

Grzegorz Nieć, Michał Pleszczyński
Kraków–Wrocław

PROBLEMY WROCŁAWSKIEJ GASTRONOMII W DRUGIEJ POŁOWIE LAT SZEŚĆDZIESIĄTYCH XX WIEKU W ŚWIETLE DONIESIEŃ I KOMENTARZY PRASOWYCH

Gastronomia, podobnie jak każda niemal dziedzina życia społecznego w okresie PRL, podlegała ścisłym regulacjom i nadzorowi aparatu państwa – była elementem gospodarki centralnie planowanej. W 1948 roku nastąpiło upaństwowienie prawie wszystkich zakładów, w tym również w zdecydowanej większości gastronomii. Nadzór i kontrolę nad ich funkcjonowaniem sprawowało Ministerstwo Handlu Wewnętrznego¹, gdzie specjalny Departament Żywnienia Zbiorowego był odpowiedzialny za organizowanie przemysłu gastronomicznego w Polsce. Żywnienie zbiorowe było ważne także z punktu widzenia ideologicznego. Zdecydowanej zmianie uległa rola kobiety w PRL, która w nowej rzeczywistości obarczona została nowymi, ważnymi zadaniami. Jej miejsce było odtąd w fabryce, w biurze oraz na innych „odcinkach”, nie zaś jak dawniej w kuchni czy w domu².

Podstawową jednostką organizacyjną gastronomii były wówczas zakłady gastronomiczne, nazywane także zakładami żywnienia zbiorowego, z reguły wchodzące w skład przedsiębiorstw gastronomicznych, bądź będące częścią spółdzielni (m.in. Spółdzielnia Spożywców „Społem”). W niewielkim zakresie funkcjonowały również prywatne zakłady gastronomiczne, zrzeszone w Naczelnej Radzie Prywatnego Handlu i Usług. Ich rodzaje były ściśle określone: 1. Zakłady gastronomiczne: a) restauracje, jadłodajnie i bary restauracyjne; b) samoobsługowe bary szybkiej obsługi (w tym mleczne), przekąskowe oraz uniwersalne; c) kawiarnie, herbaciarnie, cukiernie, winiarnie, miodosytnie i piwiarnie oraz odpowiadające im bary samoobsługowe, bary rozrywkowe i bary alkoholowe. 2. punkty gastronomiczne – bufety, smażalnie, pijalnie i lodziarnie³. Nowym elementem były powstające głównie w latach

¹ Nazwa ministerstwa w niektórych latach podlegała pewnym modyfikacjom.

² Zob.: T. Czekalski, *Czasy współczesne*, w: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. A. Chwalby, Warszawa 2008, s. 378.

³ „Monitor Polski” 1974, nr 28, poz. 171: Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług w sprawie rodzajów i kategorii państwowych zakładów i punktów gastronomicznych; zob. także: *Kucharz gastronom*, pod red. M. Niczmana i in., Warszawa 1968, s. 39.

sześciodziesiątych XX wieku klubo-kawiarnie, których celem było nie tyle zbiorowe żywienie, co raczej zapewnienie młodzieży wiejskiej miejsca spotkań, namiastki życia miejskiego, kulturalnego. Łączyły one w sobie cechy świetlicy, sali telewizyjnej i bezalkoholowego baru, ich liczbę szacowano na ponad dziesięć tysięcy⁴. Istotnym novum lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych były bary samoobsługowe – z początku zjawisko nowoczesne i awangardowe. Nowa propozycja była zaprzeczeniem dotychczasowej tradycji gastronomicznej, wychodziła jednak naprzeciw zapotrzebowaniu i nowemu stylowi życia⁵. Oprócz rodzajów rozróżniano także kategorie (Lux, I, II, III, IV i V).

Mimo precyzyjnie opracowanych norm i kategorii, praktyka życia codziennego, jak to zwykle bywa, była często inna. Mankamenty i konsekwencje gospodarki planowej to niedobory i zła organizacja zaopatrzenia; natomiast pogarszająca się wydajność produkcji gastronomicznej i jej zła jakość to skutek centralizacji. W pewnym momencie zdecydowano o wstrzymaniu produkcji wyrobów gastronomicznych w wielu małych zakładach, które odtąd zajmowały się jedynie ich podgrzewaniem i sprzedażą. W większych miastach powoływano do życia tzw. Centralne Przygotownie Gastronomiczne, które prowadziły produkcję tych wyrobów i rozsyłały je do poszczególnych lokali, gdzie indziej natomiast rolę takiej przygotowalni spełniał jeden z większych zakładów gastronomicznych⁶.

Zasadniczym i najczęściej przewijającym się problemem aprowizacyjnym Polski Ludowej były braki na rynku mięsnym⁷. W lipcu 1959 roku Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wprowadziło dzień bezmięsy – poniedziałek, kiedy to w żadnym zakładzie gastronomicznym nie serwowano potraw mięsnych. Oprócz nadzoru oficjalnego, państwowego, zakłady gastronomiczne podlegały również tzw. nadzorowi społecznemu, którego celem było

zabezpieczenie interesów konsumentów i odbiorców usług gastronomicznych; usprawnienie pracy i usunięcie niedociągnięć w działalności usługowej; pomoc w wykrywaniu nadużyć w tym zakresie na szkodę państwa i ludności, a także usuwanie przyczyn ich powstawania⁸.

Funkcję tzw. kontrolera społecznego mogła pełnić osoba o nieposzlakowanej opinii, odznaczająca się wysokimi zaletami społeczno-etycznymi. Było to pole do popisu dla wielu maniakalnych jednostek⁹.

⁴ K. Kosiński, *Historia pijaństwa w czasach PRL*, Warszawa 2008, s. 411.

⁵ T. Czekalski, *Czasy współczesne*, s. 379.

⁶ *Kucharz gastronom...*, s. 55.

