

Kuchnie regionalne, w tym i krakowska, przeżywają od pewnego czasu swoisty renesans. Stare przepisy zdają się wracać do łask, choć nader często w postaci, przynajmniej to, „uwspółcześnionej”.

Ja znalazłem taką oto charakterystykę tradycyjnych kunsztów kulinarnych Krakowiaków, (właściwie Krakowianek), pióra wybitnego etnografa, Seweryna Udzieli:

*„Nawet najbogatszy gospodarz w Krakowskiem je to samo, co ubogi wyrobnik, tylko tem różniąc się od niego, iż sobie nie żałuje omasty (...). Nie pochodzi to ze skąpstwa, bo wieśniak zamożny nie żałuje sobie niczego, ale z tego powodu, że baba nie potrafi nic innego, nic lepszego „uwarzyć”. A jeśli nawet gospodyni służyła niegdyś we dworze, na plebanii, lub w mieście przy kuchni i nauczyła się lepiej gotować, to na własnym gospodarstwie nie chce się jej chodzić koło kuchni, bo dla kogóż, kiedy domownicy przywykli do prostych potraw, nie wymagają niczego więcej, byle było dużo i tłusto”<sup>1</sup>.*

Przyznać trzeba, że powyższe słowa, jak mało które nie nadają się do podsumowania wyczynów kulinarnych osób bliskich, a wygłaszane przy stole mogą prowadzić do konfliktów w których konsument i tak skazany jest na dotkliwą porażkę. Trudno, choć los naszych pradziadów bywał ciężki, to i ich prawnukom bywa nielekkko. Nie ograniczam się jednak do tej smutnej konstatacji, ale podaję sposoby ratunku. Szukać proponuję ich w „Ilustrowanym kucharzu krakowskim, autorstwa Marii Gruszeckiej, którego pierwsze wydanie ukazało się około 1898 roku. Tam na stronie 124 czytamy:

**„ 74. Ogon wołowy z sosem.**

*Jest to niepozorna, ale bardzo smaczna potrawa.*

*Pokrajając ogon wołowy wzdłuż stawów na części i ugotować w wodzie z solą. Potem wyjąć i dusić do miękkości z masłem lub innym tłuszczem, cebulą i włoszczyzną. Gdy się mięso zrumieni, wyjąć je, dać trochę mąki, rozprowadzić smakiem wygotowanym z ogona, dodać do smaku octu, śmietany kwaśnej, zagotować, przefasować i oblać nim kawałki ogona ułożone na półmisku. Potrawa ta podaje się z kluskami z bułki, grysiku i t. p.*

*Można też zamiast śmietany dodać wina, wtedy nie dawać też i mąki i sos będzie rzadki. Niektórzy do sosu dają też trochę świeżej krwi, ale nie każdy to lubi.”<sup>2</sup>*

Tak Panowie, w tym miejscu aż prosi się przypomnieć stary slogan reklamowy, ale w zmienionym kontekście: „Ludwiku – do rondla”.

Mól

<sup>1</sup> Seweryn Udziela, Krakowiacy. Kraków, 2012.

<sup>2</sup> Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń : smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej, z uwzględnieniem higieny i dyetetyki, z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości; z osobnym rozdziałem o kuchni kartoflanej [...] / ułożone przez Maryę Gruszecką. Warszawa, 2013.