

Kultura ludowa

Autor: Karolina Bielenin-Lenczowska i Ewelina Kwapien

Budowa domu {smoothgallery album=225}W Krakowskim charakterystycznych było kilka typów domu, w zależności od zamożności gospodarzy. Powszechne były chałupy jednoizbowe – w izbie znajdowało się urządzenie ogniowe do gotowania, pieczenia chleba i ogrzewania; obok izby była sień, komora i pomieszczenie dla zwierząt.. Jednoizbowe chałupy były albo szerokofrontowe asymetryczne, albo wąskofrontowe. Inny typ chałup, typowy dla drugiej połowy XIX wieku to symetryczne, z sienią pomiędzy dwiema izbami lub izbą a komorą, lub izbą a chlewem. Chałupy szerokofrontowe symetryczne, jedno- i dwutraktowe były typowe na przełomie XIX i XX wieku dla całego Krakowskiego od pogranicza z Rzeszowskim i Sandomierskim na wschodzie do granicy ze Śląskiem na zachodzie. Domy budowano z drzew iglastych: jodły, świerka i sosny, z belek okrągłych lub ciosanych na różne sposoby. Dachy były zwykle czterospadowe kryte słomą, a na terenach podgórskich również gontem. Chaty były bielone, często malowano zręby oraz zamalowywano węgły, obramienia okien i drzwi – we wzory geometryczne, jodełki, zygzaki, krzyżyki, koła itp. Na Powiślu Tarnowskimrozwinęło się również malarstwo ścienne – zdobiono ściany zwykle w motywy kwiatowe. Później wzory te zaczęto stosować również na zewnątrz budynków. Tradycyjne zajęcia {smoothgallery album=226}Jedną z ciekawych dziedzin rzemiosła w Małopolsce południowo-wschodniej jest ceramika. Największe czynne ośrodki garncarskie znajdują się w Medyni Głogowskiej k. Łańcuta oraz w Kołaczycach. W Bobowej i Korczynie rozwinięte jest z kolei tkactwo – produkuje się koronki, hafty i dywany. W okolicach Rudnika nad Sanem od dawna wyrabiano koszyki, obecnie produkowane są na skalę przemysłową. W wielu miejscowościach rozwinięte jest również plecionkarstwo różnych przedmiotów ze słomy, a także zabawkarstwo i piernikarstwo. Zanikają dawne tradycje malarstwa ludowego i kowalstwa. Strój ludowy W bogatych wsiach, położonych na wschód od Bronowic, stroje były najbardziej okazałe, natomiast na południe od Wisły były nieco skromniejsze. Strój kobiecy Kobiecy strój krakowski składał się ze sznurowanego gorsetu uszytego z aksamitu lub sukna, białej haftowanej koszuli oraz gładkiej spódnicy. Gorsety starannie zdobiono haftem o motywach roślinnych, często dekorowano także cekinami. Na spódnicę nakładano fartuch obszyty białą koronką. Całości dopełniała barwna chusta (w kratkę lub wzory), zarzucana na plecy. Mężatki upinały w czepiec białe chustki bogato ozdobione haftem tego samego koloru. Strój męski Podstawę stroju męskiego stanowiła biała sukmana, niekiedy zastępowana przez granatową. Kaftany wykonywane były z granatowego sukna i stanowiły najbardziej charakterystyczny element krakowskiego stroju. Białe płócienne spodnie miały drobne prążki w kolorach czerwonym lub niebieskim. Mężczyźni nosili czarne buty z cholewami oraz sukienną czerwoną czapkę z pawim piórem. Czasami czapkę zastępowano czarnym, zwężającym się ku górze kapeluszem. Ważnym elementem stroju był szeroki skórzany pas ozdobiony mosiężnymi gwoździakami. Obrzędowość doroczna Andrzejki {smoothgallery album=227}Wigilia świętego Andrzeja była dniem wróżb związanych z