



Smoczy apetyt i obrona spotwarzonej kiełbaski pani Aleksandrowej

2022-08-31

Powszechnie znana i ceniona krakauersko-galicyjska spółka autorska Mieczysław Czuma & Leszek Mazan wydała nową książkę: „Smoczy apetyt. Opowieści o krakowskiej kuchni”. W przedmowie czytamy: „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”. Należy tutaj podkreślić, że autorem przedmowy jest Jacek Majchrowski, prezydent Krakowa.

Przystępując do omawiania „Smoczej kuchni”, przede wszystkim trzeba stanowczo podkreślić, że nie jest to historia krakowskiej gastronomii. Co prawda autorzy przywołują dawne lokale, poczynając od średniowiecznej karczmy Negrabka, która stała „w połowie drogi między klasztorem ss. Norbertanek, a późniejszą Bramą Wiślną”, wspominają miłe sercu starszego pokolenia krakowian nazwy: Wolny, Fafik, U Stasi, Milano, ale zadanie, jakiego się podjęli było bardziej ambitne.

„Smocza kuchnia” jest po prostu książką o krakowskiej kuchni, czyli o tym, co krakowianie jedli, z czego i jak robiono jedzenie oraz czym to jedzenie popijano. Napisano ją nie tylko dowcipnie, co jest zupełnie zrozumiałe w przypadku dwóch krakauerologów, ale także rzetelnie. Co prawda zamieszczona na końcu „wybrana bibliografia” liczy tylko 16 pozycji, ale mamy tutaj do czynienia z porządną, opartą na źródłach pracą. Widać, że pisanie poprzedziła kwerenda.

Wypowiedź specjalistów

Jednak nie tylko mądre stare książki i archiwalne dokumenty pomogły autorom w stworzeniu tego dzieła. Sięgnęli również do wiedzy, przemyśleń i doświadczeń współczesnych krakowian. W „Smoczej kuchni” znajdziemy wywiady przeprowadzone ze znanymi krakowskimi postaciami. Mamy więc tam zapisy rozmów z: Mikołajem Reyem, Teodozją Maliszewską, Rafałem Sonikiem, Agnieszką Sendor, Ryszardem Warnke, Charles'em Daigneault, Bartoszem Kaczmarczykiem, Kingą Urbańską, Kamilą Sierant oraz Dominikiem Królem. W tym ciekawym gronie znaleźli się m.in. szefowie kuchni, restauratorzy, a także influencerka oraz pasterka tęczowych pstrągów. Trzeba przyznać, że wszyscy mieli coś naprawdę ciekawego do powiedzenia w kwestii krakowskiej kuchni.

Układ książki jest jasny. Prezentację krakowskich specjałów otwierają „mięsiwa”, słowo szczególnie lubiane i chętnie używane przez autorów powieści historycznych. Czytamy więc o wołowinie, baraninie, dziczyźnie, wieprzowinie – tutaj specjalnie potraktowano kiełbasy, a zwłaszcza lisiecką – drobiu, rybach, warzywach, grzybach, serach, pieczywie, potrawach mącznych, konfiturach, nalewkach, piwie, winie, kawie i herbacie. Gdzieś tam autorzy przemycili jakiś szczególnie ciekawy przepis. Jest więc receptura, wg której można przygotować zupę z kiszzonego głąbika, dziś prawie zapomnianej, a kiedyś powszechnie uprawianej na żyznych zagonach Krowodrzy i Czarnej Wsi, arcykrakowskiej jarzyny. Przepis ten podał Ryszard Warnke. Udzielony przez niego wywiad opatrzone komentarzem, że indagowana osoba jest szefem kuchni. Jednak po przeczytaniu wypowiedzi musimy stwierdzić, że udzielił go wybitny znawca dziejów podkrakowskiego ogrodnictwa.



