4. Kraków: tygiel kultur

Kuchnia żydowska

Kuchnia Żydów krakowskich jako efekt przecinania się szlaków handlowych na terenach Małopolski i nakazów religijnych

“You call it Tzimes; I call it Cimes; you call it kiszke; I call it kishke; you call it challa; I call it chalka: let’s call the whole thing off?”[1].

Kuchnie składające się na pojęcie kuchni żydowskiej w jej różnych odmianach narodowych czy związanych z konkretnymi miejscami, zawsze są kompromisem między zasadami koszerności narzuconymi przez judaizm, a kuchnią zastaną przez członków diaspory pojawiających się w określonym miejscu.

Nie inaczej było w wypadku Krakowa. Żydzi pojawiali się na terenie Małopolski od średniowiecza. Osiedlali się w Krakowie zajmując okolicę dzisiejszej ul. Świętej Anny, która wówczas nazywana była Żydowską. Pierwsze lata współistnienia dwóch religii oparte były na wzajemnym szacunku. Jednak postanowienia soboru w Bazylei, które uwypukliły różnice między chrześcijaństwem a judaizmem, przyczyniły się mocno do pogorszenia atmosfery nie tylko w średniowiecznym Krakowie.

Za czasów Jagiellonów większość krakowskich i kazimierskich Żydów trudniła się operacjami finansowymi, bez których nie byłby możliwy rozwój obu miast. Katolicy, przestrzegający biblijnych zapisów, według których tylko praca karmi, a pieniądz „bezpłodny jest i martwy”, nie mogli trudnić się lichwą, dlatego większość transakcji finansowych na wszystkich w zasadzie szczeblach, od ubogich mieszczan do króla, odbywała się dzięki społeczności żydowskiej. W szczegółach opisuje to Alexander Kraushar w „Historyi Żydów w Polsce”. Do niewielkiej poprawy losów krakowskich Żydów przyczyniło się wykorzystywanie przywilejów nadanych wcześniej przez Kazimierza Wielkiego, a dotyczących możliwości przejmowania majątków chrześcijan, w wypadku gdy ci ostatni nie spłacali zaciągniętych wcześniej zobowiązań. Mowa o tym w książce Klemensa Bąkowskiego „Historya miasta Kazimierza pod Krakowem”, wydanej w Warszawie w 1866 r.

Kolejne ograniczenia dotykały Żydów mieszkających w Kazimierzu. Zakazy te, dotyczące handlu i produkcji, miały zabezpieczyć bogactwo i możliwości rozwoju głównie mieszkańcom Krakowa. „Kazimierz nie osiągnął nigdy stanowiska emporium handlowego. Wagi ani postrzygalni nie miał nigdy. Nie trzeba było wagi, bo nie było czego ważyć, nie trzeba było postrzygalni, bo nie było sukna”[2]. Samo nowe miasto, wbrew powszechnej opinii, nie było miastem żydowskim, a jedynie nowym miastem z wyznaczoną dzielnicą, w której Żydzi mogli się osiedlać, dzielnicą – dodajmy – mocno zawężoną terytorialnie: do okolic dzisiejszej ulicy Świętego Wawrzyńca.

Nie można zatem spodziewać się, by kuchnia krakowskich Żydów w swoich początkach była bogata czy wyrafinowana. W diecie dominować będą produkty znane ze stołów polskich, z pominięciem tych

wyłączonych przez zasady kaszrutu: wieprzowiny, koniny, ryb bez łusek (węgorze) czy dań, których przygotowanie jest niezgodne z zasadami, o jakich mowa w Torze. Zasady te zabraniają na przykład łączenia produktów mlecznych i zwierzęcych („nie będziesz gotował koźlęcia w mleku matki jego"). Zasady koszerności określały też zasady uboju rytualnego opartego o nakazy biblijne. W Kazimierzu działało pierwotnie tylko czterech rzeźników – szechitów. Produkty mogli sprzedawać tylko mieszkańcom miasta.

Społeczność żydowska ceniła gęsi. Półgęsek, czyli wędzona pierś z gęsi, popularna była w kuchni staropolskiej i świetnie przyjęła się w kuchni żydowskiej. Tłuszcz gęsi i smalec z niego wytapiany zastąpił z powodzeniem smalec wieprzowy. W wypadku gęsiny również widoczne są różnice regionalne. O ile w Krakowie czy szerzej w Galicji gęsi pipek to gęsie żołądki duszone w cebuli, o tyle na terenie byłego zaboru rosyjskiego w ten sposób określa się szyjki z gęsi nadziewane wątróbkami. Są wyjątki – w karcie restauracji Ariel na ulicy Szerokiej kucharz pod nazwą gęsi pipek przygotowuje to drugie danie. Nie zmienia to faktu, że dziś menu restauracji żydowskich w Krakowie to konglomerat kuchni polskiej i żydowskiej, z barszczem czerwonym czy plackami ziemniaczanymi.

Żydowskie przepisy jako dania polskie

Żydowscy kupcy przemieszczający się wzdłuż szlaków handlowych przynosili ze sobą nowinki kulinarne. Część kupców żydowskich docierała do Krakowa znad Morza Czarnego przez Lwów. Razem z nimi na krakowskich stołach pojawiały się przyprawy korzenne, takie jak gałka muszkatołowa, migdały i mak. To jeden z powodów, dla których krakowska czy, szerzej, galicyjska wersja gefilte fish przyprawiana jest w odróżnieniu od pozostałych wersji na słodko: z dodatkiem migdałów i cynamonu. W okolicach Krakowa, słynącego z karpia zatorskiego czy ryb ze Staniątek, danie przyrządza się głównie na bazie karpia. Podobnie jest z cymesem, czyli słodką potrawą z marchewki, doprawianą sporą ilością cynamonu. Wariacja na temat gefilte fish, czyli karp po żydowsku (dzwonki z karpia w galarecie doprawionej migdałami i cynamonem) stał się popularnym daniem podczas katolickiej wigilii w Krakowie.

Polityczno-ekonomiczne ograniczenia przyczyniły się do popularności śledzia na żydowskich stołach. Dziś żydowskie restauracje na Kazimierzu podają go w co najmniej kilku odsłonach. Popularne są wersje z rodzynkami, łączące smaki słodkie i kwaśne. Również z ograniczeń finansowych wynika popularność czulentu, dania opartego o tanie kasze czy fasolę, z dodatkiem koszernego mięsa. Podobnie jest z żydowskim kawiorem. To nieco prowokacyjna nazwa. Ten pasztet z drobiowych wątróbek był tani, bo produkowany z mniej pożądanych fragmentów mięsa.