kwestiami matrymonialnymi. Dziewczętom zależało na tym, by jak najwięcej dowiedzieć się o swoim przyszłym mężu – jak będzie miał na imię i skąd przybędzie. Panny były także ciekawe czy szybko staną na ślubnym kobiercu, w tym celu ustawiały w kolejności buty od pieca do drzwi i sprawdzały czyj but pierwszy wyjdzie za drzwi. Zwyczajem charakterystycznym nie tylko dla Małopolski było lanie wosku przez klucz do zimnej wody. Z kształtu cienia jaki wosk rzucał na ścianę wnioskowano o przyszłości. Panny wkładały pod poduszkę karteczki z imionami chłopców i następnego ranka wyciągały tę, która miała zdradzić imię przyszłego męża. Kartki z imionami zawijano także w kluskach, prawdę zdradzić miała ta, która pierwsza wypłynęła. Dzień św. Mikołaja W Małopolsce dzień 6 grudnia związany był przede wszystkim z wizytą świętego Mikołaja. Osoba, która przebierała się za biskupa, nosiła wykonany z papieru ornat, na głowie miała infułę biskupią, a w ręku pastorał. Świętemu Mikołajowi asystowali dwaj aniołowie oraz dziad, trzymający na łańcuchu diabła. Grzeczne dzieci mogły od biskupa dostać jabłka, pierniki, orzechy, czasem figurki świętego Mikołaja pieczone z piernika, dla niegrzecznych przeznaczone były pozłacane różgi. Boże Narodzenie Boże Narodzenie nazywane było Godami lub Godnemi Świętami i obejmowało cykl świąt, trwających od Wigilii do Trzech Króli. Wszelkie obrzędy związane z tym okresem miały zapewnić urodzaj, szczęście i dostatek w nowym roku. W Wigilię nie wolno było wykonywać różnych prac. Ponieważ wierzono, że zachowanie się tego dnia będzie odpowiadało zachowaniu w przyszłym roku, należało sprawować się wzorowo: wczesnie wstać, pomodlić się, umyć, ubrać i starannie wykonywać swoje obowiązki. Złą wróżbą były kłótnie, przekleństwa, bicie. Wigilijny post obejmował także zakaz spożywania potraw gotowanych. W ciągu dnia jedzono więc podpłomyki, czyli placki z makiem, ziemniakami i cebulą. Pewne czynności miały zapewnić dostatek, np. ojciec lub matka wrzucali pieniądze do miednicy z wodą, w której myła się potem cała rodzina. Ważne było kim była pierwsza osoba, która przyszła do domu: jeśli przyszedł mężczyzna, to w nadchodzącym roku miały się rodzić same byczki, jeśli kobieta (najlepiej by była młoda i ładna), to jałóweczki. Pilnie obserwowano również tego dnia różne zjawiska pogodowe, np. poranny szron na drzewach zapowiadał obfite plony, zgodnie z przysłowiem: Jak Wilijo siedzielisto, to je cały rok plenisto. Stół do wieczery wigilijnej, zwanej też w Małopolsce obiadem, nakrywano białym obrusem i kładziono na nim opłatki i siano. Przestrzegano, żeby liczba uczestników

przy stole była nieparzysta. Najbardziej popularne potrawy na wigilijnym stole to: kapusta z grochem, żur na grzybkach, kluski z makiem, kompot z suszu i pieczona ryba. Aby ustrzec się przed wrzodami, mieszkańcy wielu wsi małopolskich unikali jedzenia ziemniaków, ponieważ: kto we wilijo je ziemnioki, przez rok mo boloki. Po wieczerzy gospodarze szli do obory, by także zwierzęta nakarmić opłatkiem. Wierzono także w wielu miejscowościach Małopolski, że w noc wigilijną zwierzęta mówią ludzkim głosem. Nie należało ich jednak podsłuchiwać. W Małopolsce opłatkiem (zazwyczaj kolorowym, a nie białym) przystrajano także izby