



Obwarzanki, kukiełki i chleb prądnicki - pieczywo z historią

2021-09-07

Kraków wciąż może poszczycić się sporą liczbą piekarni, w których chleb powstaje po prostu z mąki, wody i soli, bez użycia polepszaczy. Obok miejsc, które funkcjonują już od dziesiątek lat, pojawiają się kolejne piekarnie, których właściciele rozumieją jak cenny dla polskiego dziedzictwa kulinarnego jest prawdziwy chleb.

W średniowieczu wypiek chleba w Krakowie był ściśle regulowany. Piekarze używali głównie mąki żytniej i pszennej. Według przepisów cechowych chleb nie mógł zawierać domieszki mąki jęczmiennej. Powszechny był chleb żytni (rżany) oraz kilka rodzajów białego: od bułek, przez bożonarodzeniowe strucle (pieczone dla rajców też na św. Marcina), wielkopostne obwarzanki, po różne placki i kołaczki posypywane cukrem lub serem. Za najlepszy chleb biały uważano biskupi, z kolei najlepszej mąki żytniej używano do wypieku chleba niemieckiego. Odpowiednikiem dzisiejszych pączków były nadziewane, smażone krepki. Dla pospolitego ludu wypiekano chleb razowy.

W Krakowie można było też kupić pieczywo wypiekane przez piekarzy zamieszkujących pobliskie wsie: m.in. Pędzichów, Zielonki, Garlicę Murowaną, Trojanowice, Bronowice i Bibice, które leżały w pobliżu rzek. Wolnice (czyli dni wolnej sprzedaży, podczas których swoje produkty sprzedawać mogły także osoby niezrzeszone w cechu) na chleb odbywały się zazwyczaj raz w tygodniu. W wypiekaniu chleba specjalizowały się również klasztory. W dzień swojego patrona rozdawały je ludności.

„Na straganach przekupek obok chleba i bułek spoczywał zwykle stosik placków owalnych z mąki żytniej, ceny grosza jednego. Oblane były po wierzchu roztopionym masłem, do którego przysypywano mąki, i stąd miały białą powierzchnię. Był to prawdziwy przysmak chłopców ulicznych i t. p. biedaków – a zwano go także maślanym placek. Smakował on i mnie niepospolicie (...). Nosiły te placki także dziewczęta na koszykach, chodząc po szynkowniach, gdzie pospólstwo w czasie zimy wstępowało na szklanek gorącego piwa” - wspomina Ambroży Grabowski w wydanych w 1909 r. „Wspomnieniach”.

W XIX i XX w. w delikatesach sprzedawano andruty i precelki z fabryki Stanisława Gurgula, do ich kształtu nawiązują precle sprzedawane obecnie w budkach z obwarzankami. Zajmujący się m.in. historią krakowskiego pieczywa dr Marcin Gadocha zwraca uwagę na to, że pierwsza wiarygodna informacja potwierdzająca wypiek precli w Krakowie pochodzi z 1834 r.

Kukiełki

Po dziś dzień w Krakowie można kupić pieczywo, które wypieka się tu już od stuleci. Jedną z jego odmian są kukiełki, zwane kiedyś też gzelami lub gżegżótkami. Wspomina o nich – jako o zapomnianym wypieku krakowskich piekarzy – Ambroży Grabowski: „Inny rodzaj pieczywa, który później upadł, były kukiełki z pod Panny Maryi, z powodu, że je sprzedawano na cmentarzu tego kościoła... Były pszeniczne, białe i pulchne, wierzchnia skórka dociągnięta żółtkiem jaj, posupana czarnuszką. Smak ich był przewyborny, szczególnie z masłem. (...) Tylko jeszcze przetrwały kukiełki lisieckie, które dotąd w dniu targowe sprzedają włościanie. (...) Kukiełki lisieckie bynajmniej nie są smaczne, używają do nich potażu, i choć są niby to wielkie, ale zato wewnątrz puste, rozdęte” - narzekał Grabowski. Ale dziś pachnąca, pszenna kukiełka



lisiecka, na przykład z awanturką bądź z powidłami śliwkowymi, to świetny pomysł śniadanie.