Pisząc o kulinarnych wpływach żydowskich w Krakowie, nie można pominąć bajgla. Pierwsza drukowana wzmianka o słowie „bajgiel" znajduje się w dokumentach miejskich Krakowa z 1610 r. Samo słowo ma najprawdopodobniej pochodzenie niemieckie (co wynika zapewne z dużej liczby przybyszy z Niemiec po lokacji miasta na prawie niemieckim w 1257 r. lub z korzeni języka jidysz, o którym mówi się, że to „niemiecki, ale z poczuciem humoru") i oznacza okrągły bochenek chleba. Pieczywo pierwotnie ofiarowywane kobietom w połogu, symbolizujące cykliczność życia, od XVII w. występuje w większości aszkenazyjskich wspólnot żydowskich. Dziś bajgiel wrócił na krakowską scenę kulinarną po latach emigracji, głównie w Nowym Jorku. Głównie na bazie tego pieczywa w barze kanapkowym Bagel Mama podaje się bogactwo smakowitych przekąsek. Bajgle można też dostać w Massolicie.

Kuchnia żydowska zawsze przenika się z kuchniami mieszkańców na ziemiach, gdzie pojawiają się Żydzi. Jest to ruch dwustronny. Obie kuchnie wzbogacają się o smaki wcześniej im nieznane. Jednym z wkładów żydowskich w kuchnię Krakowa jest chałka. Tę jednak w Krakowie przygotowuje się nieco inaczej od żydowskiej. Wersja koszerna nie zawiera masła ani mleka, by zgodnie z zaleceniami kaszrutu można ją było łączyć zarówno z nabiałem, jak i z mięsem. Wersja krakowska jest bardziej słodka i zawiera masło. Podobnie jest z plackami ziemniaczanymi zwanymi w kulinariach żydowskich latkes. Te smażone są najczęściej z ziemniaków (ale znane są również wersje z dodatkiem innych warzyw), a ich symbolicznym zadaniem, przez smażenie na oliwie, jest wspomnienie cudu oliwy z jerozolimskiej świątyni. Popularne również w Polsce zachodniej latkesy je się głównie na słono. W Krakowie bywają jedzone z cukrem – w czym można dopatrywać się wpływów kuchni żydowskiej. Podobnie jest z gołąbkami. Te z nadzieniem z ryżu i wołowiny są znane zarówno w kuchni aszkenazyjskiej, jak i w polskiej.

Obecnie w Krakowie popularnym przysmakiem kuchni Żydów aszkenazyjskich jest pastrami. Ten marynowany i wędzony mostek wołowy (tu znów wracamy do taniej, piątej ćwiartki) ma korzenie – badacze nie są tu zgodni – na terenach dzisiejszej Rumunii, Litwy lub Bułgarii. Pierwotnie był to sposób konserwacji mięsa, nie tylko wołowego. Jako pastrami przyrządzano również gęsinę, baraninę a nawet ryby. Po zaskakującej karierze, jaką ta wołowa wędlina zrobiła w nowojorskich Deli, pojawiła się w Krakowie. Bary i restauracje (Pastrami DELI, Meat&Go) serwujące pastrami w formie kanapki, czasem powstającej na bazie bajgla, karmią i mieszkańców Krakowa, i turystów. Badacze zaś twierdzą, że lata koegzystencji na ziemiach polskich wpłynęły tak mocno na przeniknięcie się kuchni obu narodów, że trudno orzec coś z całą pewnością.

Przepis:

Forszmak ze śledzia

Składniki:

śledzie
czerstwa bułka
cebula
jabłko
2 jajka
3 łyżki oleju rzepakowego
2 łyżki octu winnego
1 łyżka posiekanego koperku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
pieprz
Po wymoczeniu filetów śledziowych w wodzie wszystkie składniki siekamy. Z lekko odciśniętej bułki, oleju, octu i ziół robimy sos. Mieszamy z pozostałymi składnikami. Doprawiamy pieprzem i podajemy.

Wpływy orientalne

Wschodnie wpływy w polskich książkach kucharskich

Wschód przyniósł polskiej kuchni grykę, mak, sorbety (mrożone soki owocowe), bakalie, konfitury, czyli owoce smażone w miodzie, nugaty, makagigi (ciastka z miodu, maku, orzechów, migdałów), chałwy. Zakorzeniły się także w polskiej kuchni wschodnie sposoby przyrządzania mięsa: marynowanie, siekanie; szaszłyki, tatar; przyrządzanie (głównie baraniny) z owocami suszonymi i marynowanymi jarzynami – pisze Hanna Szymanderska we wstępie do „Encyklopedii polskiej Sztuki Kulinarnej".

Wpływy orientalne są jednymi z najwcześniejszych, jakie można też odnotować w kulinariach Krakowa. Były to wpływy, które miasto zawdzięcza dwóch włoskim potęgom handlowym średniowiecza. Wenecja i Genua, dwie potężne republiki morskie, w swoich strefach wpływów wykraczały daleko poza basen Morza Śródziemnego. Już w XIII w. pod auspicjami chanów tatarskich Genueńczycy przemianowują stary grecki port Teodozję na Kaffę i rozpoczynają wymianę handlową z Europą zachodnią szlakiem lądowym, który prowadził przez Lwów i Kraków, tak zwanym szlakiem tatarskim, a nie tylko drogą morską. Tą drogą docierały do miasta pierwsze cenne przyprawy i korzenie, bywało, że z kupcami ormiańskimi, bywało, że z żydowskimi. Specjały te trafiały oczywiście – ze względu na wysokie ceny – głównie na stół królewski-. Na trasach szlaków handlowych osiedlali się kupcy, głownie ormiańscy, pośredniczący w handlu. Rywalizowali z nimi kupcy greccy i żydowscy.

Lwów od czasów Władysława Jagiełły miał prawo składu i to stąd do Krakowa przybywały nowinki kulinarne. Z Grecji, konkretnie z Krety, przez Lwów do Krakowa trafiała małmazja – jak określano greckie wina. Później określano w ten sposób wszystkie wina z terenów dzisiejszej Grecji i Turcji. Również via Lwów w Krakowie pojawiały się pierwsze korzenne przyprawy takie jak pieprz, szafran czy kwiat muszkatołowy – wykorzystywany między innymi do produkcji pierwszych słodyczy. Te traktowano na samym początku jako lekarstwa zapewniające organizmom równowagę humoralną, zgodną z ówczesną teoria medyczną opracowaną na podstawie ustaleń Ptolomeusza. Wysokie ceny tych towarów wpływały na to, że były one częstym podarkiem dla władców odwiedzających Lwów. Również tą drogą trafia do Polski mak, który już w XVI w. będzie bardzo popularny w Krakowie. W okresie Wielkanocy podawano na stoły maczniki i pierniki mocno doprawione cennymi korzeniami.