na Boże Narodzenie. Można było wycinać z niego gwiazdy lub przestrzenne konstrukcje nazywane światami, symbolizowały one narodzenie Chrystusa. Tego typu ozdoby wieszane były u powały, na podłazniczkach, później na choinkach. Ważnym elementem na wigilijnym stole było zboże: siano, słoma i ziarno, ponieważ symbolizowało dostatek i urodzaj. Ze słomy wykonywano także krzyże i gwiazdy, którymi dekorowane były ściany. Gospodarze przewiązywali słomianymi powróżkami drzewa owocowe, by miały dużo owoców w nowym roku. Wszystkie słomiane dekoracje w Nowy Rok wynoszono na pola, wierzone bowiem, że w ten sposób można im przekazać zdolność rodzenia. Do stołu zapraszano także wilka, wiatr, stado wróbli, mróz, zaznaczając jednak, że jeśli nie przyjdą dziś, to niech już nigdy nie przychodzą. Ten zwyczaj był wyrazem niechęci wobec nieproszonych gości, takich jak: choroby, nieszczęścia i śmierć. Pierwotnie ważnym elementem świątecznego wystroju izby była podłazniczka, czyli wieszany w domach u powały, a w budynkach gospodarczych na drzwiach, wierzchołek świerka, sosny lub jodły. Podłazniczki dekorowane były jabłkami, orzechami, piernikami, kolorowymi świeczkami, a także ozdobami wykonanymi z wydmuszek, kolorowych wstążek, opłatków, czy wycinanek. Każdy z elementów symbolizował coś innego, np. opłatki i ciastka miodowe zapewnić miały bogactwo i dobrobyt, jabłka i orzechy – wzrost i urodzaj, a także miłość, a światła przeznaczone były dla dusz zmarłych krewnych. Choinka (drzewko świerka, sosny lub jodły) na wsiach małopolskich upowszechniła się dopiero na przełomie XIX i XX wieku. Tego wieczoru także wiele zjawisk miało znaczenie symboliczne. Gospodynie obserwowały niebo, ponieważ wiele gwiazd na niebie wróżyło, że kury będą się dobrze nosły w nadchodzącym roku. Jeśli na niebie można było zaobserwować chmury, oznaczało to, że krowy będą miały dużo mleka, co gwarantowało także dostatek sera i masła. Wieczór wigilijny był również istotny dla panien, które chciały się czegoś dowiedzieć na temat zamążpójścia. Wróżby były bardzo podobne do andrzejkowych: dziewczęta puszczały na wodę bańki mydlane lub ustawiały pionowo zapałki i rozsypywały je, by zobaczyć skąd nadejdzie przyszły mąż. Inna ciekawa wróżba polegała na tym, że pannie zasłanianio oczy, a ona miała podejść do płotu i wybrać jeden kołek. Jego wygląd miał świadczyć o urodzie przyszłego męża, to znaczy jeśli kołek był krzywy, to mąż mógł być kulawy, a jeśli krótki – to niski. Na Sandomierszczyźnie w noc wigilijną palono sobótki. Chłopcy w drodze na pasterkę zabierali małe snopki słomy (nazywane kowiorkami), podpalali je i rzucali na pola, podobnie jak pasterze palili ogniska w noc narodzenia Chrystusa. Ważnym elementem obchodów świąt Bożego Narodzenia było kolędowanie, polegające na chodzeniu z maskarami zwierzęcymi, ludzkimi i nadprzyrodzonymi po domach i zbieranie przy tej okazji datków. Np. dla okolic Jędrzejowa charakterystyczny był kłapacz – chłopiec przykryty derką, który chodził na czworakach. Wizyta kolędników stanowiła dobrą wróżbę na przyszłość, bo gdzie koza chodzi, tam się żytko rodzi, więc należało ich dobrze wynagrodzić. W dniu świętego Szczepana, czyli 26 grudnia, najważniejsze były odwiedziny i kontakty rodzinne. Tego dnia