



Krakowskie lody

2024-09-25

„Pewnego dnia po południu zebrano się u nas liczne grono gości [...] a ponieważ to było w lipcu i upał wielki, udali się wszyscy do ogrodu i tam się bawili. Jedną z dam, której może gorąco bardziej niż innym dokuczano, odezwała się do ojca: - Jaka to szkoda, że w Niepołomicach nie można dostać lodów”.

„Ojciec [...] zwrócił rozmowę na inny przedmiot, a oddalwszy się na chwilę wrócił niezwłocznie i bawił towarzystwo tak przyjemnie, że nieznacznie czas upłynął i słońce zbliżało się do zachodu. Nim jednak goście zamysłili udać się do pokoju, przynoszą na tacach filiżanki, a w nich wyborne lody. Na wyraz ogólnego zadziwienia ojciec oświadcza z zadowoleniem, że i w Niepołomicach można mieć lody, i wyjaśnia na zapytania [...], że wysłał swojego woźnicę na koniu z koszem na plecach do Cypcerowskiej cukierni po dwie pełne puszek lodów”. Powyższy fragment pochodzi z wydanej w 1978 r. książki „Pamiętniki urzędników galicyjskich”, a jego autorem jest Benedykt Gregorowicz.

Gdzie po kawę, gdzie po ciasto

Dzisiaj w podkrakowskich Niepołomicach funkcjonuje co najmniej 12 wytwórni lodów. Potwierdził to przeprowadzony niedawno plebiscyt „na najlepszą niepołomiczką lodziarnię”. Natomiast w Krakowie próżno by dzisiaj szukać Cukierni Cypcerowskiej, która od 1788 r. funkcjonowała przy ul. Grodzkiej pod numerem 5. Firmę założył Gottlieb Cypcer. Cukiernia przetrwała: powstanie kościuszkowskie, pruską i austriacką okupację, czasy wojen napoleońskich i cieszyła się zasłużoną renomą jeszcze w latach Wolnego Miasta Krakowa.

Wspominając dawne krakowskie lody oraz ich producentów, natrafiamy na pewne trudności dotyczące specjalizacji wytwórców. Wybitna znawczyni tematu prof. Irena Homola-Skąpska pisała: „od końca XVIII w. aż do połowy XIX nie można było w cukierni napić się kawy, natomiast można tam było dostać kieliszek likieru, ponczu lub wódki, na co zresztą właściciel musiał mieć specjalne pozwolenie. W kawiarniach znów przeważnie nie było ciastek ani tortów (chyba że odkupywano je w cukierniach), a oprócz kawy i innych gorących napojów podawano czasem lody i alkohole”.

Jak widać podział zakresów działania cukierników i „kawiarzy” był teoretycznie jasny, ale w praktyce – jak to się często zdarza – nie był ściśle przestrzegany. Co prawda w XIX i XX w. krakowianie nie znali jeszcze sloganu reklamowego „lody od piekarza”, ale wielu twórców pączków czy rogalików produkowało także i lody. Z prasowych inseratów dowiadujemy się, że wytwarzaniem lodów zajmowali się kiedyś sławni, a dzisiaj zapomniani cukiernicy, jak: Tadeusz Brzuszkiewicz, Wincenty Dydaś, Wojciech Janikowski, Władysław Klimała, Zygmunt Majewski, Romuald Pieczarka i Władysław Sauer.

Kontrowersyjne desery

Wspomniana już prof. Irena Homola-Skąpska pisała: „Cukiernia Maliszewskiego przez długie lata pod firmą Taroni, prowadzona na sposób warszawski, przyciągała klientów głównie lodami, a oprócz tego również wyrobami pieczonymi według tradycyjnych zwyczajów warszawskich. Cukiernia ta stała się miejscem spotkań młodzieży, w 1826 r. uznawana była za »najpierwszą« w mieście. Powodzenie miały zwłaszcza lody, podawane w filiżankach, a podwójne porcje w



dużych szklankach, które kosztowały 1 złp. Była to cena wysoka, gdyż wówczas można było dostać w cukierni kieliszek słodkiej wódki i trzy ciastka za 15 gr., a obiad w restauracji kosztował 2 złp.”.