W rachunkach królewskich w tym czasie pojawiają się migdały, rodzynki, figi oraz ryż. Wszystkie wymienione były przedmiotem handlu prowadzonego głownie przez Ormian, a na tereny Rzeczpospolitej docierały z Kaffy.

W XVII w. orientalne wpływy zwiększyły się, mimo upadku Kaffy w 1609 r. Popularność zyskały konfitury korzenne, takie jak figowa z goździkami czy imbirowa. Coraz większą popularnością cieszyły się orientalne słodycze, na które składały się mieszanki orzechów czy migdałów z sezamem czy rodzynkami. W Krakowie w tym czasie istniały specjalne sklepy zaopatrujące mieszczan w towary orientalne. Pisze o tym Jabłonowski w książce „Złote wczasy i wywczasy". W latach trzydziestych XIX w. handel na szlaku tatarskim przejmują Rosjanie, a w Krakowie popularnością zaczynają cieszyć się sezamki i chałwa z różnymi dodatkami.

Wpływy orientalne są też widoczne w pierwszych polskich książkach kucharskich. Pojawiają się tam przepisy na dania: po tatarsku, na sposób wschodni czy po sułtańsku. Łukasz Gołębiowski w „Domach i dworach" pisze o tym, że polska wiedza o technikach konserwacji mięsa, takich jak marynowanie w

ziołach, wynika wprost z kulinarnych inspiracji Orientem. Widać to również w takich książkach jak „Kucharka miejska i wiejska” oraz „Kuchnia wzorcowa”.

Nie można pominąć też kaszy gryczanej, nazywanej tatarczaną, popularnej nie tylko w Krakowie, ale w całej Polsce południowo-wschodniej. Nadziewa się nią pierogi i prosię oraz kaczkę przed pieczeniem. Klasyczny tani krakowski obiad studencki, czyli kasza gryczana z kefirem, ma w całości korzenie wschodnie, bo przyjmuje się, że kefir zawdzięczamy kaukaskim góralom. Kuchnia wschodnia świetnie przyjęła się też na krakowskim stole wigilijnym: kutia, zupa migdałowa czy makowiec to dania o orientalnym pochodzeniu. Dziś również w Krakowie wpływów orientalnych jest bez liku. Warto zajrzeć do Krakó Slow Grill na Lipowej 6F, gdzie dania kuchni armeńskiej serwuje Pavel Portoyan. Kuchni bliskowschodniej można spróbować w Sami Am Am lub White Camel.

Wpływy włoskie

Kontakty i wpływy włoskie w kulinariach nie zaczynają się, wbrew pozorom, z przybyciem do Polski królowej Bony. Najwcześniejsze inspiracje kuchnią Italii pojawiają się poprzez zakony fundowane na terenach polskich, a posiadające włoskie korzenie. Były to np. klaryski, czy przybyli z Bolonii dominikanie lub w późniejszym okresie bracia kapucyni czy bonifratrzy. To nie wszystko, bo druga fala Włochów przeszła dzięki kontaktom handlowo-finansowym. Domy bankowe Sieny, Florencji czy Genui lub Wenecji działały w Krakowie już w czasach Kazimierza Wielkiego. Ten ruch ekonomiczny był silny. Włosi przenikali głównie do miast handlowych, do jakich zaliczał się Kraków.

Kolejne włoskie wpływy pojawiły się w mieście wraz z ufundowaniem Akademii Krakowskiej (na wzór boloński – co oznaczało, że wpływ na uczelnię mieli studenci). Relacje Polska-Włochy wzmocniły się jeszcze po odnowieniu Akademii przez Jadwigę i Władysława Jagiełłę. Źródła z tego czasu mówią m.in. o obecności cytryn w rachunkach królewskich podczas pobytu we Lwowie.

W połowie XV w. Włoch i wielki humanista Enea Silvius Piccolomini w swoim dziele „De Europa” określił Akademię Krakowską „szkołą z kwitnącymi sztukami”. Efektem wysokiego poziomu były obustronne kontakty, a profesorowie wykształceni w Akademii Krakowskiej wykładali nawet na uniwersytecie w Bolonii. Jak widać, ruch ten odbywał się w dwie strony. Z Włoch przybywali do Polski uczeni i profesorowie oraz posłowie. W druga stronę ruch był podobny, a Polaków do Italii pchała religijność (pielgrzymki do Rzymu) i chęć nauki. Być może z tego wynika popularność soczewicy w okresie Bożego Narodzenia wśród pracowników i uczniów Akademii Krakowskiej oraz chwilę później na dworze Barbary Radziwiłłówny. Włoskie przesądy nakazują jeść soczewicę w okresie świąteczno-noworocznym, by zapewnić sobie tym samym pomyślność finansową w nadchodzącym roku.

Nie zmienia to jednak faktu, że większość posiłków mieszczan krakowskich oparta była o różne kasze, kapustę, buraki i cebulę. Mięsa jedzono mało, głównie od święta. Popularne były śledzie i słodkowodne ryby. I tylko najbogatsi przyprawiali je drogimi korzeniami w ogromnych ilościach, co miało razić Włochów odwiedzających Polskę.

Dlatego mówienie o tym, że wraz z królową Boną pojawił się w Polsce renesans i to nie tylko kulinarnych obyczajów, jest znacznym uproszczeniem. Niemniej jednak mamy wtedy do czynienia ze sporym natężeniem włoskich wpływów w Krakowie, a w królewskich rachunkach pojawia się nowa rubryka „wydatki na Włochów”. Razem z Boną na królewskim dworze pojawił się Mikołaj de Charis z

Neapolu, słynącego ze świetnej kuchni i rewelacyjnych cukierników, który zawiadował przyrządzaniem potraw. Był również zaufanym powiernikiem Bony i pracował na jej zlecenie przy misjach dyplomatycznych. Wzmożony ruch zaowocował obecnością, szacuje się, ponad tysiąca mieszkańców Półwyspu Apenińskiego w Krakowie i założeniem przy klasztorze franciszkanów stowarzyszenia religijnego mającego wspierać członków emigracji. Bona nie zerwała kontaktów z Italią. Jej bogata korespondencja dotyczyła polityki, co oczywiste, ale także sekretów kosmetyki i mody. Wraz z wymianą listów, trwała wymiana prezentów. Z Włoch przybywały do Polski ozdoby i suknie, ale też wina, słodycze i owoce. Na polecenie Bony sprowadzano na krakowski dwór: oliwki, koper włoski, kasztany, marcepany i oliwę. Pod wpływem włoskich kucharzy i zwyczajów nieco złagodzono smak niektórych bardzo ciężkich dań staropolskich. Szerzej na stoły trafiają jarzyny i zmienia się nieco zestaw przypraw. Jednocześnie rozwija się wśród szlachty i dworzan ruch bardzo krytyczny wobec włoskich nowinek, drwi się z włoskiej mody na jedzenie zieleniny, różnych sałat, pokrzyw i karczochów, przeciwstawiając im pieczyste i stawiając dzban piwa w miejsce wina.