w kościołach święcono owies, którym następnie posypywano się nawzajem. Dawano go także koniom, ponieważ miał je chronić przed chorobą i dawać im siłę. Tego dnia gospodarze przyjmowali nowe osoby na służbę, odnawiali umowy, o czym świadczy powiedzenie Na święty Scepon kozdy sługa pon. Interesującym zwyczajem było obkolędowywanie chłopców przez dziewczęta, polegające na śpiewaniu kolęd i przyśpiewek pod oknami interesujących młodzieńców. Karnawał Na przełomie zimy i przedwiośnia rozpoczynały się zwyczaje i rytuały zapustne. Miały one przyspieszyć ogrodzenie życia przyrody na wiosnę. Po Małopolsce chodziły wówczas przebierańcy zapustni. W Krakowskim grupy przebierańców nazywano: pokuśnikami, spycarzami, słuźałymi, pucherami i drabami. Poza tym palono lub topiono Marzannę, czyli kukłę uosabiającą zimę i śmierć. Zwyczaj ten na Podhalu nazywano chodzeniem ze śmiertecką. Ostatni czwartek przed środą popielcową, czyli tzw. Tłusty Czwartek, obchodzony był bardzo hucznie. Tego dnia należało jeść smażone na smalcu pączki oraz chrust, czyli faworki. Druga nazwa tego dnia – Comber – pochodzi podobno od nazwiska legendarnego burmistrza krakowskiego, który tak bardzo gnębił przekupki opłatami, że kiedy zmarł, zorganizowano huczną zabawę, powtarzaną później co roku. Kobiety – z okrzykiem: comber, comber – brały do tańca kawalerów, którzy musieli się wykupić. Czasami te zabawy nazywano babskim Combrem. Najbardziej popularne były w Krakowie, na Kielecczyźnie i w okolicach Częstochowy. Ostatnim dniem zabaw w czasie karnawału był wtorek przed Środą Popielcową. Ludzie w przebraniach (np. dziadów, bab, Cyganek i Cyganów, Żydówek i Żydów) odgrywali różne scenki, czemu towarzyszyły żarty i śmiech. Zabawa trwała do północy, kończył ją pierwszy postny posiłek, tzw. podkurek, na który składało się mleko i śledzie. Niedziela Palmowa Do dziś w całej Polsce rozpowszechniony jest zwyczaj święcenia palm w Niedzielę Palmową, które rozpoczyna cykl obrzędów wielkanocnych. Wielkość, kształt i wygląd palm jest różny w zależności od regionu. W Lipnicy Murowanej do dziś odbywają się konkursy na najwyższą palmę. Ponieważ uważano, że palmy

zabezpieczają dom przed nieszczęściami, piorunami i pożarem, a także zwiastują urodzaj, wiązało się z nimi kilka różnych zwyczajów: - łykano bazie wierzbowe, aby uchronić się przed gruźlicą, chorobami gardła i krtani; - wtykano palmę na rogu pola, aby uchronić je przed burzą, szkodnikami i gradobiciem; - umieszczano gałązki w oknach domów, chroniąc je w ten sposób od uderzenia pioruna; - chłostano palmami dorosłych, dzieci i bydło – na zdrowie i szczęście. Niedziela Palmowa wiązała się także ze zwyczajem chodzenia po wsiach przebierańców, składających życzenia w zamian za dary. W Krakowskim spotkać można było żaczków, pucheroków, rycerzy ze sługami. Żaczków przebranych w stare ubrania codzienne, przewiązanych powróstem, w czapkach przyozdobionych wstążkami z kolorowej bibuły zobaczyć można było w gminie Skawina, w okolicach Kalwarii i Wadowic, natomiast pucheroków w wysokich czapkach z papieru oklejonych kolorową bibułą, w gminie Zielonki. Wielkanoc Wielki Tydzień, w szczególności od Wielkiego Czwartku do Wielkiej Soboty, wypełniały różne obrzędy i praktyki, nakazy i zakazy, przede