Kulinarne podróże

data aktualizacji: 2019.05.06 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



Kucharz ze Skierniewic karmi całą Polskę. „Płynie” gdy mówi o przełomowym momencie, gdy w 2008 r. przyszło mu wykarmić pół miliona ludzi w jednym czasie. Kolejne projekty szły już siłą rozpędu i finezji szefa kuchni.

Nad stołem unoszą się talerze. Naprawdę. Nie metaforycznie. Pod nimi bonsai, obok kryształowa kula wypełniona ręcznie robionymi pralinami. Na talerzach sandacz, ośmiornica i foie gras. Zbigniew Korzeniowski ma za sobą kilka nieprzespanych nocy, miesiące przygotowań i świadomość, że za chwilę będzie mógł już tylko odejść od stołu. Reszta należy do jurorów. Tak wygląda kuchnia, kiedy przestaje być wyłącznie gotowaniem, a staje się precyzyjnie zaprojektowanym widowiskiem.

Erfurt, 2016 rok. Międzynarodowa Olimpiada Kulinarna IKA. Jedno z tych miejsc, do których profesjonalni kucharze nie przyjeżdżają po inspirację na niedzielny obiad.

Korzeniowski i jego ludzie mieszkają kilkadziesiąt kilometrów od miasta. Wynajmują hotelową kuchnię, z Polski przywożą sprzęt, zastawę, sztućce i wszystko, czego mogą potrzebować. Ćwiczą nocami. Sprawdzają temperatury. Przeliczają czas. Poprawiają detale.

W hali nie będzie miejsca na improwizację.

– Udział w olimpiadzie to potężny, niewyobrażalny stres – mówi później Korzeniowski.

W jego przypadku brzmi to znamiennie. Człowiek, który zawodowo nauczył się funkcjonować tam, gdzie pojedynczy błąd trzeba pomnożyć przez tysiące porcji, właśnie stres wymienia jako jedno z najmocniejszych wspomnień.

Nie było babci i pierwszego ciasta

Kiedy pytam, dlaczego gotuje, śmieje się.

Nie będzie historii o pięcioletnim chłopcu stojącym na stołeczku przy kuchni babci. Żadnego pierwszego biszkoptu, który przesądził o przyszłości. Żadnego rodzinnego przepisu zapisanego na pożółkłej kartce.

Korzeniowski wręcz wzdraga się przed taką narracją.

Gotowanie nie miało być jego zawodem. Uczył się mechanizacji rolnictwa, interesowała go również melioracja. Gdyby życie trzymało się pierwotnego planu, być może zajmowałby się dziś maszynami, wodą, gruntami i przepływami.

Paradoks polega na tym, że zawodowo wcale nie odszedł od tego myślenia tak daleko, jak mogłoby się wydawać.

Bo catering na wielką skalę jest także sztuką przepływu.

Tyle że zamiast wody są produkty, naczynia, samochody, piece konwekcyjno-parowe, chłodnie, palety i ludzie. Trzeba obliczyć, ile porcji wyjdzie z jednej partii, kiedy uruchomić następną, jak utrzymać ciąg chłodniczy lub właściwą temperaturę dań gorących, gdzie ustawić punkty wydawcze i co zrobić, gdy kilkanaście tysięcy osób zechce jeść niemal równocześnie.

Tutaj romantyzm kończy się bardzo szybko.

Zaczyna się produkcja.

– Moja styczność z gastronomią na dobre zaczęła się w 1996 roku – wspomina Korzeniowski.

Nie mówi o objawieniu. Mówi raczej o kolejnych krokach. Jedno przedsięwzięcie się udało, więc można było podjąć następne. Potem trudniejsze. Większe. Bardziej ryzykowne.

Sukces, jak twierdzi, zachęcał do wchodzenia w gastronomię coraz głębiej.

I dopiero wtedy w jego opowieści pojawia się słowo „miłość”.

MOŻE CIĘ RÓWNIEŻ ZAINTERESOWAĆ:

Azjatyckie smaki w centrum Krakowa – co warto

zamówić w okolicy Rynku?

Pół miliona ludzi

Przełomem był 2008 rok.