Nie można w tym czasie pominąć rzeszy rzemieślników przybywających do Polski. Z racji swego pochodzenia nie byli oni zapraszani na dwór i do magnackich siedzib. Wielokrotnie przywozili umiejętności, jakich brakowało Polakom, między innymi oczyszczania cyny (bracia Angioli z Wenecji).

Korzystając z przywilejów, Włosi opanowali krakowski Rynek: „objęli oni w posiadanie wszystkie pierwszorzędne sklepy w Rynku, nawet Niemców, lub ich potomków wypierając naboczne ulice”[3]. A sklepy te, jak pisze Tomkowicz, „wskazują wielką zasobność w towary, znacznej nieraz wartości, obok korzeni, win zagranicznych i owoców południowych, głównym artykułem… były towary bławatne”[4]. Luca Delpace handlował winem i był właścicielem kamienicy Rynek 4, a sam trunek był jednym z głównych towarów, jakimi handlowali Włosi. W 1595 r. w mieście działało dziewięć piwnic z winem, których właścicielami byli Włosi. Wina z Półwyspu Apenińskiego były wysoko cenione i bywało, że mimo wszystko trudno dostępne. Zbigniew Kuchowicz pisze o poradniku domowym z 1752 r., który zawiera przepis na domowy sposób zrobienia wina włoskiego z węgierskiego. W rachunkach mieszczan zaczynają pojawiać się zagraniczne artykuły spożywcze, takie jak rodzynki, oliwki i wina włoskie.

Dorabiający się fortun na handlu Włosi i ich potomkowie oraz ich rola w krakowskiej historii są nie do przecenienia, bowiem wpływali na politykę nie tylko miasta, ale nawet państwa polskiego (Sebastian Montelupi pożyczał pieniądze Batoremu na wyprawę moskiewską, a Soderini przesądzili o wyborze na polski tron Henryka Walezego). Syn Bony Zygmunt August również otaczał się rodakami matki. Jego kuchmistrzem został Sigismondo Fanneli i to mimo sprzeciwu polskiej szlachty wobec coraz bardziej rozpychających się na polskim dworze Włochów. Wzorem matki król powierzał swemu kuchmistrzowi sprawy dyplomatyczne. Wynika z tego, że w latach, kiedy trucie było na porządku dziennym, kuchmistrzowi ufano szczególnie. Wydano w tym czasie nawet zakaz obejmowania urzędów nadwornych przez obywateli spoza Polski. Ten zaś został przez króla zlekceważony.

Trzeba jednak powiedzieć, że wszystkie włoskie kulinarne nowinki docierały głównie na dwór i do magnaterii. Wytworne obiady kończyły włoskie lody lub desery, zwłaszcza torty lub czekolada. Polacy byli jednak konserwatywni. Niektórzy narzekali na zbyt duża liczbę dań, inni na ilość zieleniny oraz na obecność na stole… widelców.

Wacław Potocki (1631–86) opisał „Bankiet włoski”:
„To sam, będąc w kościele, to przez swoje sługi

Prosił mnie Włoch, w Krakowie, na cześć raz i drugi,
Żebym od jego syna jechał w dziewosłęby.
Głupi, kto na cudzy chleb swej żałuje, gęby,
Pomyśliwszy, stawię się; gdy przyszło do stołu,
Po konfektach wyglądam kapłona z rosołu.
Obrus z śniegiem, z zwierciadłem talerz o met chodzi,
Pięknie wszytko. Ja spluwam, apetyt się rodzi.
Aż z rzodkwią młode masło, przetykane chwastem,
Pierwszym przed mię gospodarz stawia antypastem;
Aż niosą zuppenwasser, polewkę z pietruszki,
Przyprawny móżdżek z główką i cielęce kruszki,
Ślicznym kwieciem upstrzone. Z wczorajszego postu
Nie wąchać, ale mi się dziś jeść chce po prostu.
Kładzie przed mię dobyte z onej główki członki,
A ja wyglądam z czosnkiem wołowej wędzonki,
Ledwie drzwi skrzypną, albo sztuki mięsa z grochem;
Ze główki nierad jadam, przysięgam przed Włochem.
Aż na upstrzonej misie w rozmaite wzory
Dwanaście wróblów niosą z kaulefijory;
I na ząb mi nie padnie, chociem ich zjadł kilka:
Biednież się najeść mięsa, gdzie kość jako szpilka.
Nastąpią malowane galarety za tem;
Myślę, co dalej czynić mam z tym odrwiświatem:
Czy ja krowa na głąbie, czy koza na kwiatki?
Gniewam się i tylko mu nie wspomnię pań matki.
Toż ślimaki, ostrygi, podobno i żaby:
Rozumiejąc prawdziwie, że wieprzowe schaby
Albo jakie misternie upieczone ptastwo,
Siągnę z nożem do misy, aż ono plugastwo.
Wytrząsa Włoch skorupy, kosteczki osysa.
Aż znowu druga po tej następuje misa:
Para w nie zasuszonych gołąbiątek pałkach,
Tamże rznięte kogutom grzebyki przy jajkach,
Toż kochane blomuzie. Na samo przezwisko,
Miasto jedzenia, już mi do ublwania blisko.
Wety za tym z dawnego nastąpią zwyczaju:
Naprzód rozmaitego sałaty rodzaju,
Szpinaki z selerami, szparagi z karczochem,
Białe grzanki, jakimsi przysypane prochem,
Parmezanu jak papier i orzechów garstka.
Wziąwszy potem kieliszek,; mało od naparstka,
Z rozlicznymi figlami, jako krzyształ czysty:
Bon proface, senior, ,de lacrima Christi!
Pije do mnie, ja sobie po polsku tłumaczę,
Że od głodu, za stołem, tylko nie zapłaczę.
Więc co przytknie do gęby, to patrzy, to słucha,
Więcej nie połknie, tylko jako jedna mucha;
Za każdym razem kląśnie i oka przymruży,
A mnie tym bardziej ckliwo, im smakuje dłużej.
Za czym, ledwie mnie dojdzie, wszytko oraz całkiem,
Że nie z kieliszkiem, jednym połknąłem michałkiem.
Upuściwszy nóż z garści, pojźry na mnie krzywo,

Że tymże haustem wino, którym piję piwo.
Więc że drugiego czekać na mnie było długo,
Dziękuję za on obiad, obiecuję mu go
Odwdzięczyć; prowadzi mnie na ostatnie wschody.
Zbieram nogi co prędzej do swojej gospody;
Już czeladź po obiedzie: "Złodzieje, czemuście
Zjedli?" "Jeszcze została słonina w kapuście,
Jest i bigos cielęcy." A ja krzyknę głosem:
,,Dawaj po włoskiej uczcie kapustę z bigosem!"
Walę łyżką oboje; toż wysławszy boki,
Wypiwszy garniec wina, przysięgę, że póki
Włoszy w Krakowie i ja póki żywy będę,
Do włoskiego bankietu na czczo nie usiędę.
Nazajutrz każę chłopcu, żeby miał nóż myty:
"Pójdę znowu do Włocha, pójdziesz ze mną i ty."
Dopieroż ten niecnota pocznie kląć i łajać:
"A kiegoż tam nieszczęścia - rzecze - nożem krajać?"
I po gębieć tam mało, prócz jednego nosa,
Gdzie jeść nic, tylko wąchać: delicata cosa."

