

KULINARNE DZIEDZICTWO KRAKOWA

Magdalena Wójcik

*Opracowanie zleczone w ramach projektu „SlowFood-CE: Culture, Heritage, Identity and Food”,
współfinansowane ze środków Unii Europejskiej (Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego,
program INTERREG Europa Środkowa)*

1. Krakowianie przy stole

Od średniowiecza do XVII wieku¹

„Pierwszym miastem jest Kraków w Małopolsce, stolica królów i państwa; ozdobą i warownością gmachów prywatnych i publicznych, a obfitością wszystkich rzeczy do życia, zagranicznych towarów, wygodą zamieszkania, liczbą mieszkańców, oświeceniem i przepychem słynie tak dalece, iż z pierwszymi miastami Niemiec i Włoch lepsze ubiegać się pod tym względem może. Nie braknie mu stosunków z Włochami, z Wisły ma ryby, sprowadza z sąsiedniego Śląska drzewo, materiał budowlany i niektóre insze rzeczy. Co się zaś tyczy inszych potrzebnych przedmiotów, mianowicie zagranicznych, to się z Prus dostarczać zwykły. Niemało tutaj obszernych i pięknych podmiejskich posiadłości z przepysznyymi ogrodami i sady, z rybnymi stawy, a łagodne niebo przyjemność pobytu tutaj powiększa” – pisał o zamożności Krakowa w 1578 r. Marcin Kromer². Znajdujący się wtedy na głównych szlakach handlowych Kraków należał do najbogatszych miast Europy³. Transportowane zaś przez Kraków towary trafiały także na stoły krakowskich mieszczan.

Wszystko wskazuje na to, że gdy mowa o używanych produktach, do połowy XV w. kuchnia polskich mieszczan nie różniła się istotnie od kuchni dworskiej. Od połowy XV w. kultura stołu zaczyna być jedną z form zaznaczenia potęgi władcy, potrawy są bogato zdobione, liczy się sposób ich podania, a użyte do przygotowania dań składniki mają zaskakiwać i onieśmielać gości⁴.

Podobny do dworskiego był rozkład posiłków mieszczan: jadano dwa razy dziennie, podstawowymi posiłkami były: południowy prandium i wieczorna cena. Oba były ciężkie, złożone z paru dań i mało różniły się między sobą. W literaturze nie ma mowy o śniadaniach⁵. Jadłospis regulowały dni postne. Post polegał przede wszystkim na rezygnacji z mięsa. W dni krzyżowe dozwolony był nabiał. W czasie tzw. dni suchych w środy, piątki i soboty obowiązywał post ścisły⁶.

Posty były tak charakterystyczną cechą Polski, że wiadomości o nich przekazywali zagraniczni podróżnicy. W 1683 roku Kraków odwiedził Jean-François Regnard, który wspomina, że Polacy „nie jedzą masła w piątek, czasem i w sobotę (...), iż taką pokutę zadał im pewien papież za zabójstwo św Stanisława na 100 lat i tak już zostało w zwyczaju”⁷.

Jadłospis

Nie mamy średniowiecznych polskich księzek kucharskich i możemy jedynie domyślać się, co przygotowywano z dostępnych w Krakowie składników. O nich z kolei dowiadujemy się zazwyczaj z ksiąg rachunkowych czy miejskich cenników, dokumentów cechowych, bądź z badań archeologicznych, które uzupełniają naszą wiedzę.

Dieta mieszczan w dużej mierze oparta była o kasze i inne produkty zbożowe. Popularne były zwłaszcza kasze jaglana i jęczmienna. Na specjalne okazje podawano mannę jadalną (gliceria fluitans). Według Jelicz krakowskie piekarnie miały w swej ofercie dziewięć głównych rodzajów chlebów i ciast. Powszechny był chleb żytni. Inne rodzaje to czarny – niger, biały – albus, suchary binavice czy biscotum. Kupowano

pszenne bułki, obwarzanki, precle, rogaliki, placki smażone w oleju lub pieczone. Dodawano do nich mak lub ser. Wypiekano też jajeczne placki zwane ovaria, na święta przygotowywano ciasto zawijane z serem, ciastka na jajach i maśle z dodatkiem miodu. Za wpływ żydowski Jelicz uważa sadlnik – tłuste ciasto na gęsim smalcu⁸. W wypiekaniu chleba specjalizowały się także klasztory. W dzień swojego patrona rozdawały je ludności.

Uprawiano około 25 warzyw, które pojawiają się w jadłospisach wszystkich warstw społecznych. Warzywa uprawiano w przydomowych ogródkach bądź kupowano na placach targowych⁹. Podstawą były groch i kapusta, cebula i pietruszka. Jadano marchew, rzodkiewkę (według dokumentów – już w marcu), jarmuż, rzepę, ogórki, pasternak, sałatę, kucmerkę (kruczmerkę, kruczmorkę, zwaną inaczej cukrowymi korzeniami)¹⁰, buraki i grzyby. Kapustę kiszono, jadano też odroślę – wypuszczane przez kapustę na wiosnę pędy. Potrawy doprawiano koprem, czosnkiem, gorczycą, a w bogatszych domach – korzeniami.

„W wieku XVI luksusowe towary importowane – najdroższe przyprawy, cukier, ryż, wina – przestały być osiągalne jedynie dla dworu królewskiego i coraz bardziej rozpowszechnione (także dzięki stałej, nie zwyżkującej w okresie końca XIV do końca XVI wieku cenie) stały się już dostępne dla gospodarstw magnackich i szlacheckich, jak dowodzą dla warunków czeskich badania J. Hrdličky, a w Polsce – monograficzne ujęcia funkcjonowania dworów magnackich”¹¹.

Średniowieczni i renesansowi krakowianie jedli gruszki, jabłka, śliwki, orzechy włoskie i laskowe, poziomki, czereśnie i wiśnie. Próbowano hodowli fig¹², moreli i brzoskwiń – miały one rosnąć pod koniec XVI w. w majątku Jana Firleja w Balicach. Twierdził tak w swojej relacji Jan Paweł Mucante, sekretarz legata Henryka Gaetano w 1596 r., który pozostawił dziennik podróży po Polsce. Mucante o Krakowie pisze, że są tu „tutte le cose necessarie al rito humano”, m.in. niedrogi i najlepsze wina oraz kasztany¹³.

W XIII w. podstawowym mięsem była wieprzowina, w następnych stuleciach wypierana przez wołowinę i cielęcinę. Popularne było także ptactwo domowe. Możemy przypuszczać, że ubożsi mieszczenie jedli podroby, ale gościły one również na dworze. Mięso konserwowano miodem, suszono lub solono. Przygotowywano też kiełbasy i nadziewane kaszą kiszki – farcimina.

Jedzono dużo ryb: suszonych, wędzonych, solonych i świeżych, smażonych, w oleju i w galarecie. Najdroższe były łososie i jesiotry. Śledzie, węgorze i dorsze sprzedawano na beczki lub po 100 sztuk. Sprowadzono je przede wszystkim z Gdańska. W ryby i mięsa zaopatrywano się na placu¹⁴.

W diecie znajdowało się też dużo nabiału. Powszechne były polewki z jajami i serem, pijano kampust – zsiadłe mleko. Przez lata podstawowym napojem mieszczań są piwo i miód, wino rozpowszechnia się dopiero w XV w.

Wraz z rosnącym dobrobytem miasta, średniowieczni krakowscy mieszczenie zaczęli częściej sięgać po rozmaite „powidełka, konfekty, preparowane z miodem czy nawet cukrem, złożone dla ozdoby”¹⁵. Po konfekty sięgano w czasie postu, by się wzmocnić. Kupowano je w aptekach, które na początku pojawiły się głównie przy zakonach, a następnie przekształciły się z dawnych kramów z korzeniami.

Średniowieczni krakowianie udawali się do aptek po słodycze, wina, korzenie, posilali się w nich ciastem miodowym z korzeniami – kuzynem piernika. Przygotowywaniem leków zajmowali się wówczas głównie sami medycy.

Kuchnia kleru

Życie w różnych krakowskich klasztorach wyglądało dość podobnie¹⁶. Reguła klasztorna określała dość precyzyjnie pory i obfitość posiłków, a także ograniczała ich skład w dniach postnych. Przepuszczalnie zbadanie dokumentów klasztornych mogłoby pokazać nam przemiany w obyczajach stołu i unaocznic, kiedy w średniowiecznym i renesansowym Krakowie i okolicach pojawiły się nowe warzywa, a także dowiedzieć się, co uprawiano na terenie przyklasztornych ogrodów. Wraz z pojawieniem się klasztorów do Krakowa przychodziły też nowinki kulinarne – przede wszystkim nowe odmiany roślin uprawnych – pochodzące z krajów, z których przybywali zakonnicy.

Zielniki

Informacje o tym, co jedli ówcześni mieszkańcy Krakowa, możemy czerpać z zielników. W swoim zielniku „O ziołach i mocy ich” z 1534 r. Stefan Falimirz, związany z dworem kasztelana krakowskiego Jana z Tęczyna, umieścił opisy potraw o leczniczym charakterze. Badacze¹⁷ podkreślają jednak, że sporo zaczerpnął on z dzieł zagranicznych, a samemu Falimirzowi przypisywane są głównie fragmenty dotyczące ryb. Kolejny (1542 r.) zielnik „O ziołach tutecznych i zamorskich i o mocy ich, a k temu księgi lekarskie” Hieronima Spiczyńskiego również ukazał się w Krakowie.

Z kolei krakowianinowi Marcinowi Siennikowi zawdzięczamy przetłumaczenie „O tajemnych a skrytych lekarstwach” Alexego Pedemontana – dzieła, które przyczyniło się do rozpowszechnienia włoskich wzorców żywieniowych¹⁸. Praca Szymona Syreniusza „Zielnik herbarzem z łacińskiego zowią...” opiera się już nie tylko na tłumaczeniach, ale i rozmowach z zielarzami. Zamieszczane w zielnikach przepisy przedrukowywano w ukazujących się w następnych wiekach kalendarzach.

Autorzy zielników traktowali jedzenie jako lekarstwo. Ciekawe są więc na tym tle zalecenia Falimirza, by sandacza „mięso sprośne”, „smaku małego” przyprawiać lokalnymi i tanimi przyprawami: czosnkiem, chrzanem i gorczycą. Do lepszych ryb (łososie, minogi, jesiotry, certy) należało dodać korzenie, a dopiero w ostateczności wymienione rodzime przyprawy. „Sprośne” według Falimirza były też sumy i dorsze. U Syreniusza dowiadujemy się z kolei, że daniami przypisanymi do biedniejszej grupy społecznej były ćwikła – „jarzyna ubogich”, polewka chlebowa i kasza jęczmienna. O statusie jedzących świadczył też stopień zmielenia ziarna: „krupy mięszsze dla czeladzi, krupy drobne, drobniejsze, barzo śliczne jako peretki, dla stołów pańskich i królewskich”¹⁹.

„Pokarm z dawnych czasów, mianowicie u wiejskiego pospólstwa składa się z wieprzowiny, mléka, ryb i jarzyn. Dziś, gdy wielu używa na pokarm mięsa skopów, cieląt i wołów, jatki po wioskach nieopodal kościołów parafialnych w dni świąteczne urządzać się zwykły. Pokarmy szlachty i mieszczan wyszukańsze są i pożywniejsze, stoły ich hojnie bywa ją zastawione zwierzyną, ptastwem i rozmaitemi ryby, do których używają się wonie, cukier i wszelkiego rodzaju zagraniczne przyprawy. Nie braknie wyszukańszych jarzyn, a na wety mnogich przysmaków już to domowych, już zagranicznych. Pszennego chleba i wina użytek niezbyt dawno pomiędzy wykwinniejszemi przyjęty, dzisiaj upowszechnił się tak dalece, iż nawet pospólstwo na swych ucztach tego obojga używa. Wino mianowicie do Małejpolski sprowadzają, nie zważając na cenę, z Węgier i Morawy” – opisuje różnice w diecie XVI-wiecznych mieszkańców Krakowa i okolic Kromer²⁰.

Klęski wieku XVII i wiek XVIII

Dobrobyt Krakowa i jego mieszkańców trwał zaledwie kilka wieków. Wyraźną cezurę wyznaczyły w drugiej połowie XVII w. klęski żywiołowe (zaraza, która w ciągu kilkunastu miesięcy przyniosła w mieście i jego najbliższej okolicy kilkadziesiąt tysięcy ofiar i powódź, która latem 1652 r. nawiedziła osłabione miasto). W 1655 r. nastąpił najazd szwedzki. Podczas przygotowywania do oblężenia spalono dziesiątki domów i zabudowań. Czego nie spalono, Szwedzi rozebrali na opał. W 1657 r. miała miejsce okupacja siedmiogrodzka. Kolejna zaraza dotknęła Kraków w latach 1677–80. Początek XVIII w. naznaczyła okupacja szwedzka i spalenie zamku na Wawelu w 1702 r. Do 1709 r. miasto przechodziło z rąk do rąk, w 1707 r. osłabiła je kolejna zaraza. W 1711 do Krakowa na pięć lat wkroczyli Rosjanie. Czas odbudowy rozpoczął się dopiero w trzecim dziesięcioleciu XVIII w., ale w dalszym ciągu dawna stolica pozostawała na marginesie życia kulturalnego. W 1734 r. odbyła się ostatnia koronacja królewska – dwa dni po pogrzebaniu na Wawelu Jana III Sobieskiego, jego żony Marii Kazimiery i Augusta II²¹, koronowano Augusta III.

Nowy król polskich stołów

XVIII wiek był ważny dla polskiej kultury kulinarnej: to wtedy rozpowszechnia się uprawa ziemniaków²², które istotnie zmodyfikowały nasz (ale nie tylko nasz) jadłospis. Do Europy ziemniaki trafiły w XVI w. Nie cieszyły się jednak popularnością. Przypisywano im szkodliwe właściwości, m.in. wywoływanie wysokiej gorączki. Zanim ziemniaki zagościły na dobre w polskiej kuchni, popularna była inna bulwa, czyli modny ostatnio topinambur²³.

Tak jak Bona miała przywieźć do Polski włoszczyznę, tak za ziemniaki odpowiedzialny jest podobno Jan III Sobieski. Miał on podczas wyprawy wiedeńskiej przesać królowej Marysieńce ziemniaki jako osobliwość ogrodów cesarskich w Wiedniu. Królewski ogrodnik posadził je w Wilanowie, a zaserwowane na królewskich przyjęciach wkrótce stały się modne jako egzotyczna jarzyna. Jest to oczywiście ciekawsza do opowiadania historia, niż powoływanie się na anonimowego wrocławskiego aptekarza, który uprawiał ziemniaki już w 1587 r.

Droga ziemniaka z dworskich przyjęć do przydrożnych karczm była jednak dość długa. Polski historyk Jędrzej Kitowicz w swoim „Opisie obyczajów za panowania Augusta III” – gdzie można znaleźć też szczegółowe opisy dworskich uczt – zanotował: „Długo Polacy brzydzili się kartoflami, mieli je za szkodliwe zdrowiu, a nawet niektórzy księża wmawiali w lud prosty takową opinię, nie żeby jej sami dawali wiarę, ale żeby ludzie przywyknąwszy niemieckim smakiem do kartofli, mąki z nich jak tamci nie robili i za pszeną nie przedawali, przez co by potrzebującym mąki przez się pszennej do ofiary ołtarzowej, mąką kartoflową, choćby i z pszeną zmieszaną, zawód świętokradzki czynili”. Nic jednak nie było w stanie osłabić popularności niepozornych bulw, gdy nauczyliśmy się przerabiać je na alkohol.

Nowe warzywo stało się też istotnym elementem diety:

„Ten zboża w ziemię rzuca, sad innego trudzi,

Wtem mróz podetnie drzewa, nasiona wystudzi.

A kartofla, w głąb warstwę przekopawszy skrzepłą,

Na łonie wielkiej matki potrzebne ma ciepło

I owoc z tysięcznego dająca porostu,

Wygłodzonych oraczów zachowa od postu” – czytamy u Mickiewicza (1819 r.).

Nowy cech: pasztetnicy

Warto wspomnieć, że w 1766 r. krakowscy pasztetnicy – piekarze uprawnieni do produkcji pasztetów mięsnych i warzywnych oraz ciast i cukrów – doprowadzili do uniezależnienia się od cechu piekarskiego. W opublikowanej 26 maja 1843 r. uchwale wyznaczono zakres ich działalności: wyrabianie i sprzedaż „wszelkich ozdobnych cukrów i ciast cukrowych”, a także smażonych owoców, tortów, lodów, czekolad i karmelków. Do wyrabiania napojów chłodzących i rozgrzewających potrzebne było oddzielne zezwolenie²⁴. O poziomie ówczesnego cukiernictwa można wnioskować, czytając, jakie słodkości musieli przygotować cukiernicy, którzy aplikowali do cechu: torty, piramidy cukrowe z kilku warstw, przedstawiające np. wieżę kościoła Mariackiego. Znaczenie cechów zmalało wraz z austriacką ustawą przemysłową z 20 grudnia 1859 r., kiedy odebrano im nadawanie praw do prowadzenia działalności.

Od XIX wieku

Nieodmiennie, w XIX w. Kraków nadal zaopatrywał się przede wszystkim na Rynku, który w tym wieku przeszedł sporą przemianę przy okazji remontu Sukiennic. Różnorodność asortymentu zależała przede wszystkim od aktualnej sytuacji historycznej miasta. W napisanym pod koniec XIX w. utworze „W Boże Ciało” Michał Bałucki wspomina Marcinową, owocarkę spod Sukiennic. „W jednym takim kramie²⁵ oszklonym siadywała Marcinowa wśród piramid najparadniejszych owoców, między którymi nieraz i ananasy się trafiały. Dziś to rzecz zwyczajna i u lada Żyda, handlarza, zobaczysz taki specjał za oknem w sklepie, ale na owe czasy (...) nawet dobra pomarańcza rzadkością była, a cóż dopiero ananas! Toteż tylko wielkie państwo pozwalało sobie takich zbytków i najczęściej tylko herbowi, wygalonowani lokaje szli z talerzami i koszykami do kramu pani Marcinowej. Mieszczańskie domy zaopatrywały się w owoc u tańszych przekupek, gdzie za grosz kopę węgierek można było dostać”²⁶.