Jednak nie zawsze lody podawano w filiżankach lub szklankach. Czasem były one główną ozdobą stołu, prawdziwymi arcydziełami sztuki cukierniczej. W sławnej, „urządzonej na sposób warszawski” cukierni Adama Roszkowskiego, można było nabyć „lody w kilkudziesięciu gatunkach na żądanie w formach fantazyjnych”.

Niekiedy zdarzało się, że twórców lodowej kompozycji ponosiła fantazja. Tak też było, kiedy na przyjęciu zorganizowanym dla uczczenia bawiącego pod Wawelem bardzo ważnego gościa podano lody w kształcie niemowlęcia. Podobno gość początkowo wzdragał się przed naruszeniem tak pięknego, a jednocześnie „kontrowersyjnego” deseru. Dał się jednak przekonać i pozwolił nałożyć sobie na talerzyk kawałek nóżki „lodowego” dziecka. Ośmieleni jego przykładem uczestnicy wydarzenia zjedli resztę, przy czym biorące w tym wydarzeniu damy „podzieliły się główką”.

Dzieje krakowskich lodów

Druga wojna światowa oraz powojenne reformy społeczne i gospodarcze zapoczątkowały nowy etap w dziejach krakowskiego lodziarstwa. Ze zrozumiałych względów nie można było upaństwowić wszystkich prywatnych piekarni oraz cukierni, ale czyniono w tym kierunku pewne starania. Rynek lodziarski był zdominowany przez Okręgowe Spółdzielnie Mleczarskie. Prywatni wytwórcy lodów funkcjonowali, ale nie traktowano ich zbyt życzliwie. Na przykład sławna, dziś nieistniejąca firma Janasa, musiała opuścić lokal przy ul. Zwierzynieckiej (funkcjonowała tam później kawiarnia Marago) i przenieść się na ul. Felicjanek. Oczywiście przymusowa przeprowadzka nie wpłynęła na smak lodów. Nadal cieszyły się one popularnością wśród mieszkańców dzielnicy Nowy Świat oraz sąsiedniego Półwsia Zwierzynieckiego. W latach 50. oprócz tradycyjnych lodów gałkowych chętnie kupowano lody cassate. Te lodowe kule uważano za naprawdę wyjątkowy czy wręcz prestiżowy specjał. Niewielu współczesnych krakowian wie, że jedna z krakowskich cukierni kontynuuje tę tradycję i nadal produkuje „śmietankowe, owocowe i czekoladowe lody ułożone w kształty półkuli, w środku wypełnione bakaliami i bitą śmietaną”.

Prawdziwą rewolucją na krakowskim lodziarskim rynku było pojawienie się około 1960 r. lodów Bambino. Na „kultowym” pl. Na Stawach, gdzie od lat funkcjonowała budka, w której kupowało się produkowane przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską lody śmietankowe, czekoladowe lub bakaliowe, pojawił się groźny konkurent. To właśnie podługowata kostka o różnych smakach, z drewnkiem w środku, za które trzymało się specjał podczas konsumpcji, odciągnęła młodych mieszkańców Półwsia od gałkowych lodów OSM. Zmieniono nawet aranżację należącego do PSS sklepu spożywczego, aby można było lody Bambino sprzedawać „latem i zimą”.

Dziś pełnię tegorocznego sezonu lodowego mamy już zdecydowanie za sobą. Podsumowując mijające lato, można śmiało stwierdzić, że sięgająca XVIII stulecia tradycja krakowskich lodziarni ma się dobrze, a ostatnimi czasy została nawet wsparta przez pozakrakowskie firmy, które postanowiły osiąść pod Wawelem.



**Magiczny
Kraków**

Michał Kozioł