

ROZMOWA O GASTRONOMII I NIE TYLKO...

Rozmowa z Prezesem Stowarzyszenia Restauratorów Gdańskich - mgr Henrykiem Lewandowskim.

Maria Bernardyn: W Gazecie Wyborczej z 31.08.1996r. przeczytałam, że poszedł Pan do szkoły gastronomicznej, bo gastronomia i gotowanie zawsze się Panu podobały - czyli jest Pan gastronomikiem z powołania.

Henryk Lewandowski: Tak. Z całą pewnością. Zawsze kuchnia była tym miejscem, gdzie najchętniej lubiłem przebywać. Podaną mi potrawę na ogół doprawiałem smakowo. Atmosfera zakładów gastronomicznych zawsze mnie olśniewała, pobudzała wyobraźnię.

Ludzi wiele może różnić, ale stół zawsze jest miejscem gdzie, niezależnie od stanowiska, pozycji, spotykamy się w tym samym celu - aby spożyć posiłek, doznać miłych wrażeń, wyciszyć się po ciężkiej stresującej pracy...

MB: Pana żona, Maria, jest również absolwentką naszej szkoły - czy już w szkole nawiązywała się między Wami nić sympatii, czy stało się to później?

HL: Na Marię zwróciłem uwagę już w czasie nauki w szkole, ale niestety bez wzajemności, gdyż była zajęta kimś innym. Dopiero wyjazd na praktykę zawodową do Czechosłowacji zbliżył nas i wzajemna sympatia później przerodziła się w miłość.

MB: Pracuje Pan w branży gastronomicznej już prawie 40 lat,

ja trochę krócej. Przeżywaliśmy w gastronomii różne okresy i na pewno obecna sytuacja, będąca wynikiem transformacji gospodarczej, daje gastronomikom największe możliwości. Nie można jednak przekreślać minionego okresu. Co z dawnych form działalności Pana zdaniem należałoby kontynuować?

HL: Odczuwa się brak zaplecza naukowo-technicznego, brak laboratoriów gastronomicznych i opracowań poświęconych badaniom rynku gastronomii - prac wykonywanych dawniej przez branżystów, technologów. Tego typu działalność jest niezbędna (może w węższym zakresie), ale brak tego zaplecza powoduje wtargnięcie do gastronomii analfabetów branżowych, mających pieniądze, ale nie posiadających podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu gastronomii - nie ma kto ich skorygować, udzielić instruktażu.

MB: Na pewno ma Pan swoją wizję gastronomii idealnej - jakie są jej cechy?

HL: Idealna gastronomia to dobre samopoczucie konsumenta w lokalu, gdzie można dobrze zjeść, spotkać się z fachową, uprzejmą obsługą, a co również bardzo ważne, lokal ten prezentuje kulturę i obyczajowość danego środowiska, regionu. Idealna gastronomia winna funkcjonować na podwalinach tradycji i dobrego jedzenia.

MB: Każdy z zakładów, które podejmował się Pan prowadzić, rozkwitał, zadziwiał ciekawym wystrojem, wysokim poziomem świadczonych usług, zaczynał przynosić zyski. Jak Pan to robił? Czy to cichy sekret sposobu na sukces, czy może Pan uchylić rąbka tajemnicy?

HL: Tajemnica jest jedna, a polega ona na rozwijaniu myśli, pomysłów i talentów nie tylko własnych, ale i współpra-

owników. Z wielu pracujących ze mną kierowników sali, kelnerów wyrosli kierownicy potężnych zakładów gastronomicznych. Niehamowanie inicjatyw współpracowników dawało efekty moich sukcesów, a im możliwość szybkiego awansu - wielu szefów obiektów gastronomicznych zaczynało drogę do awansu w prowadzonych przeze mnie zakładach.

MB: Nadmienię, że Pan tak „po drodze” prowadząc zakłady gastronomiczne zadziwiał również wszystkich fenomenalnym kunsztem, talentem, wygrywając wiele prestiżowych konkursów krajowych i zagranicznych, i to w różnych „dyscyplinach” gastronomicznych. Również Pana pracownicy, wychowankowie chętnie uczestniczyli w konkursach, zdobywając laury - potwierdza to regułę, iż „przykład idzie z góry”. Jakich Pan używał argumentów, aby ich zachęcić?

HL: Sukces szefa był wystarczającym bodźcem do naśladownictwa, a może nawet cichej zazdrości i chęci spróbowania własnych sił w rywalizacji z innymi. Ryszard Kokoszka, Janusz Szulc, Leszek Piątkowski czy Andrzej Bogdzia - również zmierzyli się z najlepszymi gastronomikami kraju i Europy („Gastroprag”, „Intergast”) - wszyscy ze mną pracowali, wszystkim się powiodło, wszyscy kończyli naszą szkołę gastronomiczną i stanowią chlubę szkoły, miasta, kraju.

MB: Jest Pan również nauczycielem, wychowawcą młodych adeptów sztuki kulinarnej. Uczniowie zabiegają o praktyki w Pana zakładach. Jak Pan ich ocenia, czy wyrosną na gastronomików, czy szkoła daje im dobre przygotowanie?

HL: Oczywiście, że wśród uczniów są ogromne talenty. Mają ten luksus, że edukacja obecnej szkoły daje im bardzo dobre przygotowanie i możliwości większe niż my mieliśmy przed laty. Natomiast w pracy zawodowej start mają trudniejszy,

zdani są na własne siły. W dawnych układach administracyjnych młody pracownik otoczony był opieką, były służby, które zabezpieczały go zawodowo, zapewniając mu udział w szkoleniach i kursach.

MB: Na naszych oczach zmienia się model żywienia społeczeństwa. Zwraca się większą uwagę na aspekt zdrowotny w żywieniu. Ja proponowałabym obok hasła „przez żołądek do serca” głosić „przez żołądek po zdrowie”. Jaka winna być w tym rola gastronomii?

HL: Proponowanie tradycyjnej dobrej kuchni, eliminowanie „wspaniałości” tzw masówki, oferowanej z zamrażarek i konserw w placówkach typu McDonald, zapewnienie różnorodności i świeżości każdego produktu to gwarancja zdrowego żywienia. Niezbędna jest również wiedza i fachowość nabyta w szkole na zajęciach z technologii i podstaw żywienia.

MB: Na koniec pytanie - czy nadal lubi Pan gotować zupy i jaka jest Pana ulubiona potrawa?

HL: Uwielbiam gotować, każda z moich zup oparta jest na naturalnych warzywach smakowych, a dodawanie poszczególnych składników daje rozkosz tworzenia czegoś nowego. Trochę improwizacji w kuchni nie zaszkodzi. Moją ulubioną potrawą jest pieczona dzika kaczka z nadzieniem z wątróbek z dużym dodatkiem majeranku, doprawionym tymiankiem i jałowcem.

Rozmawiali:

- *Prezes Stowarzyszenia Restauratorów Gdańskich - mgr Henryk Lewandowski*
- *Wicedyrektor ZSZ nr 3 w Gdańsku mgr Maria Bernardyn*