



Kraków The Host City: Historie - Odcinek 12 pt.: Od gospody do cukierni

2022-08-18

W niektórych krakowskich gospodach nie świadczone usługi noclegowych, a skupiano się na prowadzeniu miejsc zabaw połączonych z wyszynkiem dla mieszkańców i odwiedzających miasto. Gospody z Krakowa wyróżniał fakt, że wszystkie były zrzeszone w Cechu Karczmarzy i Piwowarów.

W XVII wieku liczba karczm i zajazdów była bardzo duża koncentrując się w okolicy Rynku Kleparskiego, Stradomia i Rynku Głównego w szczególności przy ulicach: Sławkowskiej, Floriańskiej i wzdłuż Drogi Królewskiej. W kolejnym wieku nadal popularnością cieszyły się szynki, piwiarnie, winiarnie i miodosytnie. Przełom XVIII i XIX wieku charakteryzował się otwarciem nowych lokali – cukierni i kawiarni, które wywarły trwały wpływ na kulturę życia codziennego i obyczajowość Krakowa. Pojawienie się nowych lokali gastronomicznych dały możliwość spędzania czasu wolnego poza domem i integrowały lokalne społeczeństwo będąc miejscem spotkań towarzyskich. A także wpłynęły na rozwój nowego zawodu cukierniczego. Z czasem cukiernicy zyskali pozycję i renomę w mieście, dzięki czemu łatwiej było im założyć własny cech wyodrębniając się z cechu piekarzy. Wzrosło zapotrzebowanie na nowy produkt niezbędny do produkcji wyrobów cukierniczych czyli na cukier buraczany, który był produkowany w cukrowniach założonych w Galicji (w 1839 roku działało 10 cukrowni). Stąd też Kraków oraz Lwów w połowie XIX wieku były głównymi ośrodkami handlu cukrem. Natomiast dla właścicieli kawiarni znaczenie miał import i popyt na kawę, która początkowo sprzedawana była w sklepach kolonialnych.

Jedną z pierwszych znaczących cukierni w XVIII wieku należała do Dominika Wielanda, która mieściła w kamienicy tzw. Kromerowską w Rynku Głównym. Drugi, ważny lokal mieścił się przy ul. Grodzkiej 5 i należał do rodziny cukierników Cypcerów. Na rogu Rynku Głównego i Brackiej mieściła się cukiernia Bernarda Taroni, w późniejszych latach przejęta przez Tomasza Maliszewskiego, warszawskiego cukiernika. Stanisław Rehman prowadził kawiarnie w stylu wiedeńskim np. na Rynku Głównym 35 czy W Sukiennicach, gdzie później funkcjonowała kawiarnia Jana Noworolskiego tzw. Noworol. Wiedeńczyk, Ferdynand Winter, który dzierżawił Pałac Wielopolskich (obecnie Magistrat) otworzył na parterze elegancką kawiarnię cieszącą się dobrą opinią wśród mieszczan. Kawiarnia Władysława Schmidta przy Plantach posiadała oszkloną werandę. Franciszek Sauer kawiarnię otworzył w narożnej kamienicy przy Sławkowskiej i Szczepańskiej, która charakteryzowała się osobną salą bilardową oraz dwoma czytelniami - jedną dla pań, a drugą dla panów. W kamienicy przy ul. Szpitalnej 38 Ferdynand Turliński prowadził kawiarnię Paon, która była ulubionym miejscem świata artystycznego ówczesnego Krakowa. Kawiarnia, która do czasów współczesnych cieszy się popularnością to cukiernia Lwowska założona przez Jana Apolinarego Michalika, zwana Jamą Michalikową.

Z biegiem lat zmniejszyła się liczba cukierni, a zwiększyła kawiarni. Na taki stan składało się wiele powodów. Podstawowym był długi proces nauki i pracy przygotowujący do zawodu cukiernika, ponieważ posiadanie kawiarni było uzależnione od posiadania kapitału na otwarcie lokalu, otrzymanie koncesji i opłacenie podatku. Interesujące jest, że w 1881 roku na 63 kawiarnie właścicielkami 47 były kobiety (na przykład Sędrakowska, Koziarska czy Dyktarska), gdy wśród właścicieli cukierni była zaledwie jedna (Maria Wieland). Kobiety wpływały na podniesienie standardu oraz atrakcyjność lokalu.



**Magiczny
Kraków**

Dbały o jakość wyrobów, zwracały uwagę na czystość, porządek czy wystrój wnętrza.

Cukiernie i kawiarnie były ważnymi punktami na mapie Krakowa. Oprócz wzbogacenia życia kulturalnego mieszkańców i turystów były miejscem wymiany poglądów, rodzenia się nurtów artystycznych czy myśli filozoficznych.

W kolejnym odcinku opowiemy Państwu historię Polskiego Biura Podróży „Orbis”, na który już teraz serdecznie zapraszamy:)

Źródło zdjęcia: Muzeum UJ

Autor: Katarzyna Janik