



Krakowska droga wokół chleba

2022-11-09

Staraniem wydawnictwa PETRUS ukazała się książka Andrzeja Koziola zatytułowana „Wokół chleba. Historia. Ciekawostki”. Tytuł wydaje się zapowiadać coś lekkiego, przyjemnego, łatwego w czytaniu.

Staraniem wydawnictwa PETRUS ukazała się książka Andrzeja Koziola zatytułowana „Wokół chleba. Historia. Ciekawostki”. Tytuł wydaje się zapowiadać coś lekkiego, przyjemnego, łatwego w czytaniu.

Wskazuje na to choćby słowo „ciekawostki”. Ale zamieszczona na końcu książki bibliografia – obejmująca ponad sto pozycji – w której spotykamy nazwiska: Honoriusza Balzaca, Aleksandra Brücknera, Franciszka Ziejki, a także Mariana Czuchnowskiego, Mieczysława Czumy oraz Leszka Mazana, zmusza nas do potraktowania dzieła ze stosownym respektem.

Chleb promnicki

Droga, po jakiej autor prowadzi czytelnika, zaczyna się od obornika (który w czasach, gdy nie było jeszcze nawozów sztucznych, użyźniał glebę) a kończy się na torcie chlebowym. Wędrujemy więc chlebnym szlakiem, a po drodze poznajemy żniwne, młynarskie oraz piekarskie tajemnice. Jak widać, bardzo długa i niezwykle ciekawa to wędrówka, my jednak, ze zrozumiałych względów, z prawdziwym żalem musimy ograniczyć się do krakowskich chlebowych wątków.

Czytając „Wokół chleba”, dowiadujemy się, że w 1880 r., kiedy po raz drugi cesarz Franciszek Józef I odwiedził Kraków, wdzięczni galicyjscy poddani ofiarowali monarsze kolosalnych rozmiarów bochen. Autor pisze, że „Najprawdopodobniej cesarzowi Austrii – ale wielkiemu księciu Krakowa, bo i taki tytuł nosił Franz Joseph – подарowano właśnie chleb prądnicki...”. Tutaj trzeba zaznaczyć i w tej kwestii nie powinno być żadnych wątpliwości. Chleb był absolutnie i bezapelacyjnie – jak wtedy mawiano – „promnicki”. Aleksander Nowolecki, autor bardzo ciekawego oraz rzetelnego dzieła, noszącego tytuł „Pamiętka podróży Cesarza Franciszka Józefa I po Galicyi i dwudziesto-dniowego pobytu Jego w tym kraju”, wyraźnie stwierdza, że to przybyli na uroczystość Prądniczanie ofiarowali taki dar Najjaśniejszemu Panu.

Mistrz z ul. św. Wawrzyńca

Pisząc obszernie o chlebie prądnickim, autor cytuje wydaną w 1936 r. dwutomową książkę Marii Estreicherówny „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848–1863”. Cytat zaczyna się od słów: „Ten chleb prądnicki (zwany zwykle promnickim) niepowrotnie zaginiony, który jeszcze pamięta moje pokolenie, to był codzienny pokarm dla wszystkich warstw krakowian”. Doktor Maria Estreicherówna urodziła się w 1866 r., można więc założyć, że chleb prądnicki zniknął pod koniec drugiej połowy XIX stulecia.

Jednak z radością trzeba powiedzieć, że w tym przypadku autorka bardzo wartościowego „Życia towarzyskiego” nie miała racji w kwestii „niepowrotnego zaginięcia”. W wieku XX chleb prądnicki się odrodził. Stało się to za sprawą nieżyjącego już Antoniego Madeja, sławnego piekarza z ul. św. Wawrzyńca. Zasługi tego piekarskiego mistrza zostały docenione. Potwierdza to między innymi nekrolog, który ukazał się w czerwcu 2017 r. na łamach jednej z krakowskich



gazet, a którym żegnał Antoniego Madeja prezydent Krakowa. W nekrologu czytamy, że to dzięki mistrzowi z ul. św. Wawrzyńca „Kraków zyskał swój oryginalny produkt regionalny »Chleb prądnicki«, prezentowany podczas licznych konkursów krajowych i międzynarodowych”.

