

*„Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba  
Podnosząc z ziemi przez uszanowanie  
Dla darów Nieba...  
Tęskno mi Panie...*

Pisał na emigracji C.K. Norwid (Moja piosnka”, II)

## *Smaki krakowskiego chleba*

750 lat Cechu Piekarzy Krakowskich  
Zemły, strucle, placki:  
Szląskie, mosiężne żydowskie,  
placki szewskie solodragi,  
bajgle i świderki...

takie pieczywo wypiekali kiedyś krakowscy piekarze.

Zemłami nazywano bułki zwykłe, solodragi, zwane też w Krakowie sztanglami, to podłużne bułki, posypane grubą, chrupiącą w zębach solą;  
Placki mosiężne były to placki smarowane serem zaprawianym jajami  
i szafranem; zaś placki szewskie to nieduże, owalne placki z żytniej mąki, polewane roztopionym masłem i posypywane mąką;  
bajgle to obwarzanki.

Krakowskie gospodynie wyrabiały z ciasta chlebowego także korale, którymi przyozdabiały suknie i przepaski do włosów.

Obsypanie chleba kminkiem, makiem lub czarnuszką, nadaje mu wspaniały smak i niepowtarzalny zapach. Po wyjęciu z pieca, jeszcze gorące bochenki obmywa się wodą, co nadaje mu błyszczącą skórkę.

Czy to jednak lśniąca, czy umączona, skórka musi być chrupiąca. Dobry chleb poznaje się też po tym, że jego miąższ jest elastyczny i długo zachowuje świeżość, nie pleśnieje.

W polskiej tradycji chleb uważany jest za świętość i dar boży. Traktowany jest nie tylko jako pokarm, ale ma też znaczenie symboliczne. W wielu polskich domach przed krojeniem chleba, jak dawniej, czyni się na nim znak krzyża, a kawałek, który upadnie na ziemię - całuje się.