchnia wschodnia świetnie przyjęła się też na krakowskim stole wigilijnym: kutia, zupa migdałowa czy makowiec to dania o orientalnym pochodzeniu.