⁷ Spekulacje w tej dziedzinie ścigano z całą stanowczością. Przykładem może być tzw. „Afera mięsa” z 1964 r. Oskarżono wtedy ok. 400 osób o fałszowanie faktur i kradzież mięsa na masową skalę. Zapadł wtedy jedyny w historii Polski wyrok śmierci za przestępstwo gospodarcze. Zob.: D. Jarosz, M. Pasztor, *Afera mięsa – fakty i konteksty*, Toruń 2004.

⁸ „Monitor Polski” 1964, nr 70, poz. 324: Uchwała Rady Ministrów i Centralnej Rady Związków Zawodowych w sprawie społecznej kontroli handlu, gastronomii i niektórych usług.

⁹ Ciekawe przykłady działalności społecznych kontrolerów przedstawia: E. Redliński, *Nikiformy*.

W większości zakładów gastronomicznych, oprócz potraw, podawano alkohol. Troską władz było, aby pochodził z legalnego źródła i był właściwie odmierzany. Minister zarządził także, że otwieranie butelek ma odbywać się wyłącznie w obecności konsumenta, odmierzać zaś na kieliszki można tylko wtedy, gdy klient zamówi ilość mniejszą niż znajduje się w oryginalnym opakowaniu¹⁰. Nieuczciwość kelnerów i bufetowych nie jest rzeczą nową, występowały więc przypadki, kiedy zaniżano wagę mięsa, zamiast lepszego podawano niższej jakości lub nieświeże, jeżeli zaś chodzi o alkohol dolewano do niego wodę, zaniżano objętość, podmieniano droższe trunki na tańsze¹¹. Dominowały zdecydowanie polskie wyroby spirytusowe, z czystą wódką na czele¹². Państwo, które czerpało zyski z produkcji i sprzedaży napojów alkoholowych, prowadziło jednocześnie szeroko zakrojoną akcję antyalkoholową¹³.

Wrocław po 1945 roku był prawie całkowicie zniszczony. Powstawał zatem od początku jako miasto i jako społeczność. Przybywający do zgliszcz i ruin polscy osadnicy przystąpili do odbudowy i organizacji życia społecznego, w tym i gastronomii. Już w listopadzie 1945 roku restauracji było tak wiele, że Zarząd Miejski zmuszony był wstrzymać wydawanie zezwoleń na ich otwarcie. Nie odniosło to zamierzonego skutku, albowiem w lutym 1946 roku prasa donosiła o „pladze” barów, knajp, restauracji i bufetów. Wprowadzono nawet specjalny podatek konsumpcyjny, płacony od każdego rachunku. Nie były to lokale o wysokim standardzie, podawano tam głównie wódkę i wędzonkę. W 1947 roku zobowiązano restauracje do wprowadzenia do jadłospisów obiadów dwudaniowych i niedrogich dań popularnych. Powstawały też tanie bary mleczne, które szybko zaczęły cieszyć się powodzeniem¹⁴. Wrocławianom, zwłaszcza w pierwszych latach powojennych, towarzyszył specyficzny klimat tymczasowości, niepewności, mącający niewątpliwie entuzjazm odbudowy. Niemieckie roszczenia wydawały się ciągle prawdopodobne, tak jak perspektywa powrotu na Kresy. Sprawiało to, że ludzie jeszcze wiele lat po wojnie nie czuli się prawdziwymi gospodarzami, wydawało im się, że muszą być przygotowani na kolejne przesiedlenia. Ów brak poczucia stabilizacji i bezpieczeństwa potęgowały grasujące oddziały Werwolfa¹⁵, bandy szabrowników i zwykli przestępcy, z którymi władza długo się nie mogła uporać. Poza tym, trwała w Polsce wojna domowa między komunistami a podziemiem niepodległościowym; szerzył się terror stalinowski. Wrocław w tym czasie był więc miastem niespokojnym.

Warszawa 1982, s. 74. „Monitor Polski” 1963, nr 75, poz. 373: Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie porcjowania wyrobów mięsnych w zakładach gastronomicznych.

¹⁰ „Monitor Polski” 1966, nr 46, poz. 231: Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie sprzedaży napojów alkoholowych przez placówki przemysłu gastronomicznego.

¹¹ K. Kosiński, *Historia pijaństwa...*, s. 419.

¹² Tamże, s. 35.

¹³ AAN, MHW, 15/34, k. 2–3, 25: Notatka w sprawie kierunków rozwoju przemysłu gastronomicznego na rok 1960, 22 I 1960 r., cyt. za: K. Kosiński, *Historia pijaństwa...*, s. 449.

¹⁴ M. Ordyłowski, *Życie codzienne we Wrocławiu 1945–1948*, Wrocław 1991, s. 96–100.

¹⁵ Zob.: R. Primke, M. Szczerepa, *WERWOLF – Tajne Operacje w Polsce*, Kraków 2008.

