Magiczny Kraków

„Krakowskie zapusty”, czyli wspólne smażenie chrustu

2018-02-12

Karnawał, zwany w Polsce także zapustami, ma swoje wyraziste smaki, a ich feerię wieńczą w czas ostatków specjalnie na tę okazję przygotowywane, wyjątkowe słodkości. Po raz pierwszy, ale na pewno nie ostatni, zaprosiliśmy na „Krakowskie zapusty” – wydarzenie, podczas którego nawiązaliśmy do karnawałowych tradycji, związków kultury i kulinariów, bogactwa krakowskiej kuchni. Podczas pierwszej edycji „Krakowskich zapustów”, która odbyła się w restauracji Stara Zajezdnia, opowiadaliśmy o historii tętniących życiem krakowskich kawiarni i cukierni. A także smażyliśmy chrust.

– Kraków wszystkim kojarzy się jako miejsce historyczne, a od pewnego czasu jako miejsce w którym można dobrze zjeść. Krakowskie Zapusty mają być atrakcją turystyczną. Impreza ma nawiązać do tradycji i przeszłości, bo jak wiemy Kraków podczas karnawału bawił się, a mieszkańcy sobie folgowali. Teraz chcemy do tego wszystkiego powrócić, a wydarzenie ma w tym wszystkim pomóc – mówiła Katarzyna Gądek, Zastępca Dyrektora Wydziału Promocji i Turystyki.

Krakowskie tradycje kawiarniane sięgają XVIII wieku, kiedy to przy Rynku Głównym otwarto pierwszy lokal podający kawę. Po kilku dekadach kawa stała się jednym z ulubionych napojów tutejszych mieszczan, a jakość podawanej w Krakowie „małej czarnej” chwalili też cudzoziemcy. Z kolei swoje pierwsze cukiernie Kraków zawdzięcza Szwajcarom. Słynęły one – obok tortów, cukrów, lodów i karmelków – z wysokoprocentowych napojów alkoholowych, które często nazywano na cześć ich najwierniejszych amatorów. I tak np. u Wielanda pito „komendantkę”, ulubiony trunek generała Józefa Wodzickiego. 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”.

Lokale te nie tylko zmieniały wygląd Krakowa i dawały nowe miejsca pracy, ale też wywarły potężny wpływ na codzienne życie miasta. Stały się ogniskiem życia towarzyskiego i kulturalnego miasta. W „Czasie” z 1856 roku Redolfi opisywany jest jako soczewka ogniska (krakowskiego Rynku), w której skupiają się wszystkie promienie wiedzy. Cukiernie i kawiarnie przyniosły też nowy sposób na spędzanie czasu mieszczanom, którzy do tej pory raczej odwiedzali się wzajemnie w domach, a w okresie karnawału brali udział w licznych balach. 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” – pisze urodzony w 1906 roku, czyli ponad wiek po otwarciu pierwszej kawiarni, Władysław Krygowski. Jedno jest pewne: wzorem Lwowa i Wiednia, kawiarnie stały się wizytówką miasta.

Podczas „Krakowskich zapustów” mogliśmy się przekonać, że „słodkie” tradycje dawnego Krakowa są tu wciąż podtrzymywane, i udowodniliśmy, że dobra opinia o kawie serwowanej w mieście dwa wieki temu nie traci na aktualności. Przywróciliśmy przy tym tradycję gromadnego spotykania się podczas karnawału przy typowo krakowskich smakołykach: chruście i ciastkach, a także zaprosiliśmy mieszkańców do wspólnego smażenia chrustu. W ostatnią niedzielę karnawału, 11 lutego, „Krakowskim zapustom” towarzyszył minitarg słodkości i karnawałowych przekąsek.

Magiczny Kraków

Podczas wydarzenia można było posłuchać ekspertów. Krzysztof Jakubowski snuł opowieść o barwnej historii krakowskich kawiarni, zaś o współczesne oblicze gastronomii w naszym mieście pytaliśmy Ewę Wachowicz. Znakomity szef kuchni Adam Chrząstowski przygotował ostatkowe przekąski inspirowane menu dawnych handelków śniadankowych. Krakowski Makaroniarz – Bartek Kieżun przyjrzał się karnawałowym potrawom i obyczajom w różnych częściach Europy, a Ika Graboń opowiadała o tym, jak obecnie parzy się kawę.