Po przeniesieniu stolicy do Warszawy wpływy włoskie w Krakowie powoli ustają. W XVIII w., z powodu braku Włochów w mieście, dochodzi do połączenia Konfraterni Włoskiej z Kongregacją Kupiecką. Sytuacja zmienia się dopiero w XIX w., kiedy w mieście ponownie pojawiają się Szwajcarzy z włoskojęzycznego kantonu, by zakładać w mieście lodziarnie i cukiernie. Maria Estreicherówna opisuje Rudolfiego, Maurizia i cieszące się wielkim powodzeniem smażone kasztany. Wraz z otwarciem kolejnych sklepów z delikatesami, na krakowskie stoły częściej trafia ser z Parmy i inne włoskie przysmaki.

Koniec XIX wieku oraz wiek XX i masowe podróże oraz olbrzymia fala włoskiej emigracji spowodowana biedą i głodem przyczyniły się paradoksalnie do rozpowszechnienia kuchni włoskiej na całym świecie. Dziś w Krakowie znów działają włoscy szefowie kuchni i mamy do czynienia z kolejną falą emigracji z Italii. Włosi gotują, pieką pizzę oraz uruchamiają liczne lodziarnie. Wśród nich należy wymienić Lodziarnię Donizetti na ulicy Św. Marka prowadzoną przez polsko-włoskie małżeństwo oraz Łukasza Hrabię z podkrakowskich Bibic, jednego z najbardziej utalentowanych i wykształconych pizzaiolo w Krakowie. Warto też przyjrzeć się pracy Vincenzo Pedone, który drożdżowe placki wypieka na krakowskim Ruczaju.

Przepisy:

Włoskich inspiracji w polskiej kuchni jest bez liku. Maria Disslowa podaje wiele przepisów z wykorzystaniem takich składników jak kapary, oliwki czy parmezan. Lucyna Ćwiarczakiewiczowa poleca swoim czytelnikom rizi-bizi (risi e bisi – risotto podawane 15 kwietnia, w dniu świętego Marka w Wenecji) oraz faszerowane ryżem pomidory.

Pomidory faszerowane

Składniki dla 4 osób:
4 pomidory
4 ziemniaki
2 garście ryżu

cebula
ząbek czosnku
natka pietruszki
oliwa
sól, pieprz, rozmaryn
Pomidorom odcinamy kawałki z szypułką i wydrążamy. Na patelni przesmażamy posiekany czosnek i cebulę, dodajemy część natki. Kiedy się zeszkli dokładamy na patelnię posiekane fragmenty wydrążone z pomidorów oraz pietruszkę. Solimy i doprawiamy pieprzem. Wlewamy na patelnię partiami, tak, by nie przerywać gotowania. Kiedy ryż będzie miękki, faszerujemy nim pomidory. Przykrywamy fragmentem z gałązką. Ziemniaki myjemy i kroimy na ósemki. Nacieramy je oliwą z dodatkiem rozmarynu. Na blasze układamy pomidory, obkładamy ziemniakami, solimy i pieprzymy. Pieczemy razem około godziny.

Inne wpływy

Szlaki handlowe Lwów–Kraków–Wiedeń–Budapeszt i podążający tymi szlakami kupcy silnie oddziaływały na kulturę kulinarną Krakowa, na tyle mocno, że dziś najłatwiej rozpoznać stolicę Małopolski i jej kuchnię jako przedstawicielkę kuchni galicyjskiej, w której krzyżowały się wpływy kuchni węgierskiej, austriackiej, ukraińskiej, żydowskiej i podhalańskiej. Wpływy te przez stulecia miały różne natężenie, pojawiały się i znikały, by po jakimś czasie powrócić.

Piętno na kuchni Krakowa odciska mocno przełom XV i XVI w., kiedy dochodzi do upadku kolonii włoskich na wybrzeżu Morza Czarnego oraz do wielkich odkryć geograficznych. Zmienia się wtedy mocno pozycja Krakowa jako miasta na szlakach handlowych. Ruch ze wschodu na zachód ustaje, a miasto zaczyna rozwijać i wzmacniać kontakty handlowe z Morawami i Węgrami. Korzenie i cenne przyprawy do tej pory pojawiające się w Krakowie dzięki genueńskim kupcom działającym nad Morzem Czarnym, pojawiają się w mieście od zachodu i z południa.

Węgrzyn i gulasz prosto z Budapesztu

Przez stulecia importowano z Węgier wina. Już w XIII w. Kraków był wielkim ośrodkiem handlu węgierską miedzią i to właśnie dystrybucja tego bardzo poszukiwanego wówczas surowca była w następnych wiekach podstawą bogactwa nadwiślańskiej stolicy. Pomimo tak ożywionej wymiany z Węgrami, krakowskie rejestry handlowe w XIV i XV w. stosunkowo rzadko notują przywóz win węgierskich, z wyjątkiem sprowadzanych dla dworu królewskiego kosztownych win syrmeńskich. Pamiętajmy jednak, że w tym czasie najpopularniejszym napojem było piwo.

Najpopularniejsze w średniowiecznym Krakowie były wina morawskie, śląskie, rakuskie (austriackie), a szlakiem przez dolinę Dniestru i Lwów docierały tu nawet wina z Grecji, Cypru i Mołdawii. Znacznie częściej niż do Krakowa trafiały wina węgierskie do mniejszych, przygranicznych miast małopolskich. W 1363 r. Kazimierz Wielki zezwolił mieszczanom bieckim wybudować dwie piwnice dla detalicznego handlu winem, zapewne węgierskim, co może świadczyć o całkiem sporej jego konsumpcji w tym niewielkim mieście. W następnym stuleciu wielokrotnie wspomina się o przywozie do Biecza wina z położonego niedaleko po drugiej stronie granicy Bardiowa (Bardejowa). W XV w. także w Starym Sączu, Rytrze, Czchowie i Grybowie były pobierane cła od win węgierskich[5].