Krakowskie delikatesy

Opowieść o zakupach, a więc i stole Krakowa XIX i początku XX w. to właściwie opowieść o placach targowych i najciekawszych krakowskich sklepach z delikatesami. Place handlowe były podporządkowane odpowiednim branżom. Na Rynku funkcjonowały kramy owocowe, można było kupić też nabiał i pieczywo, nieopodal Wieży Ratuszowej – żywy i bity drób. Plac Szczepański słynął z jarzyn, na pl. Słowiańskim sprzedawano mięso. Ryby i drób kupić można było na pl. Izaaka. Wszelkiego rodzaju produkty spożywcze sprzedawano na pl. Nowym, Wolnicy, Starym Kleparzu i Na Stawach²⁷. Dawne tradycje handlowe zanikły podczas zawieruch w połowie XIX w. Najciekawsze produkty bogaci mieszczenie kupowali obecnie w nowych miejscach: mieszczących się zazwyczaj w okolicach Rynku delikatesach²⁸.

1. Słodczyce i pierniki

Słodczyce kupowano w sklepach: w Sukiennicach u Tesslara, u Grzywaczowej, lub w cukierniach „Maurizio” (wcześniej Redolfi), Szczawińskiego, Majewskiego etc²⁹. Siermontowski (Bracka 6, a potem róg Brackiej i Gołębiej) słynął ze świątecznych bab, strucli i mazurków oraz przekładańca, a także nadziewanych karmelków i długich, prostokątnych cukierków wieszanych na choince³⁰. W ofertach można było znaleźć torty, piramidy, blamanże³¹, galaretki owocowe, szarlotki, owoce smażone, szwajcarskie i francuskie, a także własnego wyrobu „czokolady”.

Pierniki kupowano w połowie XIX w. na odbywających się dwa razy w roku na Rynku jarmarkach. Estreicherówna wspomina Lewickiego ze Lwowa, który w 1859 r. sprzedawał je, a także inne słodczyce, w tym leguminę perską³². Sprzedawano je też u Fuchsa, a od 1857 r. u Kaspra Molęckiego.

Z pierników słynął działający do ok. 1934 r. sklep Antoniego Rothe, gdzie „zapach pierników, miodu i słodczy mieszał się z woskową wonią świec (...). Wśród przeróżnych kształtów czekolad była jedna szczególnie smakowita, którą nazywało się „korą” i ta właśnie przyciągała oczy starszych i dzieci. (...) ulubionym przysmakiem były słynne czekoladowe cygara, owijana delikatnym andrutem rozpływająca się w ustach masa”³³.

Mieszkańcy Krakowa kupują też słodczyce produkcji lokalnych fabryk. W drugiej połowie XIX w. otwarta zostaje Fabryka Cukrów Deserowych, Karmelków i Czekolady, należąca do Władysława Lipińskiego³⁴. Drugą co do wielkości fabrykę czekolady, kakao i herbatników prowadził Jan Michalik. W 1898 r. 25-letni Adam Piasecki otwiera swoją pierwszą cukiernię przy ul. Długiej 20, trzy lata później instaluje maszynę przy Długiej 10, w 1904 otwiera pracownię przy rogu Rynku i Floriańskiej. W listopadzie 1910 poświęcono nowy zakład przy ul. Szlak 26: Fabrykę cukrów i czekolady Adama Antoniego Piaseckiego a rok później krakowianie mogą cieszyć się smakiem batonika „Danusia”. W 1948 r. rozporządzeniem Ministerstwa Przemysłu i Handlu fabrykę upaństwowiono (podobnie jak fabrykę Sucharda). W 1951 r. połączono te fabryki, wraz fabryką Pischingera, w przedsiębiorstwo pod szyldem Krakowskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Wawel”³⁵.

2. Kawa, herbata i kakao

Gości podejmowano kawą, herbata przez długi czas była uważana za lekarstwo na przeziębienie. Do dobrego tonu należało też podanie czekolady. Kawa bywała podła: albo była ze sporą domieszką zbożową lub cykorii, albo słaba. Taką kawę nazywano „kwiateczkową”, ale nie od aromatu, a od tego, że pod powierzchnią naparu było widać namalowane na dnie filiżanki kwiaty. Kawę pito często w towarzystwie mocniejszych trunków, miała być „mocna i gorąca, przy tym prawie gorzka, osłodzona łydkami złotej benedyktyнки”³⁶. Niektórzy smakosze mieszały różne rodzaje kaw: „w domu używało się mieszanki costarica i mocca, po połowie; bo costarica – mówiło się – daje moc, a mocca zapach”³⁷.

Kawę kupowano wypaloną, albo palono ją w domu, w specjalnych piecykach o kształcie kuli. Większe sklepy prowadziły własne palarnie kawy. „Na dole od frontu mieścił się sklep kolonialny Goebła, na podwórzu więc palono w żelaznych młynkach kawę, której zapach dochodził do mieszkań” – wspomina mieszkanie przy Grodzkiej Mieczysław Smolarski³⁸. Oprócz kawy sprzedawano też „przymieszki” z cykorii i fig, a także kawę jęczmienną.

Herbatę sprowadzano z Cejlonu, Chin i Indii, krakowianie lubili też tzw. herbatę karawanową sprowadzoną z Rosji. Dostawcą herbaty był sklep Juliusza Grossego, usytuowany obok Hawełki. Firma słynęła także z win węgierskich.

3. Kiełbasy i mięsa³⁹

„Krakowskie kiełbasy słynęły na całą monarchię habsburską i eksportowano je do Wiednia nawet w okresie międzywojennym. „Krakauer Wurst” kupowali polscy studenci studiujący w Grazu i Leoben”⁴⁰. „Powszechnie było kupowanie, tak zwanej po krakowsku, mieszaniny. Była to rzeczywiście mieszanka złożona po trosze z szynki, kiełbasy krajanej, czyli połędwicowej, pasztetowej – nazywanej wtedy z niemiecka leberką, klopsu, szynki zwijanej, ozora, czasem salcesonu i innych gatunków wędlin.

Niektóre wędliniarnie znane były z bardzo dobrych tak zwanych okrawków, czyli skrawków szynki, które pozostawały przy krajaniu (...). Na porcelanowych hakach wisały obok smakowitych kiełbas różnego rodzaju cieniutkie, delikatne parówki, nazywane wówczas powszechnie w dawnej Galicji z niemiecka wirstle, oraz inne, bardziej pękate, serwolatki⁴¹.

4. Modne kiszonki

Wg dr. Jaegera czy księdza Kneippa kapusta kiszona była pomocna w „naturalnym czyszczeniu jelit”. Rynek zareagował i na ul. Biskupiej pod nr 11 pojawiła się fabryka kapusty kiszzonej Zygmunta Otowskiego, która chwaliła się elektrycznymi maszynami i prasami. Jego konkurent, Antoni Siekacz, oferował kapustę kiszoną z kminkiem, jabłkami i w główkach. W ogłoszeniu Siekacz ostrzegał też przed... podróbkami jego produktu. Spragnieni kiszzonek krakowianie mogli wybierać też kiszoną kapustę morawską i ogórki znoimskie i biseńskie, które sprowadzał kupiec żydowski Juliusz Spira prowadzący skład przy ul. Koletek⁴². Jako ciekawostkę można dodać, że krakowskie gospodynie używały kapusty kiszzonej do czyszczenia dywanów⁴³.

5. Wybrane sklepy

➤ Hawełka⁴⁴ - pierwszy lokal w Krzysztoforach

„Czegóż to u Hawełki nie było! Szampany, rumy, araki, esencje ponczowe, wódki, likiery, piwo angielskie i bawarskie oraz porter, herbata rosyjska, chińska i cejlońska, słynna Rangalla Ceylon Tea, kakao, owoce kandyzowane, winogrona, pasztety, galantyny z kapłonów, kawior astrachański, raki, śledzie pocztowe „matiesy”, sardynki (jasne, że francuskie), pstrągi, trufle, ananasy, szparagi, szampiony, karczochy, kwiczoły, homary, ostrygi i łososie (...). U wejścia do sklepu, a był on pierwotnie na rogu Krzysztoforów, wisała dziczyzna, dziki, sarny, zające i bażanty⁴⁵ – wspomina słynne delikatesy „Pod Palmą” Krygowski.

Stanisław Broniewski wspomina, że na Boże Narodzenie Hawełka sprowadził z Afryki Południowej pięć kilogramów ziemniaków. Zamówił je ordynat łańcucki, hr. Roman Potocki. Kilogram kosztował tyle, co miesięczna pensja początkującego urzędnika magistratu⁴⁶.

➤ Tesslar

Podobne smakołyki można było kupić u Tesslara. Pomarańcze na początku XX w. były tak drogie, że kupowano je podzielone na cząstki. Przed Wielkanocą u Tesslara podziwiano wystawę: baby i sękacze na wzór niemieckich Baumkuchen⁴⁷.

➤ Deliatesy Sykutowskiego przy Szewskiej 21

Tam robiono „zakupy do dobrej kolacji z przekąskami”: sery z całej Europy, pasztety, sardynki, szynkę westfalską, świeżą bryndzę majową i garniowaną, korniszony ze Znojma, grzybki marynowane i podawane do piwa kwargle ołomunieckie⁴⁸.

➤ Sklep Juliusza Meinla na linii C-D

Obok kawy Meinl mógł pochwalić się rozległym asortymentem towarów kolonialnych oraz konfitur, dżemów, szczególną dumą firmy był ten z gorzkich pomarańczy. Dżemy sprzedawano w całości lub porcjowano do małych, szklanych pojemników przykrywanych pergaminem⁴⁹.

Spizarnia – duma gospodyni

„Gospodarstwo domowe bowiem jeszcze niemal do końca ubiegłego⁵⁰ wieku było jednostką możliwie autarkiczną, a stopień samowystarczalności dawał świadectwo kwalifikacjom małżeńskim pani domu. Beczka kiszzonej kapusty (...), spizarnia wypełniona rzędami smukłych słoików, przewiązanych pęcherzem, stanowiła przedmiot dumy (...). Stały więc tam słoje z korniszonami o nienagannej ciemnozielonej barwie, rydze kiszony, rydze marynowane, jarzyny przepięknie wykrawane w gwiazdki, karbki i krążki, a przetykane gęsto liściem (...) bobkowym. Górne półki (...) wypełniały rzędy konfitur, marmolad, kompotów, i owoców kandyzowanych do strojenia tortów, do których przyrządzania kupowało się całą głowę cukru, owiniętą w gruby czarny papier (...)”⁵¹.

Trwałość przechowywanych w domach produktów zapewniał lód, rozwożony codziennie po ulicach miasta: „z kozła schodził woźnica ubrany w gruby ceratowy fartuch, brał żelazny pręt, wyciągał długie słupy lodu, zarzucał na ramię i zanosił do Rotheego, później do nas na piętro”⁵².

Przepisy kulinarne były skrzętnie przechowywanymi rodzinnymi skarbami. Tym bardziej, że ówczesne książki kucharskie nie do końca odpowiadały mieszczańskim realiom. Sukces publikacji Lucyny Ćwierczakiewiczowej wynikał głównie z tego, że nadawała się do wykorzystania w miejskiej kuchni. Do 1897 r. wyszło 18 jej wydań o łącznym nakładzie 90 tys. egzemplarzy. Czyli więcej niż ówczesny bestseller – „Trylogia” Sienkiewicza⁵³.

Ceremoniał związany z zaopatrywaniem spizarni pokazać można na przykładzie tego, jak przygotowywano przetwory ze śliwek. Maria z Mohrów Kietlińska, autorka wspomnień z połowy XIX w., opisała sposób na przechowanie śliwek aż do Bożego Narodzenia: „Kucharz Józef, w rękawiczkach, z puszką blaszaną, uzbrojony w nożyczki, wyłaził na drzewo i zbierał najpiękniejsze okazy, ucinając wraz z szypułką i bacząc, aby nie zetrzeć barwy. Układał śliwki w puszcze, którą następnie, zalutowaną szczelnie, zakopywano w ziemię aż do zimy”⁵⁴. Tajemnica konserwowania wywołała spore zainteresowanie wśród wiedeńskich urzędników, którym zdarzało się zimą jadać truskawki i poziomki, ale nie śliwki. Śliwki sprezentowano – w podziękowaniu za sprawne załatwienie jakiejś sprawy – miejscowemu austriackiemu urzędnikowi, który akurat gościł u siebie wiedeńskich dygnitarzy.

Świętością było smażenie powideł, doglądane pilnie przez gospodynie. „Zniesiono ogromne kotły z byłej gorzelni do zakątka w wielkim ogrodzie, gdzie pod osobistym ciotki dozorem rozpoczął się obrzęd gotowania i przecierania śliwek przy zachowaniu nadzwyczajnej ostrożności, czystości i akuracności. Zajęte przy tej pracy dziewczuchy, czysto ubrane, baczyć musiały, aby broń Boże szypułka, listek lub atom pestki nie dostał się do powideł. Ciotka nawet w nocy nie dospała, gdy się powidła dosmażały” – czytamy w sporządzonym przez Kietlińską barwnym opisie smażenia powideł z białych śliwek w jednym z folwarków⁵⁵. Gotowe powidła ciotka chciała sprzedać w Krakowie, ale przewóz dużej ich ilości przez granicę austriacką okazał się niemożliwy. Smażone w domach mieszczańskich powidła trafiały do kamionkowych garnków, które zamykano w spizarniach, a panie domu strzegły przepisów na domowe przetwory jak oka w głowie.

Kolejnym sposobem na przedłużenie życia węgierki było faszzerowanie ich anyżem, posiekanymi migdałami, orzechami, marmoladą z moreli lub kminkiem⁵⁶. Takie śliwki nabijano na patyczki, a następnie suszono w piecu na blachach pokrytych słomą. Swoistą odmianą rożenek były śliwki nadziewane, raczej w wersji słodkiej, ze skórką pomarańczową, cynamonem, goździkami i sporą ilością cukru. Popularne w krakowskich domach były także śliwki w occie.

Owoce kupowano np. u Aniski⁵⁷, ale przede wszystkim u bojków, jak nazywano sprzedawców owoców, którzy przywozili do Krakowa towar z Podkarpacia⁵⁸. Zimą ich kramy znikwały, ale pojawiały się inne: z orzechami i kasztanami.

Kuchnia Kossaków

Kilka krakowskich domów słynęło szczególnie ze swojego upodobania do kuchni. Wielkim smakoszem był np. Franciszek Potocki: prowadził Dinner-Party-Record, w którym notował menu przyjęć i nazwiska gości, z miłości do dobrego jedzenia słynął też ksiądz Stefan Pawlicki. Kuchnia – szczególnie jako pole do popisu i zaprezentowania domu – była bardzo istotnym elementem codziennego życia ówczesnego mieszczaństwa. Skrupulatną kronikarką rodzinnych tradycji kulinarnych była Magdalena Samozwaniec, która z werwą i humorem opisała codzienność domu Kossaków, podając przy tym ogólnikowo kilka przepisów kulinarnych⁵⁹. Wojciech Kossak przepadał za zupą piwną, flakami, zrazami, golonką i puree z grochu, bigosem, barszczem, makaronem z szynką i zacierką na mleku. Smakoszem był też jego ojciec. Magdalena Samozwaniec wspomina też podawane gościom kury we francuskim cieście i młode kurczęta ze śmietaną. Specjalnościami domu były: podawany na gorąco pasztet z zająca w kruchym cieście, naleśniki z mózgiem posypane pietruszką, mózdzek cielęcy zapiekany w muszlach oraz szparagi z przydomowej szparagarni. Na Wielkanoc pieczono indyka z nadzieniem z kasztanów, rodzynek i moczzonej bułki z koperkiem. Rodzina miała też na podorędziu cały arsenał środków i domowych sposobów na efekty obżarstwa.

Wesele na Kleparzu

Dzięki relacji Stanisława Cerchy dowiadujemy się, co jedzono podczas wesel w biedniejszych domach. Opisuje on wesele pod koniec XIX w. na Kleparzu. „Potrawy przy wieczerzy były ulubione, ozór w sosie, gęsi, szynki cielęce, szynki wieprzowe, a przed tem wszystkim podawano kawę z babką. Stół był przyozdobiony piramidami z cukru, ciastami domowymi i z cukierni, owocami. Przyjęcie kończyło się herbatą i winem. Ciasta krajali mężczyźni, kładąc dwa palce na ciastce, obcinali nożem poza nie kawałek ciasta grubszego, cieńsze krajali na trzy palce szerokości. (...)Wychodzący goście weselni a szczególnie kobiety, zabierały po kawałku ciasta i innych przysmaków do chusteczki «dla dzieci»”⁶⁰.

Życie towarzyskie Krakowa XVIII – XX w.

W XVIII w. krakowianie spotykali się głównie w domach. Restauracji było niewiele, głównie przy hotelach, i korzystali z nich głównie przybysze. Zjeść można było w szynkach, garkuchniach i traktierniach, ale stołowała się w nich głównie uboższa warstwa społeczna. W okresie letnim krakowska śmietanka towarzyska i przebywający w mieście ziemianie odwiedzali ogrody Krzyżanowskiego i Kremera⁶¹. Organizowano liczne – szczególnie w okresie karnawału – bale i spotkania towarzyskie. Ich częstotliwość i wystawność dyktowana była skomplikowaną początkiem XIX w. polityczną historią miasta, które przechodziło z rąk do rąk.

