Magiczny Kraków

# Historia pączka w Krakowie

2025-02-19

**Na początku lutego 1989 r. – były to czasy przełomowe – „Dziennik Polski” donosił, że „jak co roku oblężone były wczoraj cukiernie, tłusty czwartek bowiem bez pączków obejść się nie może”. Konstatując wielki popyt na pączki, ta poczytna gazeta ubolewała jednocześnie, że coraz rzadziej spotykamy te nadziewane konfiturą z róży.**

Narzekanie leży w naturze krakowian. Potwierdza to m.in. tekst, który ukazał się na łamach „Ilustrowanego Kuryera Codziennego” 20 lutego 1914 r. Jego autorem był znany krakowski humorysta Konstanty Krumłowski, ukrywający się pod pseudonimem „Kruk”. Opisując ostatni tłusty czwartek przed wybuchem I wojny światowej, która – jak wiemy – definitywnie zakończyła XIX w., pozwolił sobie na małą rozprawkę cukierniczo-socjologiczną. Czytamy więc w „IKC” takie oto słowa o tłustym czwartku: „Od dawien dawna był on święcony obfitością jadła i napitków, wśród których dominował – jako tłusty a smaczny symbol karnawału – pączek. Podobnie symbolem Popielca jest śledź marynowany”.

## Pączki jak za dawnych lat

Redaktor Krumłowski nie chciał zanudzać czytelników kwestią powstawania pączków, zostawiając te sprawy „zawodowym kucharkom i gospodyniom”. Swoje „pączkowe dywagacje” rozpoczynał niewątpliwie słusznym stwierdzeniem, że pączek jest rzeczą smaczną, w związku z czym, „jak wszystko co smaczne – w miarę powinien być używany”. Dalej stawiał ciekawą tezę, że „dobroć i pulchność pączka jest niejako wskaźnikiem sfery towarzyskiej, w której rodzi się w brytwannie [!] i ginie w szczękach amatorów. Burżuj przepada za pulchnym i miękkim pączkiem nadzianym konfiturą. Im niżej zaczniemy zstępować po społecznej drabinie – tem [!] bardziej pączek zyskuje na objętości i wadze, aż dochodzi do ideału przedmiejskich gustów: wielkości kociego łba, a odporności kuli bilardowej […] odpowiedniej odporności bywają i konsumenci tego frykasu [!]”.

Jak łatwo się domyślić, redaktor Krumłowski owych konsumentów z najniższych szczebli społecznej drabiny znalazł na swoim ulubionym Zwierzyńcu. Otóż jeden ze starych i stażem, i wiekiem zwierzynieckich agarów tak miał mu rzekomo opowiadać o dawnych tłustych czwartkach: „Takiej zabawy dawno nie pamiętam. Antek grał na harmonii, Felek mordował grzebień, a Ceśka akompaniowała na blaszanej miednicy. Podawali potem parówki, jakie kto chciał, ciepłe, zimne, z musztardą, chrzanem, z powidłami. A pączki! […] Jak mnie Ceśka palnęła nim w gębę tak odrazu [!] oko mi podbiła […] Takie to były zabawy w owych czasach – kiedy mąka była tańsza. Oczywiście i pączki mogły być i większe, i twardsze. Dzisiaj zmieniły się czasy. Pączki są mniejsze i zabawa nie taka jak za dawnych czasów”.

Raczej nie możemy podejrzewać anonimowego mieszkańca Półwsia lub Zwierzyńca o znajomość dzieła „Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III” ks. Kitowicza, w którym czytamy: „Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko mógłby je był podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska”. Można więc założyć, że to żartobliwe powiedzenie o podbiciu oka

rzeczywiście funkcjonowało w potocznej polszczyźnie na początku XX stulecia. Jak widać, redaktor Krumłowski był zainteresowany przede wszystkim pączkami domowego wyrobu. Stąd i wspomniana wyżej brytfanna.

## Gdzie po pączki w Krakowie?

Rzeczywiście jeszcze po II wojnie światowej w Krakowie powszechnie robiono po domach pączki i chrust. Potrzebny do tego był tylko rondel odpowiedniej wielkości, mąka, jajka, no i smalec lub ceres, tłuszcz roślinny, dziś już zupełnie zapomniany. Zapach smażonych pączków dochodził z mieszkań rodzin zarówno robotniczych, jak i inteligenckich. W domach ekspatriantów ze Lwowa przygotowywano prawdziwe lwowskie pączki, podobno – tak przynajmniej twierdziły panie do śmierci tęskniące za Kliparowem, Łyczakowem i Wysokim Zamkiem – znacznie lepsze od krakowskich.

Nie znaczy to jednak, że krakowianie gardzili pączkami produkowanymi przez profesjonalnych cukierników. Moda na kupowanie gotowych pączków zapanowała w Krakowie już w XIX w. Potwierdzają to stare roczniki krakowskich gazet z czasów panowania Najjaśniejszego Pana cesarza Franciszka Józefa I. Znajdziemy tam ogłoszenia krakowskich cukierników, którzy co roku informowali o swojej „pączkowo-karnawałowej” ofercie. Kazimierz Ludwiński, który prowadził cukiernię przy ul. Czarnowiejskiej 9, oferował „znakomite pączki po 3 ct., co dzień świeże”. Odrobinę droższe były znane z dobroci pączki waniliowe w cukierni Zygmunta Majewskiego, na rogu ul. Szewskiej i Plant. Kosztowały 4 centy za sztukę. Pączki za 6 halerzy (czyli za 3 centy) polecała „Elektro-motorowa fabryka wyrobów cukierniczych R. Pieczarki, Poselska 15. koło kościoła św. Józefa”. Ekskluzywna Cukiernia Lwowska Jana Apolinarego Michalika oferowała „pączki na maśle”. Mleczarnia Zdrowie, która mieściła się na rogu Floriańskiej i św. Tomasza, zapraszała na „pączki warszawskie wyborne, lukrowane po 8 halerzy”. W przypadku zakupu większej ilości udzielano rabatu”.

## Wielki powrót pączków

Nawet przyszły krakowski potentat w branży cukierniczej zaczynał swoją oszałamiającą karierę od pączków. W karnawale 1900 r. na łamach „Głosu Narodu” ukazuje się ogłoszenie: „Pączki po 4 ct. 2 razy dziennie świeże poleca cukiernia Adama Piaseckiego Kraków, ulica Długa Nr. 20”.

Nie tylko chrześcijańskie cukiernie oferowały „tłustoczwartkowe” specjały. W słynnej kawiarni Safiera przy ul. Dietla „spod szklanego klosza wyglądały”, oprócz apetycznych serników wiedeńskich, makaroników, pulchnych bab i mnóstwa innych smakołyków, także „brązowe pączki”.

Po II wojnie światowej prasa krakowska długi czas pozostawała obojętna wobec tłustego czwartku. Pierwszą jaskółką zwiastującą zmiany była notatka, która ukazała się w „Dzienniku Polskim” 11 lutego 1983 r. Brzmiała ona: „Miłą niespodziankę sprawili nam krakowscy cukiernicy, fundując zespołowi »Dziennika Polskiego« tłustoczwartkowe pączki. Były pyszne. Za tę ucztę serdecznie dziękujemy panu Romanowi Kameckiemu – królowi kurkowemu, właścicielowi pracowni cukierniczej przy ul. Bohaterów Stalingradu oraz Oddziałowi Produkcji Piekarskiej WSS »Społem«”.