



Tego musisz spróbować w święta

2023-12-13

Gdzie zaopatrzyć się w ryby na wigilię? Jakie typowo krakowskie dania zjeść podczas świąt? Dokąd udać się na wyjątkowy, świąteczny spacer? Na te pytania odpowiada przewodnik po Krakowie i przewodnik kulinarny Szymon Gatlik. Rozmawia z nim Tadeusz Mordarski.

Jak zmieniają się nasze bożonarodzeniowe upodobania kulinarne na przestrzeni lat?

Szymon Gatlik: My, Polacy, jesteśmy tradycjonalistami w kuchni i nasze świąteczne potrawy od lat pozostają bez większych zmian. Co do zasady na stole pojawią się pierogi, kapusta z grzybami, zupa grzybowa lub barszcz. Będą także ryby. Obecnie nie zawsze będzie to ciągle najbardziej popularny karp, który na dużą skalę pojawił się u nas dopiero po II wojnie światowej, w czasach PRL-u. Dziś chętniej wracamy jednak do pstrąga, śledzia, dorsza czy łososia.

A czy są rzeczy typowo krakowskie, których musimy spróbować?

Na pewno jest to ciasto, znane co prawda w całej Polsce jako keks, ale u nas jest to cwibak. Nazwa pochodzi od niemieckiego sformułowania „zwei backen”, czyli dosłownie „piec dwa razy”, co wynika ze starej receptury. A skoro spróbujemy już cwibaka, to warto sięgnąć po całą paletę bożonarodzeniowych ciast, jak makowiec czy pyszny sernik krakowski. Jeśli zaś chodzi o inne produkty, to pod Krakowem mamy dwie tradycyjne, bardzo stare hodowle karpia. Jedna jest w Zatorze. Druga - o której rzadziej się pamięta - to stawy przy najstarszym polskim klasztorze benedyktynek, czyli w Staniątkach. To prawdziwa przygoda: wybrać się tam, zobaczyć wspaniałą architekturę, a przy okazji kupić ryby. Skoro już o rybach mowa, to nie można pominąć także pstrągów z Ojcowa.

Czyli Kraków ma dla nas dość bogatą ofertę kulinarną i nie jesteśmy skazani na drogą, memiczną wręcz, pajdę chleba ze smalcem z Rynku?

Ta „pajda grozy” z krakowskiego Rynku rzeczywiście stała się jednym z tematów często poruszanych w internecie przy okazji każdych targów, niekoniecznie bożonarodzeniowych. Jednak smaków, także na Rynku i w jego okolicach, jest znacznie więcej. Poza wspomnianymi już wcześniej wymienię choćby znakomite krakowskie pierogarnie, które na święta mają specjalną ofertę i serwują np. pierogi z suską sechlońską, czyli wędzoną śliwką ze wsi Sechna, położonej ok. godziny drogi od Krakowa.

Na święta do Krakowa przyjeżdża mnóstwo turystów polskich i zagranicznych. Gdyby chcieli zjeść tu kolację wigilijną, to co im Pan poleci?

Zasadniczo polecam im pójście na wigilię do restauracji hotelowej, niekoniecznie w naszym hotelu. To pewne i sprawdzone, że zjemy tam dobrą kolację, bez względu na to, czy mamy wykupiony nocleg w danym miejscu, czy nie. Jeśli bowiem chodzi o inne opcje, to te są ograniczone, bo wiele restauracji w wigilijny wieczór się zamyka i otwiera w Boże Narodzenie, po południu.

Czym Kraków przyciąga turystów na święta?



Na pewno Jarmarkiem Bożonarodzeniowym, który jest jednym z największych w Europie. Przyciąga też szopkami. Oprowadzając grupy turystów, zawsze zwracam na te szopki uwagę. Mówiąc „zawsze”, mam na myśli, że o każdej porze roku, ponieważ szopki krakowskie, np. w kramach w Sukiennicach, można oglądać przez cały rok. W grudniu natomiast jest ten specjalny czas, gdy po konkursie szopek mamy ekspozycję w Muzeum Krakowa oraz w przestrzeni miejskiej, w charakterystycznych gablotach na ulicach i placach. Szopki krakowskie są absolutnym unikatem i koniecznie trzeba je zobaczyć.

Czy różnią się od szopek w krakowskich kościołach?

Szopki w kościołach są zupełnie inne i oglądanie ich to kolejny bardzo dobry pomysł na świąteczną trasę spacerową po mieście. Te kościelne szopki mają przede wszystkim wymiar religijny, tam nie chodzi o architekturę, ale o przekazanie treści związanych z narodzeniem Jezusa. Czasami, jak np. w kościele Dominikanów, te szopki są bardziej symboliczne, a czasami, jak w kościele Bernardynów, wielkie i skomplikowane. Mamy tam ponad sto figurek, które z roku na rok zmieniają swój układ. Odwiedzenie kilku kościołów z szopkami jest dobrym pomysłem na zwiedzenie Krakowa w zupełnie inny, dostępny tylko w okresie bożonarodzeniowym sposób.

Szymon Gatlik – przewodnik po Krakowie, przewodnik kulinarny, miłośnik lokalnej kuchni; członek Slow Food International, międzynarodowej organizacji dbającej o „dobre, czyste i sprawiedliwe” jedzenie; ekspert programu Polskie Skarby Kulinarne; autor tras kulinarnego zwiedzania Krakowa