Przyczyną były między innymi polityczne zależności powstające przez stulecia między Polską a Węgrami, by podkreślić tylko węgierskie pochodzenie królowej Jadwigi, czy koronowanie na króla urodzonego w Szilágysomlyó Stefana Batorego. Do natężenia winnego ruchu dochodzi dopiero w XVI w. W 1595 r. w mieście działało ponad osiemdziesiąt piwnic z winem. Sienkiewicz pisał później, że: „nie masz wina nad węgrzyna, z tokajskiej winnicy, z krakowskiej piwnicy". Wino z Węgier zwane tokajem, grzybem tokajskim, madziarem, maślaczem lub węgrzynem, znajdowało w Polsce wielu odbiorców. Coraz większą rolę odgrywało na naszym rynku począwszy od XVI w., a w pierwszej połowie następnego, XVII stulecia Polska stała się największym importerem węgierskiego wina. I tak, tylko w okresie od 1637 do 1641 r. sprowadzono do naszego kraju blisko 61 500 beczek win węgierskich. Spożycie tokaju w Polsce w XVI i XVII w. było tak duże, że producenci nie nadążali z jego wytwarzaniem. Żmudny i czasochłonny proces produkcji tokaju na Węgrzech ograniczał podaż, a zwiększone zapotrzebowanie w Polsce sprawiło, że polscy kupcy wpadli na pomysł, aby wino powstawało na wozach, gdy moszcz fermentował w czasie transportu do Polski. Stąd też wino nazwano samorodnym. Natomiast w drugiej połowie XVIII stulecia (jak wynika z rejestrów polskich komór celnych z lat 1765–1777) wielkość importu węgrzyna była znacznie zróżnicowana. Maksymalną ilość węgierskich trunków sprowadzono w 1766 r., było to około 26 000 beczek, najmniej zaś (niecałe 200), cztery lata później, w roku 1770. Po pierwszym rozbiorze Polski (w latach 1773–1777) import ten zmalał prawie o połowę – do 11 119 beczek rocznie. Takie rozmiary importu utrzymywały się do końca lat osiemdziesiątych XVIII w.[8]

Nawet mimo tego spadku (według danych z 1776 r.), spośród win sprowadzanych do Polski te pochodzące z Węgier dominowały. Nieco mniej przywożono win francuskich, pozostałych zaś – w tym wołoskich, reńskich, zielonogórskich, morawskich, włoskich, monasterskich i frontyniaka – znikome ilości. Wino węgierskie transportowano w beczkach. W okresie od XVI do XVIII w. ich objętość stopniowo znacznie się zmniejszała – prawdopodobnie ze 100 do 48 lub 40 garncy. Według ceł koronnych z 1765 r. beczka węgierska mieściła 3 wiadra morawskie, tzn. 150,8 litrów. Najwięcej tych trunków docierało do Małopolski, znacznie mniej do innych regionów kraju, w tym Wielkopolski, Prus Królewskich, oraz na terytorium Wielkiego Księstwa Litewskiego. Różnice w wielkości przywozu win do Krakowa i do Poznania między 1750 a 1763 r. były ogromne[6]. Razem zaś z węgrzynem pojawił się w Krakowie gulasz. Mówi się też, ze Polacy w tym czasie pili naprawdę dużo i nie rozcieńczali wina wodą, tak jak robiono to w innych krajach europejskich w tym czasie.

Przez Austrię trafiają do Krakowa towary włoskie, a z Węgier – oprócz wina – śliwy suszone. Przyjmują się w Polsce i Krakowie morawskie wina świętomarcińskie i obyczaj świętowania zamknięcia roku agrarnego świętem, którego składową oprócz wina jest gęsina.

Ludwika Maria Gonzaga de Nevers i francuskie wpływy na polską kuchni oraz rozpowszechnienie wpływów francuskich w XVIII wieku

Mówi się, że uczestnicy Wielkiej Emigracji kulinarnie w Paryżu czuli się jak w domu, dzięki wpływom, jakie kuchnia francuska wywarła na kuchni polskiej.

Niemałe znaczenie miało tu wejście polskiego dworu w koligacje z dworem francuskim. Sporą rolę odegrała Ludwika Maria Gonzaga de Nevers w XVII w., fundując w Polsce zakony o francuskim

[8] http://www.wilanow-palac.pl/w_wegrzech_sie_wino_rodzi_a_w_polsce_umiera.html

rodowodzie – księży misjonarzy, szarytki i wizytki (w Krakowie nieco później niż w Warszawie) – oraz sprowadzając do Polski oprócz zakonników również medyków, rzemieślników i kucharzy. Doszło też do wzmożonego ruchu handlowego na linii Warszawa–Paryż, modne stały się podróże do Francji. Polska arystokracja zaczęła inspirować się wynalazkami znad Sekwany i chętnie zatrudniała kucharzy francuskiego pochodzenia. W kuchni wpływy te widać przede wszystkim w rozpowszechnieniu nowych technik kulinarnych takich jak blanszowanie, faszerowanie, pieczenie w kąpieli wodnej „au bain Marie", spolszczone jako bemary, czy flambirowanie.

Do upowszechnienia wpływów francuskich i ich wyjścia poza dwór królewski i rezydencje magnackie dochodzi wraz z publikacjami tłumaczeń francuskich książek kucharskich, wśród których najpopularniejszy był „Kucharz doskonały" (1783 r.) Wojciecha Wielądki. Książka Wielądki była kompilacją kilku francuskich książek kucharskich. Jak pisze Jarosław Dumanowski w artykule „Staropolskie książki kucharskie": „jego «Kucharz doskonały», mimo, że wykazuje daleko idące podobieństwa do kilku przynajmniej francuskich książek kucharskich z epoki, nie jest jednak prostym tłumaczeniem żadnej z nich. W rozumieniu tak autora, jak i współczesnych mu polskich czytelników, obfite sięganie do opublikowanych już tekstów francuskich tylko dodawało wartości jego dziełu. Książka Wielądka zastąpiła w polskich biblioteczkach ciągle w XVIII wieku wznawianą, ale już wyraźnie archaiczną w swych barokowych gustach książkę Czernieckiego z 1682 r. Przepisy Wielądka są przy tym nieco bliższe naszym wyobrażeniom o książkach kucharskich niż dzieło jego poprzednika. Autor Kucharza doskonałego stworzył dzieło bardziej praktyczne, przeznaczone dla nieco szerszego kręgu odbiorców niż epatujące rozmachem i zaskakującymi konceptami „Compendium ferculorum".