1. Podejmowanie gości

„Początek salonu w Krakowie odnieść należy do jednopiętrowego pałacu (...) gdzie dziś Grand-Hotel. Tam pani starościna wolbromska, z Morstinów Dembińska⁶², wraz ze swą córką (...), gromadziła u siebie z niezmierną gościnnością. Obiady większe tylko przy wyjątkowych urządzano w tym domu okazjach,

zawsze o godzinie 12 (...) za to o 3ej na kawę poobiednią schodziło się poważniejsze grono starszych pań i kilku księży; po kawie zasiadano do stolików i następowała partyjka, a wieczorem koło 6-tej zbierało się większe towarzystwo, jak mówiono wówczas asamblé, zasiadało do kolacji, a koło godziny 10 opuszczało te gościnne podwoje”⁶³.

➤ Żurfiksy, fajfy, śniadania i kolacje

Krakowscy mieszczenie podejmowali gości o różnych porach i z różnych okazji – zależnie od stopnia zażyłości⁶⁴. Popularną formą były fajfy – rozpoczynające się o godz. 17, a czasem 16 i trwające około trzy godziny spotkania przy herbacie i tortach, które powoli wypierały zwyczaj przyjmowania gości na wystawnych kolacjach. Bogatsi mieszczenie prowadzili salon i wyznaczali jour fixe, stały dzień przyjęć. „Ten zwyczaj herbatowy bardzo w Krakowie używany, zawsze jedni do drugich przychodzą i na wspólnej rozmowie wieczory trawią. Rzadko, żeby kto sam wieczór w domu spędzał, nawet w rodzinie, chyba że go choroba do tego skłania”⁶⁵ – notuje w marcu 1836 r. Helena z Mioszewska Darowska.

Proszone kolacje miały swoją formę, która świadczyła o randze wydarzenia i gospodarzy. Wiemy więc, np. że „przy większych wystąpieniach musiały być dwie zupy”⁶⁶. „Oprócz dwóch podstawowych potraw z większego drobiu i zwierzyny, które bywały podawane artystycznie pokrajane, bez kości, dawano różne entremets, wielce urozmaicone z ryb, raków w majonezie i ostrzeg w auspiku; to ostatnie uważane było przez amatorów tego przysmaku za profanację. (...) Trafiało się czasem, że nie wiedzieliśmy co właściwie jemy”⁶⁷ – opisuje wydaną w latach 60. XIX w. kolację w domu profesorstwa Gilewskich w Krzysztoforach Maria Kietlińska.

W dwadzieścia lat później Helena z Mioszewska Darowska notuje, że dawny zwyczaj podupadł. „Brak grosza, ogólny niedostatek powszechny odczuć się dają, a jednak znajdują się tacy, co wyśmiewają skromne herbatki, do których dała przykład pani generałowa Dembińska, pierwsza u siebie takie zaprowadzając. Utyskują oni, że w domach polskich zaprzestano sutych kolacji z kapłonami, leguminami, winami, obfitych i kosztownych, które zastąpione bywają chlebem z masłem i szynką”⁶⁸.

O tym, jak wyglądał mieszczański wieczorek, możemy dowiedzieć się też z pamiętnika Czechówny, przytoczonego przez Estreicherównę. „Podano o wpół do ósmej herbatę, o dziewiątej tort z winem, o dziesiątej tort hiszpański, o jedenastej obniesiono dwukrotnie lody, zaś o wpół do pierwszej była kolacja, której menu jednak nie podaje, po czym jeszcze o drugiej roznoszono tort kruchy również z winem”⁶⁹.

Opisując popołudniowe spotkania w mieszczańskich domach Mieczysław Smolarski (1888–1967) wymienia, że podawano herbatę, domowej produkcji torty czekoladowe i orzechowe z różnym przekładaniem, kupowano u Hawelki (niezbyt drogie) sery szwajcarskie, kawior, sardynki oraz łososia z puszki. Robiono kanapki. Do picia było wino lub kieliszek słodkiej wódki. „Ale krakowianie pili mało, natomiast chętnie zajadali się tortami, więc każdy brał dwa lub trzy wielkie kawałki”⁷⁰.

➤ Ksiądz koneser, bywalec salonów

Duchowni cieszyli się sporym prestiżem społecznym, wielu księży należało do krakowskiej inteligencji i bywało na krakowskich salonach. Prasa krakowska wspominała też o obiadach wydawanych w pałacu biskupim (np. o obiedzie zorganizowanym w 1816 r. przez Jana Pawła Woronicza). Chadzano też na obiady do kanoników katedralnych, gdzie karmiono dość smacznie.

Ksiądz Stefan Pawlicki (1839–1916), profesor filozofii i erudyta, był zarówno profesorem słynącym z wypełniania szczerze swoich sal wykładowych, jak i bardzo lubianym gościem krakowskich salonów i kawiarni. Jadał niewiele, niewiele też pił, ale bardzo dbał o to, co jadł. „Wraz z wydzwonieniem godziny pierwszej po południu w progi jej [cukierni Maurizia przy Rynku Głównym] wkraczał nasz ksiądz hellenista, (...) wypijał kieliszeczek orzechówki, bodaj że umyślnie dla niego sporządzonej, po czym błogo przystępował do rozsmakowywania się w gorącym paszteciku z mózdzkiem; minimalnymi dawkami, powoli, z poważnym uznaniem z talerzyka *via jama ustna* przeprowadzał każdy kęs do przełyku”⁷¹. Podobno we wszystkim – czy to w porannej kawie, czy podawanej studentom podczas seminariów herbacie – lubił się rozsmakowywać.

Z jego postacią związanych było sporo anegdotek. Miał kiedyś gonić kaczątko przy klasztorze oo. Dominikanów, a po złapaniu jednego wprosić się na kolację do przeora, kiedy przestraszony ptak „najsadniej na stół się nada”, czyli w okresie uroczystości Zesłania Ducha Świętego. Innym razem został poproszony przez prezydenta sądu apelacyjnego dr. Hausnera o pomoc w ułożeniu menu śniadaniowego dla kilkudziesięciu osób. Niestety, śniadanie wypadło w wielkopostną środę. „ – Cóż dać? – Jako wstęp ostrygi – decyduje o. Autorytet. Amfitrion stropiony ewentualnym kosztem (ostryg dla circa 50 osób!), chce się wymigać: - Po ostrygach, proszę ojca, musiałbym przecie dać szampana! – Przeciw szampanowi w dni postne Kościół katolicki nic nie ma”⁷² – miał go uspokoić ks. Pawlicki.

Wykłady przeplatał informacjami o tym, jak zaparzyć świetną herbatę (czajnik owinąć na kilka minut „grubszą, włochatą, nie przepuszczającą ciepła materią”⁷³), gospodarzy strofował z powodu jakości posiłku. Ludwik Hieronim Morstin opisał, jak podsunął kiedyś talerz z bażantem gospodyni podczas proszonego obiadu, mówiąc: „niech pani skosztuje, jakie to twarde, jakże ja mam to zjeść”⁷⁴. Najbardziej cenił podobno kuchnię w domu Kossaków.

2. Bale i miejskie uroczystości

Popularne wśród spragnionych rozrywki i plotek mieszkańców Krakowa XIX w. były bale. W karnawale odbywały się niemal codziennie, nawet w trudnych latach XIX w. „Mimo smutku i biedy Kraków się bawi i sprawdza się przysłowie, że choć bieda to *hoc*”⁷⁵.

Początkowo organizowała je głównie szlachta i arystokracja, która odcinała się mocno od innych grup społecznych Krakowa. Sytuacja zaczęła się zmieniać wraz z pojawieniem się bali organizowanych, by zbierać pieniądze na cele społeczne. Bywało, że arystokracja oddzielała się od innych sznurem, bądź krzesłami.

➤ Bale w domach mieszczan

Sytuację zmieniły dopiero bale organizowane przez Artura Potockiego, którego ambicją było „wykorzenie tradycji saskich” i pokazanie, „że są szlachetniejsze rozrywki niż pijaństwo i obżarstwo”⁷⁶. O wystawności tamtejszych spotkań może świadczyć choćby „Spis sreber, brązów, porcelany, kryształów kredensowych, tudzież bielizny stołowej, kuchennej, domowej” z inwentarza pałacu Potockich⁷⁷.

Pamiętny był np. bal u Skorupków w 1853 r. Kierując się zachodnią modą, podczas balu podali dwie kolacje: gorącą angielską o północy i zimną, francuską nad ranem. Niestety, przekąski na tę drugą ustawiono w chłodzie na ganku i tam poczęstowali się nimi lokaje, którzy przyszli z płaszczami po swoich państwa. Jak wspomina Estreicherówna, skończyło się bijatyką⁷⁸.

➤ Bal w Ratuszu

Bale organizowane były także przez miasto. Na zaproszenie prezydenta Dietla 15 lutego 1868 r. do ratusza przybyło wielu znakomitych krakowian; poloneza poprowadził prezydent Dietl z hr. Adamową Potocką. Z relacji Marii Kietlińskiej wynika, że „w dwóch bocznych salach zastawiono bufet zimny, z profuzją wybornych win, słodczy i owoców (...) nie brakło malkontentów, którzy nie mogąc sobie wyobrazić kolacji bez kotletów z sosem, zarzucali prezydentowi, że nie dał wieczerzy gorącej (na 1000 osób)”⁷⁹.

➤ Jubileusz Kraszewskiego

Jedną z najświetniejszych uroczystości XIX-wiecznego Krakowa był jubileusz Kraszewskiego połączony z uroczystym otwarciem wyremontowanych Sukiennic. „Zjechały delegacje z całej Polski, z wszystkich zaborów. (...) W biurze komitetu ścisk i szturm o bilety na uroczystość” – zanotował Alfred Szczepański⁸⁰. Uroczystości rozpoczęły się 3 października 1879 r., Kraszewski został powitany chlebem i solą przez prezydenta Krakowa Mikołaja Zybkiewicza.

Kolejnego dnia, 4 października 1879 r., wydano w Sukiennicach obiad składkowy, bilet kosztował 10 zł. „Wieczorem o godzinie 6-ej danym był w dolnej Halli Sukiennic obiad składkowy. Halla imponujący przedstawiała widok. Oświetlenie gazowe zmieniło ją w śliczną, ogromem swoim uderzającą salę. Umieszczone na obu końcach sali muzyki wojskowe przydawały blasku bankietowi. Uczestnikami bankietu byli prawie wyłącznie goście zamiejscowi. Zebrało ich się przeszło 800; stoły, ustawione w trzy rzędy przez całą długość sali, zaledwie wystarczyły na tak ogromną liczbę uczujących”⁸¹. Goście jedli przygotowane u Wentzla: barszcz z uszkami, paszteciki, sandacze, łososie w majonezie, sarny, kuropatwy, bażanty, kapłony, kompoty mieszane, lody, sery, owoce, czarną kawę. Zakupiono 366 butelek szampana, 244 butelki wina Ofnera i 200 butelek białego wina węgierskiego. Z Wiednia sprowadzono 150 kg ryb i kupiono 900 butek. Uwagę gości skupił przesłany przez warszawskich cukierników przystali tort biszkoptowy przełożony konfiturą o ponad 1,5 m średnicy, ozdobiony naturalnej wielkości popiersiem Kraszewskiego z cukru. Na uroczystość przygotowano nawet okolicznościowe serwetki z bibuły z herbem Krakowa⁸². Po obiedzie częstowano cygarami i papierosami przysłanymi przez warszawską fabrykę, która przygotowała ich 10 tys. Jak odnotowuje Homola-Skąpska, koszty obiadu jedynie nieznacznie przekroczyły dochód z biletów.

Następnego dnia (5 października), w Sukiennicach odbył się wielki – „tak świetny, jakiego Kraków nie zapamiętał od lat kilkudziesięciu” – bal na cześć jubilata. „Bal przewyższył wszelkie oczekiwania. Wyobraźcie sobie w kolosalnie dużej sali przeszło 3000 osób, należących do wszelkich sfer społeczeństwa, wszelkiego rodzaju dygnitarzy, zacząwszy od p. namiestnika Potockiego, znakomitości literackich, artystycznych; a wszystko to oblane strugami światła, porwane w wir zabawy. (...) Roznoszono w sali lody, chłodniki i cukry. Łączący się z salą bufet dostarczał herbaty i ciasta. Jeżeli jednak na dole dobrze się bawiono, to na górze bodaj czy nie lepiej. W dużej sali zastawiono stoły z zimnemi przekąskami w wielkim wyborze. Osobne dwa pokoje mieściły zwolenników wina hungarici, a jeszcze osobny – pokrzepiających się szampanem. A wszystkiego tego, dodajmy, dostarczano bezpłatnie, bo «miasto ugaszczało». Łatwo zrozumieć, że cel został osiągnięty. Bal w Sukiennicach godnie zakończył jubileusz”⁸³ – donosił korespondent „Kłósów”. Bufet zaopatrzono w dwa tys. butek, 25 półmisków pasztetów, herbatę, rum, 125 litrów lodów, 75 litrów lemoniady, 25 litrów orszady, 50 kg cukrów (pomadek), 16 tortów i 600 ciastek. Przygotowano 250 butelek białego wina, 250 czerwonego i 406 butelek szampana⁸⁴.

➤ Święto konstytucji

Opisując życie towarzyskie miasta w XIX w., nie sposób nie wspomnieć o tym, że krakowianie 11 września obchodzili hucznie rocznicę nadania konstytucji Wolnemu Miastu. Był to dzień wolny od pracy dla sklepikarzy i rzemieślników, którzy szli wtedy na Planty, by wznosić toasty wódką i piwem, przegryzając kiełbasą i serem owczym.

3. Resursy

Wolny czas XIX-wieczni krakowianie spędzali także w resursach, odpowiednikach angielskich gentlemen's club, które powoli przejmowały funkcje popularnych krakowskich salonów. Pierwszą, czynną tylko w zimie, resursę założono z inicjatywy prezesa Senatu w kilku pokojach w hotelu Knotza. Druga, „Dawny resurs krakowski”, zaprosiła gości w 1844 r.⁸⁵ Odbýwały się w niej m.in. obiady składkowe, a należeli do niej przedstawiciele najwyższych warstw społecznych. Pomysłodawcą kolejnej, mieszczańskiej, był Józef Dietl, którego ambicją było wzmocnienie krakowskiej klasy średniej.

4. Cukiernie i kawiarnie⁸⁶

Rozwój cukierni i kawiarni to bardzo istotny element miastotwórczy. Lokale te nie tylko zmieniały wygląd miast i dawały nowe miejsca pracy, ale też wywierały potężny wpływ na codzienne życie miasta jako miejsca, w którym wymieniano się informacjami. Co ważne, spotykały się w nich elity miasta. W „Czasie” z 1856 r. Redolfi opisany jest jako soczewka ogniska, jakim jest rynek krakowski, w którym skupiają się wszystkie promienie wiedzy w zakresie kronikarskim. Cukiernie i kawiarnie przyniosły też nowy sposób na spędzanie czasu. Mieszczański Kraków oswajał się z nim w swoim tempie: „w moim domu mówiło się z przekąsem o tych, co wysiadują w kawiarniach, a do Noworolskiego lub Maurizia szło się tylko wtedy, gdy przyjeżdżał (...) stryj”⁸⁷ – opisuje urodzony w 1906 r., czyli w ponad sto lat po otwarciu pierwszej kawiarni, Władysław Krygowski.

Swoje pierwsze cukiernie Kraków zawdzięcza Szwajcarom. Cukiernia należąca do Szwajcara Dominika Wielanda słynęła – obok tortów, cukrów i karmelków – z napojów alkoholowych: np. komendantki, nazwanej tak na cześć generała Józefa Wodzickiego. Na przełomie wieków XVIII i XIX krakowianie bywali też u Cypcera (Grodzka 5) i Taroniego przy Rynku, Lardiego i Wassali. Podróżnik Schultes napisał, że „zakłady tego rodzaju istnieją w każdym prawie domu, zachęcając do wstąpienia na szklankę ponczu lub chłodzącego napoju z cukrami, które Włosi nazywają confetti”⁸⁸.

Lokal Taroniego rozstawił jako „najpierwszy w mieście” jego zięć, cukiernik warszawski Tomasz Maliszewski, jeden z pierwszych Polaków, który został właścicielem krakowskiej cukierni, a na dodatek utalentowany rzemieślnik, który wyniósł cukiernictwo „na wyższy stopień”⁸⁹. Miejsce słynęło także z lodów podawanych w filiżankach lub szklankach. Duża porcja kosztowała 1 zł, czyli sporo, bo 2 zł kosztował wtedy obiad w restauracji⁹⁰. Po śmierci Maliszewskiego cukiernię przejął Leon Cercha.

Kolejnym słynnym lokalem była wspomniana już cukiernia Redolfiego, gdzie podawano lody, torty, smażone kasztany oraz likiery i wódki. Kluczowe dla sukcesu firmy było jej położenie: linia A-B na Rynku i możliwość obserwowania miasta. W 1838 r. Redolfi przyjął do pracy Parysa Maurizia, wspólnie kupili kamienicę Kencowską, gdzie zamieszkali wraz rodzinami i czeladnikami. Po kilkunastu latach Maurizio przejął kawiarnię. U Maurizia zamawiano czekoladę, firmową morelówkę, dereniówkę, gorzką, jałowcówkę, żubrówkę i słynną pomarańczówkę które przegryzano pasztecikami. Nalewki przygotowywano na spirytusie sprowadzonym spod Ostrawy lub na francuskim, pędzonym z winogron. Część krakowian twierdziła, że to jakość sznapsiku decydowała o powodzeniu cukierni.

