



Krakowski street food

2020-01-23

Burgery, falafel, tortilla, frytki. A może kiełbaska albo maczanka? W Krakowie pod dostatkiem jest lokali, które trudno nazwać restauracjami. Kiedy późnym wieczorem restauracje pustoszeją, a ulice centrum miasta rozbrzmiewają głosami tych, którzy poszukują karnawałowej zabawy, kulinarną pączeczkę przejmują małe lokale serwujące jedzenie uliczne.

Jednym z pierwszych kultowych punktów w Krakowie była niebieska nyska stojąca nocami pod Halą Targową. Serwuje się tam kiełbaski z grilla w bułce, z musztardą lub ketchupem. Posiłek można popić tu oranżadą, a klientelę stanowią głównie imprezowicze, ale i taksówkarze, załogi karetek pogotowia, czy policjanci.

Spory wybór mają Ci, którzy wieczory spędzają na Kazimierzu: na placu Nowym wyrosło małe miasteczko budek z jedzeniem, które dostarczyły alternatywy dla równie kultowych jak kiełbaska z nyski zapiekane. W okrągłaku, obok zapiekane, spróbować można m.in. langosza czy pizzy. Jeżeli dodać do tego burgery, karkówkę z grilla, czy prostą sycylijską kuchnię ulicę dalej, otrzymujemy kulinarny raj dla tych, którzy świętują karnawał. A to przecież nie koniec: wystarczy odejść kilka ulic od kawiarnianego epicentrum i odwiedzić jeden z placów, na których goszczą foodtrunki, by poszerzyć kulinarne możliwości o kuchnię japońską, hiszpańską czy tradycyjną krakowską maczankę. Ta „odkryta na nowo” bułka z długo pieczonym, rozpadającym się karczkiem wieprzowym z kminkiem i cebulą była przysmakiem krakowskich fiaków już w XVII wieku. Do krakowskiego jadłospisu grubą czcionką wpisała ją w załoga food trucka Andrus.

Kolejne food trucki i bezpretensjonalne miejsca serwujące proste, szybkie potrawy wyrastają jak grzyby po deszczu w nowych punktach miasta: przy Krupniczej, przy biurowcach, przy punktach przesiadkowych. Z dobrodziejstw tych lotnych punktów z jedzeniem korzystają spacerowicze przy Błoniach, którzy goszczą w Bezogródku. Burgera można przekąsić idąc na spacer nad Wisłą - wystarczy wspiąć się po schodach w okolicach mostu Dębnickiego, czy przesiadując pod kasztanami w Parku Bednarskiego.

Foodtrunki są też bohaterami festiwalu, który odbywa się regularnie pod Galerią Kazimierz oraz goszczą na festiwalach kulinarnych i muzycznych.

Coraz częściej zjeść można na placach targowych, co od wieków było krakowską tradycją. Na Starym Kleparzu warto zaglądnąć do sklepu prowadzonego przez Lorka i Portoyana, sprawdzić co w weekend przygotowują Węgierskie Specjały, bądź wpaść do jednej z budek na pierogi.

Być może ktoś pokusi się kiedyś o otwarcie faryny, bo tak nazywały się funkcjonujące na placach targowych przybytki kulinarne, które Kazimierz Girtler określił mianem „końcówki, najniższego stopnia restauratorstwa”. Podawano w nich kiełbaski, salceson, wątróbkę, kaszanekę, bigos, czy proste, sycące zupy.

A do krakowskich tradycji nawiązują serwujące maczankę po krakowsku Andrus oraz Luki Food Truck.