To właśnie pod wpływem kucharzy francuskich w Polsce odchodzi się na dobre od nadmiernego użycia korzeni i zmienia się sam schemat posiłku. Obiad według gustu francuskiego rozpoczynano od zup: bulionu i kremu do wyboru. Potem podawano pieczony drób lub inne delikatne mięsa. Po nich następowały pasztety i sałaty. Kolejny wiek oznaczał kolejne zmiany w strukturze posiłku. Moda znów przyszła z Francji i tak jak wcześniej zaczynano od zup, po nich przychodziła kolej na ciepłe i zimne przystawki, potem pieczyste. Po mięsach ryby, po nich sery, po serach sałaty i na końcu desery.

Nowym zwyczajem stały się jour fixes, stałe dni spotkań czy przyjęć podczas których podawano ptifurki, czyli „petit fours" niewielkie ciasteczka z ciasta makaronikowego lub kruchego z różnymi dodatkami.

Wpływ kuchni francuskiej dotyczył jednak w głównej mierze Warszawy i to z Paryża przez Warszawę wpływy te docierały do Krakowa. Stolica Małopolski w tym czasie znajdowała się jednak pod silniejszymi wpływami docierającymi do Krakowa z południa.

Pierwszy ekspres ciśnieniowy u Noworolskiego – kawiarnie w wiedeńskim stylu i jabłkowy strudel

Z Wiednia przybywają do Polski ziemniaki – były darem dla Sobieskiego od cesarza Leopolda I. Początkowo podchodzono do nich nieufnie i na swoją kolej w kuchni musiały jeszcze poczekać. Z kawą w Polsce, również w Krakowie, było tak samo. Ziarno przybyło z Wiednia do Krakowa, choć pierwotnie uważano ten napój, mający korzenie arabskie, za szatańskie dzieło. Pierwsze kawiarnie powstały w Krakowie już w końcu XVII w. Prawdziwy sukces odniosły jednak, gdy do kawy zaczęto podawać ciastka.

Jednym z nich był przybyły do Krakowa ze Lwowa Jan Noworolski. Najpierw pracował z synem Wincentego Kondolewicza, a gdy senior zmarł, spłacił jego udziały i przejął kawiarnię w Sukiennicach. Przedsięwzięcie od razu było pomyślane na dużą skalę. Wnętrze zaprojektował Eugeniusz Dąbrowa, a prace stolarskie wykonał Józef Sperling. Kawiarnia była jedną z najnowocześniejszych w mieście i to tu zainstalowano pierwszy przywieziony z Wiednia ekspres ciśnieniowy, a ciasta i inne wyroby cukiernicze przenoszono z pracowni w pasażu Bielaka. Wśród nich był bardzo popularny wśród krakowian wiedeński strudel jabłkowy. Krakowianie pokochali również podawane u Noworolskiego jajka po wiedeńsku, tort Pischingera czy tort Sachera.

Nie bez znaczenia jest też fakt pozostawania Krakowa i Galicji w zaborze austriackim. Odsunięcie od władzy Polaków pociągnęło za sobą konieczność sprowadzenia do Krakowa urzędników, którzy byliby w stanie ich zastąpić. Efektem jest wzmożony wpływ kuchni austriackiej na kuchnię Krakowa. Tą drogą trafia do Krakowa wiener schnitzel (zwyczaj panierowania przywędrował do Polski przez dwór Habsburgów), salceson z sosem musztardowym i sałatka ziemniaczana, bowiem wiek XIX to powolne odchodzenie od kasz na rzecz kartofla. Ten ostatni na dobre rozgościł się nie tylko w polskiej kuchni, ale tu w formie placków ziemniaczanych (danie kuchni żydowskiej) pożeniono go z węgierskim gulaszem. Również w zupach widać zapożyczenia z kuchni austriackiej. W Wiedniu do mięsnego bulionu dodawano pocięte w paski naleśniki – o tym wspomina w rozmowie wnuczka prezydenta Leo Magdalena Kałużyńska, opowiadając o kuchni swoich przodków.

Masz babo… piernik – o wpływach niemieckich

Niemiecka kuchnia wpływała na kuchnię Krakowa od czasów lokacji, choć częściej mówi się jednak o polonizacji przybyszy w Krakowie. Nie da się jednak nie zauważyć wpływów docierających do miasta na przykład z Norymbergi. Norymberga była jednym z miast hanzeatyckich, zaangażowanych w międzynarodowy handel. Docierały tam cenne korzenie i przyprawy, które były wykorzystywane do produkcji pierników, ciastek będących symbolem bogactwa i… lekiem na wiele dolegliwości.

W Krakowie pieczono ciasto zwane miodownikiem, którego smak powoli wzmacniano i urozmaicano różnymi dodatkami między innymi pieprzem, od którego piernik bierze swoją nazwę. W XVIIwieku w Krakowie, gdzie powstał pierwszy polski cech piernikarzy wyodrębniony z cechu piekarzy, pierniki były sprzedawane w aptekach oraz zjadane jako zakąska do wódki, bo jak wszyscy wiedzą: kto nie pija gorzałki i od niej umyka, ten nie godzien słodkiego kosztować piernika!

Później najsłynniejsze krakowskie pierniki pochodziły z piekarni Rothe na ulicy Sławkowskiej. Piernikowe ciasto wciskano do drewnianych form nagadując im skomplikowane kształty – formy firmy Rothe przechowuje krakowskie Muzeum Etnograficzne. Inne kształty wycinano metalowymi formami. Bywało, że ciasto na krakowskie pierniki leżakowało nawet dwadzieścia lat, bo zagniatano je na specjalne okazje, na przykład w dniu narodzin dziecka, by podać je na jego weselu.

Wśród XIX-wiecznych wpływów niemieckich nie sposób nie wymienić grzanego wina: popularny w krajach niemieckojęzycznych glühwein sporządza się najczęściej z czerwonego wina (w Austrii i w południowym Tyrolu stosunkowo często używa się w tym celu wina białego) z dodatkiem cukru, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej i skórki cytrynowej. Wszystkie składniki podgrzewa się bezpośrednio przed podaniem do temperatury około 80°C. Dwa lokalne warianty tego trunku: Nürnberger Glühwein i Thüringer Glühwein posiadają oficjalnie zastrzeżone nazwy geograficzne i są jedynymi w Europie „grzańcami z apelacją”.

Najbardziej popularna wersja polskiego wina grzanego jest bardzo podobna do niemieckiego glühweinu, co świadczy tylko o wspólnym pochodzeniu tych trunków. Obydwa bowiem wywodzą się w prostej linii z odmiany hypokrasu popularnej w XVII i XVIII wieku w bogatych miastach hanzeatyckich, w tym również w Gdańsku i Toruniu[7]. Hypokras lub pimentu nazywano w Europie grzane wino, traktowane w średniowieczu jako lek.