U Maurizia podawano pączki z różą, makaroniki z migdałów i pierożki z francuskiego ciasta z makiem. Do dobrego tonu należało też wręczanie gościom z innych miast bombonierek tamtejszej produkcji. Broniewski wspomina, że pewna arystokratka prosiła w cukierni o puste pudełka, które wypełniała produktami z dużo tańszej cukierni w Podgórzu⁹¹. Cukiernia Maurizio działała pod tym szyldem do końca drugiej wojny światowej⁹². Potem otwarto tu kawiarnię Antyczna. Obecnie w lokalu tym – pod nazwą Redolfi – funkcjonuje restauracja. Wróćmy jednak do XIX w.

Słodkości cieszyły się sporym zainteresowaniem mieszczan i w 1823 r. w Krakowie zarejestrowanych było 36 cukierni. Złote czasy uciął dekret z 1851 r., który nakazał zamykanie tzw. lokali publicznych w dni świąteczne. Był to efekt trwających do późnych godzin nocnych spotkań. Władze apelowały o porządek, ale gdy to nie pomogło, postanowiono zamknąć lokale w newralgiczne dni. Paradoksalnie, pomogło to w rozwoju kawiarni⁹³.

Początki podawania kawy w krakowskich lokalach nie są dobrze udokumentowane. Sama kawa pojawiła się w sklepach kolonialnych z początkiem XVIII wieku⁹⁴. Najślynniejszy był przybytek prowadzony przez Mariannę Sędrakowską na I piętrze kamienicy na rogu ul. Szewskiej i Rynku. Łyzeczki były tam przymocowane do stołu łańcuszkami, a podawano w nim kawę ze śmietanką⁹⁵. Wiadomo też, że pod koniec XVIII w. przy Rynku pod numerem 25 „szynkowała kawę” żona kucharza Naglika, a w 1790 r. kupiec Parvi otworzył kawiarnię pod nr 46⁹⁶.

Przy Rynku działała „u Michała” – mała kawiarnia, gdzie wpadano na kawę ze śmietanką. Kawiarnie zapełniały się głównie w dni targowe. Korzystali z nich kupcy i krakowskie przekupki. Bardziej zamożni mieszczenie wybierali raczej lokal Filipowskiego przy Stolarskiej czy kawiarnie działające przy hotelach. Eleganckie kawiarnie zaczęły powstawać wraz z napływem austriackich urzędników w połowie XIX w. Część cukierni (np. Wielanda, którą prowadził Teodor Wassaly) przekształcono w kawiarnie. Przed zmianami bronił się Maurizio, który miał twierdzić, że dopóki żyje, lokal nie będzie podawał kawy. Nie pozwalała mu na to tradycja firmy cukierniczej.

„Czas”⁹⁷ donosił w 1857 r., że „kawiarnie zakładane na wzór wiedeński coraz zwiększają swoje lokale i nabierają okazałości w porównaniu z dawnymi izbami kawiarnianymi”. W kawiarniach podawano serniki i pizingera. Kawa była na tyle tania, że stać było na nią nawet dość skromnie zarabiających urzędników czy studentów⁹⁸.

Pod koniec XIX w. powodzeniem zaczęły cieszyć się małe, zatłoczone salki, co chyba najlepiej pokazuje historia lokalu Michalika. Jan Apolinary Michalik (1871–1926), który otworzył Cukiernię Lwowską, „rozwinął w swoim fachu wielką pomysłowość. Wpadł na ideę nazywania ciastek po imieniu (Carmen, Flirt, Paderewski itp.) i raz po raz wypuszczał nowe kreacje, reklamując je wszelkimi sposobami. Wprowadził afisz na ciastko! Gorszyło to wielce poważnych kupców krakowskich, gardzących reklamą”⁹⁹. Ciastka nie były jednak produktem, który rozślawił miejsce. Do sukcesu przyczynił się pokój za cukiernią, który cieszył się dużym powodzeniem wśród studentów ASP. Michalik był skazany na to, by prowadzić kawiarnię.

5. Lokalik śniadankowy

Specyfiką krakowską były funkcjonujące często przy sklepach delikatesowych tzw. „pokoje do śniadań”, czy też „lokale śniadankowe” lub odrębne „handelki śniadankowe”, czynne od godz. 8 do północy. Słynne handelki to m.in. specjalny pokój u Antoniego Hawełki, Wentzla, który skądinąd słynął ze sprzedaży wielu

rodzajów wody mineralnej, a także Kuczmierczyk (Kućmierczyk) na Anny „gdzie popijała cyganeria”¹⁰⁰, a lokal był „bardziej siedzący”¹⁰¹ i odwiedzany szczególnie ze względu na nereczki, połędwiczki na gorąco i maczanki „ze znakomitym sosikiem, który ściekał po palcach aż do łokcia i nawet łopatki. Uczty duchowe odbywały się na beczkach, co dodawało niesamowitego uroku”¹⁰² – wspomina Antoni Wasilewski, który w „Sylwetki krakowian” opisał dokładnie typy bywalców krakowskich przybytków gastronomicznych. Inne handelki to: Janiga, Suski, Kosz, Del Ponti (na rogu Karmelickiej i Garbarskiej), Mackiewiczza (na rogu Długiej i pl. Słowiańskiego), Norek (róg Sławkowskiej i Pijarskiej), nazywany Knorkiem, odkąd na szyldzie wytarła się kropka po pierwszej literze imienia¹⁰³. Gości obsługiwali „piccolo” lub „pikolacy”, 10–14-letni chłopcy. Roznosili bombkę pilznera, „sznyt jasnego w wysokim”, „bomby z czapką w grubym szkłe”, „duże z kołnierzem w tulipanie”¹⁰⁴.

Hawelka słynął z „piramidalnych”, wielowarstwowych kanapek „obłożonych bryndzą z papryką, łososiem, kawiosem i serem szwajcarskim i w ciasnym pierwotnie pomieszczeniu w Krzysztoforach zaledwie mógł obsłużyć tłoczących się gości (...). Stoły u niego pokrywane były szarym papierem, a subiekci zwijali się jak w ukropie. Co chwilę rozlegał się okrzyk: jeszcze bomba! po czym pojawiała się w ogromnym kuflu kipiące piwo z krakowskiego baru Johna, okocimskie lub pilźnieńskie, gdyż miejscowi obywatele oraz gniotący się wraz z nimi austriaccy oficerowie ciągnęli więcej do piwa niż do wódki”¹⁰⁵.

Tradycja handelków zakończyła się w 1939 r., po wojnie chciał ją podobno odtworzyć mąż sklepikarki z ul. Długiej, który specjalizował się w wędzonej pasztetówce, podawanej na gorąco, wprost z wędzarni¹⁰⁶. Do nazwy nawiązuje „Handelek”¹⁰⁷, który ma się w styczniu 2018 r. otworzyć przy ul. Św. Filipa w Krakowie.

6. Szynki, piwiarnie, miodosytnie

W latach 60. XIX w. funkcjonowało w Krakowie około 80 kawiarni, cukierni już tylko 9–12. Dla porównania: lokali z wyszynkiem było w 1881 r. aż 217. Nic dziwnego więc, że Bałucki pisał w 1870 r.: „Jak Alina w «Balladynie» Słowackiego, co to gdzie się obróciła – to wszędzie maliny, maliny, maliny – tak w Krakowie, gdzie się obrócisz, wszędzie napotkasz szynk lub piwiarnię, które różnymi sposobami kuszą gardła ludzkie do siebie: to ładnym szyldem, tamte koncertem o sześciu trąbach, inne oświetlonym transparentem lub ładną kelnerką. Ostatnia ponęta jest czysto warszawskiego pomysłu”¹⁰⁸. Inaczej Kraków w latach 70. XIX w. widział Bąkowski: „kawiarnie były nieliczne, restauracje lepsze po hotelach, ale do nich chodzili tylko przejezdni i nieliczni zamożniejsi, innym wystarczały skromne garkuchnie. O godzinie 10 wszystko spało”¹⁰⁹.

W licznych piwiarniach, szynkach i miodosytniach strumieniami lało się piwo, miody, wina i inne alkohole, które przegryzano przeróżnymi przekąskami. I tak na przykład u Ignacego Wójcikiewicza przy ul. Krakowskiej do miodu jedzono obwarzanki i jajka¹¹⁰.

7. Hotele¹¹¹, restauracje¹¹² i inne przybytki kulinarne

W 1801 r. pochodzący z Węgier Knotz kupił kompleks budynków przy rogu ul. Sławkowskiej i św. Tomasza, w tym dawny kościół na Żłóbku. Ten ostatni przerobił na salę balową, w której odbywały się wszystkie ważne bale i reduty, w innych pomieszczeniach działała oberża „Pod Węgierskim Królem”, czyli przybytek oferujący nocleg i posiłki. Kilkadziesiąt lat później nowy właściciel posesji, Cezary Haller, wynajął gmach na koszary. W 1858 r. przekształcono go na Hotel Saski¹¹³.

Salą balową dysponował też Hotel Rosyjski przy ul. Floriańskiej, który otrzymał później nazwę „Pod Różą” – po mieszczącej się w nim od 1853 r. restauracji „Pod Białą Różą” (przeniesionej z ul. Stradom, gdzie było

ciasno, ale dobrze dawano jeść¹¹⁴). Słynne były też „Pod Złotą Kotwicą” Pollera, lubiana przez kupców wrocławskich, w której mieszkał oswojony kruk, Hotel Dreздеński przy Rynku, gdzie wcześniej mieścił się zajazd „Pod Opatrznością”, gdzie stołował się komisarz obwodowy Kozaryn, smakosz i bohater kulinarnych i językowych anegdot. Chwalił się na przykład, że jadł „Rzewuski mit Powideln” (racuszki) albo zamawiał psiajuchy (prazuchy). Miejsce stało się też tłem pierwszego aktu „Klubu kawalerów” Bałuckiego¹¹⁵.

Istotnym miejscem był też wspomniany już Grand Hotel, sportretowany przez Worcella w „Zaklętych rewirach”. Organizowano tam sporo przyjęć (m.in. jubileusz 50-lecia „Czasu”, czy bankiet na cześć Sienkiewicza). Sporą rolę w życiu towarzyskim Krakowa odegrała tamtejsza kawiarnia¹¹⁶.

Na rogu Grodzkiej i Poselskiej podawano ponoć najlepszą maczankę. Nie znamy historii tej, jednej z uważanych za typowe dla Krakowa, potrawy. Maczanka to długo pieczony karczek z kminkiem i cebulą w gęstym sosie, w którym maczało się bułkę wodną. Później mięso zaczęto podawać w bułce. Teorii dotyczących genezy tej potrawy jest kilka. Być może był to sposób na wykorzystanie resztek pieczeni. W 2014 maczankę na ulice Krakowa wyprowadził Kamil Bryś, dawny szef kuchni w jednym z hoteli. Lubiany przysmak, obecny dotąd w kilku restauracjach, spopularyzował w swoim foodtrucku Andrus. Wróćmy jednak do czasów przedwojennych.

Krakowianie przesiadywali „U Wentzla” przy Rynku Głównym 1 (tzw. kamienicy „Pod Obrazem”), gdzie powstało powiedzenie, że w Krakowie najlepiej „trąbi się” w dwóch miejscach: nad Matką Boską w Kościele Mariackim i pod Matką Boską „U Wentzla”, a także w przeniesionej przez Leopolda, bratanka Franciszka Macharskiego do Pałacu Spiskiego „Hawełce”, działającej pod tym adresem już nie tylko jako handelek, ale restauracja. Z kolei prawdziwie żydowskiej kuchni można było spróbować u Thorna przy Krakowskiej 13: „przychodzili do Thorna katolicycy smakosze na faszzerowanego szczupaka i pejsachówkę”¹¹⁷, na śledzie chadzano zaś do Mandelbauma.

Mniej eleganckie, ale i bardziej demokratyczne miejsca powstawały w różnych częściach miasta. „Miewały one często po obu stronach drzwi wiszące szyldy, co można wewnątrz zjeść i wypić. Zastępowały je czasem namalowane filiżanki z dymiącą kawą, zgrabne rogałe, strucle i kielbasa z wbitym w nią widelcem”¹¹⁸. Krygowski (1906–1998) wspomina, że w ofercie kawiarni na ul. Kościuszki była kawa biała z kozuchem lub bez, którą robiono z mieszanki kawy z cykorią, kiszka kaszana lub krwawa podgardlana i kapusta¹¹⁹. Lubiany był winogródek „Pod czarnym osłem” przy cmentarzu Rakowickim, gdzie specjalnością były „smażone kurczęta z mizerią i duży wybór win tanich, bo bez miejskiej akcyzy”¹²⁰.

W odrobinę droższych jadłodajniach serwowano barszcz z uszkami, rosół, cytrynową, pieczenie, sztufadę, zrazy z kaszą lub kapustą, sztukę mięsa z kwiatkiem (kawałkiem tłuszczu)¹²¹. Słynna z racji podawanych w niedzielę flaków była jadłodajnia prowadzona przez pana Tomasza, którą opisuje Bałucki¹²².

Z kolei „poprzedniczką dzisiejszych barów mlecznych była popularna mleczarnia Dobrzyńskiej na Plantach, między Wiślną a Franciszkańską, gdzie dziś znajduje się sadzawka. Chodziło się do Dobrzyńskiej na podśmietanie podawane w salaterkach i na kartofle”¹²³. U Drobnera na Plantach posilano się z kolei lodami, ciastkami i kawą¹²⁴. Podczas spacerów np. do parku Jordana można było w drewnianym pawilonie napić się wody sodowej, zjeść lody i andruty¹²⁵. Strudzeni niedzielą w towarzystwie małżonek i dzieciaków małżonkowie z pewnością korzystali z najbliższej okazji, by odwiedzić piwogródek „Cichy Kąć”¹²⁶.

Dzieci sięgali po kwaśne cukierki „których nikt wtedy jeszcze nie nazywał landrynkami, lub irysy, nazywane za czasów monarchii stollwerkami, później kanoldami”¹²⁷. Późną jesienią i zimą w wielu miejscach miasta można było kupić pieczone kasztany¹²⁸.

Wojenny Kraków

I wojna światowa

System kartkowy wprowadzono w 1915 r., najpierw na chleb i mąkę, potem na inne artykuły. W 1917 r. zamknięto jatki mięsne, a wcześniej ograniczano sprzedaż mięsa do kilku dni w tygodniu. Po cukier stało się w składzie na Rynku. Herbata stopniowo zamieniała się w suszone liście wierzby irlandzkiej¹²⁹. Krakowianie narzekali na słabą jakość chleba pieczonego „diabeł wie z czego, w jego składnikach pewna była tylko mąka kukurydziana i ziemniaki. Od czasu do czasu udało się znaleźć chleb komiśny, to znaczy czarny razowiec wydawany żołnierzom, który wymieniało się za tytoń” – opisuje Krygowski¹³⁰.

„Cukier zastępowała żółtobrunatna melasa, herbatę – przeważnie tzw. herbatowy, a wędlina sprowadzała się do podejrzanej kiełbasy i salcesonów. Nie pamiętam, co się właściwie jadło, w każdym razie wszystko, co się do tego nadawało¹³¹”. Krygowski zaś wspomina że podczas wojny na śniadanie pił kubek mleka, na obiad jadł pęczak z sosem i strzępek mięsa¹³².

Problemy z aprowizacją doskwierały krakowianom jeszcze kilka lat po zakończeniu wojny¹³³. Handel toczył się głównie na placach handlowych, funkcjonowało ich wtedy w mieście 28.

II wojna światowa

Życie towarzyskie w wojennym Krakowie „stanowiło swoistą kompensację życia publicznego”¹³⁴. Spotykano się, by być na bieżąco z informacjami, załatwić pracę bądź poszukiwane produkty. W swoim rytmie działały krakowskie kawiarnie, organizowano w nich koncerty i recitale. Zdarzały się w nich jednak łapanki i aresztowania, które w przypadku kawiarni Domu Plastików doprowadziły do zamknięcia miejsca w 1942 r. Najczęściej jednak spotykano się w domach. Problemy z zaopatrzeniem powodowały, że świąteczne posiłki często nie różniły się od tych w dniu powszednim¹³⁵.

Kwitł czarny rynek, poszukiwany towar najłatwiej można było znaleźć na targowiskach. W Krakowie największe funkcjonowało pomiędzy pl. Nowym a Szeroką. Zgodnie z krakowskimi tradycjami handlowymi największy ruch panował na nich we wtorki i piątki. Mięso kupowano pokątnie w bramach. Z braku oryginalnych produktów sięgano po ich ersatze¹³⁶.

Gastronomia w PRL-u

W powojennym Krakowie działało niewiele restauracji i kawiarni. Wiele zmieniło właścicieli, inne zostały przejęte przez państwo bądź spółdzielnie spożywców, niektóre zlikwidowano. „Do 1966 r. w Krakowie pozostały 4 prywatne kawiarnie i cukiernie ze stoliczkami oraz 11 barów i restauracji”¹³⁷. Wyżywienie stało się problemem narodowym. Mieszczan karmiły przede wszystkim stołówki zakładowe organizowane przez Oddział Zaopatrzenia Robotniczego i bary mleczne. Nowym typem lokali były też bary samoobsługowe,

np. otwarty w 1958 r. Bachus. W Martenie – barze szybkiej obsługi – bufet był typu szwedzkiego, a klienci przesuwali się do kasy wzdłuż lady.

Pośród tych nowych, głównie mleczno-mączno-ziemniaczanych miejsc, odstawały nieliczne, np. Kasyno Huty im. Lenina otwarte w 1958 r. Obok dań jarskich zjeść w nim można było rosół, barszcz z krokietem, bulion z jajkiem, flaczki z parmezanem, wątróbkę, gulasz, bigos, fasolkę po bretońsku, ozorek w sosie chrzanowym, kiełbasę z rusztu, paprykarz cielęcy i żeberka. Co ciekawe, w tamtejszej kawiarni podawano kawę z ekspresu¹³⁸.