Korzeniowski opowiada o Przystanku Woodstock i skali liczonej w setkach tysięcy uczestników. W pierwotnej opowieści pada pół miliona ludzi. To nie znaczy oczywiście, że jedna firma przygotowała pół miliona obiadów. Liczba mówi coś ważniejszego o jego zawodzie: pokazuje środowisko, w którym trzeba było zbudować gastronomię zdolną działać pośrodku tymczasowego miasta stworzonego na kilka dni.

Woodstock był lekcją logistyki, której nie da się odbyć na żadnym kursie.

Kiedy w restauracji zabraknie jednego składnika, problem dotyczy kilku stolików. W cateringu masowym źle oszacowane pięć procent może oznaczać setki albo tysiące porcji. Opóźnienie samochodu nie przesuwa rezerwacji z godziny 19.00 na 19.15 – może zatrzymać cały punkt wydawczy. Awaria urządzenia przestaje być kłopotem kucharza. Staje się problemem operacyjnym.

Znajomi żartowali później, że właśnie wtedy „Korzeniowi" przybyło siwych włosów.

Jeżeli tak, kolejne lata dostarczyły mu powodów do dalszego siwienia.

W zawodowej biografii cateringu „W pół drogi" pojawiały się największe imprezy plenerowe i wydarzenia muzyczne. Korzeniowski pracował przy przedsięwzięciach związanych z koncertami Stinga i Rolling Stonesów, dobrze znał realia Przystanku Woodstock. Wcześniejsze relacje wymieniają także obsługę wydarzenia związanego z warszawskim koncertem Madonny oraz Life Festival Oświęcim. O jego pracy przy wielkich festiwalach i koncertach Stinga oraz Rolling Stonesów pisała później również prasa.

I tu warto zatrzymać się przy jednym rozróżnieniu.

Kucharz restauracyjny komponuje danie. Kucharz pracujący przy masowym evencie projektuje **system, w którym danie ma się udać tysiące razy**.

Smak pozostaje warunkiem podstawowym. Ale dochodzą wydajność, powtarzalność, bezpieczeństwo żywności, transport, mise en place, tempo wydawania, zaplecze energetyczne, gospodarka odpadami i ludzie.

Najlepsza receptura świata przegrywa, jeśli pierwsza porcja jest doskonała, a pięciotysięczna – zimna.

Piętnaście tysięcy misek Europy

Dobrze było to widać w maju 2019 roku, podczas warszawskich obchodów 15. rocznicy wejścia Polski do Unii Europejskiej.

Na Krakowskim Przedmieściu stanął wspólny europejski stół. Oficjalny program zapowiadał 28 metrów blatu i menu zbudowane jak kulinarna mapa kontynentu: polski żurek, chłodnik litewski, czeską zupę czosnkową, słoweńską jotę oraz węgierski gulasz.

„W pół drogi” przygotowało około 15 tysięcy porcji.

Piętnaście tysięcy.

Liczba na papierze jest abstrakcyjna. W kuchni natychmiast nabiera ciężaru. Każdy litr trzeba ugotować, przechować, przewieźć, podgrzać albo schłodzić, rozlać i wydać. Każdy składnik trzeba wcześniej zamówić. Jeśli porcja wymaga zaledwie kilkunastu sekund pracy przy stanowisku wydawczym, po przemnożeniu przez tysiące robią się z tego godziny.

Właśnie w takich realizacjach widać różnicę między kuchnią a gastronomią eventową.

Pierwsza pyta: **czy to jest dobre?**

Druga musi jednocześnie zapytać: **czy to jest dobre, bezpieczne, powtarzalne i możliwe do wydania w odpowiednim czasie piętnastu tysiącom ludzi?**

Korzeniowski nauczył się odpowiadać na wszystkie cztery pytania.

Kiedy talerz zaczyna latać

A potem jest zupełnie inny rodzaj gotowania.

Nie kilkanaście tysięcy misek.

Dwadzieścia gramów.