wszystkim ze względu na fakt, że w tym czasie w kościołach milkną dzwony, a zatem demony wodne mają łatwiejszy dostęp do wsi. Zwyczajem bardzo powszechnym w południowej i południowo-wschodniej Polsce było topienie i palenie Judasza. Kukła musiała być wykonana ze słomy, należało ją zrzucić z wysokości (np. z wieży kościelnej lub drzewa), bić ją kijami, utopić i spalić resztki słomy. Wielki Tydzień kończył okres postu, w związku z czym w niektórych rejonach Polski urządzany był „pogrzeb żuru”, czyli białego barszczu, uważanego za najbardziej charakterystyczną potrawę w czasie wielkiego postu. W okolicach Limanowej chłopcy zabierali gliniany garnek z żurem. Niósł go ten chłopiec, który po raz pierwszy brał udział w tym wydarzeniu. Po wyjściu ze wsi, jeden z chłopców rozbijał garnek łopatą, a więc niosący go wracał do domu obłany żurem. Każdego z dni Wielkiego Tygodnia należało dopełnić innych czynności. W Wielki Czwartek trzęsło się drzewami owocowymi „na urodzaj”, w tym samym czasie gdy zawiązywano dzwony w kościele. W Wielki Piątek dobrze było sadzić drzewka owocowe i zatykać na polach krzyżyki z palm wielkanocnych. Kiedy odwiązywano dzwony w Wielką Sobotę, trzeba było trząść pieniędzmi „żeby ich nie brakowało przez cały rok”, a także sadiło się kapustę. Jeśli ktoś w ciągu tych dni zdołał wykąpać się o świcie w rzece, strumieniu lub stawie, miał zapewnić sobie młodość i siłę. W Wielką Sobotę już po odwiązaniu dzwonów święcone były ogień, woda i pożywienie. Święconą wodą kropiono później dom i budynki gospodarcze. Święconka składała się z masła, sera, jaj, mięsa wędzonego, kiełbasy, chrzanu, soli oraz chleba lub innego pieczywa (np. w południowo-wschodniej Polsce pieczono paskę z mąki razowej, pszennej i żytniej). Duży koszyk z produktami przyozdabiano mirtem, bukszpanem lub barwinkiem. Poświęcone pokarmy wchodziły w skład śniadania w Niedzielę Wielkanocną. Wtedy też dzielono się jajkiem, a resztki święconki dawano bydłu lub kurom. {smoothgallery album=228}Ważnym elementem kultury polskiej były (i są) pisanki. Jajko uważane było za symbol życia i płodności, a jego dekorowanie miało wzmocnić te właściwości. Pisanki często stanowiły dar – za oblanie w śmigus, za życzenia przebierańców. Czasami poprzez pisanki wyrażano sobie uczucia, np. wyskrobując na nich sentencje miłosne. Poniedziałek Wielkanocny nazywa się także lanym poniedziałkiem od bardzo starego zwyczaju oblewania się wodą. Początkowo oblewano przebierańców, którzy chodzili po wsi tego dnia. Grupy przebierańców charakterystyczne dla Krakowskiego to: Siuda baba (czyli ciężarna – przebierał się za nią mężczyzna, który bił batem przechodniów, szczególnie młode kobiety; dotyczyło to terenu Wieliczki i okolic), Cyganie-śmigurtnicy, dziady śmigustne. Wszyscy oblani przez śmigurtników gospodarze starali się im wynagrodzić kołaczem, kiełbasą jajkami lub pieniędzmi. Jeden z interesujących zwyczajów opisuje Lucyna Kudła w ten sposób: „Ścisłe lokalnym (tylko w okolicach Limanowej) był także zwyczaj obchodzenia wsi przez dziady śmigustne. Przebierańcy ci chodzili w nocy z Niedzieli na Poniedziałek Wielkanocny, ale znikali o świcie. Kostiumy ich wykonane były w całości ze słomy, tułów, ręce i nogi oplatały słomiane