

GŁOSY NASZYCH ABSOLWENTÓW

„Kiedyś zapragnąłem być kucharzem...”

Pięćdziesiąt lat szkoły. Dziś trudno zrozumieć, że to tyle czasu, że taki piękny jubileusz. Szkołę pamiętam od 1959 roku, jako 14 latek po ówczesnej podstawówce (siedmioletniej) zapragnąłem być kucharzem. W domu lubiłem gotować od małego i pozostało mi to do dzisiaj...

Szkoła w tych czasach była dla mnie ogromna, surowa, no i wojskowa. Budynek po koszarach był duży przestronny, na korytarzach były wnęki po miejscach na karabiny, a w salach (klasach) duże kaflowe piece. Woźny z dużym dzwonkiem, wpuszczający tylko w kapciach, z workiem na buty (brak ich zastępowały skarpety), bo podłogi były pastowane. Szkoła to nauczyciele, pogodny zawsze uśmiechnięty dyrektor Szałkowski, namawiający mnie do złożenia podania do technikum. Jego zastępca Miłek, też był sympatyczny, pracował wraz z żoną uczącą historii. Wspominam p. Kozłowską, nauczycielkę języka polskiego, lecz najbardziej pamiętam autentyczną hrabinę, panią Rudnicką, zupełnie nie przystosowaną do życia bez służby. Zadania pomocy domowej chętnie realizowali po lekcjach uczniowie, myjąc okna, sprzątajac duże mieszkanie, a dziewczęta cerowały wielkie „cebule” w jej pończochach, bo wtedy się je cerowało. Pamiętam, jak Dornowski z „Czerwonych Gitar” wsadził mnie na wysoki piec i nikt nie

chciał mnie z niego zdjąć, zaś lekcja z klasówką nie odbyła się przy tym zamieszaniu. Po ukończeniu zawodówki, zdecydowałem się na technikum i trzyletnia nauka szybko minęła - natomiast matura nieodzowna była do dalszej edukacji. Z nauczycieli „technikalnych” najsympatyczniej wspominam Panią Kwiatkowską, natomiast kontrowersyjnie zastępcę dyrektora pana Garysiaka, który ocenił mnie tylko na „dobry” z historii. Zdając potem na Wydział Prawa otrzymałem wyróżnienie i najwyższą ocenę z tego przedmiotu. Choć w rozmowie był bardzo sympatyczny, to nie mógł zrozumieć mego szybkiego awansu zawodowego i może tą oceną pragnął sprowadzić mnie w świat realizmu.

Tak więc szkołę pamiętam sympatycznie, z dobrej strony, brakuje mi tylko nazwisk współuczniów, ale ich imiona zawsze będą kojarzone z murami szkolnymi i wagarami, które też w tych czasach bywały. Rozpoczywały się na lotnisku lub w parku oliwskim, a kończyły się w „Rudym Kocie” lub „Żaku” na potańcówkach, bo dyskotek jeszcze nie było. Miśka, Wiśka, Lidka, Mirka, Gerard, Stanisława - zdaje mi się, że wszystkich pamiętam, choć wielu już odeszło na zawsze...

Pisząc powyższe wspomnienia nie mogę pominąć dzisiejszej szkoły, tak odmienionej, zadbanej, mającej wspaniałych dyrektorów i nauczycieli, którzy dbają o nią, jak nigdy dotąd tego nie czyniono... Może to takie czasy? Może to właśnie tacy ludzie? Ale dzięki nim istnieje ta piękna szkoła, no i już karta historii.

