Cieszyńskie smaki tuż, tuż

Data publikacji: 9.06.2010 11:10

Rozmowa z Robertem Sową jurorem "Cieszyńskich Smaków"

Dlaczego został pan kucharzem?
Moja mama świetnie gotowała, tata również doskonale radził sobie w kuchni. I to przede wszystkim wspomnienia z dzieciństwa i domu rodzinnego zdecydowały o wyborze drogi życiowej. Wspólnie z braćmi pomagaliśmy w domu podczas gotowania i zawsze sprawiało mi to ogromną przyjemność. Imponowało mi, że można tworzyć fantastyczne kompozycje na talerzu, łączyć smaki. Decyzję o pójściu do szkoły gastronomicznej podjąłem już w połowie podstawówki, pomimo drwin kolegów, bo w tym czasie zawód kucharza, kelnera, barmana nie cieszył się popularnością. Nagrodą był mój pierwszy tytuł szefa kuchni na koloniach dzieci wojskowych, a później ciężka, ale jakże przyjemna i satysfakcjonująca praca, którą podjąłem w Austrii. Odkryłem tam, że wykonuję piękny zawód. W Austrii czułem się dowartościowany jako kucharz, bo tam znacznie wcześniej niż u nas zaczęto doceniać kulinaria i sztukę gotowania, a odwiedzanie restauracji było modne i stanowiło element stylu życia. Dziś wiem, że gotowanie jest sztuką. Tak jak malarz ma paletę barw i pędzel, ja dysponuję bogactwem produktów i umiejętnościami wyczarowania z nich wspaniałych potraw.

Polacy znani są z tego, że lubią dobrze zjeść. Wydaje się, że tradycyjną staropolską kuchnię zamieniamy na lżejszą, zdrowszą. Czy nie zatracimy w ten sposób bogactwa tradycji kulinarnych?
Myślę, że nam to nie grozi. Polacy mają bowiem głęboko zakorzenione więzy z ojczyzną i tradycyjna kuchnia jest jednym z elementów tego naszego patriotyzmu. Oczywiście wzbogacamy naszą dietę o nowe dania, jemy więcej sałatek, ryb i owoców morza, ale to normalne i nie oznacza zapomnienia o tradycji. Ja sam komponuję mnóstwo bardzo różnorodnych dań, ale staram się nie zapominać o polskich elementach, o typowo polskich i regionalnych składnikach. Lubię też czasami zjeść golonkę, kotleta mielonego lub schabowego z mizerią, czy młodą kapustę duszoną z pomidorami. To część naszego kulinarnego dziedzictwa narodowego i nie sądzę, abyśmy o tym zapomnieli.

Dawniej kucharze nie cieszyli się taką estymą, nie byli gwiazdami telewizji tak jak chociażby Pan. Czy tak duża rozpoznawalność bardziej pomaga czy przeszkadza?
Jestem bardzo dumny z tego, że coraz więcej szefów kuchni pojawia się w mediach, prowadząc kąciki kulinarne w prasie, radiu i telewizji. To na pewno dobry kierunek. Ma to też wpływ na młodych ludzi, którzy dopiero uczą się zawodu. Młodzież potrzebuje wzorców, kogoś na kim mogłaby się wzorować. Moim idolem kulinarnym był i jest Alain Ducasse, który ma dzisiaj kilka restauracji we Francji i USA. To nie jest tak, że mu zazdroszczę, po prostu go podziwiam.
Popularność szefów kuchni i dań, które polecają w mediach ma też ogromny wpływ na wzrost świadomości kulinarnej społeczeństwa. Szefowie kreują nowe wzorce. Stali się osobami publicznymi, które wyznaczają trendy kulinarne.

W jaki sposób powstają pomysły na Pana specjały? Czym się Pan kieruje, inspiruje poszukując smaku doskonałego?
To splot wielu czynników. Przepisy powstają w głowie, na papierze, w garnku, na patelni, talerzu. Mogę to porównać do komponowania muzyki. Kompozytor słyszy dźwięki, ja czuję smak. On tworzy utwór, ja w myślach komponuję potrawę, choć jeszcze do końca nie wiem, co to będzie. On układa partyturę, zaczyna spisywać nuty, ja spisuję produkty. On ustawia swoją orkiestrę, ja instruuję kucharzy. On ma instrumenty, ja składniki. On kreśli w partyturze, ja w recepturach. On zaczyna grać, ja gotuję. Na koniec powstaje dzieło - jego oceniane w filharmonii, moje na talerzu.

W kuchni, jak w świecie mody, zmieniają się trendy. Jakie są dzisiaj? Czy Pana zdaniem dzisiejsza kuchnia ma jeszcze coś wspólnego ze smaczną kuchnią naszych babć?
Moim zdaniem od kilku lat zdecydowanie króluje cross-cooking. To odkrywanie starych, zapomnianych przepisów z

kuchni staropolskiej, wykorzystywanie produktów regionalnych, ale w połączeniu z akcentami europejskimi i azjatyckimi. Jako przykłady mogę na przykład podać kaczkę podaną z sosem figowo-pieprzowym zamiast tradycyjnych jabłek z majerankiem pieczony tuńczyk z chili, emulsją z chrzanu wasabi i kozim serem oraz pierogi z nadzieniem ze świeżego i wędzonego łososia norweskiego podane z rukolą, suszonymi pomidorami, kaparami i sosem balsamico.

Będzie Pan Jurorem podczas Festiwalu „Cieszyńskie Smaki". Czy znana jest Panu kuchnia Śląska Cieszyńskiego?
Kuchnia regionu cieszyńskiego kojarzy mi się z połączeniem kuchni śląskiej z wpływami czeskimi i góralskimi, a więc przede wszystkim z kluskami, ziemniakami, dużą ilością serów i kapustą. To stereotypowe produkty kojarzone z regionem, ale mam nadzieję, że dzięki Festiwalowi „Cieszyńskie Smaki" będę miał możliwość poznania tych bardziej lokalnych, mniej popularnych i skrywanych w domach tajemnic kulinarnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Czy Pana zdaniem, warto kultywować i propagować tradycje kulinarne regionów, właśnie poprzez tego typu imprezy?
Tak, zdecydowanie. Od wielu lat podróżuję po całej Polsce, a wciąż zdarza mi się zjeść regionalne przysmaki, których wcześniej nie miałem okazji skosztować. Uwielbiam imprezy promujące regionalne kulinaria i zawsze chętnie w nich uczestniczę. Ostatni poznałem smaki świętokrzyskie, zgłębiłem tajniki kulinarne Mazowsza i Pomorza. W każdej części Polski jest mnóstwo ciekawych, tradycyjnych dań, którymi jestem zawsze mile zaskoczony. Do dziś pamiętam matjasa marynowanego w suszonych grzybach, którego jadłem w Świnoujściu – były kapitalne. Uwielbiam też mazurskiego sandacza pieczonego w sosie ze świeżej pokrzywy.

Festiwal Cieszyńskie smaki już w najbliższa sobotę w Cieszynie. Program imprezy znajdziecie TUTAJ. Festiwal kuchni zamknie występ grupy Myslovitz.