Wrocław, choć na tle innych miast specyficzny i nietypowy, podlegał jednak tym samym przemianom (szczególnie politycznym), jakie zachodziły w całym kraju. Okres stalinowski, mimo że stosunkowo niedługi, odcisnął tutaj swoje wyraźne piętno. W propagandzie tamtego czasu szczególnie istotnym wydarzeniem¹⁶ była m.in. Wystawa Ziem Odzyskanych w 1948 roku, podsumowująca pierwsze lata zasiedlania i odbudowy przejętych terenów¹⁷. Owemu propagandowemu boomowi Wrocławia nie towarzyszył harmonijny i dynamiczny rozwój miasta, wręcz przeciwnie, można było zauważyć pewne przyhamowanie. Wyraźnie osłabł początkowy entuzjazm budowniczych i planistów, tym bardziej że zdecydowaną większość środków na odbudowę kraju pochłaniała Warszawa¹⁸. Prace budowlane i modernizacyjne postępowały wolno i opornie. Trudności i niedobory lat powojennych także w zakresie aprowizacji i usług zostały pogłębione przez władzę, która po uporaniu się z politycznymi przeciwnikami przystąpiła do ofensywy ideologicznej, również w gospodarce. Upaństwowienie placówek handlowych i gastronomicznych spowodowało wyraźne załamanie się rynku. Winą za istniejące i potęgujące się problemy obarczano wroga, w tym wypadku „prywaciarza” i spekulanta. Obraz spustoszenia, jakiego dokonano po 1948 roku we wrocławskiej gastronomii, jest wymowny. Z około 400 restauracji i kawiarni, powstałych w tym mieście po 1945 roku, pięć lat później ich liczba zmalała czterokrotnie. Mała dostępność i wysokie ceny mięsa sprzyjały rozwojowi wspomnianych już barów mlecznych (w najpopularniejszych stołowało się nawet ok. 5 tys. osób dziennie)¹⁹. Droższe zakłady gastronomiczne, jak restauracje (pierwsza po wojnie powstała w 1945 przy ul. Jedności Narodowej²⁰) cieszyły się większą popularnością dopiero w późniejszych latach. Odwilż 1956 roku otworzyła nowy okres także w dziejach Wrocławia. Pojawiły się większe możliwości poprawy warunków życia. Dotkliwie były problemy mieszkaniowe i w zakresie infrastruktury, zwłaszcza że w szybkim tempie rosła liczba mieszkańców, osiągając w 1955 roku prawie 400 tys. osób. Trzecią część społeczności stanowili ludzie młodzi (14–29 lat)²¹, co sprzyjało przyrostowi naturalnemu. Początek lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku to czas oddawania do użytku kolejnych osiedli mieszkaniowych²². Zakrojony na szeroką skalę proces rozbudowy miasta nie był wolny od problemów i opóźnień. Kłopoty z dotrzymaniem terminów wystąpiły m.in. przy budowie nowoczesnego

¹⁶ Zob.: G. Strauchold, *Wrocław – okazjonalna stolica Polski. Wokół powojennych obchodów rocznic historycznych*, Wrocław 2003, s. 29.

¹⁷ Zob.: J. Tyszkiewicz, *Sto wielkich dni Wrocławia. Wystawa Ziem Odzyskanych we Wrocławiu a propaganda polityczna ziem zachodnich i północnych w latach 1945–1948*, Wrocław 1997.

¹⁸ *Historia Wrocławia*, pod red. A. Galosa, t. 3; W. Suleja, *W Polsce Ludowej, PRL i III Rzeczypospolitej*, Wrocław 2001, s. 44.

¹⁹ Tamże, s. 47.

²⁰ *Encyklopedia Wrocławia*, pod red. J. Harasimowicza, Wrocław 2006, s. 226.

²¹ W. Suleja, *W Polsce Ludowej...*, s. 57.

²² N. Davies, R. Moorhouse, *Mikrokosmos. Portret miasta środkowoeuropejskiego*, Kraków 2002, s. 501.

i dużego, jak na owe czasy, baru „Tempo”²³. W końcu lat pięćdziesiątych XX wieku źle przedstawiał się także stan usług i handlu²⁴. Było to dla przeciętnego mieszkańca dosyć uciążliwe, utrudniony był dostęp do wykwalifikowanych rzemieślników, a słaba konkurencja odbijała się na jakości. Wśród sklepów monopolistą była spółdzielnia „Społem”. Prywatne placówki stanowiły około 25% wszystkich punktów sprzedaży, były to prawie wyłącznie tzw. warzywniaki. „Prywaciarze”, wypełniający niejedną lukę w socjalistycznej gospodarce, nie cieszyli się jednak względami władzy, bywali obiektem najrozmaitszych szykan²⁵. Z kolei wśród zakładów gastronomicznych dominowały bary mleczne, chociaż wraz ze wzrostem zamożności społeczeństwa coraz większym powodzeniem cieszyły się restauracje. Dominowały zakłady uspołecznione²⁶. Gastronomia wrocławska lat sześćdziesiątych minionego wieku opierała się w przeważającej mierze na jednym tylko przedsiębiorstwie. Były to powołane do życia już w 1950 roku Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne²⁷, które z czasem podzielono na WZG-Wschód oraz WZG-Zachód. W interesującym nas okresie stan tego sektora usług był niezadowolający, o czym donosiła prasa:

Mamy we Wrocławiu 136 zakładów gastronomicznych z 11.212 miejscami dla klientów. Jeśli przeliczyć to na 1000 mieszkańców, okaże się, że tzw. wskaźnik wynosi 23,5 co stawia nas na ostatnim miejscu wśród miast wydzielonych i znacznie poniżej średniej krajowej (30). Na dobitkę we wrocławskiej sieci gastronomicznej dominują zakłady starego typu (restauracje), brakuje natomiast odpowiedniej ilości barów szybkiej obsługi, jadłodajni, barów mlecznych [...]. Źle jest też z kawiarniami, o czym świadczy permanentny tłok w tej kategorii lokali [...]²⁸.

Problemy te nie uchodziły uwadze władz:

Z informacji, jakie uzyskaliśmy we Wrocławskim Zjednoczeniu Przedsiębiorstw Handlowych wynika, że najbliższe lata będą wręcz przełomowe w rozwoju usług gastronomicznych. Do roku 1970 powstać ma w całym mieście kilkadziesiąt nowych restauracji, barów i kawiarni z około 5 tys. miejsc. Plan jest tak ambitny, że aż wierzyć się nie chce, że zostanie zrealizowany. Skoro jednak mówi o tym zastępca dyrektora WZPH mgr Rogoziński, więc chyba... tak²⁹.

²³ A. Górski, *Pamiętniki lat mojego życia (1922 – 2006). Z dziejów inteligencji polskiej na Kresach Wschodnich i na Ziemiach Odzyskanych*, wstęp i oprac. G. Nieć, przedm. A. Krawczuk, Kraków 2007, s. 386.

²⁴ W. Suleja, *W Polsce Ludowej...*, s. 83.

²⁵ Z. Zblewski, *Leksykon PRL-u*, Kraków 2000, s. 129–130; Zob. też: *Prywaciarze 1945-89*, pod red. A. Knyta, A. Wancerz-Gluzy, Warszawa 2001.