W latach 60. XX w. otwarto nowe kawiarnie: Ratuszowa, Pod Pawiem, Telimena i U Literatów. Przyzwyczajony do dobrej kawy Kraków musiał radzić sobie, pijąc mieszanki kawy z kawą zbożową i cykorią. Fatalnej jakości była też herbata, ale dla odmiany nie brakowało jej w sklepach. W latach 70. notorycznie na sklepowych półkach brakowało za to cukru.

Kłopoty spotkały też krakowskie restauracje. Jak pisze Chwalba, w pierwszych latach po wojnie miały się jeszcze dobrze i ciągle można było w nich dostać potrawy oparte na luksusowych produktach¹³⁹. Potem „możliwości surowcowe” ograniczyły znacznie fantazję krakowskich restauratorów. Bywały lata bardzo trudne. W Balatonie „jedyny wybór – placki ziemniaczane” – zanotował w dzienniku Jan Józef Szczepański w 1979 r.¹⁴⁰ Najbardziej ekskluzywną restauracją Nowej Huty w końcówce lat 50. była „Arkadia”. W 1962 r. przez kilka miesięcy – w ramach wymiany - pracował w niej kucharz budapesztańskiego hotelu Gellert, Gabor Peci¹⁴¹. Problemem było stale zaopatrzenie. Zdarzało się, że tylko kilka pozycji z karty było dostępnych.

Założony w 1945 r. przez Łukasza Książka Wierzynek miał udawać inną rzeczywistość, czego dowodem jest choćby wydana w 1984 r. w kilku (!) językach promocyjna książeczka¹⁴² opisująca losy Krakowa, rodziny Wierzyneków i słynną ucztę, która, jak wiadomo, z pewnością wydarzyła się w zupełnie innej kamienicy, by płynnie przejść do lat 50. XX w. i „kucharza-artysty, kucharza-wirtuoza” Michała Kałuży oraz wymienienia ówczesnych koronowanych głów, które odwiedziły miejsce. Na końcu książeczki – po zdjęciach dokumentujących ówczesne wnętrza – znajdziemy skrótowo opisane przepisy¹⁴³, które mogą pochodzić z dowolnego miejsca w tej części Europy, z podanym „normatywem surowcowym” i szczegółowo opisanym przybraniem. Potrawy są obfotografowane, więc zdają nam sprawę z tego, jaka stylistyka potraw uchodziła w drugiej połowie XX w. za wykwinną i jak szybko obecnie zmieniają się podobne mody.

„Jak na Peerel, «Wierzynek» był wyjątkowy. Grzeczni, wykwalifikowani kelnerzy, smaczne jedzenie. Potiomkinowska wioska komunistycznej gastronomii, swą fasadą przystaniająca wszechobecny świat klnących bufetowych w obowiązkowych ortopedycznych butach, aluminiowych sztućców, brizoli i rumsztyków z pieczarkami, ciepłej wódki, wodnistego piwa z obowiązkowym pączkiem lub koreczkiem, flaczków z drobiu, gramatur, książek skarg i wniosków – i tym podobnych bolszewickich bęcwałstw. Skansen dla koronowanych głów i zachodnich mężów stanu, których obowiązkowo wiedziono do «Wierzyńka», mówiąc: «Patrzcie oto, jak się gotuje w państwie robotników i chłopów!»” – diagnozował perłę PRL-owskiej krakowskiej gastronomii Robert Makłowicz¹⁴⁴. PRL to czasy zbiorowego żywienia i kłopotów w zaopatrzeniu, a także czasy utraty kulinarnego rzemiosła – wraz ze znikaniem prywatnych restauracji.

Ulubione trunki krakowian

Piwo

Przez wieki najważniejszym trunkiem, nie tylko krakowian, było piwo. Pijano je na zimno i grzane. Sięgały po nie wszystkie warstwy społeczne. W średniowieczu produkowano białe piwo, cerevisia alba, lekkie schayte, droższe langwelle, czarne, gęste, warzone z jęczmienia marcowe. Bardzo popularne było pszeniczne – cerevisia triticea.

Jakość piwa kontrolowali cechmistrze: zarówno na etapie produkcji, jak i wyszynku. Piwowarzy, którzy nie spełniali norm, tracili okresowo prawo wyrobu piwa. Recydywistów wyrzucano z miasta.

Piwo pito głównie w gospodach i karczmach. Czeladź miała w warsztacie zapewnioną pewną ilość piwa, bądź jej ekwiwalent pieniężny, tzw. piwne. Browary i słodownie¹⁴⁵ znajdowały się niemal na co drugiej ulicy. W końcówce XIX w. w krakowskich delikatesach można było znaleźć piwa z całego świata: od Okocimia i Żywca, po pilzneńskie, bawarskie, czy angielskie portery¹⁴⁶. Chętnie pito je w lokalach zwanych handelkami¹⁴⁷.

1. Piwo świdnickie

Piwa ze Świdnicy sprowadzano w XVI-wiecznym Krakowie, nie zważając na koszt. W 1456 r.¹⁴⁸ – w obliczu ubożających dochodów królewskich słodowni – zabroniono sprowadzać piwo (od reguły było kilka wyjątków). Zakaz obowiązywał do 1501 r. Wyszynk odbywał się w słynnej piwnicy świdnickiej podziemiach w ratusza¹⁴⁹. „R. 1517 Rajcy krak. odebrali z dzierżawy tę piwnicę, i zaopatrzyli takową w piwo świdnickie, dla wyszynku tegoż na dochód miasta. Ówcześni Lonherowie oddali takową w zawiadostwo Stan. Karniowskiemu, wraz z zapasem piwa za pieniądze z kassy miejskiej kupionego, z warunkiem wyprzedarzy, aby za każdą beczkę płacił do kassy miasta 5 grzywien, zatrzymując dla siebie przewyżkę jakąby z tą odniósł”¹⁵⁰.

2. Piwo dwurażne

„W owym to czasie (początek XIX w. – przypis autorki) we wszystkich szynkowniach wódki i piwa w piecach kaflowych widzieć można było szczelnie wmurowany wielki miedziany garnek z taką pokrywą na zawiaskach, którego jeden bok wpuszczony był w piec i dotykał się ogniska. Garnek takowy w czasie zimy napełniano wodą, która nabywała własności gorąca; do takiej to wody gorącej wstawiano półgarncówkę blaszaną z piwem, które zwało się dubeltowe albo dwurażne. Piwo to nabywało wielkiego stopnia gorącości; ludzie klasy wyrobniczej zamiast gorzałki częstowali się tym napojem. (...) Z tą szklanką piwa (...) gość udawał się do stołu, gdzie się znajdowało małe naczynie z solą czyli solniczka i szczyptę jej wsypywał do piwa”¹⁵¹.

3. Historia browaru Goetzów

W latach 30. XIX w. Szwajcar Jenny założył browar piwa bawarskiego vis-à-vis Parku Strzeleckiego. Wszystko wskazuje na to, że był to pierwszy w Krakowie browar z prawdziwego zdarzenia. „Do tego czasu warzono tylko lekkie piwo, smaczne i zdrowe, w browarze Schauenera na Kazimierzu, a na Kleparzu niejaki Wytyszkiewicz wyrabiał piwo białe, owsiane, ogromnie musujące, sprzedawane w kamionkach dobrze

zakorkowanych, strzelające za otwarciem jak szampan. Ludowy dowcip nazwał ten bardzo orzeźwiający trunek «sioškami Wytyszkiewicza»” – komentuje Kietlińska¹⁵².

Po Jennym browar odziedziczył jego zięć, Juliusz August John. Zatrudnił on piwowara Jana Goetza. Gdy Juliusz August John zmarł, a firmę przejął jego syn, Rudolf, Goetz postanowił odejść i otworzyć własny browar u zbiegu ulic Krupniczej i Podwale. Kolejny otwiera w Okocimiu. W końcu Rudolf John sprzedał swój browar Goetzowi. Nowy właściciel zmienił nazwę browaru na Browar Krakowski i Fabryka Przetworów Słodowych J. Gotza. Po śmierci J. Goetza (1931 r.) firmę przejął jego syn. Browar pracował aż do wojny, z wywołaną strajkiem pracowników przerwą w 1936 r. Po II wojnie światowej zakład został znacjonalizowany. Zarządzał nim Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego w Zabrze, a od 1968 r. Okocim. W latach 80. uruchomiono linię produkcyjną browaru piwa Krak Pils, wytwarzano tylko jedną markę – Jasne Mocne. W 2001 r. Okocim został przejęty przez Carlsberg i koncern podjął decyzję o zakończeniu produkcji piwa w Browarze Lubicz.

4. Piwa rzemieślnicze i browary restauracyjne współcześnie

Tradycję produkcji piwa w Krakowie i jego najbliższych okolicach kontynuują obecnie browary rzemieślnicze, m.in. Pracownia Piwa, Brokreacja, Piwojad czy Twigg. Część z nich to browary kontraktowe, prowadzące swoją produkcję w innych browarach, np. w przypadku Brokreacji jest to Szczyrzyc. W Krakowie działa też sporo specjalistycznych sklepów z piwem oraz tap-barów – w których sprzedaje się piwa z małych browarów – w tym bary patronackie kilku małych browarów, także spoza Krakowa (m.in. Ursy Maior, Browaru Trzech Kumpli). Swoje piwa warzą m.in. CK Browar, Zajezdnia czy Browar Lubicz. Organizowane są festiwale poświęcone rzemieślniczemu piwom (m.in. Beerweek, One More Beer Festival).

Wino

Przez wieki produkcja wina na terenie Krakowa i okolic była dość marginalna. „W Małopolsce znajdują się też i winnice, których owoc jakkolwiek do jedzenia użyty nie jest cierpkim, mianowicie jeśli lato i jesień dobrze posłuży, wszelakoż wyłaczane zeń wino cierpkie i do użycia niezdatne”¹⁵³.

Wino było – po miedzi – najważniejszym towarem sprowadzanym w średniowieczu z Węgier¹⁵⁴, przywożono je co najmniej od 1310 r. W XVI i XVII w. „przez niektóre komory celne węgierskie nie szło do Polski nic innego jak wino”¹⁵⁵. Pito wino zarówno białe jak i czerwone: syrmijskie, szegszardskie, rusztskie, tokajskie. Już w XV w. krakowianie posiadali winnice na terenie Węgier¹⁵⁶. Wina importowano oczywiście także z innych krajów Europy, jednak przez wieki to właśnie węgry najchętniej gościł na stołach krakowian.

W XXI w. w Krakowie i jego najbliższych okolicach (m.in. Wieliczka, Gaj, okolice Skąty) rozwijają się winnice. Druga co do wielkości w Polsce Srebrna Góra położona jest w granicach administracyjnych Krakowa. Najważniejszą imprezą poświęconą winom są targi ENOEXPO oraz Małopolska Jesień Enologiczna. W Krakowie działa też stowarzyszenie Kobiety i Wino, którego działalność poświęcona jest edukacji winiarskiej. Kilka winiarni i sklepów z winem regularnie prowadzi degustacje komentowane.

Wódki

„Mieszczanie Polacy nie trudnią się jak robieniem piwa i paleniem gorzałki, często mieszając do niej cukier i korzenie”¹⁵⁷ wspomina w XVI w. Jan Paweł Mucante. Tradycja ta trwa przez kolejne wieki: popularnym

alkoholem CK była Krampampula, rodzaj przepalanki. Nad garnkiem z wódką (w bogatszej wersji dodawano do niej figi, daktyle i rodzynki, skórkę cytrusową, a przed pićm rozcieńczano grzańcem z białego wina) kładziono metalową siatkę, umieszczano na niej cukier i podpalano¹⁵⁸.

W końcówce XIX w. popularnością w Krakowie zaczęły cieszyć się wódki z fabryki arcyksięcia Rainera w Izdebniku: Jarzębinka, Jarzębiak i Koniferynka. Wódki sprowadzono też z fabryki Potockich w Łańcucie i sięgano po wyroby krakowskich destylarni. Część sklepów produkowała własne nalewki¹⁵⁹.

Jak już pokazałam, opowieść o kawiarnianym Krakowie XIX i XX w. to w dużej mierze opowieść o picu alkoholu. Wiele lokali produkowało własne nalewki i proponowało gościom koktajle. Boy-Żeleński wspomina wizytę u Bochnaka, który prowadził „handel wódek i rosolisów” przy ul. Szpitalnej. Pito tam koktajle: „ojciec z matką”, „kwaśna z mocną”. „Potem, z czasem, poznałem tam inny trunek, przeznaczony na wyszukane libacje; nazywał się knikebein, złożony z kunsztownie nalanych warstw kolorowych wódek (czy rosolisów?), które nie mieszają się z sobą, ale tworzą tęczowe obręcze, a na wierzch daje się żółtko od jajka. Znakomite na wymioty”¹⁶⁰.

Problemy z alkoholem

Przez wieki miasto stale miało problem z nadużywającymi alkoholu mieszkańcami. Szczególnie dużo pijanych krakowian można było w średniowieczu spotkać w poniedziałki, kiedy to czeladnicy szynkowali i grali w kości. Z pijaństwem próbowali mierzyć się kolejne miejskie i cechowe uchwały. „Za drugim dzwonieniem na ratuszu, musiały być szynki pozamykane, a szynkarz, który jeszcze po tem gościom swoim piwo lub wino dawał, płacił 6 groszy kary. Jednakże do domów posyłać i dawać trunki było mu wolno”¹⁶¹. Szynki miały być też zamknięte podczas nabożeństwa.

Postanowieniem Senatu Wolnego Miasta Krakowa ograniczona zostaje ilość wyszynków wódki i piwa w stosunku do liczby ludności (wcześniej działa 251 szynków ordynaryjnych, 41 domów zajezdnych oraz 800 lokali „publicznego spożycia”). Na jeden tego typu lokal nie może przypadać mniej niż 120 osób. Ograniczenia nie dotyczą lokali sprzedających wino, miód czy piwo angielskie. W 1827 r. w Krakowie działa 12 cukierni, 76 kawiarni, 24 miodosytnie i 72 lokale z likierami i trunkami zagranicznymi¹⁶².

Nie inaczej jest obecnie: uchwałą Rady Miasta Krakowa przyjętą 8 lipca 2015 r. ustalono limit punktów sprzedaży napojów alkoholowych o zawartości powyżej 4,5% alkoholu (z wyjątkiem piwa). Wynosi on 1275 punktów w przypadku napojów przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży (placówki handlowe) oraz 1103 punkty w przypadku napojów przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży (lokale gastronomiczne), z podziałem na poszczególne dzielnice Krakowa.

Współczesne koktajlbary

Chociaż najbardziej popularnym miejscem w Krakowie są pewnie bary zakąskowe, w których serwuje się głównie tanie piwo, wódkę i wino oraz proste przekąski, warto wspomnieć o modzie na koktajlbary, czyli miejsca oferujące skrajnie inne doznania. Serwowane w nich koktajle opierają się często na autorskich recepturach i przygotowywanych na miejscu składników. Ważnym elementem jest atmosfera. Do Mercy Brown wchodzi się przez szatnie i zaplecze restauracji w budynku Naczelnej Organizacji Technicznej, a drzwi nie są w żaden sposób oznaczone. Z kolei urządzone w komiksowo-kiczowatym stylu Z ust do ust każe swoim gościom przejść przez łazienki przy lokalu bilardowym – także tu wejście pozbawione jest jakiegokolwiek szyldu.

Świąteczne obyczaje krakowian¹⁶³

Wszelkie uroczystości rodzinne, miejskie, kościelne i państwowe były pretekstem do świętowania, przejawiającego się w wystawności: zarówno w stroju, jak i tego, co podczas tych wyjątkowych dni trafiało na stoły. Świąt w przeszłości było więcej, do tych, które dziś znamy, dochodziły kolejne, często parafialne lub cechowe: okazją do świętowania było również przyjęcie do cechu nowych członków czy wybór starszych mistrzów. Życie towarzyskie bardzo często koncentrowało się wokół cechów.

Dni świąteczne przeplatały się z narzuconymi przez Kościół Katolicki postami, stąd świętowanie zawsze przybierało (przed i po poście) rozmiary znacznie przewyższające możliwości konsumpcyjne. Z tego wynika obecność wydawanych przez władze miasta ustaw zbytkowych, ograniczających konsumpcję i wystawność podczas rodzinnych chrztów, zaręczyn ślubów i pogrzebów. Ustawy te, wydawane na przestrzeni stuleci od XIII w., ograniczały również spożycie alkoholu. Po rozbiorach i upadku polskich cechów znika też tradycja wielkiego miejskiego świętowania. W miejscu wielkich świąt cechowych pojawia się świętowanie na mniejszą skalę, w domach, dużo skromniejsze i skoncentrowane głównie na najbliższym sąsiedztwie. Mówi się o spotkaniach przy babce pieczonej, szklance piwa lub herbaty, rzadziej przy pieczeni. Te skromne uroczystości jednak wpływały mocno na zacieśnianie więzów sąsiedzkich.

Większość świąt ma w Krakowie rys zgodny z ogólnopolskim. Świąteczna kuchnia zaś jest mieszanką typową dla tzw. kuchni galicyjskiej. Wyraźnie krzyżują się tu wpływy różnych kuchni narodowych: przede wszystkim kuchni polskiej i ukraińskiej oraz kuchni austriackiej, węgierskiej, żydowskiej i ormiańskiej oraz różnych mód pojawiających się czasowo i przemijających. Na tym tle kilka jednak typowo krakowskich wydarzeń wyróżniało się odrębnością: to Babski Comber, Ścinanie Mięso-pusta, Emaus, czy Rękawka.