Przepisy

Piernik
Składniki:
0,5 kg miodu gryczanego
0,4 kg mąki żytniej
0,25 kg mąki tortowej
0,1 mąki migdałowej
3 jajka
70 g masła lub smalcu
12 g sody
2 łyżeczki cynamonu
łyżeczka świeżo tartej gałki muszkatołowej
łyżeczka imbiru
łyżeczka utłuczonych goździków
łyżeczka pieprzu
łyżeczka kardamonu,
starta skórka pomarańczowa
świeżo starta skórka z cytryny
Miód z masłem zagotowujemy i odstawiamy do wystudzenia. Do miski wsypujemy obie mąki i wszystkie sypkie przyprawy. Do miody wbijamy jajka i mieszamy dokładnie. Łączymy składniki suche mokrymi i zagniatamy ciasto. Gotowe odstawiamy do lodówki na 2 dni. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na grubość mniej więcej pół centymetra. Wycinamy różna kształty foremkami i pieczemy przez 10 do 15 minut w temperaturze 180 st. Po upieczeniu pierniki pokrywamy lukrem.

Literatura tematu:

Hanna Zarębska „Żydzi w średniowiecznej Polsce. Gmina Krakowska", Piotr Bikont „Kuchnia Balbiny Przepiórko", Rebeka Wolff „Polska kuchnia koszerna", Edward Pożerski de Pomiane „Cuisine juive, ghettos modernes", Eugeniusz Wirkowski „Kuchnia Żydów Polskich", Jeffrey Yoskowitz&Liz Alpern „The Gefilte Manifesto", Alexander Kraushar „Historya Żydów w Polsce", 1866, Klemens Bąkowski, „Historya miasta Kazimierza pod Krakowem", 1903, Irena Dobrowolska, „Koszerne i trefne kuchnia izraelska", Leo Rosten, „The Joys of Yiddish", Edward Pomian „The Jews of Poland: Recollections and Recipes", Eve Jochnowitz „Flavors of Memory: Jewish food as culinary tourism in Poland",

Robert Makłowicz „CK kuchnia", Maja Łozińska, Jan Łoziński „Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje", Krystyna Bockenheim „Przy polskim stole", Izabella Byszewska, Grażyna Karpińska, „Polskie Smaki. Kulinarna podróż po regionach. Galicja dziś. Województwo podkarpackie", „Gulasz obok strudla i piszingera, paprykarz i ogórki z miodem – zastawiony stół najlepiej obrazuje wielokulturowość Galicji." Prof. Jarosław Dumanowski o kuchni galicyjskiej magazyn-kuchnia.pl 2014-11-28, Agnieszka Pollak-Olszowska „Wigilijne smaki Galicji", Irena Homola – Skąpska: „Życie prywatne

w Krakowie w pierwszej połowie XIX wieku", „Co to jest Kraków? Ot, Sukiennice i Hawełka", „Życie codzienne w czasie I wojny światowej w dziennikach krakowskiego adwokata Klemensa Bąkowskiego", „Józef Dietl i jego Kraków", Czuma M., Mazan L.: „Austriackie gadanie czyli encyklopedia galicyjska", „Maczanka krakowska czyli świat z pawim piórem", „Pępek świata nazywa się Kraków", Kargol T., „Izba Przemysłowo-Handlowa w Krakowie w latach 1850-1939. Dzieje – ludzie – polityka gospodarcza", Skowroński J. „Kraków cesarsko- królewski", Wasilewski A. „Dryndą po Krakowie", „O Krakowie, ci ja! Historia Krakowa inaczej", Wawel Louis J., „Urywki z dziejów i życia mieszkańców Krakowa", Marta Sikorska, „Receptury „auf Polonishe art" z XVI i XVII wieku, przyczynek do studiów nad recepturą kuchni staropolskiej w niemieckiej", Kowecka Elżbieta „W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.", Łozińska Maja „W ziemiańskim dworze. Codzienność, obyczaje, święta, zabawy", Ogrodowska Barbara „Tradycje polskiego stołu",

Urszula Borkowska „Dynastia Jagiellonów w Polsce", F.F. de Daugnon „Gli italiani in Polonia dal IX secolo al XVIII", Maria Estreicherówna „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863", Jan Ptaśnik „Z dziejów kultury włoskiego Krakowa", Stanisław Tomkowicz „Włoscy kupcy w Krakowie w XVII i XVIII wieku", Alina Nowicka Jeżowa „Szansa na modernizację, czyli Włosi w Polsce XVI-XVII wieku", Danuta Qurini-Popławska „Działalność Włochów w Polsce w I połowie XVI wieku na dworze królewskim, w dyplomacji i hierarchi kościelnej", Stanisław Kutrzeba „Zarys dziejów handlu Krakowa. 1257 – 1910", Cecylia Niewiadomska „Królowa Jadwiga", Maria Bugucka „Bona Sforza", Józef Louis „Przechadzka kronikarza po krakowskim Rynku" (http://mbc.malopolska.pl/dlibra/docmetadata?id=57533&from=publication), Łukasz Gołębiowski „Domy i dwory: przy tém opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad", Ludwik Jabłonowski „Złote czasy i wywczasy : pamiętnik szlachcica z pierwszej połowy XIX stulecia", Hanna Szymanderska „Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej"

przypisy

[1] Popularna piosenka żydowska

[2] Bąkowski, str.60

[3] Louis, 1890

[4] Stanisław Tomkowicz, „Włoscy kupcy w Krakowie w XVII i XVIII wieku", 1900, str. 3

[5] „Narodziny wielkich win tokajskich" Wojciech Bosak,http://www.winologia.pl/teksty_tokaj.htm

[6] Za: Z. Guldon, L. Stępkowski źródło: Kwart. Hist. Kult. Materialnej 1986/4

[7] Za: „Zwykłego grzańca niezwykłe początki", Wojciech Bosak, http://www.winologia.pl/teksty_grzaniec.htm

Proponowane materiały wizualne:
Zdjęcia potraw takich jak czulent, forszmak, piszinger, gefilte fish, bajgiel, faszerowane pomidory, piernik, jajka po wiedeńsku, kutia, makowiec, grzane wino.

Zdjęcia miejsc: Kawiarnia Noworolski, Rynek Linia AB, Rynek Główny 4 – kamienica, w której był skład winny, Ulica Świętej Anny – wcześniej nazywana Żydowską, Ulica Szeroka, Plac Wolnica, Lodziarnia Donizetti, Pizzeria En Plato, Meat&Go, restauracje z kuchnia żydowską na Kazimierzu, Pastrami deli.

Skany pokazujące dawny Kazimierz z książki Kelmens Bąkowski, Historya miasta Kazimierza pod Krakowem, 1903 – POLONA.PL

Osoby, z którymi można podjąć rozwinięcie tematu kuchni żydowskiej w przyszłości:

Magdalena Maślal (POLIN),

Barbara Kirshenblatt-Gimblett (POLIN),

Shmil Holand (Jerozolima, historyk, kucharz)