²⁶ W 1965 r. istniało we Wrocławiu jedynie 18 prywatnych zakładów gastronomicznych na 145 państwowych. W. Suleja, *W Polsce Ludowej...*, s. 83.

²⁷ „Monitor Polski” 1950, nr 70, poz. 815: Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie utworzenia państwowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

²⁸ (hs), *Wielkie porządki w gastronomii*, „Słowo Polskie” 1967, nr 120.

²⁹ J. Widomski, *5000 miejsc gastronomicznych przybyć ma miastu do 1970 r.*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 266.

Snuto zatem ambitne plany, wyliczając planowane inwestycje, wśród których miała znaleźć się – egzotyczna jak na owe czasy – herbaciarnia. Pisano: „Raczyć będzie gości popularnym napojem sporządzonym według mało znanych, oryginalnych receptur”³⁰.

Dziennikarzom i decydującym nieobce było także poczucie troski o odwiedzających stolicę Dolnego Śląska gości:

Jak wiadomo z roku na rok Wrocław jest coraz liczniej odwiedzany przez turystów z całej Polski i z zagranicy, stąd również gastronomii przypadają w udziale nowe zadania. Przede wszystkim więc, aby nasi goście niepotrzebnie nie błąkali się w poszukiwaniu jadłodajni, pomyślano o zorganizowaniu informacji o usługach gastronomicznych. Punkt informacyjny będzie się mieścić w kawiarni „Stylowej”, a niezależnie od tego tablice informacyjne umieszczone zostaną na ulicach wylotowych, koło pętli tramwajów 7 i 15 na Karłowicach [...] i na dworcach kolejowych. Do obsługi turystów wytypowano ponad 20 placówek i do nich będą kierowani turyści [...]. Zakłady te mają też obowiązek przygotować na życzenie gości odpowiednie ilości kanapek³¹.

Opisane wyżej ambitne i szeroko zakrojone plany nie pozostawały bez pokrycia. Zresztą „Gazeta Robotnicza” utrzymywała w swoich komentarzach ton raczej optymistyczny, natomiast „Słowo Polskie” było bardziej krytyczne. Różnica ta stanie się zresztą bardziej widoczna po analizie kolejnych materiałów prasowych. Druga połowa lat sześćdziesiątych XX wieku była bowiem okresem autentycznego „wysypu” nowych placówek, o różnej zresztą specyfice i atrakcyjności. Przede wszystkim, jako najbardziej społecznie potrzebne i użyteczne, oddawano do użytku tanie bary (nie tylko mleczne):

Wrocławskiej gastronomii przybędzie za kilka dni nowy pawilon przy ul. Przędowników Pracy 27, w którym WZG-Zachód uruchomi bar o nazwie „Liliput”. Placówka ta dysponuje już skompletowaną 5-osobową obsługą kelnerską oraz 80 miejscami konsumpcyjnymi. Dania gorące dowożone będą do „Liliputa” z pobliskiego baru „Metalowiec”³².

Nie zapomniano również o miejscach do nieco bardziej świątecznego wypoczynku:

Efektowną wizytówką nowego osiedla „Celina” jest kawiarnia o tej samej nazwie [...]. Gustownie i ze smakiem urządzone lokale ściągają w godzinach popołudniowych licznych gości [...]. Dużym uznaniem konsumentów cieszą się tutaj firmowe przysmaki: kawa mrożona i krem z czekoladą [...]. Na uwagę zasługuje ciekawa kolekcja kaktusów [...]. Personel obsługujący gości jest wyjątkowo sprawny i uprzejmy³³.

³⁰ Tamże.

³¹ *Wiosenne porządki w gastronomii*, „Słowo Polskie” 1966, nr 88.

³² (Kłyk), *Nowy bar „Liliput”*, „Gazeta Robotnicza” 1968, nr 121.

³³ *Kawiarnia „Celina” wizytówką osiedla*, „Słowo Polskie” 1968, nr 176.

Z kolei różnorodność potraw gwarantowały takie lokale jak: smażalnia („Smażalnia powstanie na miejscu sklepu z krawatami naprzeciw opery [...]. Wrocławianom smakują ryby, o czym świadczy choćby fakt olbrzymiej popularności nowo otwartego przy ul. Żeromskiego baru »Pod Minogą«³⁴), pasztecziarnia („W małym lokalu przy ul. Gajowej 38 WZG »Zachód« otworzyły niedawno pasztecziarnię. Można tam zjeść gorącą kaszanke, paszтетówkę oraz inne przetwory mięsne. Podobna pasztecziarnia uruchomiona zostanie wkrótce w lokalu przy ul. Dworcowej oraz w Klecinie [...]»³⁵), tudzież absolutna nowość – stoisko z kielbaskami:

Przed kilkoma dniami przy ul. Świdnickiej, obok skwerku nad fosą, postawiono małą, zieloną budkę, obok zainstalowano trzy barowe stoliki. Ta budka to pierwsze we Wrocławiu stoisko z gorącymi kielbaskami z różną. Porcja kielbasy kosztuje 6,90 zł., bułka – 60 groszy i 30 groszy porcja musztardy. Stoisko cieszy się dużym powodzeniem, dziennie sprzedaje się około 600 porcji. Na początku przyszłego roku mają być w sprzedaży (oprócz kielbasek) szaszłyki i kurczęta³⁶.

Nie zapominano także o studentach, coraz częściej otwierane były stołówki i bufety na wyższych uczelniach. Na uwagę zasługuje fakt, że oprócz nowo powstających lokali wiele istniejących wcześniej zakładów gastronomicznych przechodziło w omawianym okresie gruntowną renowację. Dotyczy to zarówno kawiarni, takich jak niezwykle popularna, „remontowana od dłuższego czasu kawiarnia »Słoneczna« mieszcząca się przy Nowym Targu – została oddana już do użytku. Urozmaiceniem stała się grająca szafa, niestety psująca się zbyt często³⁷, czy ciesząca się nie mniejszym zainteresowaniem „Ratuszowa”, w której

kosztem około 150 tys. zł. przeprowadzono efektowny wystrój wnętrza lokalu oraz wstawiono nowe meble, stoliki i miękkie fotele. Placówka ta dysponuje obecnie 80 miejscami konsumpcyjnymi. Ponadto w kawiarni wybudowano podium dla orkiestry, gdyż już niebawem w godz. od 17 do 22 prowadzona tam będzie działalność rozrywkowa³⁸.

