

● Czuma & Mazan ●



Śmoczy apetyt



Opowieść
o krakowskiej kuchni

**Smoczy
apetyt**



● Czuma & Mazan ●

Śmoczy apetyt



Opowieść
o krakowskiej kuchni



Kraków 2021

© Copyright by Stowarzyszenie Twoje Korzenie w Polsce
and Mieczysław Czuma and Leszek Mazan, 2021

Redakcja:
Katarzyna Węgrzynek, Justyna Ostafin

Konsultacja historyczna:
dr hab. Tomasz Graff, dr hab. Sławomir Dryja

Projekt graficzny publikacji i okładki:
Ewa Pasternak-Kapera

Na okładce wykorzystano grafikę Andrzeja Mleczki

ISBN 978-83-8138-613-5 (druk)
ISBN 978-83-8138-650-0 (on-line, pdf)

Publikacja współfinansowana przez Urząd Miasta Krakowa



WYDAWNICTWO KSIĘGARNIA AKADEMICKA
ul. św. Anny 6, 31-008 Kraków
tel./faks: 12 431-27-43, 12 421-13-87
e-mail: publishing@akademicka.pl
Księgarnia internetowa: <https://akademicka.com.pl>



Szanowni Państwo,

Kraków to miasto niezwykle pod wieloma względami. Bogactwo historii, kultury i tradycji obejmuje także sztukę kulinarną. Gdy w 2018 roku Europejska Akademia Gastronomiczna po raz pierwszy przyznawała tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019, zdobył go właśnie Kraków! W ścisłym finale pokonaliśmy inne znakomite miasto – Lizbonę. Czy zasługujemy na to miano? Z całą pewnością tak! Mamy dobre przepisy, doskonale produkty od lokalnych dostawców, a przede wszystkim – gościnność i miłą atmosferę. Bogate tradycje kulinarne Krakowa, kreatywny dialog wielu kanonów gastronomicznych, a także wielonarodowe wpływy kuchni stanowią o jego sile. Od lat miasto promuje dobrą gastronomię, a pomysłowość krakowian w tej dziedzinie ma wielowiekową historię. Dość powiedzieć, że jedną z najbardziej znanych krakowskich legend jest ta o międzynarodowej uczcie monarchów u Wierzyńka.

Co roku zapraszamy krakowian i turystów na Festiwal Pierogów, Święto Obwarzanka czy Krakowskie Zapusty, gdzie podtrzymujemy tradycję smażenia chrustu. Staramy się promować także przepisy związane z kuchnią dworu królewskiego. Dla wielu zaskoczeniem może być fakt, że krakowskie dziedzictwo kulinarne to także street food! Już w średniowieczu działały na ulicach faryny, czyli przenośne stragany z prostą żywnością dla mieszczan, kupców, żaków. Natomiast zyskująca na popularności maczanka po krakowsku to „odkryty na nowo” przysmak krakowskich fiaków, jedzony już w XVII wieku.

Dlatego niezmiernie cieszy mnie fakt, że kulinarna historia Krakowa znalazła swoich pasjonatów, a owocem tego zainteresowania jest książka, którą trzymają Państwo w rękach. Autorzy zabierają nas w niezwykłą podróż przez smaki i zapachy wieków, wiodą starymi traktami i uliczkami, zaglądają do garnków znakomitych kucharzy... rozbudzając iście „smoczy apetyt”!

Życzę „wyśmienitej” lektury!

Jacek Majchrowski
Prezydent Miasta Krakowa

Spis treści

- 13 Pójdźmy wszyscy na Negrabki...
20 *O tym, jak hrabia Mikołaj Rey odkrywał kulinarne twarze współczesnego Krakowa*
- 22 Wołowina – nasza miłość...
- 27 Smaki grubego zwierza
- 29 Baran, czyli niebo w gębie
33 *Gotowanie to rodzaj twórczości
Z Teodozją Maliszewską rozmawiała Magdalena Ochocka*
- 36 Najpiękniej pachną kielbasy...
48 *Smaki Krakowa to smaki Domu Rafała Sonika*
- 50 Od gołąbka do indyka
- 52 Rybojedztwo
59 *Kobiety z ikrą!
Najlepsze rolniczki w Europie zapraszają do Ojcowa*
- 63 Bukiet z warzyw
79 *Moje inspiracje dawną kuchnią krakowską*
- 87 „Grzybów było w bród...”
- 91 Proszę, Herr Sienkiewicz, ogniem i mieczem!
94 *Czym turyści przegryzają Kraków?*
101 *Językowe faux pas i savoir-vivre krakowskiej gościnności*
- 103 Oscypki, kwargle i grojery
- 106 A to idzie z łaski Boskiej chleb prądnicki, chleb krakowski
- 113 Tylko jeść!
114 *Wywiozłem „kęs” krakowskiej kuchni do Chorwacji*
- 118 Krakowski knedlik z czeską duszą
- 121 Gdzie stoją konfitury?
- 131 Słodki dar łąk i lasów Galicji
- 135 Nalewki – nasza дума