Kolejki u Górnisiewicza

Z żalem trzeba przyznać, że był to odosobniony przypadek. Chleb prądnicki rzeczywiście się odrodził, ale ostatnie dziesięciolecie zdecydowanie przerzedziły szeregi tradycyjnego krakowskiego pieczywa. Autor „Wokół chleba” z sentymentem – w pełni uzasadnionym i zupełnie zrozumiałym – wspomina między innymi piekarnię Emila Górnisiewicza przy ul. Garbarskiej. Píše, że w niej „oprócz dziesięciu gatunków chleba wypiekano dwadzieścia gatunków bułek”. Píše, że były tam: grahamki, czwórki, bośniaczki, bułki wodne, pałcerki, sztangle, nazywane też z racji kształtu i obfitego posypania kryształkami grubej soli solodragami, kajzerki oraz rogaliki. Nie wiem, dlaczego na tej liście zabrakło szewskich placków. Wydaje mi się, że bywały one u Górnisiewicza. Choć może w tym przypadku pamięć mnie zawodzi. W każdym razie nikt ze starszych wiekiem krakowian nie odważy się skrytykować pieczywa z ul. Garbarskiej. W czasach, kiedy wszystkiego brakowało, kolejki u Górnisiewicza były kolosalne. Niektórzy zamożniejsi i złaknieni dobrego pieczywa krakowianie przywozili samochodami na Garbarską swoich zupełnie zniedołężniałych dziadków, doprowadzali do drzwi piekarni, a w środku staruszek, wykorzystując atuty swojej starości i prawdziwych lub rzekomych zasług, musiał sobie radzić z rozwścieczoną takimi praktykami kolejką.

Oczywiście autor prowadzi nas nie tylko na ul. Garbarską. Jako wielki miłośnik Półwsia i Zwierzyńca, wspomina dwie sławne piekarnie z ul. Kościuszki, czyli Adamskiego i Skałki. Przypomina też inne słynne krakowskie zakłady piekarnicze, a nawet sklepy gdzie sprzedawano pieczywo, jak choćby Michała Skwirtniańskiego na Lelewela, gdzie ubożsi mieszkańcy okolicznych starych kamienic kupowali chleb i inne produkty „na zeszyt”.

Chlebowe i chlebobodobne specjały

Jak wiadomo, nie samym chlebem człowiek żyje. Dlatego też i w książce poruszane są nie tylko chlebowe tematy. Dowiadujemy się więc z „Wokół chleba” o babkach i babach, bardziej do cukiernictwa, niż do piekarskiej profesji przynależnych, o preclach, obwarzankach, a nawet o kwasie chlebowym i piernikach.

Niewątpliwie całkiem sympatyczną osobliwością tej książki są rozsiane po tekście rozmaite przepisy – a to na „pączki oszczędne”, a to na „pierniki chlebowe”, a nawet na „baby najtańsze”. Autor, wielki smakosz i znawca wielu różnych kuchni, poczynając od chłopsko-galicyskiej, a kończąc na żydowskiej, nie skąpi informacji, jak przygotowywać rozmaite chlebowe i chlebobodobne specjały. Przepisy odpisane ze starych książek kucharskich i podręczników dla pań domów mają urok rzeczy bezpowrotnie minionych. Można jednak podejrzewać, że wielu czytelników, a także z pewnością i czytelniczek, skłonią one nie tylko do głębszych refleksji, lecz także do podjęcia wyzwania i przygotowania na przykład prażuchy. Przepis na tę kiedyś bardzo popularną, a dziś zapomnianą potrawę pochodzi z „Praktycznego kucharza warszawskiego”, dziewiętnastowiecznego „poradnika dla młodych gospodyń”, zawierającego „1503 przepisy różnych potraw oraz pieczenia ciast i przygotowywania zapasów spiżarnianych”. Otóż, aby zrobić dobrą prażuchę, trzeba „wziąć mąki pszennej po połowie z



**Magiczny
Kraków**

gryczaną”, wsypać w duży rondel i mieszać, aż mąka zbrunatnieje, później dodaje się jeszcze wodę i roztopioną słoninę. Jak widać przepis prosty, ale – jak poucza „Praktyczny kucharz warszawski” – jakość potrawy zależy tylko od ilości użytej słoniny. Prażucha musi być bardzo tłusta, „bo inaczej będzie klejowata i niesmaczna”.

Po przeczytaniu przytoczonego wyżej przepisu nasuwa się refleksja: szanujmy tradycję, ale też pamiętajmy o zaleceniach dietetyków.