powrósta, na głowach mieli wysokie słomiane czapy, a twarze zakrywały drewniane lub płócienne maski. Część mężczyzn przebierała się za baby. Były one ubrane dodatkowo w słomianą zapaskę, czasem nosiły na ręku słomianą kukłę-dziecko. Wszyscy trzymali w rękach grube kije i koszyki na jajka. Dziady pukały do drzwi chałup kijami, wpuszczane do środka tańczyły, gestami domagając się datków. Nigdy jednak nic nie mówiły, pilnie uważając by nie zerwano im masek i nie rozpoznano. Gospodarze starali się ich oblać wodą, a także obdarowywali jajkami i pieniędzmi. Obdarzeni tańczyli na pożegnanie i szli do następnej chaty”. W Poniedziałek Wielkanocny umieszczano figurkę Chrystusa Zmartwychwstałego w małym wózek – nazywanym ogródkiem – lub na drewnianej podstawce – zwanej pasyjką – i chodzono z nią po wsi, śpiewając jednocześnie pieśni o męce i zmartwychwstaniu Chrystusa, aby zapewnić urodzaj. W czasie Wielkiej Nocy chodziły także po wsiach grupy kawalerów z kurkiem, czyli kogutem, którzy zaglądali chętnie do domów z pannami na wydaniu. Dla Polski południowej jako kurek charakterystyczny był kij ozdobiony piórami koguta z grzebykiem z czerwonego sukna. Zielone Świątki W ten dzień obchodzi się pola w procesji z obrazami świętymi i chorągwiami. Wierzono, że w wigilię Zielonych Świątek i św. Jana szczególnie aktywne są czarownice. Aby się przed nimi uchronić, należało okadzić bydło dymem ze spalanych święconych ziół, dawano krowom do picia wywary ziołowe, na pomyślność wypasu strojono krowy wieńcami i kwiatami. W Zielone Świąta palono „sobótki" oraz zdobiono domy i obejścia gałązkami brzoź i tataraku. Dzień Zaduszny W tradycji ludowej 2

listopada poświęcony był pamięci zmarłych. Palono światła na grobach bliskich osób oraz kładziono wieńce z jedliny. Współcześnie groby odwiedza się także we Wszystkich Świętych (1 listopada). Składano także ofiary na wypominki. Wierzono, że w nocy z 1 na 2 listopada dusze zmarłych wracają do miejsc, w których żyli, odprawiają własne msze, modlą się. Dlatego drzwi do domu zostawały uchylone, na stołach zostawiano coś do jedzenia. Obrzędowość rodzinna Część tradycyjnych zwyczajów weselnych przetrwała w Małopolsce. W przeddzień wesela bramy lub drzwi wejściowe domów, w których mieszkają państwo młodzi przybiera się gałązkami świerkowymi i ozdobami z bibuły. Ważną funkcję podczas wesela pełnią pierwsi druźbowie (świadkowie) oraz starostowie. Na starostów wybiera się zawsze parę małżeńską, druźbowie mogą być parą narzeczonych. Zadaniem drużki jest przypinanie wszystkim mężczyznom uczestniczącym w weselu specjalnych bukietów. Przypina się je do kłapy marynarki po prawej lub lewej stronie (w zależności od stanu cywilnego gości). W dniu ślubu drużba przyjeżdża po pana młodego, a następnie udają się z muzyką po pannę. Często spotykanym zwyczajem jest tzw. „szlaban”, polegający na zastawianiu przejazdu młodym przez przebierańców – mieszkańców danej miejscowości. Nie puszcza oni orszaku weselnego, dopóki pan młody nie wykupi się wódką weselną i słodyczami. Ważnym elementem wesela jest tzw. „związek”, który odbywa się w domu panny młodej. Młodzi podają sobie prawe dłonie, które kładą na chlebie. Druźbowie przewiązują ich ręce białym szalem, a rodzice błogosławią parę. Do