

ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	Kulinarria, klub "Hades", organizacja pracy w kuchni, kucharze

Kucharz Piotr Biesiadecki w Hadesie

Mieliśmy niezłych kucharzy w Hadesie. Mieliśmy jednego, który był świetny i wyszkolił duże grono kucharzy lubelskich. Nazywał się Piotr Biesiadecki. Przyjechał do nas z Warszawy. Był fanem kuchni francuskiej. Ale miał naprawdę wielką wiedzę gastronomiczną. Pracował wcześniej w Ambasadzie Polskiej w Iraku albo w Iranie, już nie pamiętam. Kochał to, co robił. Poza tym miał umiejętność szkolenia, ale miał też artystyczną duszę. Miał inne spojrzenie na kuchnię francuską i zaszczepił we mnie poszukiwania różne kulinarne. W tym samym czasie mniej więcej pojawili się Waldek Sulisz ze swoim zaangażowaniem kulinarnym, [który] był w „Kurierze [Lubelskim]” i Wojtek Klusek, który też się tym interesował i oni zaczęli pisać. Biesiadecki wymyślał różne rzeczy artystyczno-kulinarne i rozbudził ciekawość u mnie. Poza tym na świecie stały się coraz bardziej modne: kuchnia i tematy kulinarne i regionalne potrawy, szukanie korzeni, co, kto, gdzie, kiedy jadł. [Piotr Biesiadecki] potrafił rzeźbić w pasztecie, też już wspominałam, że zrobił taką krowę. Lubił się bawić też, ta [jego] praca, to nie była takim znojem, że kucharz już jest umęczony i tam nad tym garem stoi, tylko widać było, że eksperymentowanie kulinarne sprawia mu radość po prostu. [Później] Piotr Biesiadecki odszedł do Warszawy.

Byłam w Hadesie od początku, aż tyle nie angażowałam się, bo pracowałam też w Empiku [Empik School], uczyłam francuskiego, pracowałam w szkole, bo małe dziecko. Także to mąż bardziej zajmował się [Hadesem]. Natomiast [Piotr Biesiadecki] ustawił organizacyjnie, jak powinna wyglądać praca w kuchni, jak robić różne rzeczy, jak przechowywać potrawy. On dużo nas nauczył. Musi być dobry szef kuchni, który zorganizuje pracę. Dobrze zorganizowana praca, to nie tylko w kuchni, to wszędzie. Jak jest dobrze zorganizowana praca i to wszystko zatrybi, to potem już jest taki no prawie samograj. Z tym, że knajpa wymaga naszej obecności. Nie możemy sobie pozwolić, żeby tak pojechać na miesiąc.

Ponieważ tam była duża kuchnia myśmy mieli duży personel. Tam było wielu

kucharzy, którzy po prostu kontynuowali [pracę Piotra Biesiadeckiego] i teraz mają własne knajpy. No to tak to jest. Ale jest jeszcze dwóch [kucharzy], którzy pamiętają Biesiadeckiego i kontynuują [jego pracę]. Dwie osoby jeszcze takie są i my.

Data i miejsce nagrania	2015-06-22, Lublin
Rozmawiał/a	Marek Nawratowicz
Redakcja	Małgorzata Daniłko
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"