Dotyczyło to także zakładów niższej kategorii, choć z punktu widzenia masowego konsumenta nawet bardziej atrakcyjnych:

Z dnia na dzień zmieniają swoje oblicze bary mleczne. Nowe elewacje otrzymuje bar „Jacek i Agatka” przy ul. Piaskowej, ale nie przerywa się w nim pracy. Następnym barem, w którym w październiku przeprowadzone zostaną prace malarskie, będzie „Złota Kurka” przy pl. PKWN. Na czas trwania remontu przez około 10 dni będzie on zamknięty³⁹.

³⁴ (mor), *Smażalnia ryb – naprzeciw opery?*, „Słowo Polskie” 1967, nr 146.

³⁵ (c), *Dwie nowe pasztecziarnie*, „Słowo Polskie” 1967, nr 44.

³⁶ (wok), *Kielbaski z różną*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 304.

³⁷ (ap), *„Słoneczna” już czynna*, „Słowo Polskie” 1967, nr 264.

³⁸ (Kłyk), *„Ratuszowa” w nowej szacie*, „Gazeta Robotnicza” 1968, nr 138.

³⁹ (EN), *Nowa twarz barów mlecznych*, „Słowo Polskie” 1967, nr 222.

Relacje z otwarć nowych lokali gastronomicznych, podobnie jak z remontów już istniejących, były w ówczesnej prasie częste i obfite. Abstrahując od aspektu propagandowego sprawy, trudno nie zauważyć, że punkty gastronomiczne faktycznie powstawały w dosyć sporym tempie, było ich jednak wciąż za mało, jak na potrzeby szybko rozwijającego się miasta. W istniejących już lokalach dokonywano remontów, a jednocześnie starano się podnosić jakość obsługi przez wzbogacanie menu (używano raczej formy jadłospis), szkolenie personelu z kucharzami na czele, a także wprowadzanie nowocześniejszych form obsługi. Wszystkie te działania – a było ich wbrew pozorom niemało – znajdowały szeroki oddźwięk w codziennej prasie. Swoje miejsce na łamach prasy znajdowały nie tylko te lokale, które – choć niewielkie – starały się zmodyfikować swoje menu:

Parę dni temu małeńki bar „Kubuś” w Rynku, należący do dyrekcji WZG-Wschód zmienił zupełnie swoje menu. Od tygodnia bowiem figurują w spisie potraw kaszanka (produkcji własnej), kiełbasa biała – na zimno i gorąco oraz flaki. Te trzy potrawy będą odtąd wyłączną specjalnością tego zakładu. Jednocześnie nową specjalność zyskał także nieduży „Piotruś” przy ul. Kuźniczej, gdzie z kolei królują golonka i placki ziemniaczane⁴⁰),

ale również takie, które dokonywały zmian wręcz rewolucyjnych:

Wczoraj w „Klubowej” próbowaliśmy potrawy kuchni greckiej, które w przyszłym tygodniu wejdą na stałe do jadłospisu tej restauracji. Prowadzi ją od pewnego czasu A. Karkandas, który opracował specjalne receptury, według których jeden z kucharzy – po przeszkoleniu – będzie przygotowywał codziennie kilka potraw (na razie, bo nieco później – po kilkanaście). Oto potrawy, które będziemy mogli konsumować już za parę dni: kotlet schabowy tzw. scharas z majerankiem, czosnkiem, obficie skrapiany cytryną; stek po tesalsku – ze świeżymi pomidorami i czosnkiem; karp duszony „plaki” i dwie potrawy sporządzone sposobem „jachni” (duszone ziemniaki, fasolka szparagowa i inne jarzyny). Większość potraw sporządzana jest na tłuszczu roślinnym. Wszystkie są pikantne [...]⁴¹.

Jednym z kluczy do gastronomicznego sukcesu była specjalizacja, czy to w zakresie kuchni tradycyjnej, czy nieco egzotycznej. Inną z kolei drogą rozwoju było wprowadzanie potraw, będących całkowitą nowością na rynku. Wymagało to z jednej strony pewnej inwencji i odwagi, z drugiej zaś przynosiło zakładowi spory rozgłos i prestiż. Taką właśnie wysoką pozycję uzyskał w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku bar „Barbara” przy ul. Świdnickiej, który serwował to, czego nie było nigdzie indziej, odważnie przy tym inwestując w nowoczesny sprzęt gastronomiczny:

Od dziś w „Barbarze” przy ul. Świdnickiej będzie można zamawiać kurczęta, brizole, rumsztyki, schab itp. Rzeczy pieczone modną, a przede wszystkim najzdrowszą

⁴⁰ (ts), „Kubuś” i „Piotruś” wyspecjalizowały się..., „Słowo Polskie” 1967, nr 62.

⁴¹ (kis), *Kuchnia grecka w „Klubowej”*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 194.

techniką beztłuszczową w „agatach” – dwóch kuchniach mikrofalowych „w ogniu” płomieni podczerwonych. Procesy podgrzewania, odmrażania czy podsmażania drobiu i ryb trwają tu od 30 sek. do 15 minut. Danie zaś nie traci nic ze swych wartości smakowych czy witaminowych. Ważne jest także to, że przyrządzone w ten sposób potrawy nie zawierają w ogóle szkodliwego dla organizmów ludzkich cholesterolu. Obie „agaty” zainstalowano w barze już w środę, ale ponieważ są to pierwsze jaskółki rewolucji „w kuchni” wrocławskiej gastronomii trzeba było wypróbować nie tylko ich działanie, ale i odpowiednie doprawianie potraw [...] ⁴².