kościoła pannę prowadzi drużba, za nimi idzie pan młody z drużką, dalej starostowie i reszta gości. W gminie Szczurowa jeszcze do niedawna druhny przygotowywały przysiewki dla każdego gościa weselnego. Były one śpiewane podczas tzw. „zbierania na czepek” przez parę młodą. Na wesele druhna przygotowywała również tzw. różdkę – bukiet weselny w postaci wieńca o siedmiu rogach, na których umieszczane były czerwone jabłka, bibułki i cukierki. Różdkę najbliższa pannie młodej drużka sprzedawała staroście. Kuchnia regionalna Kuchnia małopolska, zwana często galicyjską, ukształtowała się na przełomie XVIII i XIX w. Mimo sporego kulinarnego zróżnicowania kuchni galicyjskiej, we wszystkich regionach można zauważyć wpływy austriackie, niemieckie, czeskie, węgierskie i żydowskie, niebagatelne znaczenie dla kuchni galicyjskiej miało też osadnictwo wołoskie, któremu zawdzięczamy chociażby oscypek czy bryndzę. Kuchnia wiejska bazowała na potrawach ze zboża okraszanych słoniną, a także na grochu i kapuście. Dawniej najbardziej popularną zupą był żurek, do którego zakwas przygotowywano w glinianym garnku stawianym na rozgrzanym zapiecku. Pod koniec lata pieczono ciasto drożdżowe ze śliwkami oraz gotowano zupę owocową ze śliwek. Tradycyjnym specjałem jest sernik ziemniaczany, tzw. galosz.

Na kuchnię miasta Krakowa dominujący wpływ miała kuchnia austriacka, zwłaszcza wiedeńska. Typowe potrawy to zimny salceson z mięsa wieprzowego w sosie musztardowym, cielęcy sznyceł wiedeński czy jaja po wiedeńsku, podawane z masłem i różnymi przyprawami. Do krakowskich tradycyjnych potraw należy tzw. „maczanka” przygotowywana ze smażonego i duszonego schabu i sosu kminkowego, podawana z bułką i krojoną w plastry cebulką, kaczka po krakowsku z duszonymi grzybami, podawana zwykle z kaszą. W Krakowie bogata jest tradycja piekarska. Podaje się tu drożdżowe bułki z nadzieniem z powideł, zwane buchtami oraz bajgle, żydowskie obwarzanki z makiem, sezamem lub solą. Charakterystyczną przyprawą krakowskiego pieczywa jest kminek, np. biała bułka tzw. bośniaczek lub bośniak. Sztangielek z kolei to bułka posypana kminkiem i gruboziarnistą solą. Krakowskie cukiernie słyną z dwóch wiedeńskich deserów: tortu Sachera i deser Pischingera. Pierwszy to wymyślony przez Franza Sachera w 1832 roku tort czekoladowy z marmoladą morelową i polewą czekoladową, a drugi to obmyślony przez cukiernika Oscara Pischingera deser w postaci wafli przekładanymi masą kakaowo-orzechową. Do deserów o pochodzeniu austriackim należy też sernik wiedeński z bakaliami i polewą czekoladową. Typowo krakowskim deserem jest również babka z kaszy z bakaliami. Literatura: A. Paszko (red.), Książki o Małopolsce. Bibliografia 2004, Kraków 2006. B. Kożuch, E. Pobiegły, Stroje krakowskie, Kraków 2004. Kudła L., Tradycje, obyczaje i zwyczaje w Małopolsce, [w:] Dziedzictwo kulturowe w regionie. Małopolska, pod. red. J. Mazur, Kraków 2000. Z. Szewczyk, M. Brylak-Załuska, Strój Lachów Sądeckich, Nowy Sącz 2004. B. Myczkowska-Hankus, Legendy i podania ziemi dobczyckiej, Wadowice 2004. J. Zinkow, Krakowskie podania, legendy i zwyczaje: fikcja, mit, historia, Kraków 2004. <http://www.kuchniapolska.foody.pl/strony/1/i/1013.php> (11.08.2008) Fotografie: Izabela Stapor