Moje wspomnienia nie mogą być epitafium, choć dzięki gastronomii poznałem życie, świat, ogłade towarzyską. Praktykę jako 14-letni chłopiec miałem w „RATUSZOWEJ”, w centrum Gdańska, tam gdzie obecnie jest „KOMFORT”,

naprzeciwko budynku „Żaka”. Była to dwupiętrowa restauracja z tradycjami. Następnie trafiłem do otwartej w 1961 roku „Gedanii” na ulicy Długiej (obecnie „Pizza Hut”). W 1965 roku wraz z innymi młodymi pracownikami trafiłem na pierwszą, zagraniczną, roczną praktykę do Karlovyh Varów. Miałem wielkie szczęście, tak to właśnie to odebrałem. Luksusowy, najlepszy hotel międzynarodowy ówczesnej Czechosłowacji, gościł premierów, ministrów, królów wielkich tego świata. Piękny kurort, piękne miasto było szokiem dla chłopca z Gdańska. Najgorsza niedogodność to zakaz mówienia po polsku (gdyż w tym języku nie było jadłospisu), choć po prawdzie nie było z kim rozmawiać. Przez cały rok z kraju było kilku ministrów i kilka rodzin arystokracji polskiej, ale nie mieszkającej w Polsce. Moim szefem był Niemiec, kolega barman mówił po francusku, a na co dzień tylko język czeski. To bardzo solidna szkoła języka i obyczajów międzynarodowych. Wspomnienia zajęłyby wiele stron, a jest o czym pisać...

Po powrocie umieszczono mnie w nowym lokalu „Cristal” jako kierownika sali, gdzie szefował kierownik Muwiński i kierownik Robakowski. Była to ciekawa praca, ale po dwóch latach przeniesiono mnie awansem do zjednoczenia, gdzie byłem inspektorem i instruktorem jednocześnie. Następnie zostałem szefem wydziału, aż do likwidacji tej instytucji ministerialnej. W tym też czasie należałem do kolegium Ministerstwa Handlu i byłem doradcą Ministra, Edwarda Sznajdra. Po likwidacji Zjednoczenia Przedsiębiorstw Handlowych, zdecydowałem o przejściu do pracy w zakładzie. Objąłem kolejno „Algę” wraz z „satelitami” 12 zakładów, tworząc istną dyrekcję tzw. zespo-

łu... Później „Pod Strzechą”, gdzie zdobyłem dla tego zakładu „Srebrną Patelnię”, następnie „Wiking” w Nowym Porcie i tu „Nagroda POMIANA” za najlepszą kuchnię, „CRISTAL”, który jednocześnie prowadziłem z „Wikingiem” mając sympatycznych zastępców - w „Wikingu” p. Długołęckiego, w „Cristalu” p. Kokoszkę. No i najdłużej „Akwarium” - bo aż 17 lat. Był to już okres, gdzie nie przestrzegano zasady, że kierownikiem w jednym zakładzie można być tylko do trzech lat. Prywatyzacja zmusiła mnie do otwarcia za własne pieniądze własnego lokalu, którym jest restauracja „Gdańska” - tak więc nic w spadku po byłym systemie i nic za darmo...

Sukcesy? Jestem absolwentem Uniwersytetu Gdańskiego Wydziału Prawa, (to duża zaleta w prowadzeniu własnego interesu), wykładowcą dwóch uczelni wyższych, w tym turystycznej. Fakt ten pozwala mi na ciągłą pracę nad branżowym doskonaleniem się.

Osobiste sukcesy to pierwsze zdobyte wraz z kolegami medale dla kraju. Mam ich kilka - złotych, srebrnych i brązowych. Ostatnio byłem szefem ekipy na festiwalu gastronomicznym w Bratysławie i Wiedniu, choć to ostatnie moje wyjazdy, gdyż struktury zorganizowanej gastronomii już nie istnieją w Polsce. Jestem prezesem Stowarzyszenia - instytucji dobrowolnej i tzw. wyższej użyteczności. Cieszy mnie sukces przyjaciół ludzi tej samej społeczności, gdyż opinia o nich to wynik wspólnych działań, niezbędnych w karierze każdego gastronomika.

*Prezes Stowarzyszenia
Restaurantów Gdańskich
mgr Henryk Lewandowski*