Specyficzne potrawy

Jak przystało na prawdziwych krakauerologów – jak wiadomo jest to nauka dowodząca wyższości Krakowa nad resztą świata – twórcy „Smoczego apetytu” specjalny rozdział poświęcili ekspansji i światowej recepcji krakowskich specjałów. Na pierwszym miejscu wymienili krakowską starkę. Delektowali się nią przecież Henryk Walezy, cesarz Rudolf II, a nawet sam – miły sercu wszystkich krakauerologów – Najjaśniejszy Pan, cesarz Franciszek Józef I, choć raczej nie przepadał za mocnymi trunkami. Drugie miejsce na tej chwalebnej liście zajmuje maczanka krakowska, czyli „przekrojona, umaczana w sosie z mięsnej pieczeni wodna bułka (...) nadziana w środku płatem upieczonego schabu z kminkiem”. Autorzy wymieniają kilka lokali, w których i dziś można dostać autentyczną maczankę, jednak z powodu obawy przed oskarżeniem o kryptoreklamę nie przytoczymy ich nazw. Schabowy z kostką jest trzecią pozycją na liście krakowskich specjałów. To właśnie owa kostka miała podobno decydować o jego absolutnie wyjątkowym smaku. Niestety tak specyficznie krakowska potrawa należy już do przeszłości i to tak odległej, że chyba nie żyje żaden ze smakoszy, którzy w sierpniowych czasach powojennych z rozrzewnieniem opowiadali o tym daniu. Dalsze pozycje na liście chwały krakowskiej kuchni to: krakowska kanapka, krakowska kiełbasa, precel, obwarzanek, kaszka krakowska i wspomniany już głąbik krakowski.

„Smoczy apetyt” wydała starannie Księgarnia Akademicka. Jest indeks osób, angielskie streszczenie, są też ilustracje. Właśnie za ilustracje należy się wydawnictwu szczególna pochwała. Oprócz rysunków Andrzeja Mleczki, książkę zdobią ciekawe, szczęśliwie dobrane, pochodzące z różnych czasów fotografie, reprodukcje dawnych reklam oraz grafiki ze sławnej książki kucharskiej Marii Ochorowicz-Monatowej. Do wydania tego kompendium wiedzy o krakowskim pożywieniu przyczynił się Urząd Miasta Krakowa.

Zabójcze kiełbaski

Niewątpliwie „Smoczy apetyt” zasługuje na najwyższą pochwałę i powinien znaleźć się w domowej bibliotece każdego prawdziwego miłośnika Krakowa oraz krakowskiej kuchni. Autorzy wykonali dobrą robotę, a pomogły w niej i Centrum Kultury Dworek Białoprądnicki, i Stowarzyszenie Twoje Korzenie w Polsce. Ta udana współpraca potwierdza tezę, że krakowianie kochają nie tylko swój rodzinny Kraków, lecz także krakowską kuchnię i krakowskie specjały.

Chwalebne przykłady tej miłości znajdujemy w dziejach naszego miasta. Jednym z nich, szczególnie godnym podziwu, jest postawa dr. Michała Mohra, fizyka miejskiego – czyli według dzisiejszej terminologii, dyrektora Wydziału Zdrowia Urzędu Miasta – w sprawie kiełbasek pani Aleksandrowej.

Była to właścicielka gastronomicznego ogrodu na Wesolej, czyli przy dzisiejszej ul. Kopernika. Jak pisała Maria Estreicherówna, był to „punkt zborny przedstawicieli sfer różnych. Chłopski bywał tu nieledwie codziennym gościem na kwaśnej śmietanie”. W sobotę 21 grudnia 1866 r. gruchnęła po Krakowie wieść, że pani Aleksandrowa zakończyła życie. Przyczyną zgonu miały być kiełbaski. „Czas” z pewną dozą dziennikarskiej złośliwości stwierdzał: „Zadziwiać musi, że tutejsza komisja zdrowia nie starała się zbadać tej okoliczności, aby na przyszłość podobnym wypadkom zapobiedz (!)”.

Odpowiadając na te insynuacje, dr Mohr wyjaśnił na łamach „Czasu”, że pani Aleksandrowa już od



**Magiczny
Kraków**

dawna cierpiała na chorobę sercową, a do jej zgonu przyczynił się czad z wadliwego pieca. U denatki nie zaobserwowano typowych objawów zatrucia. W tej sytuacji dr Mohr oświadczał: „Może więc Publiczność spokojnie i bezpiecznie używać dalej niewinnie spotwarzane kiełbaski, i być zapewnioną, że władze miejskie pod względem nadzoru pokarmów pełnią swą powinność”.