Najwidoczniej próby wypadły pomyślnie, bo już rok później w tym samym miejscu pojawiła się kolejna nowoczesna maszyna, wzbudzając zazdrość i zaciekawienie kierownictwa innych lokali:

Od poniedziałku u „Barbary” kupić będzie można lody wyrabiane przez włoską maszynę – automat. Jest to trzecie tego typu urządzenie w Polsce. Mrozi ono przygotowane uprzednio dwa rodzaje masy i automatycznie ją porcuje, wydając trzy rodzaje lodów (każdy z osobna i mieszane). Nie mają one zbyt niskiej temperatury, dzięki czemu podobne są raczej do mrożonego kremu. Automatyczna „lodziarnia” wydaje w ciągu 10 godzin ok. 400 porcji. Sprzedawane one będą w specjalnych kubkach o podwójnych ściankach, co ma zapobiec szybkiemu ich topieniu się. Jedna porcja kosztować będzie 3,60 zł ⁴³.

Osobnym tematem były szkolenia. W tej dziedzinie wyróżniał się szczególnie bar „Tempo”, którego kierownictwo postanowiło osiągnąć sukces nie tyle za pomocą nowych urządzeń (jak w „Barbarze”), ile poprzez konsekwentne „stawianie na człowieka”:

Przez cały rok kucharz baru „Tempo” p. Jan Szewczyk przechodził przeszkolenie u praskich mistrzów sztuki kulinarnej i po powrocie do Wrocławia z miejsca przystąpił do wprowadzania czeskich specjałów w swoim macierzystym zakładzie. Wybrano około 40 potraw, które zdaniem dyrektora Kahula i kierownictwa „Tempa” przypadną do smaku polskim konsumentom. Są to zupy kminkowa, rybna i kapuśniak słowacki, a z drugich dań gulasz karłowarski z knedliczkami, pieczenie zbójnicka i wołowa w sosie śmietanowym, zapiekanka ryżowa z jabłkami lub śliwkami oraz wyroby garmażeryjne [...]. Zgodnie z obowiązującą zasadą, iż zakład wprowadzający wyroby oparte o nową recepturę ma na ich produkcję monopol przez cały rok, potrawy te można będzie do marca 1967 r. dostać tylko w „Tempie”. Codziennie w jadłospisie uwzględnia się po kilka dań kuchni czeskiej. To jednak wystarczy, gdyż idzie głównie o urozmaicenie menu [...] ⁴⁴.

W ramach wysiłków o rzeczne urozmaicenie zestawu potraw kierownictwo baru organizowało nawet specjalne pokazy:

⁴² *Od dziś w „Barbarze” – kurczę na mikrofalach*, „Słowo Polskie” 1967, nr 41.

⁴³ (ter), *Od poniedziałku włoskie lody u „Barbary”*, „Słowo Polskie” 1968, nr 155.

⁴⁴ (a), *Knedliczki „u Szewczyka”*, „Słowo Polskie” 1966, nr 82.

Pożyteczny pokaz przyrządzania surówek z najobficiej występujących obecnie warzyw i owoców odbył się w barze „Tempo” [...]. Surówki przygotowała kuchnia „Tempa” m.in. z papryki, kapusty włoskiej i czerwonej, z marchewki, rzodkwi, ogórków kiszonych, buraków a także pomidorów z jajkami i porów z jajkami. Największe zainteresowanie wzbudziły surówki z owoców – z jabłek, śliwek i gruszek, które okazały się b. smaczne i tanie. Ogółem przedstawiono 20 różnych surówek. Obecni na pokazie przedstawiciele wydziału handlu oraz Wr. ZPH zobowiązali pracowników placówek gastronomicznych do wprowadzania surówek na możliwie najszerszą skalę⁴⁵.

Nie wszyscy jednak przystępowali z takim entuzjazmem do modernizacji. W niektórych zakładach zmiany (czy też w istocie poprawa warunków działania) wydawały się być cokolwiek wymuszone:

Zmiany na lepsze w barze „Zefir” na Biskupinie zapowiedziała dyrekcja WZG-Wschód. Agentowi polecono wprowadzić do sprzedaży mleko i herbatę, wstrzymano natomiast serwowanie kawy, podobno ze względu na mały popyt. Dwukrotne kontrole stwierdziły, że polecenie jest honorowane, a bar dysponuje szerokim wyborem potraw, w tym również jarskich⁴⁶.

Z analizowanego materiału prasowego wyłania się również sporo problemów, z jakimi borykała się ówczesna gastronomia. Były to oczywiście niedostatki w jałdospisie, niemiła i niefachowa obsługa, niskie standardy higieniczne i inne nie mniej istotne zaniedbania. Nawet sztandarowe i chwalone lokale, jak „Tempo” i „Barbara”, będące – zdawałoby się – przodującymi placówkami we Wrocławiu (oczywiście w swojej klasie), również spotykały się z uzasadnioną krytyką. Pisano m.in.:

Najpierw długo czekaliśmy na otwarcie baru „Barbara”, później mocno rozczarowaliśmy się jakością podawanych potraw. Są wiele gorsze niż w „Tempie” i „Wikingu”, a często w ogóle bez smaku. Od otwarcia minęło już wiele miesięcy i trudno tłumaczyć to okresem „rozruchu”. Nie najlepsza to reklama dla nowego baru⁴⁷.

Z kolei:

Największy bar szybkiej obsługi – „Tempo” został urządzony i wyposażony wielkim nakładem kosztów. Dziennie obsługuje kilka tys. osób. Renomowana placówka gastronomiczna posiada jednak poważny mankament: bardzo złą informację. Np. w ubiegłą sobotę około godz. 10.30 bufet nr 1 oferował klientom boczek pieczony, bigos z ziemniakami, zrazy wołowe, rumszyk z cebulką i stek wieprzowy, a z zup kapuśniak i barszcz. Te dania były uwidocznione na świetlnej tablicy informacyjnej. Bufetowa twierdziła jednak, że ma jeszcze 2 dania: stek cielęcy i kotlet cielęcy i że informuje o tym klientów... ustnie. Na drugiej, małej tablicy informacyjnej wykaz potraw również nie był w pełni aktualny i nie wszystkie pozycje miały uwidocznione

⁴⁵ (a), *Surówki w każdej restauracji*, „Słowo Polskie” 1966, nr 230.