142	Spełń, o Panie, me nadzieje – niech się piwo z nieba leje!	
		150 <i>Gdzie kiedyś się jadło i pilo, czyli karczmy i karczmarze w nowożytnym Krakowie</i>
155	Święty Marcin pije wino – wodę pozostawia młynom	
163	Kawa: wiedeński szyk, paryska moda	
172	Herbata	
176	Świat dla nas – my dla świata	
		179 <i>Co łączy Kraków z Palermo? Mamma mia! O miłości do smaków, życia i dzielenia się tym, co najlepsze, czyli la vita è bella w krakowskim wydaniu</i>
183	A czego świat, a już na pewno cała Polska nauczyli się od nas?	
		192 <i>Krakowskie specjały, czyli kilka słów o maczance krakowskiej i głąbiku krakowskim</i>
198	Wybrana bibliografia	
199	Spis ilustracji	
204	Streszczenie	
205	Summary	
206	Indeks osób	



Chłopiec sprzedający obwarzanki

Smok wawelski
przed wiekami
żałłok był nad
żałłokami.

Nie uznawał
żadnej diety,
niebywały
miał apetyt.

W dzień deszczowy
czy pogodny
on był głodny,
zawsze głodny.

Nie przepuszczał
swym ofiarom,
choć gruby
był jak balon.

Był zuchwały
niesłychanie,
w smoczej jamie
miał mieszkanie.

Kiedy rano
się obudził,
jak kotlety
zjadał ludzi,

gdy odsapnął
potem kapkę,
w każdym widział
już kanapkę.

Nade wszystko
gust miał taki,
że krakowskie
wielbił smaki.

No więc rzucił
się po prostu
na maczanę
po krakowsku.

Przez wieczory
i poranki
wciąż pożerał
obwarzanki.

Apetytem
pałał dzikim,
gdy dawano
mu głąbiki.

Były szczęściem
chwile one,
gdy miał rosół
z makaronem.

Choć był wielkim
patriotą,
często wsuwał
też z ochotą

zagraniczne
danie całkiem:
po wiedeńsku
sznycel z jajkiem.

Owszem, raczył
się też grzańcem,
miewał smak na
jajko w szklance

i na wszystko,
co jest zdrowe:
na pierogi,
na schabowe,

na kremówki
(tylko nasze!),
na krakowską
pyszną kaszę.

I na przekór
wszystkim postom
wciąż kielbasę
żałł krakowską.

Jadł bez końca,
aż ktoś z rana
siarką nadział
mu barana.

A gdy z paszczy
ogniem buchał,
zapalenia
dostał brzucha.

I ku chwale
swego rodu
zdechł nie z głodu,
oj, nie z głodu!

Mieczysław Czuma

• Czuma & Mazan •

Smoczy apetyt



Opowieść
o krakowskiej kuchni

Kraków, dawna siedziba polskich królów, miasto o bogatej historii, kulturze i tradycji, wyróżnia się na mapie Europy także pod względem sztuki przyrządzania posiłków. Dowodem tego jest przyznany mu w 2018 roku tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. Krakowski Festiwal Pierogów, Święto Obwarzanka, Krakowskie Zapusty czy miejski street food, który można wywodzić od tradycyjnych średniowiecznych straganów z żywnością dla mieszczan, kupców i studentów, były asumptem dla Mieczysława Czumy i Leszka Mazana do badań, poznania i przedstawienia Czytelnikowi kulinarnego Krakowa w książce *Smoczy apetyt*.

To niezwykła opowieść o kulinarnej przeszłości i teraźniejszości stolicy Małopolski. Cechuje się humorem oraz daje wyobrażenie o ogromnej erudycji autorów, których wiedza o produktach, przygotowywaniu i podawaniu posiłków (zarówno w zaciszu zwykłych krakowskich domów, jak i na wystawnym dworze królewskim, magnackim czy u bogatych mieszczan) wzbudza podziw i uznanie.

<https://akademicka.pl>



Kraków



ISBN 978-83-8138-613-5



9 788381 386135 >