

ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	Kawiarnia Artystyczna "Hades", życie kulturalne, kulinaria

Kulinarna strona Hadesu

Teraz o kulinarnych opowieściach. Wprowadzaliśmy w każdą niedzielę obiad z innych stron świata. Czyli była kuchnia włoska, kuchnia węgierska. Przyjechał kucharz z ambasady węgierskiej i uczył, jak się robi kluseczki węgierskie i tak dalej. Kuchnia francuska, kuchnia hiszpańska. Mieliśmy na przykład afrykańską kuchnię. Świetni byli ci lektorzy języka francuskiego. Kanadyjka sprowadziła na jakiś wieczór kanadyjski syrop klonowy. Przecież tego nie można było nigdzie kupić. Potem zostało sporo tego syropu, to wprowadziliśmy naleśniki z syropem klonowym, ale jak ten syrop się skończył, to skąd wziąć syrop? Dzwoniliśmy do Ameryki i Jan Orzechowski przysłał nam syrop klonowy. Potem kolega znowu przesłał, ale przesłał to statkiem i to strasznie długo szło. Także to nie było proste wszystko jak teraz, że idziemy do E. Leclerka i kupujemy sobie syrop klonowy. Naleśniki z syropem klonowym były znane wszędzie. Kucharz nasz dobre miał nazwisko – [Piotr] Biesiadecki – akurat do kuchni, wcześniej pracował w ambasadzie chyba w Iraku, był pasjonatem, rzeczywiście miał wielką wiedzę, wyuczył wielu kucharzy lubelskich, ale miał zapędy artystyczne też, grał na saksofonie, skakał ze spadochronu, potem trochę głuchy był. Robił różne obrazy gastronomiczne. Na przykład wysialiśmy rzeżuchę, na rzeżusze leżała krowa. Wielka krowa w biało-czarne łaty z takiego pasztetu, pasztet uformowany w kształcie krowy z tak zwanym chaud-froid, czyli sosem białym i czarnym, a wymiona miała z parówek. I była to piękna krowa, ja gdzieś mam zdjęcie. Potem był na przykład koziołek. Na stole był koziołek, tak wiarygodny, że prawdziwy. A w środku były szufladki z koreczkami do jedzenia. Myśmy się wszyscy też bawili trochę tą kuchnią. Do Hadesu przyjechał [Robert] Makłowicz, film nakręcił też. Pierwsze takie „Podróże kulinarne” Makłowicza, był w Lublinie i często puszcza ją w telewizji też o Lublinie. Odkrywał wschodnią część Polski i w Hadesie był nakręcany fragment tego filmu. Mieliśmy festiwale śledziowe, dlatego tak w Szerokiej te śledzie wiszą, bo ja mam sentyment do tych obrazów. Co roku był festiwal śledziowy, nie tylko kulinarny, ale też artyści angażowali się w te śledzie, czyli malowali swoje wizje śledzia. Mam parę