⁴⁶ *Z tarczą i na tarczy*, „Słowo Polskie” 1967, nr 249.

⁴⁷ *Z notatnika reportera*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 188.

ceny. W bufecie nr 2 podobnie. Nawiasem mówiąc, w jadłospisie nie widać w ogóle sezonu letniego. Dodatki do II dań były następujące: ziemniaki parzone, kasza gryczana, kapusta zasmażana, ogórek małosolny i surówka z marchewki. W wielkim kombinacie gastronomicznym była tylko jedna surówka. Szef kuchni nie zapomniał jednak o żelaznej pozycji wrocławskiej gastronomii – zasmażanej kapuście⁴⁸.

Uchybienia nie były zresztą tylko domeną barów. Zdarzały się (i to nierzadko) w lokalach wyższych kategorii:

Konsumenci, którzy przyszedli na obiad do restauracji „Ratuszowej” 1 kwietnia ok. 13.45 z niemałym zdziwieniem, a także przerażeniem zaobserwowali dziwny sposób „zmywania naczyń” i nakryć w kuchni tego jakby nie było reprezentacyjnego lokalu Wrocławia. Mianowicie nie używa się do tego celu, jak to bywa w innych restauracjach, gorącej wody, proszków, suszarek czy nowoczesnych sterylizatorów. Sprzątnięte ze stolików nieco mniej brudne talerze, szklanki, łyżki, widelce obsługa kuchni i kelnerzy wycierają niezbyt czystymi ścierkami i... podają je ponownie gościom. Co gorsze, kierownik lokalu na zwróconą mu uwagę wprowadził przeprosił konsumentów, ale też bezradnie rozłożył ręce, tłumacząc się „trudnościami kadrowymi w kuchni”. My jednak nie przyjmujemy tego wyjaśnienia i oczekujemy szybkiej oraz energicznej interwencji Miejskiej Stacji Sanitarnej oraz dyrekcji WZG Wschód⁴⁹.

Warto podkreślić, że interwencja prasowa często miała nadspodziewaną moc sprawczą, aczkolwiek nie zawsze, co pokazuje przykład Klubu Związków Twórczych:

[...] Pisaliśmy już krytycznie o gastronomicznej gospodarce popularnych „Twórców”. Nie na wiele zdały się nasze uwagi, gdyż od tego czasu klubowy bufet jeszcze bardziej podupadł. Zaledwie po dwie potrawy (jajko, karp) dawano do wyboru konsumentom w sobotę i niedzielę, przy czym bar był również na dwóję zaopatrzone w napoje chłodzące – brakowało nawet wody sodowej! Nowiną wskrzeszonej po wakacjach działalności klubu było tylko to, że kelnerka odmawiała podawania wódki w kieliszkach 25 g, oświadczając, że według nowych postanowień sprzedaje się już tylko w pięćdziesiątkach, a poza tym, po co ona ma się dwa razy fatygować! Czy według tych samych postanowień sprzedaje się po cenie „wyborowej” wódkę, która dziwnie przypomina w smaku zawartość butelki z czerwoną kartką? Czy według tychże postanowień zestaw wódek gatunkowych nie wychodzi w klubie poza winiak i „Soplicę”? Rozgoryczeni twórcy tęsknią za klubem, w którym jadłospis nie składałby się przede wszystkim z pustych rubryk, w którym wreszcie nieobecne od czterech lat – zagościłyby podstawowe przyprawy, jak ocet i pieprz, w którym sprawnie i szybko realizowano by ich życzenia⁵⁰.

Zasygnalizowany już wcześniej brak napojów chłodzących to kolejny problem wrocławskiej gastronomii, nasilający się w miesiącach letnich:

⁴⁸ W „Tempie” kiepska nie tylko informacja, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 202.

⁴⁹ Też metoda!, „Gazeta Robotnicza” 1968, nr 80.

⁵⁰ (mor), *Gastronomiczna nędza Klubu Związków Twórczych*, „Słowo Polskie” 1968, nr 212.

Druga niedziela kalendarzowej wiosny była „ogniową próbą” dla handlu przed nowym sezonem. Jak ta próba wypadła? Niestety, kiepsko. Już we wczesnych godzinach popołudniowych w licznych barach, restauracjach i kawiarniach zaczęło brakować wody sodowej, mineralnej, soków, piwa. Około godz. 18 w restauracji „Obywatelska” nie było nic do picia: szczupłe zapasy wody sodowej, mineralnej, piwa zostały szybko sprzedane. Powodem niedostatecznego zaopatrzenia było to, że lokal nie otrzymał w niedzielę dodatkowych partii napojów ze względu na trudności transportowe. W barze „Smakosz” w godzinach popołudniowych klienci także mieli problem z ugaszeniem pragnienia. Wytwórnia WZG-Zachód nie zrealizowała zamówienia kierownika lokalu i dostarczyła na sobotę i niedzielę tylko 300 butelek oranżady i 75 butelek wody sodowej. W ciepłe dni jest to porcja wystarczająca tylko na 24 godziny. Drastyczny przypadek miał miejsce w jednym z lokali WZG-Zachód. Z braku napojów chłodzących podawano tam klientom do wódki... wodę z kranu. Lokali i kiosków niedostatecznie zaopatrzonych można by przytoczyć znacznie więcej [...] ⁵¹.

Nie wszystko jednak dało się wytłumaczyć trudnościami z zaopatrzeniem:

W niektórych lokalach zabrakło napojów chłodzących po prostu w wyniku niedbalstwa personelu. Przecież, jeśli nie było wody mineralnej czy sodowej, to można było przygotować coś do picia przy użyciu zwykłej wody i cytryny lub soku. Taki napój potrafi przygotować nawet dziecko ⁵².