Na Międzynarodowej Olimpiadzie Kulinarnej IKA w Erfurcie jednym z zadań były maleńkie przekąski typu finger food – zgodnie z ówczesnymi wymaganiami konkursowymi pojedyncze elementy ważyły od 10 do 20 gramów. Oceniano nie tylko technikę i kompozycję, lecz także precyzję prezentacji.

Korzeniowski wspomina ekipę pracującą nad stołem artystycznym.

To szczególna dyscyplina. Danie przestaje istnieć wyłącznie po to, by zostało natychmiast zjedzone. Musi przez długi czas zachować nienaganną formę wystawienniczą. W klasycznej sztuce konkursowej wykorzystywano między innymi cienkie warstwy galarety lub aspiku, które chroniły powierzchnię produktów przed wysychaniem i nadawały im połysk.

Nie chodziło zatem – jak można by powiedzieć potocznie – o „wyżelowanie jedzenia, żeby wyglądało na świeże”. To była osobna technika ekspozycyjna, podporządkowana regulaminowi kulinarnej wystawy.

Zresztą sama IKA jest instytucją starszą niż większość współczesnych mód gastronomicznych. Jej początki sięgają 1900 roku, kiedy we Frankfurcie zorganizowano pierwszą międzynarodową wystawę sztuki kulinarnej. Od 2000 roku zawody odbywały się w Erfurcie, a w 2020 roku przeniosły się do Stuttgartu. Organizator określa IKA jako najstarszy, największy i najbardziej zróżnicowany międzynarodowy konkurs sztuki kulinarnej na świecie.

W Erfurcie stół ekipy Korzeniowskiego miał trzy na trzy metry.

Niewiele, jeżeli trzeba na nim zbudować świat.

Powstał więc daszek, bonsai i kryształowa kula z ręcznie robionymi pralinami. Największe wrażenie robiły jednak talerze.

Unosiły się nad powierzchnią.

– Zastosowaliśmy tak zwane latające talerze. Dzięki wykorzystaniu elektromagnesów zastawa rzeczywiście wisiała nad stołem. To robiło doskonałe wrażenie – wspomina Korzeniowski.

Na nich pojawiły się między innymi sandacz, ośmiornica i foie gras.

Nie wystarczyło ugotować.

Trzeba było wymyślić scenografię, zbudować konstrukcję, przetestować ją i sprawić, żeby technika zniknęła. Widz miał zobaczyć efekt, nie mechanizm.

To już nie jest tradycyjna kuchnia restauracyjna. To pogranicze gastronomii, designu, cukiernictwa, inżynierii i teatru.

Dzisiejsza IKA nadal zachowała ten element. W kategorii regionalnych zespołów oceniane są zarówno **culinary art**, jak i **pastry art**; współczesne prezentacje obejmują m.in. finger food, zimne półmiski, desery i prace artystyczne. W ostatniej edycji w 2024 roku w Stuttgarcie rywalizowało ponad 1200 uczestników z 55 krajów. Kolejna olimpiada jest planowana na 2028 rok.

Dwie godziny i ręce precz

Wspomnienie Korzeniowskiego z Erfurtu najlepiej pokazuje, dlaczego taki konkurs wyczerpuje bardziej, niż sugerowałyby eleganckie zdjęcia gotowych stołów.

Przed startem – miesiące przygotowań.

Na miejscu – kilka nieprzespanych nocy.

Do hali zespół wchodzi z całym zapleczem. Każdy detal musi znaleźć się dokładnie tam, gdzie został przewidziany.

Potem zegar zaczyna odliczać.

Kiedy mija wyznaczony czas, kucharze odchodzą.

Nie ma poprawiania.

Nie ma „jeszcze tylko pietruszka”.

Nie ma przesuwania talerza o dwa centymetry, bo z boku wygląda lepiej.

Wchodzi komisja.

Zespół może już tylko czekać.

– Szliśmy po brąz. Skończyło się na czwartym miejscu. Wiem, że to prestiż, ale szkoda – mówił Korzeniowski po tamtym starcie.

Ta czwarta lokata dotyczy opisywanej przez niego konkursowej prezentacji. Warto ją odróżnić od wyniku polskiej reprezentacji startującej w 2016 roku w kategorii drużyn regionalnych – oficjalne archiwa Stowarzyszenia Kucharzy Polskich odnotowują w tej kategorii srebrny medal.