Ostatki

Babski Comber odbywający się na krakowskim Rynku to pierwsze przypadające w kalendarzu święto typowo krakowskie. W ostatki, zaczynające się w Tłusty Czwartek, a trwające do wtorku poprzedzającego środę popielcową i tym samym Wielki Post, pretekst do ulicznego jedzenia i picia dawały krakowskie handlarki. Łapały przechodzących mężczyzn, by z nimi tańczyć, jeść i pić. Co sprytniejsi i głodni mieszczanie celowo dawali się złapać, by się posilić za darmo. Jędrzej Kitowicz pisze: „przekupki sprawiały sobie ochotę, najęły muzykantów, naznosiły rozmaitego jadła i trunków, i w środku rynku na ulicy, choćby po największym błocie tańcowały, kogo tylko z mężczyzn mogły złapać, ciągnęły do tańca”. Na koniec kobiety rozszarpywały słomianą figurę zwaną Combrem, symbolizująca złego burmistrza – według jednych interpretatorów – lub odchodzącą zimę według innych. Należy podkreślić, że było to jedyne święto w którym rolę prowodyra zabawy odgrywały w Krakowie kobiety pod dowództwem marszałkini, po raz pierwszy opisanej już w XVI w. Comber Babski przetrwał do końca istnienia Rzeczypospolitej Krakowskiej. W 1846 r. policja austriacka zakazała obchodów tego święta.

Okres karnawału zamyka także Ścinanie Mięso-pusta. To święto opanowali jednak mężczyźni, symbolika odchodzącej zimy i czasu zapustnego jest tu jednak czytelna jak na dłoni. Jest to zarazem hulaszczce przygotowanie na czas nachodzącego Wielkiego Postu.

Wielkanoc

1. Święcone i świąteczne odwiedziny

W popularnej nie tylko w Małopolsce „Kuchni polsko-francuskiej” Antoniego Teslara, kuchmistrza na Dworze w Krzeszowicach, wśród dań wielkanocnych znalazły się: jajka, pasztet z gęsich wątrób, szynki, głowa faszzerowana, rolada z prosięcia, galantyna z indyka, szynka cielęca, prosię pieczone, jagnię pieczone, pieczeń cielęca, kiełbasa krajana, kiełbasa siekana, indyk pieczony, ozory, ser z kminkiem, baranek z masła, rzeżucha na kolumnach, po czym autor przechodzi do wyliczenia deserów oraz tego, co należy podać na śniadanie.

Skład wielkanocnych święconek można znaleźć w przeróżnych pamiętnikach i wspomnieniach krakowian. „Stoły bogaczy uginają się pod stosami szynek, wybornych placków, mazurków i marcypanów, jajeczników i t. p., w których cukier i konfitury zagłuszały wszelki smak ciasta z najprzedniejszej mąki, wtedy ubogi wyrobnik krakowski lub wieśniak z okolicy miasta kupuje sobie wielki chleb prądnicki (promnicki, jak lud wymawia), kiełbasę, kawałek mięsa i trochę jaj, i takie święcenie zanoszą do kruchty lub zakrystii” – opisywał Ambroży Grabowski we „Wspomnieniach”¹⁶⁴.

„Na stole ustawiali baranka z masła z oczami z pieprzu, z chorągiewką z boku. Szynkę na półmisku ubierali naokoło bukszpanem a na wierzchu układali z gwoździków monogram Chrystusa. Około szynki zwijali wieniec kiełbasy. Jaja gotowane w cebulowej wodzie, pomiędzy którymi tkwiła gałązka bukszpanu, jak we wszystkich potrawach. «Sprzeciwiali» się też w plackach, a ulubionymi były mazurki różnego rodzaju, przekładaniec i placek serowy. (...) Chleb sól i pieprz były nieodzowną ozdobą stołu.” – pisze o święconym kleparzan z końca XIX w. Cercha i dodaje, „po powrocie z kościoła dzielili się jajkiem krajaniem, posolonem i popieprzonym, życząc sobie przytem zdrowia, pieniędzy etc. Święcone jedli stojąc. Był zwyczaj obcierania końców palców plasterkiem kiełbasy po trzy razy, żeby się zanokcice nie robiły, plasterek ten dla lepszego skutku należało zjeść”¹⁶⁵. Kleparzanie niedzielę wielkanocną spędzali w domu, w poniedziałek zaś odwiedzali Emaus i odwiedzali się wzajemnie.

Maria Kietlińska wspomina, że jej działająca w Towarzystwie Dobroczynności matka przekazywała w latach 60. XIX w. swoim podopiecznym świąteczne zaopatrzenie składające się z: „10 placków z serem lub powidłami, tyleż kiełbas lub kawałów wędzonki, 4 jaj na osobę, 10 kawałków chrzanu, 2 dużych butelek cienkiego wina, 1 butelki kminkówki”¹⁶⁶. W dwadzieścia lat później Helena Darowska zapisuje, że na chodzących święcić po domach księży czekały, obok różnych mięs, „piękne petynetowe (z parzonego ciasta – przyp. aut.) baby ślicznie wyrośnięte, lakierowane mazurki i piękne wysokie placki serowe i przekładańce”¹⁶⁷. W Wielką Niedzielę, po 40 bezmięsnych dniach jedzono święcone szynki i kiełbasy. Po mszy i domowym śniadaniu ruszano w odwiedziny.

„W okresie świąt, zwłaszcza Wielkiej Nocy obżarstwo dochodziło do szczytu. W ciągu trzech dni (tak jest, świętowanie bowiem trwało aż do uroczystości Rękawki na podgórskich Krzemionkach) musiało się we wszystkich domach spokrewnionych i zaprzyjaźnionych podzielić jajkiem, «skosztować» całego zestawu wędlin w tatarskim sosie, kawałeczka pieczonego prosięcia z chrzanem, babki sześćdziesięciojajecznej, babki krasej, dużego wyboru tortów i mazurków, a do tego sporo słodkiego wina i likierów”¹⁶⁸. Gości witano święconym jajem i zapraszano do suto zastawianego stołu. „W niektórych domach po 40 placków różnej formy i smaków można było naliczyć, wśród których prym trzymał staropolski placek serowy, na upieczenie i przyprawienie którego wszystkie gospodynie przesadzały się, aby był dobry”¹⁶⁹. Darowska wspomina, że baby i placki są nieodzownym elementem świąt już od pokoleń. Poniedziałek wyglądał podobnie, więc autorka wspomina, że po spróbowaniu święconego w kilkunastu domach „wiele osób na

zdrowie zapada, bo po poście ściśle u nas zachowanym to nadmierne przetrawianie żołądka zimnymi mięsami i słodkimi plackami bardzo niezdrowe, bo nawet nigdzie nie podadzą ciepłego rosółu, który tak by był upragniony”¹⁷⁰.

2. Emaus i Rękawka

Podczas popularnego odpustu Emaus „na stołach pyszniły się cukierki, pierniki, wianki obwarzanków, czyli bajgli, stopy słonych sztangli i dmuchanych ciast, serca i serduszka, cukry do lizania”¹⁷¹, kupić można było „różaniec z białych i różowych okrągłych pierników, które zastępują paciorki”¹⁷².

Innym świętem obchodzonym tylko w Krakowie jest Rękawka. We wtorek po Wielkanocy na Krzemionkach po nabożeństwie w kościele świętego Benedykta rozpoczynała się zabawa polegająca na rzucaniu bułek, jabłek i pomarańczy, ciastek i pierników z góry na dół, gdzie zgromadzony był jeszcze większy tłum, na który składali się głównie studenci, biegający po zboczu i starający się jak najwięcej darmowych wiktuałów zebrać. Źródła mówią także o toczeniu jaj z góry i o rzucaniu surowymi jajami – te ostatnie zachowanie przypisuje się złośliwym krakowskim mieszczanom. Badacze święto Rękawki wiążą głównie z wiosennym przesileniem i świętowaniem odnowy życia. Stąd pojawiające się w trakcie obchodów jajko.

Boże Narodzenie:¹⁷³ „Na jednych stołach smakołyków wiele, na innych kasza, śledzie i korpiele”

„W wigilią w każdej rodzinie dają lepszy jak zwyczajnie obiad, który dawniej dopiero zjadano wieczorem o pierwszej gwiazdzie. Bogacze zjadają ogromne i kosztowne ryby, ubodzy skromniejsze potrawy, ale zawsze stół dnia tego lepszy jak zwyczajnie. Po domach rzemieślników, gdzie są dzieci, zawieszano im krzak jodłowy lub świerkowy, na którym przywiązywano jabłka i orzechy i t. p. łakocie – krzak zaś ten wiszący u pułapu zwał i zowie się sadem” – pisał w 1840 r. Ambroży Grabowski¹⁷⁴.

Maria Gruszecka w książce pt. „Kucharz krakowski” w menu wigilijnym umieszcza barszcz z uszkami, zupę migdałową, paszteciki rybne, jarmuż z kasztanami, szczupaka pieczonego, sandacza z jajkami, kluski ze śliwkami. Na deser w wigilijny wieczór podawano leguminę makową i budyń z szodonom. Kolację wieńczyła m.in. kutia, ale także jabłka, orzechy i inne bakalie.

Marii Kietlińskiej zapadła w pamięć wigilia, która odbyła się u Alfreda Stojowskiego¹⁷⁵. Przygotowujący ją kucharz był pijany i psuł kolejne dania – m.in. dodał do zupy migdałowej kaparów zamiast rodzynek. Dzięki tym pomyłkom mamy jednak opis części dań podanych na tej kolacji. Były to m.in. trzy zupy (jak zapisuje Kietlińska „wiejskim zwyczajem”): rybna, barszcz i wspomniana migdałowa, szczupak w majonezie, karp w polskim sosie (którego „zamroczony świętecznie” kucharz podmienił na szczupaka), smażone liny i karasie.

Wigilijne sięganie po kieliszek zdaje się mieć w Krakowie długoletnią tradycję. „Ten dzień pospólstwo krakowskie (...) obchodzi przy znacznej konsumpcji wódki. (...) Teraz (r. 1840) może szkodliwy ten zwyczaj pomniejszył się, ale jeszcze i tak wychodzi ogromna masa spirytusu w Krakowie skonsumowana co miesiąc, bo jak to wiem z dobrego źródła, wypija Kraków spirytusu miesięcznie garncy 10 tysięcy”¹⁷⁶.

„Jedną ze świątecznych potraw była także strucla z makiem. Początkowo miała ona formę kołacza pszennego, podługowatego, na końcach palczastego, przez środek plecionką z ciasta obłożonego i

posypanego czarnuszką. W Krakowie tuż przed Bożym Narodzeniem ciasta te były tak duże i ciężkie, że do ich przewozu używano sań¹⁷⁷.

Ligans

W swoim opracowaniu dotyczącym XIX-wiecznego Kleparza Stanisław Cercha opisuje Ligans – obiad wydawany dla czeladników i pomocników przez majstra. Odbывał się on czternastego września, „na odpust w Mogile”, a obowiązkowym daniem była gęś. Podawano też zupę, kiełbasę i placek ze śliwkami. „Po południu udawano się wozami do Mogiły a praktykanci szli pieszo osobno. Chłopaki otrzymywali wtedy od p. majstra po kilka szóstek (dziesiątaków) na orzechy. Pani majstrowa przygotowane na odpust zapasy, a przede wszystkim gęsinę, rozkładała w obozie przed klasztorem lub w ogrodzie księży Cystersów, albo za stawami i częstowała swoją rodzinę i praktykantów”. Bawiono się do wieczora przy harmonii, drumli i cygańskiej muzyce. Świątujący ligans „«sieczkę rznęli, rebekowali, jechali do Rygi» czyli wymiotowali. Panny Kleparzanki otrzymywały z odpustu od kawalerów serca z napisami i różańce z pierników. Różaniec wkładano im na piersi” – dodaje Cercha¹⁷⁸.

Majówka na Bielanych¹⁷⁹

Raz do roku cały Kraków ruszał na Bielany – opisuje Walery Wielogłowski (1805–1865). Majówka, której termin ogłaszał rektor, była świętem dla całego miasta. O świcie „pakują się prowianty, służba się kręci i zwija, bo pannom pilno jechać na Bielany (...) W krótkce muzyka milicyi krakowskiej, janczarskim dźwiękiem daje hasło zborne, i na czele studentów w szyki ustawiona, marsza odegrała (...). Za młodzieżą potokiem płynie ze wszystkich stron ludność”. U podnóża Bielany rozpalano ogniska, „setka przekupek i przekupniów zaleca swój towar, złożony z pierników, jabłek i orzechów, (...) garkuchnie na pagórkach rozłożywszy ogień, kipią (...) gorącym rosółem”.

Przykład nowej tradycji: Festiwal Młodego Wina

W 2013 r. na świętego Marcina Winnica Srebrna Góra zorganizowała pierwszy Festiwal Młodego Wina w piwnicach hotelu Pod Różą. Pojawiło się około 300 osób, rozlano około 200 butelek młodych białych i czerwonych win. W kolejnym roku festiwal przeniesiono do Starej Zajezdni na Kazimierzu, a frekwencja urosła dwukrotnie. Rekordowy okazał się jak na razie rok 2017, kiedy festiwal odwiedziło 1300 osób, a wypito 1200 butelek wina ze Srebrnej Góry – nie tylko świętomarcińskiego, bo sam organizator był zaskoczony popularnością imprezy. W cenie biletu są dwa kieliszki wina i przekąska. Festiwal jest zasiadany, a szefowie kuchni Zajezdni przygotowują na tę okazję dania m.in. na bazie gęsiny. Nowością w 2017 r. było kilka stoisk lokalnych producentów (Pstrąg Ojcowski, Gawor) i sklepów z delikatesami (Consonni / Tre Storie). Biesiadującym krakowianom przygrywała orkiestra dęta i DJ.

Epilog: współczesność¹⁸⁰

Kulinarna unifikacja

Jak pokazałam, kulinaria krakowskich mieszczan w sposób istotny zależały od dostępnych produktów. Tymczasem według badań CBOS z 2013 r. Polacy najczęściej robią zakupy spożywcze w dyskontach. „Prawie połowa robiących zakupy (49%) kupuje w takich właśnie sklepach, a dalsze 24% robi w nich mniej

więcej połowę zakupów. Tak więc prawie trzy czwarte badanych (73%) kupuje co najmniej połowę artykułów spożywczych w sklepach typu Biedronka czy Lidl. W ogóle unika takich sklepów lub zagląda do nich sporadycznie mniej więcej co ósmy ankietowany (12%)¹⁸¹. Obecnie w Krakowie działa 48 sklepów pod marką Biedronka¹⁸².

Z kolei przedstawiciele placów targowych narzekają na frekwencję. – Największą naszą bolączką jest brak młodego klienta, który wybiera galerię, bo w zimie jest tam ciepło, a w lecie chłodno – mówi Wiesław Nalepa, prezes zarządu spółki kupieckiej „Stary Kleparz”¹⁸³. Do odwiedzin na placach targowych zachęcić może to, że niektóre – szczególnie Stary Kleparz i jego sąsiedztwo – zaczynają pełnić funkcję dawnych delikatesów. I chociaż część produktów pokrywa się z delikatesowymi działami w super- i hipermarketach, na placach targowych i w małych sklepach można znaleźć specjały, o które trudno w innych miejscach, szczególnie gdy mowa o poszukiwaniu konkretnych kawałków mięsa na niedzielny mieszczkański obiad.

Przy Starym Kleparzu działają więc delikatesy Dubaj oferujące składniki potrzebne do przygotowania dań kuchni blisko- i dalekowschodniej, sklep z holenderskimi serami, a na samym placu są budki z włoską garmazerką (Che Bonta) i węgierskimi wędlinami, kiszonkami i przetworami, czasem rozkłada się stoisko z oliwkami. Kilka ulic dalej można kupić francuskie sery (Le Rond) i greckie delikatesy (Athina). Azjatyckie specjały kupić można też przy Tandecie (Azjatycki sklep spożywczy u Quina) oraz przy ul. Dajwór. Nieopodal, przy ul. Krakowskiej, działa też sklep z produktami greckimi. W Galerii Krakowskiej funkcjonują Kuchnie Świata. Tradycję delikatesów przy Rynku Głównym podtrzymują już właściwie tylko Delikatesy 13 prowadzone w kamienicy należącej do rodziny Likusów. Z kolei sklepem, który wyglądem oraz dizajnem produktów nawiązuje do dawnych krakowskich przybytków, Krakowski Kredens, którego filie można znaleźć w centrach handlowych. W okolicach Rynku działają też sklepy specjalizujące się w sprzedaży herbaty lub kawy, także tej wypalonej w krakowskich palarniach. Są to jednak nieliczne miejsca. Dwukrotnie próbę sprzedawania tradycyjnych lokalnych produktów: m.in. podhalańskich serów, czy kukiełek Lisieckich oraz przygotowanych na miejscu kanapek podejmowali właściciele restauracji Pod Aniołami, ale bez efektu. Sukces odniósł za to Targ Pietruszkowy uruchomiony w Podgórzu, gdzie produkty można kupić bezpośrednio od lokalnego producenta, który przeszedł selekcję organizatora targu. Sukces ten starają się powtórzyć organizatorzy konkurencyjnego targu „Ekosfera Mateczny”.

Na nowych krakowskich targach często można spotkać małych producentów z miasta i okolic. Kolejnym miejscem, gdzie można ich znaleźć, są festiwale kulinarne. Od lat 90. organizowano ich dość sporo, niektóre – jak festiwal zupy – zniknęły już z krakowskiego kalendarza, inne: festiwal pierogów czy święto chleba, mają stałe grono odbiorców. Od kilku lat cyklicznie odbywają się też mniejsze festiwale kulinarne (kiedyś Foodstock, dziś Najedzeni Fest!, Art & Food Bazar, czy opisywany Festiwal Młodego Wina), a także festiwale restauracji (Restaurant Week, Fine Dining Week). W Krakowie odbywają się też imprezy będące częścią Małopolskiego Festiwalu Smaku. Działania kulinarne towarzyszą niektórym miejskim festiwalom kulturalnym.