wierszy też o śledziu, specjalnie na tę okazję napisanych. Turnieje nalewek były różne, turnieje nalewek damskich. Pierwszy naprawdę jarmark, który się nie nazywał Jarmark Jagielloński, tylko Jarmark Świętego Antoniego, to było 13 czerwca, ponieważ patronem Lublina jest [święty] Antoni. Uważam, że ten Jarmark, to dalej mógłby się tak nazywać. Przyszedł Piotr Franaszek do nas i „Koza” Rafał Koziński, Grzegorz Rzepecki i Piotrek Zieniuk, czy może nie wzięlibyśmy udziału w tym jarmarku. No jak to zrobić, żeby coś może tam zrobiła takiego śmiesznego, takiego, żeby przyciągnąć ludzi. I udało się, ponieważ wcześniej Piotr Franaszek, taka była audycja nie „Pytanie na Śniadanie”, tylko może taki poranek, w każdym razie w telewizji, TVP 2 chyba przyjechała. No zrobić ładny stół. Ja mówię: „Gdzie zrobić ten stół?”, on [odpowiada]: „Na Placu Po Farze”. Ja mówię: „Na Placu Po Farze? A skąd ja ten stół wezmę?”. On mówi: „Oj tam, stół ja załatwię, ty zrób potrawy regionalne i opowiadaj coś o tym, bo to musi być ładne nagranie i nie takie knajpiane. Nie schabowe, nie tamto...”. I zrobiliśmy bardzo piękny stół z różnymi rzeczami do jedzenia, niepowtarzalnymi, na przykład wyciągnęliśmy kluski trawnickie. To był bardzo piękny stół i bardzo ładna promocja Lublina. Ponieważ historia Szlemielia [spektakl „Był sobie raz” – przypis redakcji] była wystawiana w Hadesie, a tam Szlemielowa dawała na kolację Szlemielowi kluski z fasolą. Ja po tej premierze Szlemielia w Hadesie, też te kluski z fasolą i z natką pietruszki podałam i one [są] bardzo smaczne, trochę oleju, trochę czosnku. W związku z tym, na Jarmarku Świętego Antoniego też podawałam kluski z fasolą i opowiadałam o Singerze i Szlemielu. Na tym jarmarku zaistnieliśmy. Zrobiłam pesto z pokrzywy, kluski z fasolą Szlemielia, zrobiłam chrzan i to był bardzo piękny jarmark. Tylko to był malutki [jarmark], taka kapela ze Lwowa grała. Interesowałam się kuchnią, dosyć nieźle gotuję, krótko mówiąc i ta kuchnia francuska mnie interesowała, a pomysł był taki, jak Hades powstawał, że zarobimy masę pieniędzy na tartach, inaczej quiche lorraine. (...) Ja nie mówię, że tu był głód w latach 80-tych czy koniec lat 70-tych, ale trudno było kupić różne jakieś tam lepsze rzeczy i Francuzi, oni byli też nietypowymi Francuzami, zapraszali nas do domów. Zapraszali tych studentów do domu i Francuzka ciągle coś przygotowywała do jedzenia i robiła tak zwany quiche lorraine, czyli rodzaj tarty, placek lotaryński. Jest to proste danie, wtedy dopiero pojawiała się pizza... Tarta była smaczna, produkty były dostępne, więc myśleliśmy, że po prostu na tej tarcie zarobimy masę kasy, a tego nikt nie chciał jeść. Tutaj oni zrobili z Orzechowskim kosztorys, wyliczyli, ile porcji dziennie, a tu po prostu przez 10 lat nikt nie chciał zjeść takiej tarty. Moda [na tartę] zaczęła się, może tak osiem lat temu, a wcześniej to albo pizza, albo nic.

Ja nie miałam pracy, bo sprawdziło się to, co rodzice mówili, że nikt mnie nie chciał po KUL-u zatrudnić. Byłam w kuratorium, a pan powiedział mi, że po takiej uczelni to może gdzieś na wieś mnie kto przyjmie. A tak to trzeba było skończyć co innego, inną uczelnię. To było ciężko. Kolega też tutaj pomysłu chyba nie miał, mąż pracował w szkole, więc wymyśliliśmy, że zrobimy knajpę i najpierw te tarty, ale te tarty nie

wyszły, trzeba było kombinować, już machina poszła w ruch. Chcieliśmy szybko zarobić pieniądze, więc co jeszcze? Sprowadziliśmy automaty do gry, także były przez dwa lata, ale to było w ogóle okropne, przynosiło jakieś pieniądze, ale to też nie był pomysł na życie. [Były automaty] plus minimalna kuchnia, bo tam właśnie były flaki warzywne, ponieważ wtedy były kartki na mięso. Może trudno sobie wyobrazić, młodzi ludzie w ogóle sobie nie wyobrażają świata bez Internetu, a co to mówić dopiero o kartkach na papierosy. Do picia była woda mineralna. Pozwolenie na alkohol dopiero myśmy dostali prowadząc już chyba tą większą restaurację. W miejscu takim jak dom kultury czy uczelnia, trzeba było mieć specjalne zezwolenia, żeby podać alkohol. Gdy przyjechał jakiś gość specjalny, wtedy można było podać alkohol, a tak to po pierwsze było ognisko baletowe na górze i niedaleko był kościół, to było bardzo ciężko i trzeba było dużo walczyć o pozwolenie na alkohol.

Data i miejsce nagrania	2015-05-29, Lublin
Rozmawiał/a	Marek Nawratowicz
Redakcja	Małgorzata Daniłko
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"