Cztery lata później nazwisko Korzeniowskiego pojawiło się już w oficjalnym składzie Culinary Team

of Poland na kolejnej IKA.

Tym razem olimpiada odbywała się w Stuttgarcie.

17 lutego 2020 roku polska ekipa zdobyła brązowy medal w kategorii dań regionalnych. Zbigniew Korzeniowski figuruje w składzie jako **Senior Chef Manager**. W drużynie znaleźli się kucharze i cukiernicy z różnych części Polski, wśród nich Krzysztof Szulborski, Krzysztof Gradzewicz, Grzegorz Parczewski, Andrzej Ławniczak, Jacek Kempa i Ireneusz Koniuszek.

Był luty.

Kilka tygodni później europejska gastronomia stanęła.

Kiedy zniknęły festiwale

Pandemia COVID-19 szczególnie brutalnie uderzyła w biznes zbudowany na weselach, koncertach, festiwalach, bankietach i imprezach plenerowych.

Korzeniowski żył właśnie z miejsc, w których ludzie gromadzą się razem.

Nagle zgromadzenia stały się zagrożeniem.

Sceny zgasły, kalendarze imprez zostały wykreślone, lokale zamknięte. Firma mająca doświadczenie w karmieniu tłumu znalazła się w rzeczywistości, w której tłumu miało nie być.

Korzeniowski zrobił wtedy rzecz charakterystyczną dla swojego sposobu działania: zamiast przestać gotować, zmienił odbiorcę.

Przygotowywał i dostarczał posiłki medykom. Ówczesne relacje opisywały go jako człowieka, który po zatrzymaniu wielkich wydarzeń przeniósł kuchnię tam, gdzie była najbardziej potrzebna.

Kilka lat później „W pół drogi” znów obsługiwało duże wydarzenia. W 2024 roku firma Korzeniowskiego wygrała konkurs na usługę cateringową podczas 47. Skierniewickiego Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw.

Historia zatoczyła koło.

Znów były tłumy.

Znów trzeba było liczyć porcje.

Dlaczego więc gotuje?

Pytanie pozostaje.

Nie ma jednej odpowiedzi.

Na pewno nie dlatego, że jako dziecko poczuł zapach drożdżowego ciasta i zrozumiał swoje przeznaczenie.

Być może w jego przypadku kuchnia zaczęła się znacznie mniej romantycznie – od satysfakcji, że coś trudnego udało się zrobić dobrze. Potem pojawiło się następne zadanie. Większe. I następne.

W gastronomii istnieją szefowie, których fascynuje jeden doskonały talerz. Korzeniowski wydaje się należeć do innego rodzaju kucharzy. Fascynuje go również maszyna stojąca za talerzem: zespół, organizacja, skala, moment, kiedy setki elementów zaczynają działać jednocześnie.

Może dlatego człowiek wykształcony w stronę mechanizacji odnalazł się właśnie tutaj.

Bo wielka kuchnia też jest mechanizmem.

Tyle że niezwykle kapryśnym.

Składa się z temperatur, czasu, dostaw, samochodów, ludzi i tysięcy drobnych decyzji. A na samym końcu całego tego systemu ktoś bierze do ręki łyżkę albo widelec.

I wtedy cała logistyka ma zniknąć.

Ma zostać smak.

Po konkursowej prezentacji w Erfurcie można było wreszcie spróbować części przygotowanych rzeczy. Po tygodniach pracy, nocnych próbach, elektromagnesach, temperaturach, punktach regulaminu i stresie Korzeniowski zabrał się za praliny.

– Jestem ogromnym łasuchem. Zjadłem wszystkie. Były cudowne.

Powiedzmy, że „cudowne” jest wersją nadającą się do druku.

I może właśnie tu kryje się najprostsza odpowiedź na pytanie, od którego zaczęliśmy.

Po tysiącach porcji, wielkich scenach, kulinarnych olimpiadach i całej gastronomicznej inżynierii wciąż zostaje człowiek, który nie potrafi przejść obojętnie obok dobrej praliny.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/31903-kulinarne-podroze