Ciekawym zjawiskiem są nowi krakowscy rzemieślnicy, którzy zawodu nie uczyli się w szkołach, lecz wyrósł on z ich pasji. Mamy np. w Krakowie dwie warte uwagi piekarnie: Pochlebstwo i Zaczyn (otwarcie po przerwie w 2018 r.), które reprezentują skrajnie różne podejście do zawodu piekarza, niż większość krakowskich piekarni. Pieką też chleby wg zupełnie innych receptur. Dawnego rzemiosła strzegą już nieliczne – proces pieczenia chleba w dużej mierze został zautomatyzowany, więc piekarnie takie jak Piekarnia Mojego Taty stają się niemal żywym skansenem.

Po latach Kraków znów stoi kawą. W mieście działa kilka palarni, niektóre wypalają kawę według niszowego segmentu specjalty. Jako ciekawostkę można dodać, że na terenie Krakowa swój warsztat ma mały producent czekolady Jakub Piątkowski, który produkuje ją bezpośrednio z ziaren kakaowca, co jest obecnie rzadkością.

Opisywaniem historii kulinarnej zajmują się m.in. Andrzej Koziół („Dziennik Polski”) i Magda Kasprzyk-Chevriaux („Gazeta Wyborcza”). Wraz z rozwojem nowych mediów, do recenzentów kulinarnych dołączyło kilku piszących stale o kulinarnym życiu miasta blogerów (np. Anna Skwarek – Dania kontra Ania, Agnieszka Miechowicz – Kraków na widelcu, Anna Wlezień – Życie od kuchni). W Krakowie powstał też poświęcony kulinariom startup – portal Haveabite. Tu też powstały aplikacje, które usprawniają zamawianie jedzenia do pracy (lunching.pl), czy zachęcają do odwiedzin w restauracjach ze względu na specjalnie przygotowane oferty (aplikacja Mniam).

Obok związanych z kulinariami osobowości telewizyjnych (Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz, Anna Starmach) celebrytami na mniejszą skalę stają się szefowie kuchni. Z Krakowa byli to m.in. Bartłomiej Płócienniak, Sylwia Ładyga, czy Hubert Tabak. Szefów kuchni wyróżniają też przewodniki Michelin i Gault&Millau (tu m.in. Grzegorz Fic z Albertiny, Tomasz Dziura z Andromedy Alfy, Łukasz Cichy z Białej Róży, Marcin Filipkiewicz z Copernicusa, Piotr Regucki z Corse, Dawid Macheta z Nolio, Rafał Targosz z Zakładki, Daniel Myśliwiec z Karakteru), które po latach nieobecności, bądź traktowania miasta po macoszemu, zaczynają zauważać jego kulinarny potencjał.

Rozmowa z Magdą Kasprzyk-Chevriaux

Magda Kasprzyk-Chevriaux – krakowianka, zajmuje się polską tradycją kulinarną, dziennikarka magazynu „Usta”, „Gazety Wyborczej” i portalu „Culture”. Przygotowuje właśnie wywiad-rzekę z prof. Jarosławem Dumanowskim, książka ukaże się nakładem wydawnictwa „Czarne”.

Czy można mówić o kuchni krakowskiej?

Odpowiedź na to pytanie nie jest prosta. Wielu historyków twierdzi, że mówienie o kuchniach narodowych jest problematyczne. O lokalnej mówi się już łatwiej, ale nadal musimy pamiętać, że w takim miejscu Europy, w jakim my się znajdujemy, jest to rozmowa o kuchni pozostającej pod wpływem wielu różnych kultur. Na pewno łatwiej jest mówić o kuchni krakowskiej niż warszawskiej. Co nie oznacza, że łatwo. Nieżyjący już niestety Leszek Horwath zawsze wspominał, że mamy mało tradycyjnych krakowskich potraw. Jedną z nielicznych jest maczanka.

Od czego zacząć badanie kuchni krakowskiej?

Moim zdaniem, żeby odtwarzać mieszczańską kuchnię krakowską, trzeba sięgnąć do czasów monarchii Austrowęgierskiej. Odkurzyć przepisy na pastę liptauer. Mój tata wspomina jej wersję podawaną przez nowojorskich Żydów, ale to potrawa z naszego regionu. Nazwa pochodzi od niemieckiej nazwy regionu Liptów w północnej Słowacji. Tradycyjny liptauer bazował na owczej bryndzy, dzisiaj dużo częściej używa się twarogu z chudego mleka. W czasach Habsburgów liptawska bryndza miała ogromną renomę. Sam liptauer do dziś ma różne postaci i nazwy: w kuchni węgierskiej to körözött, słowackiej – šmirkás, czeskiej – liptovská pomazánka, serbskiej – urnebes, austriackiej i niemieckiej – liptauer, a nawet północno-

włoskiej – spuma di formaggio all'ungherese (zamiast bryndzy dodają tam ricotty i sera Stracchino). Kolejne zapomniane smaki to kasza krakowska, kaczką po krakowsku, głąbik, mamałyga...

Które danie według Ciebie najlepiej byłoby przywrócić?

Kanapki! To ciągle niewykorzystany potencjał. Słynęliśmy z kanapek. Obrosły one w wiele legend, najszynniejsza była piętrowa kanapka sprzedawana u Hawetki. Nadal żaden z lokali gastronomicznych w Krakowie nie pokusił się jednak, by przygotować ofertę kanapek z naprawdę luksusowymi dodatkami.

Gdzie szukać dawnych receptur?

Sądzę, że najwięcej jest ich w krakowskich domach. Każda szanująca się krakowska rodzina miała kilka przepisów przechowywanych z pokolenia na pokolenie. Najcenniejsze będą dla badacza właśnie te domowe zapiski. Informacje o krakowskich potrawach pojawiają się też w notatkach kucharzy z innych krajów. Ostatnio odezwał się do mnie badacz, który w zapiskach i książkach kucharskich trafił na sznycel krakowski Cracovies – pulpety z cielęciny z parmezanem w sosie. Specjał pojawił się np. w zapiskach kuchennych kucharza na zamku w Kliczkowie barona zu Solms-Baruth z 1790 r. Ów kucharz zwał się Roessler. Nic o nim nie wiemy bliżej, ale musiał być dobrze wykształcony.

Przepis wygląda następująco: 1 kg cielęciny, 4 średnie cebule, 3 jajka, 500 g bułki tartej, 50 g tartego parmezanu, masło klarowane, pęczek siekanej natki pietruszki, 3 łyżki masła, sól, pieprz. Mięso zemieć na grubych oczkach lub drobno pokroić. 2 cebule zetrzeć, 2 drobno posiekać, dodać do mięsa. Mięso doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Formować kule wielkości dużych orzechów włoskich, panierować w jajku oraz bułce tartej wymieszanej z parmezanem. Smażyć na ciemnobrązowy kolor na maśle klarowanym. Podawać z natką pietruszki przesmażoną 2–3 minuty na maśle.

Przepisy

Jednym z najbardziej demokratycznych przepisów kuchni krakowskiej, który pojawia się przy okazjach nie tylko świątecznych jest zupa kminkowa. Obecna w kuchni Teslara i u Marii Rydlowej, która pamięta ją z rodzinnego domu. Jej prosty skład pozwala przypuszczać, że również najbiedniejsi mieszkańcy miasta mogli sobie na nią pozwolić.

Zupa kminkowa – przepis Teslara

Dwie łyżki masła, drobno pokrajaną marchew, selerę i pietruszkę, dwie łyżki kminku podsmażyć chwilę, wsypać 4 łyżki mąki i smażyć aż zżółknie. Zalać wodą, mieszając zagotować. Pół godziny gotując posolić, zarumienić cukrem palonym, przecedzić przez serwetkę i wygrzaną dobrze wlać do wazy. Osobno podać grzanecki uszatkowane i usmażone na maśle.

Bigos myśliwski – przepis podany przez Magdalenę Samozwaniec

Najprzedniejszy bigos jest z pozostałej pieczeni wołowej. Weź kwaśnej kapusty, wyciśnij ją trochę z sosu, włóż do rondla świeżego przysmażonego smalcu lub świeżutkiej słoniny i zalej tęgim rosołem lub bulionem. Włóż potem kawał świeżej słoniny ze skórą, niech się razem z kapustą gotuje. Mięso z pieczeni wołowej pokrajać bardzo drobno w kostkę, słoninę, kiedy się ugotuje, wyjąć i pokrajać ze skórą, wszystko

to wymieszać z kapustą, opieprzyć, zrobić zaprażkę ze smalcu z siekaną cebulką i dusić w kapuście, zważając, by się nie przypaliła. Do takiego bigosu można dodać pokrajanej drobno pieczonej kaczki i razem dusić, co przednio wtedy smakuje. Niektórzy dodają do bigosu kilka suszonych śliwek lub łyżkę powideł. Takowy bigos podaje się zwykle zimą na śniadanie, a lepiej na podobiadek, a im więcej odgrzewany, tym lepszy. Najlepiej go na mróz wynosić, a jak skamienieje – zagotowywać, z dziesięć najmniej razy tak czyniąc.

Kardy a la poulette – przepis z kuchni Potockich

To przepis na uprawiane przez Potockich karczochy, z których przed ponad wiekiem słynęły okolice Krakowa.

Kardy wybielone, pokrajane na 10 ctm. Kawałki, ugotować na dobrej wodzie, oczyszczone i umyte nastawić rosółem, dodać parę kropli cytryny, przykryć plastrem słoninki i pod przykryciem ugotować do miękkości. Przed podaniem zrobić dobry biały sos na rosolu spod kardów. Usmażyć na maśle grzaneczek uszatkowanych w julienne, kardy ułożyć w rondelku, polać gorącym sosem po obydwóch bokach, obsypać grzaneczkami, samym środkiem zieloną pietruszką.

Sernik krakowski

ciasto:

- 300 g mąki
- 150 g masła
- 100 g cukru
- jajko
- 2 żółtka
- masło do natłuszczenia formy

masa serowa:

- 1 kg tłustego twarogu
- 10 jajek
- 250 g cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 100 g mąki ziemniaczanej
- po 2–3 łyżki smażonej skórki pomarańczowej i rodzynek
- szczypta soli

Składniki na ciasto (poza jednym żółtkiem) zagniatamy. Wstawiamy do lodówki. Twaróg dwukrotnie mielimy. Żółtka ucieramy z cukrem. Łączymy z serem, dodajemy z mąką, skórką z pomarańczy i rodzynek. Białka ubijamy z cukrem waniliowym i szczyptą soli. Łączymy z masą serową. 2/3 ciasta wylepiamy posmarowaną masłem tortownicę, formując wysoki rant. Wykładamy na ciasto masę. Z reszty ciasta przygotowujemy paski. Układamy je na wierzchu sernika, tworząc kratkę. Wierzch smarujemy rozmąconym żółtkiem. Pieczemy około godziny w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Chrust

Składniki:

- 1 łyżka masła
- 1 szklanka mąki
- 3 łyżki śmietany
- 3 żółtka
- 1 łyżka spirytusu
- smalec do smażenia
- cukier puder do posypania

Masło mieszamy ze śmietaną, a następnie dodajemy mąkę, żółtka i ocet lub spirytus. Wyrabiamy, aż uzyskamy jednolite, gładkie ciasto. Wałkujemy cienko i tnjemy na pasy szerokości około 3 cm. Z każdego pasa tnąc ukośnie wycinamy równoległoboki, które nacinamy na środku. Łapiemy za końce i dolny róg ostrożnie przeciągamy przez nacięcie.

W głębokim naczyniu mocno rozgrzewamy tłuszcz i delikatnie wrzucamy faworki. Smażymy, aż chrust się zarumieni. Wyciągamy łyżką cedzakowa i wykładamy na papierowy ręcznik do odsączenia. Posypujemy cukrem pudrem.

Pasta liptauer

Przepis Monatowej

Ćwierć funta masła deserowego i ćwierć funta bryndzy liptawskiej albo dobrej domowej, utrzeć razem. Osobno usiekać jak najdrobniej pół łyżki kaparów, dwa korniszony, ćwierć łyżki surowej cebulki lub szalotek, ćwierć łyżki szczypiorku, ćwierć łyżki kminku, łyżeczkę francuskiej musztardy i pół łyżeczki papryki; wszystko dobrze utrzeć z masłem i postawić w chłodnym miejscu.

przypisy

¹ Znaczne uzupełnienie tematu znajduje się w rozdziale 3 (m.in. Uniwersytet od kuchni)

² Marcin Kromer „Polska, czyli o położeniu, obyczajach, urządach i Rzeczypospolitej Królestwa Polskiego”

³ Więcej w rozdziale nr 3

⁴ Maria Dembińska, „Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej”. Zakład Narodowy imienia Ossolińskich — Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk., Wrocław—Warszawa—Kraków 1963, s. 90 i nast.

⁵ Antonina Jelicz „W średniowiecznym Krakowie”, Kraków 1966 r., s. 92

⁶ Dni krzyżowe łączą się z Wniebowstąpieniem Pańskim i obchodzone są w poniedziałek, wtorek i środę przed tą uroczystością. Obchód Dni Krzyżowych zapoczątkował w Galii ok. roku 470 biskup diecezji Vienne - Mamert, w związku z klęskami nieurodzaju, trzęsienia ziemi i wojny. Dni suche to środa, piątek i sobota obchodzone postem ścisłym co kwartał, na początku lata, jesieni i zimy, a od końca VII w. także wiosny, jako dni modlitwy przebłągalnej,

dziękczynnej i błagalnej. Obchód Suchych Dni zapoczątkowany został w Rzymie i związany z był dziękczynieniem po zbiorach pszenicy, wina i oliwy.

⁷ Krystyna Pieradzka „Kraków w relacjach cudzoziemców X-XVII wieku”, w: Rocznik Krakowski, t. XXVIII, Kraków 1937, s. 221

⁸ Antonina Jelicz „W średniowiecznym Krakowie”, Kraków 1966 r., s. 93

⁹ Por. rozdział nr 3

¹⁰ Szymon Syreński pisał w zielniku: "kucmorka jest jedna jarzyna z tych, których do jedzenia używamy. U nas w Polsce, a zwłaszcza w Krakowie, bywa od ogrodników w ogrodach siana. Indziej jej nie znają, w Niemczech też na niektórych miejscach, mianowicie nad Renem, koło Moguncyi, stąd jako mniemam, do ogrodów krakowskich jest przyniesiona, gdzie ją pod jesień siewają, a czasu postu wielkiego siła używają".

¹¹ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 268

¹² Por. rozdział dotyczący ogrodów

¹³ Za: Krystyna Pieradzka „Kraków w relacjach cudzoziemców X-XVII wieku”, w: Rocznik Krakowski, t. XXVIII, Kraków 1937, s. 210

¹⁴ Por. rozdział nr 3

¹⁵ Antonina Jelicz „W średniowiecznym Krakowie”, Kraków 1966 r., s. 78

¹⁶ Literatura do poszerzenia tematu: M. Borkowska, „Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII i XVIII wieku”, Warszawa 1997; J. Rajman, O źródłach do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym, „Małopolskie Studia Historyczne”, t. 44, 2001, z. 2; „Sanctimoniales. Klasztory żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przełomu XVIII i XIX wieku)”, red. A. Radziwiński, D. Karczewski, Z. Zyglewski, Bydgoszcz–Toruń 2010, tam: „Jadłospis norbertanek zwierzynieckich z XVIII w.”, „Kuchnia i infirmeria w klasztorze klarysek krakowskich do końca XVIII w.”; O.M. Przybyłowicz, „Dla prętszego wydawania obiadu...”. Rozporządzenia wizytatorów dotyczące stołu i posiłków w klasztorach diecezji krakowskiej z końca XVI–połowy XVII wieku, [w:] *Rzeczy i ludzie. Kultura materialna w późnym średniowieczu i w okresie nowożytnym. Studia dedykowane Marii Dąbrowskiej*, red. M. Bis, W. Bis, Warszawa 2014, s. 241–265

¹⁷ Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska „Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w.”, Warszawa 2016, s. 21

¹⁸ Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska „Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w.”, Warszawa 2016, s. 23

¹⁹ Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska „Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w.”, Warszawa 2016, s. 41

²⁰ Marcin Kromer „Polska, czyli o położeniu, obyczajach, urządach i Rzeczypospolitej Królestwa Polskiego”

²¹ Ciała królewskie przywieziono do Krakowa z końcem sierpnia 1733 r. Witane żałobnym dźwiękiem dzwonów wszystkich świątyń, zostały uroczyste odprowadzone do kolegiaty św. Floriana, gdzie – złożone na katafalku – spoczywały do połowy stycznia następnego roku. Za: http://www.wilanow-palac.pl/pogrzeb_krola_jana_iii_sobieskiego.html

²² Pierwszym znanym z imienia i nazwiska Europejczykiem, który na własne oczy zobaczył ziemniaki, a miało to miejsce w Andach w 1537 roku, był Juan de Castellos. Nazwał je „turmas de tierra”, czyli trufle. W szesnastowiecznych Włoszech trufła miała w wymowie formę tartuffel, skąd już niedaleko do niemieckich „Kartoffel”. W Hiszpanii ziemniak zachował nazwę wywodzącą się z inkaskiego patata. We Francji zwany jest patate, a często także pomme de terre, czyli jabłko ziemi.

²³ Przepisy na niego można znaleźć w pierwszej polskiej książce kucharskiej, "Compendium ferculorum" z 1682 roku (co ciekawe, występuje w niej też przepis na tartuffle pieczone w popiele). Trzeba jednak zaznaczyć, że pierwsza polska książka kucharska dotyczy wykwintnej kuchni dworskiej, która skrajnie różniła się od tego, co jedzono powszechnie.

