

Czterdzieści lat z tacą

Z kelnerami Witoldem Pawiem, Stanisławem Piotrowiczem i Henrykiem Grodzkim spotkałem się w restauracji Europa już w poście. Wcześniej nie mieli czasu. Wiadomo – karnawał. Pan Witold pracował tu przed laty, dzisiaj dorabia sobie w jednym z lokali w Kazimierzu Dolnym. Jego koledzy nadal obsługują gości przy Krakowskim Przedmieściu w Lublinie, już od czterdziestu lat.

- Gastronomia to bajer-sztuka. Na talerzu nie musi być dużo, ale pysznie i ładnie podane – mówi Witold Paw, w zawodzie od 1961 roku. na twarzy „kelnerski wąsik”, płynne, energiczne ruchy zdradzają ogromne doświadczenie w kelnerskim fachu.

Kelner to zdaniem pana Witolda trudny zawód. Nie każdy się do niego nadaje, bo wymaga od człowieka opanowania, spokoju i żeby, jak mówi – nerwy w sobie spalić. Trzeba być dobrym psychologiem. Wiedzieć, kiedy zażartować, kiedy coś poważnie powiedzieć, w którym momencie podejść do stolika. Gość powinien zawsze czuć się jak u siebie w domu.

- Wczoraj i dziś to dwa zupełnie inne światy. Trzydzieści lat temu ludzie żyli jakoś pełniej. Nie zdarzało się, by ktoś zamówił tylko drugie danie. Obiad musiał być pełny, trzydaniowy, a po nim obowiązkowo kawa lub likierek – przypomina sobie kelner.

Czapka, parasol i pan kelner

- Fantazja zupełnie zanikła, nawet wśród nas, kelnerów. Byli tacy, którzy podpiwszy, do domu wracali trzema dorożkami: w jednej jechała czapka, w drugiej parasol, a w trzeciej pan kelner – włącza się do rozmowy Stanisław Piotrowicz, który zaczął pracę na sali w 1957 roku. Fachu uczył się u Mieczysława Gudzynowskiego, zwanego Mikołajem, mistrza znanego w całej Polsce.

Lata sześćdziesiąte to były czasy perfekcji w obsłudze. Wszystkie dania serwowane były

z półmisków wprost na podgrzane wcześniej talerze konsumentów. Sosy podawano w ozdobnych kokilkach, zrazy po nelsonsku w nelsonkach, czyli małych rondelkach z uszkami, w których potrawa się zapiekała. Mięso podawane było z sosem i kartofelkami lub kluseczkami.

- Talerze i nelsonki były tak gorące, że czasami obrus zaczynał się pod nimi palić – wspomina pan Stanisław.

Forszmak jak szampan

- Wtedy kuchnia była sztuką. Bez mikrofali i pieców konwekcyjnych. Ale też ludzie się tak nie spieszyli, na gorące danie mogli czekać nawet godzinę. Czasami czekano nawet na samo wejście na salę. Ludzi trzymał w kolejce cudowny wprost zapach zrazów nelsonskich lub węgierskich, który czuć było już przed lokalem na Krakowskim Przedmieściu – rozrzewnia się pan Witold.

W latach sześćdziesiątych modna była sztuka mięsa w jarzynach, w następnej dekadzie dania z cielęciny, nadziewany mostek, paprykarz podawany z kluseczkami, cynadry. Wieloletni szef kuchni, Józef Łanczont, który uczył się kucharskiej sztuki przed wojną na litewskim dworze Radziwiłłów, przygotowywał cynaderki wprost na blasze węglowego pieca.

- Nie znam słów do opisanie smaku i zapachu tej potrawy – zachwyca się kelner.

W latach osiemdziesiątych furorę robiły w Europie flaki z pulpetami mięsnymi w środku, a także bryzol z polędwicy wołowej podawany z duszoną cebulką. Niezmienną renomą cieszył się forszmak, serwowany w cieście naleśnikowym. Opowiadano, że tak jak szampana, wypadało go zamówić w każdym momencie przyjęcia, nawet po deserze.

- Niestety, dzisiaj takich kucharzy jak Łanczont czy Kazimierz Mirosław już nie ma. Co gorsza, swą sztukę traktowali jak wiedzę tajemną i nie wychowali następców – narzeka pan Paw.

Łazuka, Fogg i Wałęsa

W lubelskich restauracjach życie towarzyskie trwało cały rok. Na obiady lub kolacje, często zakrapiane wódeczką chodzili ludzie różnych stanów i różnej kondycji finansowej. Najbardziej prestiżowa była Europa, przez wiele lat jedyna restauracja kategorii S w mieście. Tu jadali lekarze, adwokaci i ludzie sztuki. Nie tylko z Lublina, bo do stałych gości należeli m.in. Bogdan Łazuka, Jan Kobuszewski i Mieczysław Fogg. A z młodszego pokolenia Tadeusz Drozda i politycy Tadeusz Mazowiecki, Lech Wałęsa.

Trochę mniejszą renomą cieszyła się Powszechna, która mieściła się tuż obok Lublinianki. Od lat siedemdziesiątych chodziło się także do Polonii na Krakowskim Przedmieściu (teraz BRE Bank), Wisły (Empik) na rogu Lipowej i Al. Raławickich oraz do położonej na Podzamczu Stylowej (BISE).

Na gęś z kapustą do Wisły

Były też lokale podrzędniejsze, dla ludzi o mniej zasobnych portfelach. Należały do nich Śródmiejska (róg Kapucyńskiej i Narutowicza), Karaś (róg Hempla i Kołłątaja), a także Tatarska na dawnej Hanka Sawickiej, dziś Świętoduskiej.

- Nawet te restauracje miały jednak swój styl i potrawy, z których były znane. A co najważniejsze, wszędzie były komplety – uważa Henryk Grodzki, najmłodszy z moich rozmówców. Kelnerem jest od 1979 roku.

- Najlepszego tatara podawali w Tatarskim, do Karasia chodziło się na rybkę, a na pyszną gęś z kapustą do Wisły – wspomina.

Bale sześć dni w tygodniu

- Karnawał trwał w Europie przez cały styczeń. Sześć dni w tygodniu odbywały się bale, do drugiej, trzeciej nad ranem. Stoliki trzeba było zamawiać z tygodniowym wyprzedzeniem – przypominają sobie kelnerzy.

W przystrojonej sali grało zazwyczaj czterech muzyków. Goście pojawiali się w restauracji o dziewiętnastej. Kelnerzy czekali na nich przy suto zastawionych stołach.

Panu Witoldowi zapadła w pamięć olbrzymia dbałość o detale, z jaką balowicze przygotowywali się do wieczoru.

- Wyjście na bal miało coś ze święta. Na parkiecie widać było dobre maniery i isticie kawalerską fantazję. W sezonie 1968/1969 uczestnicy jednego z balów wypili cały zapas szampana, kilkaset butelek w czasie jednego wieczoru. Trunek miał starczyć na cały miesiąc...- wspomina stary kelner.

Lublinianie nie przejmowali się zbytnio sytuacją polityczną i mieli, cała kelnerska trójka zgodnie to podkreśla, dużo więcej pieniędzy niż dzisiaj. Widać to było po napiwkach.