

ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	Kulinaria, klub "Hades"

Kuchnia Hadesu

„Elaruz gastronomiczny”, to jest gruba encyklopedia, baza, podstawowa wiedza każdego dobrego kucharza. [Ponadto] miałam prenumeratę francuskich pism kulinarnych, posiłkowaliśmy różnymi przepisami. Jak to jest, że we Francji każdy region ma swój produkt regionalny i w fanów i bez przerwy są święta lokalne. To miasteczko jedno, miasteczko drugie. Już miasteczko trzecie ma swój festyn i tak dalej, a u nas to był taki martwy punkt. U nas był Kazimierz [Dolny] i koguty, i nic więcej. A teraz to się wszystko pozmieniało. Teraz u nas też każda wioska, każde miasteczko ma już swój festiwal, jest katalog imprez na lato, że gdziekolwiek by się nie pojechało, to coś dzieje się tutaj dookoła na Lubelszczyźnie. I myślę, że w każdym regionie Polski jest podobnie. [Stawialiśmy] na kuchnię wielokulturową. Robiliśmy [różne] tygodnie, na przykład, była niedziela włoska, francuska, hiszpańska, rosyjska i tak dalej. Jako jedni z pierwszych, jak nie pierwsi, mieliśmy ślimaki. Ludzie dużo zaczęli jeździć i też mieli potem swoje smaki. A teraz wracają wszyscy do tych jednak starych smaków. Jak smażymy placki ziemniaczane, to wszyscy chcieliby, żeby te placki ziemniaczane [były] non stop w restauracji. Szukamy takich ciekawostek. Ja bym nie chciała sprzedawać na przykład ostryg w knajpie, bo uważam, że ostrygi trzeba jeść tam, gdzie one występują. Nie dowierzam po prostu, że to może być takie świeże i dobre. I też jestem za tym, żeby pokazywać to, co jest lokalne, ale też trudno wymagać, żebyśmy codziennie jedli schabowego. Jak przyjeżdżają turyści, tutaj dobrze widać na Starym Mieście, to cały czas pytają o produkt lokalny „Co u nas się je?”. Poza tym kiedyś, ludzie nie mieli takich upodobań, teraz jest kłopot: weganianie, wegetarianie, alergicy. Jeżeli grupa z Zachodu przyjeżdża, na 30 osób, na przykład pięć, jeden nie je migdałów, drugi nie je orzechów, więc nie może być z orzechami, trzeci wegetarianin, potem jest weganin jeszcze. I już naprawdę nie wiadomo, co gotować. A jak przyjdzie jeszcze koszerny? To nie jest łatwa praca, a [nasza] kuchnia jest mała.

Był taki lekarz z Lublina, pracował w Afryce w RPA i jak przyjeżdżał do Lublina, to

przychodził do nas na ślimaki. Zjadał wszystkie ślimaki, które mieliśmy w Hadesie, smakowały mu. Przychodzili ludzie specjalnie na tatara, ponieważ ta kuchnia [Hadesu] była niezła. Przychodził też taki klient, który zamawiał chłodnik i obsmażane ziemniaki, bo mówił, że żona mu w domu nie pozwala jeść takich właśnie ziemniaków przysmażanych na smalcu. Specjalnie prosił, żeby było dużo tego tłuszczu, bo w domu nie może tego jeść. Czasami, jak potrawa nie udała się kucharzowi, albo nie ten był smak, to były też telefony, ale to takie raczej życzliwe, że na przykład było coś niedobre. Jak robiliśmy sylwestra w 2000 roku, to była zupa brokułowa i potem mieliśmy telefony, że pyszna, a drudzy, że po prostu okropna i jak można było coś takiego podać. Także co człowiek, to inny smak.

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