Chleb prądnicki

Chroniony obecnie unijnym certyfikatem chleb prądnicki również został doceniony przez Grabowskiego: „(zwany zwykle promnickim) niepowrotnie zaginiony i nieporównany specjał, który jeszcze pamięta moje pokolenie, to był codzienny pokarm dla wszystkich warstw krakowian. Delektowali się nim smakosze i żywili się nim ubodzy. Prądniczanie skarżyli się na zbyt niską taryfę sprzedaży i nawet w r. 1854 strajkowali czas pewien, nie dowożąc chleba do miasta”.

Najstarsze informacje o chlebie prądnickim pochodzą z 1421 r., kiedy Wojciech Jastrzębiec, biskup krakowski przekazał kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi gospodarstwa (źrebia) i zobowiązał właścicieli do dostarczania chleba na stół biskupów krakowskich. Według Józefa Łepkowskiego burmistrz krakowski w drugiej połowie XVIII stulecia corocznie na dzień św. Jana zawoził do Warszawy bochen chleba prądnickiego królowi Stanisławowi Augustowi. Chleb z Prądnika zawdzięczał sławę smakowi, trwałości oraz potężnym rozmiarom. Ambroży Grabowski relacjonując swoją podróż do Wiednia w 1805 r. wspomina, że jeden z podróżnych obawiał się wysokich cen pieczywa, dlatego zabrał ze sobą bochen chleba prądnickiego. Pocztyliony widząc chleb, powtarzali z podziwem: „Das is a Label Brodt”.

Popularne były też chleby pieczone na liściu łopian, które sprzedawano na pl. Szczepańskim. Na placu Słowiańskim specjałem był chleb zwany pędzichowskim, który miał wielu zwolenników także spoza dzielnicy. Na Zwierzyńcu wypiekano chleb gorzelany, podobny do prądnickiego, ale w mniejszych bochenkach i nie o tak ciemnej skórce. Inni woleli smaczny chleb prądnicki, przedkładając go nad parowy z piekarń Barucha na Podgórzu.

Obwarzanek

Najbardziej charakterystyczny krakowski wypiek to niepozorny okrągły obwarzanek. Tradycyjnie posypywany solą, makiem lub sezamem. Ostatnio także serem, czarnuszką, ziołami. Nadal produkcja odbywa się ręcznie i to piekarz przekształca kulkę ciasta w sulkę – wałeczek o grubości palca, po czym skręca dwie lub trzy sulki ze sobą i łączy ich końce, tworząc zgrabne kółko. Po tym jak ciasto wyrośnie, trafia do gorącej kąpieli, czyli jest obwarzane. Obgotowane krążki są posypywane solą, ziarnami maku lub sezamu, a następnie pieczone.

Pierwsze wzmianki o krakowskim obwarzanku (łac. circinellos) pochodzą z 1394 r. Z rachunków dworskich dowiadujemy się, że trafiały one na stół królowej Jadwigi. Początkowo wypiekano go jedynie w czasie Wielkiego Postu, z upływem czasu cech piekarzy uznał, że można piec go cały rok, ale jedynie w piątki i dni postne: informacja o takiej zgodzie pojawia się w dokumentach z sesji cechu piekarzy 8 stycznia 1720 roku.

Wypiek ograniczono też do jedynie kilku krakowskich piekarni. Za pieczenie obwarzanków bez zezwolenia, bądź poza dozwolonymi terminami, karano. Piekarze uciekali się do różnych tłumaczeń: W 1771 r. piekarz Izdebski, który wypiekał obwarzanki mimo zakazu cechowego, wyjaśniał, że owszem piekł, ale nie sprzedawał ich w Krakowie. Co ciekawe, piekarze, którzy mieli zezwolenie na wypiek obwarzanków, nie mogli w tym czasie piec innego pieczywa. W



**Magiczny
Kraków**

1802 r. przepisy zmieniono i losowano, którzy trzej piekarze mogą piec obwarzanki. Ostatnie losowanie odnotowano w 1843 r. Obwarzanka sprzedawano w średniowieczu i wiekach późniejszych w jatkach na Rynku, potem z wiklinowych koszy, aż w końcu z mobilnych budek. Do dziś jest to jedna z ulubionych krakowskich przekąsek. Mało które miasto może poszczycić się pieczywem o tak długiej historii.

Źródła: Izabela Czaja, Marcin Gadocha „Obwarzanek krakowski. Historia, tradycja, symbolika”, Marcin Gadocha „Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym”.