²⁴ Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 244

²⁵ Co sugeruje, że opowieść Bałuckiego dotyczy czasów sprzed 1875 r., kiedy to podczas remontu Sukiennic kramy zburzono

²⁶ Michał Bałucki „W Boże Ciało” w: „Typy i obrazki krakowskie”, s. 28

²⁷ Więcej o placach targowych – rozdział 3.

²⁸ Obfity spis produktów dostępnych w krakowskich delikatesach można znaleźć na s. 129-131 w: Garlicki „Sklepy Krakowa na początku XX wieku”

²⁹ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 69

³⁰ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 146

³¹ Blanc manger

³² Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 153

³³ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 50-52

³⁴ Na marginesie: Pod koniec XIX wieku w Krakowie rozwija się produkcja żywności na większą skalę także w innych branżach: miasto przygotowało kilka inwestycji, które miały zapewnić zaopatrzenie mieszkańców w żywność. W 1878 r. na Grzegórkach wybudowano sporą rzeźnię miejską; uruchomiono też miejską mleczarnię, a w 1912 piekarnię wypiekającą m.in. popularne bułki, centówki.

³⁵ Historię firmy Wawel opisał Leszek Mazan w „Kraków na słodko”, natomiast losy fabryk czekolady – Krzysztof Jakubowski w „Kawa i ciastko o każdej porze”, str. 128

³⁶ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 32

³⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 59

³⁸ Mieczysław Smolarski „Miasto starych dzwonów”, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1960, s. 17

³⁹ Przepis na krakowskie kiełbasy można znaleźć w książce „Krakowskie wyroby wędliniarskie” Andrzeja Różyckiego z 1926 roku (reprint ukazał się w 2011 roku nakładem Zeta Ars)

⁴⁰ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 61

⁴¹ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 62

⁴² Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 82-84

⁴³ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s., s. 41

⁴⁴ Szczegółowy opis i historia lokalu: Irena Homola-Skąpska „Co to jest Kraków? Ot, Sukiennice i Hawełka” w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, Kraków 2007, s. 264 i nast. Opis sklepu można znaleźć też w: Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 54

⁴⁵ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 56

⁴⁶ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 150

⁴⁷ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s.150

⁴⁸ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 151, uwaga: na str. 152 zamieszczona jest ciekawa reprodukcja ogłoszenia sklepu Sykutowskiego

⁴⁹ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 151

⁵⁰ Czyli XIX

⁵¹ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 176

⁵² Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 143

⁵³ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 179

⁵⁴ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 155

⁵⁵ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 142

⁵⁶ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 144

⁵⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 68

⁵⁸ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 134

⁵⁹ Magdalena Samozwaniec „Jak się jadało w domu Kossaków”, w: Łyżka za cholewą a widelec na stole”, Kraków 1974

⁶⁰ Stanisław Cercha, „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 33

⁶¹ Por. część o ogrodach

⁶² Urszula Dembińska (1746-1825). Kolejnymi właścicielami domu byli Czartoryscy, a Marcelina Czartoryska słynęła z wydawanych przez siebie przyjęć.

⁶³ Ludwik Dębicki „Trzy pokolenia w Krakowie”, Kraków 1896, s.19

⁶⁴ Szczegółowy opis form życia towarzyskiego można znaleźć w książce „Salony krakowskie” Anny Gabryś oraz w tekście „W salonach i traktierniach Krakowa” Ireny Homoli-Skąpskiej

⁶⁵ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s.71

-
- ⁶⁶ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 229
- ⁶⁷ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 249
- ⁶⁸ Za: Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 77
- ⁶⁹ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 60
- ⁷⁰ Mieczysław Smolarski „Miasto starych dzwonów” s. 118
- ⁷¹ Adam Grzymała-Siedlecki, „Niepospolici ludzie w dniu swoim powszednim”, s. 66
- ⁷² Adam Grzymała-Siedlecki, „Niepospolici ludzie w dniu swoim powszednim”, s. 67
- ⁷³ Adam Grzymała-Siedlecki, „Niepospolici ludzie w dniu swoim powszednim”, s. 74
- ⁷⁴ Za: Anna Gabryś, „Salony krakowskie”, Kraków 2006, s. 150
- ⁷⁵ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 119
- ⁷⁶ Anna Palarczykowa „Artur Potocki i jego pałac „Pod Baranami” w Krakowie”, Kraków 1995, s. 169
- ⁷⁷ Szczegółowy opis: Anna Palarczykowa „Artur Potocki i jego pałac „Pod Baranami” w Krakowie”, Kraków 1995, s. 189
- ⁷⁸ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 59
- ⁷⁹ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 253
- ⁸⁰ Irena Homola-Skąpska „Kraków za prezydentury Mikołaja Zyblikiewicza”, Kraków, s. 265
- ⁸¹ Kłósy: czasopismo ilustrowane, tygodniowe, poświęcone literaturze, nauce i sztuce 1879.10.04(16) T.29 Nr 746
- ⁸² Irena Homola-Skąpska „Kraków za prezydentury Mikołaja Zyblikiewicza”, Kraków, s. 273
- ⁸³ Kłósy: czasopismo ilustrowane, tygodniowe, poświęcone literaturze, nauce i sztuce 1879.10.04(16) T.29 Nr 746
- ⁸⁴ Za: Irena Homola-Skąpska „Kraków za prezydentury Mikołaja Zyblikiewicza”, Kraków, s. 276
- ⁸⁵ Irena Homola-Skąpska „W salonach i traktierniach Krakowa” w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 229
- ⁸⁶ Szczegółowy opis krakowskich kawiarni i cukierni – por. Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego” oraz Krzysztof Jakubowski „Kawa i ciastko i każdej porze”
- ⁸⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 71
- ⁸⁸ J.A. Schultes „Lettres sur la Galitzie on la Pologne Austrichienne”, Tybinga 1809, za: Irena Homola-Skąpska „W salonach i traktierniach Krakowa”, w: Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 209
- ⁸⁹ K. Girtler „Opowiadania”, Kraków 1971, t. 1, s. 303
- ⁹⁰ Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 248

-
- ⁹¹ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 145
- ⁹² Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 253
- ⁹³ Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 249
- ⁹⁴ Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 243
- ⁹⁵ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 165
- ⁹⁶ Irena Homola-Skąpska „W salonach i traktierniach Krakowa”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 208
- ⁹⁷ t. 8, s. 794
- ⁹⁸ Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 251
- ⁹⁹ Boy-Żeleński „Cyganeria krakowska. Znasz-li ten kraj”, Oficyna Wydawnicza Mazowsze, Warszawa 1993, s. 122
- ¹⁰⁰ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 66
- ¹⁰¹ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 144
- ¹⁰² „Kopiec wspomnień”, Kraków 1964, str. 507
- ¹⁰³ Za: Garlicki, s. 134, Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 66
- ¹⁰⁴ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 144
- ¹⁰⁵ Mieczysław Smolarski „Miasto starych dzwonów”, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1960, s. 49-50
- ¹⁰⁶ <http://www.dziennikpolski24.pl/magazyny/historia/a/sniadankowe-handelki-ni-to-sklepy-ni-to-knajpki,9723505/>
- ¹⁰⁷ <https://www.facebook.com/handelekcom/>
- ¹⁰⁸ Michał Bałucki, artykuł z „Kraj” nr 255, z dnia 8 listopada 1870 r, za: „Tygodnik krakowski”, Kraków 1956, s. 354
- ¹⁰⁹ K. Bąkowski „Diariusz” za: Irena Homola-Skąpska „Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku”, w: „Z dziejów Krakowa, Galicji i Śląska Cieszyńskiego”, s. 252
- ¹¹⁰ Michał Bałucki „W Boże Ciało” w: „Typy i obrazki krakowskie”, s. 32
- ¹¹¹ Hotele opisuje Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 156 i nast., swojej monografii doczekał się Grand Hotel: Irena Homola-Skąpska „Grand Hotel w Krakowie”
- ¹¹² Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 63 i nast., Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 165 i nast.
- ¹¹³ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 156

-
- ¹¹⁴ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 137, materiały wizualne – Goniec Krakowski
- ¹¹⁵ Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863”, Kraków 1968, s. 162
- ¹¹⁶ Irena Homola-Skąpska „Grand Hotel w Krakowie”
- ¹¹⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 65
- ¹¹⁸ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 269
- ¹¹⁹ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 270
- ¹²⁰ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 140
- ¹²¹ Maria Monatowa w „Uniwersalnej książce kucharskiej: z ilustracjami i kolorowymi tablicami...” pisała tak: „Dobra sztuka mięsa jest najczęstszym daniem zarówno na najskromniejszych jako też i na najwykwintniejszych stołach. Jest ulubioną potrawą szczególnie wszystkich mężczyzn, którzy ją uważają za podstawę dobrego obiadu, a często bywa podawaną i na królewskich stołach. Cesarz austriacki Franciszek Józef musiał mieć codziennie do obiadu kawałek sztuki mięsa z kwiatkiem, tzw. po niemiecku: Tafelspitz. Jestto krzyżowka z góry od ogona, która najlepiej się nadaje do gotowania, bo jest soczystą, kruchą i ładnie daje się tranżerować w szerokie plastry. Poza tem dobrą jest także sztuka mięsa z środkowej krzyżowej czyli biodrówki, lub mięso od przodu przy kościach jak brust, koszulka, szponder, usztyk itd.” (s. 302)
- ¹²² Michał Bałucki „Garkuchnia pod schodami” w: „Typy i obrazy krakowskie”, s. 91
- ¹²³ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 63
- ¹²⁴ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 288
- ¹²⁵ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 93
- ¹²⁶ Boy-Żeleński „Jak wygląda niedziela oglądana przez okulary Jana Lemańskiego”, w: „Słówka”
- ¹²⁷ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 279
- ¹²⁸ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 135
- ¹²⁹ Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 125-6
- ¹³⁰ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 296
- ¹³¹ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 297
- ¹³² Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 300
- ¹³³ Janina Bieniarzówna, Jan Małecki „Dzieje Krakowa”, t. 4, Kraków 1997, s. 219
- ¹³⁴ Anna Czocher „W okupowanym Krakowie”, Gdańsk 2011, s. 212
- ¹³⁵ Anna Czocher „W okupowanym Krakowie”, Gdańsk 2011, s. 205
- ¹³⁶ O zaradności wojennych gospodyń pisze Aleksandra Zaprutko-Janicka w „Okupacja od kuchni. Kobięca sztuka przetrwania”, Kraków 2015

-
- ¹³⁷ Andrzej Chwalba „Dzieje Krakowa”, t. 6, Kraków 2004, s. 114
- ¹³⁸ „Bufet pod Kombinatem” – katalog wystawy MHK, Kraków 2017, s. 45
- ¹³⁹ Andrzej Chwalba „Dzieje Krakowa”, t. 6, Kraków 2004, s. 116
- ¹⁴⁰ Jan Józef Szczepański „Dzienniki”, t. 4, Kraków 2015, s. 555
- ¹⁴¹ „Bufet pod Kombinatem” – katalog wystawy MHK, Kraków 2017, s. 57
- ¹⁴² Leszek Mazan „Wierzynek”, Kraków 1984
- ¹⁴³ Np. „Kaczka w maładze: kaczki pieczone 1200 g, galareta z drobiu (auszpik) 600 g, wino czerwone wytrawne 250 g, żelatyna 12 g. Upieczoną kaczkę wyporcjować. Kawałki mięsa ułożyć na półmisku, udekorować. Zalać tężejącą galaretą zmieszaną z czerwonym winem”.
- ¹⁴⁴ Robert Makłowicz „Czy wierzyć platynowym blondynkom?” Robert Makłowicz, Kraków 2004, s. 103
- ¹⁴⁵ Propozycja poszerzenia tematu: Sławomir Dryja „Krakowskie słodownie przełomu wieku XVI i XVII”, Kraków 2010
- ¹⁴⁶ Stefan Garlicki, "Sklepy Krakowa na początku XX wieku", Kraków 2008, s. 131
- ¹⁴⁷ Więcej: część dotycząca handelków
- ¹⁴⁸ Wg Bąkowskiego piwo ze Świdnicy sprowadzano do 1447 r., „Dzieje Krakowa”, s. 114
- ¹⁴⁹ Więcej o piwnicy: <https://polona.pl/item/dawne-zabytki-miasta-krakowa-przypomnienia-przeszlosci-o-niektorych-starozytnych,Njg1NTczNTU/21/#item>
- ¹⁵⁰ Ambroży Grabowski „Dawne zabytki miasta Krakowa: przypomnienia przeszłości o niektórych starożytnych zwyczajach mieszczan krakowskich, o bramach, basztach i wszelakich tej niegdyś stolicy kraju obronach, z dodatkiem różnych do dziedziny pamiątek należących wiadomości”, Kraków, 1850 r., s. 217
- ¹⁵¹ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 293
- ¹⁵² Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 87
- ¹⁵³ Kromer „Polska czyli o położeniu, obyczajach, urządach i Rzeczypospolitej Królestwa Polskiego xiąg dwoje”, s. 15
- ¹⁵⁴ Poszerzenie tematu: R. 4
- ¹⁵⁵ Jan Dąbrowski „Kraków a Węgry w wiekach średnich”, Rocznik Krakowski, t. XIII, s. 224
- ¹⁵⁶ Stefan Garlicki "Sklepy Krakowa na początku XX wieku", Kraków 2008, s. 132
- ¹⁵⁷ Za: „Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie” oprac. J. Gintel, t. 1, Kraków 1971, s. 189
- ¹⁵⁸ Jan Rogóż „Młodsza panna do zimnej kuchni”, s. 175
- ¹⁵⁹ Stefan Garlicki "Sklepy Krakowa na początku XX wieku", Kraków 2008, s. 131
- ¹⁶⁰ Boy-Żeleński „O Krakowie” oprac. H. Markiewicz, WL Kraków, s. 148
- ¹⁶¹ Władysław Chotkowski „Rzemiosła i cechy krakowskie w XV wieku”, Kraków 1891, s. 66

¹⁶² Leszek Mazan „Kraków na słodko”, Kraków 2010

¹⁶³ Dodatkowa literatura tematu:

Roman Kiełkowski, „Historie spod kopca Krakusa”, Kraków 1972

<http://web.archive.org/web/20071025223205/http://dkpodgorze.krakow.pl/content/view/77/133/>

Józef Łepkowski, „Przegląd krakowskich tradycji, legend, nabożeństw, zwyczajów, przysłów i właściwości”

Franciszek Gawętek, „Wielkonoc, zarys zwyczajów”, Kraków, 1911

Włodzimierz Tetmajer, „Gody i godne święta, czyli okres świąt Bożego Narodzenia w Krakowskim”, Kraków, 1898

Ambroży Grabowski, „Dawne zabytki miasta Krakowa, przypomnienia przeszłości o niektórych starożytnych zwyczajach mieszczan krakowskich”, Kraków, 1850

¹⁶⁴ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 256

¹⁶⁵ Stanisław Cercha, „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 39

¹⁶⁶ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 37

¹⁶⁷ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 84

¹⁶⁸ Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 169

¹⁶⁹ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 88

¹⁷⁰ Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 88

¹⁷¹ Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980, s. 272

¹⁷² Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 89

¹⁷³ Na marginesie:

„Trudno mówić o stabilnym wzorcu typowo krakowskiej wigilii, gdyż miasto to podlegało wielu wpływom, które ukształtowały jej obecne menu. Z jednej strony były to postne potrawy z Ukrainy lub z Rusi, z drugiej kuszący słodyczami Wiedeń, do tego presja zagłębia rybnego na Śląsku, no i na koniec Warszawa.

Pierogi przyszły na nasze stoły ze Wschodu, tzw. pierogi ruskie pojawiły się w czasach sarmackich i były to wtedy solidne rozmiarem pierogi z ciasta drożdżowego. W tej formie znano je zresztą do końca XIX wieku. Popularne stały się w XIX wieku w Warszawie, gdzie, nadziewane rybą lub kawiozem, przez jakiś czas funkcjonowały jako ówczesny fast food. Ze względu na sposób przygotowania potrawa ta stała się szczególnie atrakcyjna podczas wigilii. (...) Pojęcie tradycja krakowska bardziej dotyczy zachowań niż kulinariów. Nie ma specyficznie krakowskich potraw wigilijnych. Zresztą jestem przeciwny szukaniu czegoś takiego jak kuchnia lokalna czy narodowa przez potrawy. Tym, co kształtuje regionalność, są smaki określonych produktów”. Tadeusz Czekalski w wywiadzie udzielonym autorce opracowania dla Gazety Wyborczej, dodatek krakowski „Wigilijny stół” nr 285, wydanie z dnia 07/12/2013, str. 12

¹⁷⁴ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 272

¹⁷⁵ Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 269

¹⁷⁶ Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 271

¹⁷⁷ <http://muzeumkolbuszowa.pl/aktualnosci/467-mak-2015>

¹⁷⁸ Stanisław Cercha „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studium Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 43

¹⁷⁹ „Kraków przed czterdziestą laty” Walery Wielogłowski, Kraków, 1871, str. 108 i nast.

¹⁸⁰ Ostatnie lata krakowskiej gastronomii zostały sportretowane wyrywkowo i anegdotycznie przez Roberta Makłowicza, Stanisława Mancewicza, Leszka Mazana, Krzysztofa Czumę. Sporo o krakowskich smakach ostatnich kilkudziesięciu lat pisze Andrzej Kozioł.

¹⁸¹ „Jak i gdzie kupujemy żywność”, CBOS 2013

¹⁸² Dane na podstawie:
<http://www.biedronka.pl/index.php/pl/sklepy/lista,lat,50.06465009999999,lng,19.94497990000002,page,1> dostęp:
17 grudnia 2017 r.

¹⁸³ <http://www.dziennikpolski24.pl/artykul/3280320,kupcy-lacza-sily-aby-ratowac-krakowskie-place-targowe,id,t.html>