Zdarzały się i lokale dobrze zaopatrzone w napoje, tyle że i tutaj nie udało się ustrzec poważnych niedociągnięć:

– „Czy Pani ma coś z lodu?” – to powszechne dziś pytanie, którym spragnieni wrocławianie zasypują obsługę lokali gastronomicznych [...]. Zaciekało nas jaką otrzymuje się na nie odpowiedź i w piątek podczas wędrowki po mieście stwierdziliśmy, że we wszystkich odwiedzonych przez nas lokalach „Monopolu”, „Stylowej”, „Ratuszowej”, „Tempie”, „Wikingu” [...] w komorach chłodniczych stało przeciętnie po 50 butelek soków, wód mineralnych, oranżad itp. Dlaczego wobec tego często jeszcze zamiast chłodnego, orzeźwiającego napoju kelner do stolika podaje nam ciepłą lurę? Są dwie przyczyny. Pierwsza – to ubogie wyposażenie placówek w urządzenie chłodnicze i druga – tzw. pójście na łatwiznę, czyli podawanie tego, co jest pod ręką. Z reguły pod ręką jest właśnie butelka stojąca na ladzie w ciepłym pomieszczeniu już od wielu godzin. Tak było w „Sezamie”. Na niewystarczającą natomiast ilość komór chłodniczych przeznaczonych do przechowywania napoi skarżono się przede wszystkim w „Tempie”. Trzy komory, w których przechowuje się oranżadę i wodę sodową, oraz lada chłodnicza do soków absolutnie nie nadążają z chłodzeniem. Tym bardziej, że stałe otwieranie wpływa na stałą podwyżkę temperatury ich wnętrza. Zanim więc napój się należycie ochłodzi, już trzeba go podawać. Podobnie jest w „Wikingu”, gdzie napoje trzyma się w jednej tylko komorze o pojemności 50 zaledwie butelek. Ekspedientka twierdziła wprawdzie, że ta ilość w zupełności wystarcza, „klienci chę-

⁵¹ J. Widomski, *Restauracje i kioski bez napojów*, „Gazeta Robotnicza” 1968, nr 79.

⁵² Tamże.

niej piją napoje nie przechowywane w lodówce”, ale tłumaczenie to wyraźnie naiwne. Jedynym wyjątkiem była „Barbara”. Tutaj nie tylko wybór napojów był dość ubogi (7 gatunków łącznie z piwem słodowym), ale w dodatku żaden z nich nie pochodził z lodówki, w komorze przechowywano wyłącznie ciastka [...]”⁵³.

Oprócz konsumpcji i obsługi klienci, szczególnie w lokalach wyższych kategorii, oczekiwali także rozrywki:

Od pewnego czasu coraz częściej słyszymy skargi wrocławian i osób odwiedzających nasze miasto, że we Wrocławiu brak lokali rozrywkowych z prawdziwego zdarzenia. Szczera to prawda. Na ponad 100 restauracji i barów tylko nieliczne oferują klientom coś więcej niż potrawy i alkohol. Tak zwaną działalność rozrywkową prowadzą „KDM”, „Ratuszowa”, „Bachus”, „Klubowa”, „Grand”, „Obywatelska”, „Rarytas”, „Monopol”, „Kolorowa”. Bywalcy tych lokali wiedzą, że wieczorowa rozrywka oferowana klientom polega na tym, że do tańca przygrywa orkiestra (nie zawsze najlepsza) i czasami wystąpi śpiewaczka. Tak jest od lat i nic się w tej dziedzinie nie zmieniło. [...] Rok temu ukazał się okólnik ministra kultury i sztuki, ministra handlu wewnętrznego i przew. Głównego Komitetu Kultury Fizycznej i Sportu, zobowiązujący wydziały kultury, wydziały handlu i komitety kultury fizycznej i turystyki do organizowania działalności rozrywkowo-artystycznej (szczególnie typu „variete”) w niektórych lokalach gastronomicznych. Władze centralne wydały konkretne zalecenie, by jeszcze w tym sezonie w 25 lokalach zaczęły się występy kabaretów itp. We Wrocławiu wytypowano do wzbogacenia działalności rozrywkowej, prócz kawiarni „Sezam” jeszcze „Ratuszową”, „Monopol”, „Grand”⁵⁴.

Niełatwy był też los osób będących na diecie, którymi także zainteresowała się lokalna prasa:

Jest we Wrocławiu grupa mieszkańców, których nazwać można „gastronomiczną mniejszością”: są to ludzie skazani na dietę. Do niedawna mogli oni bez większych kłopotów zjeść dietetyczny obiad w restauracji „Pod 7-ką”. Parę miesięcy temu przeniesiono kącik dietetyków do „Smakosza” przy ul. Kołłątaja. Ale 4 stoliki dla sporej rzeszy ludzi z dolegliwościami przewodu pokarmowego to stanowczo za mało [...]. Okazuje się, że z dniem 31 grudnia kwaciarnia obok „Smakosza” ulegnie likwidacji, a sam lokal zostanie zaadaptowany na restaurację dietetyczną przy „Smakoszu”. Sala dietetyczna pomieści 40 konsumentów. Termin oddania placówki – I kwartał 1968 roku. Na razie wszystkim „żołądkowcom”, którzy mają problemy z obiadami, proponujemy restaurację „Staromiejską”, gdzie w wydzielonej sali bezalkoholowej podawane są dania dietetyczne. W sferze projektów jest też wprowadzenie 2 lub 3 dań dietetycznych w „KDM-ie”⁵⁵.

⁵³ (mor), *Choć są lodówki klienci otrzymują ciepłe napoje*, „Słowo Polskie” 1967, nr 161.

⁵⁴ (Jur), *Lokale rozrywkowe bez rozrywki*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 184.

⁵⁵ (ma), *Kiedy lepszy los dla „żołądkowców”?*, „Słowo Polskie” 1967, nr 294.

Prasa informowała o lokalach, w których mimo dobrego menu i obsługi, problemem stawało się sąsiedztwo:

Przed dwoma laty przy ul. Tęczowej otwarto dwukondygnacyjny pawilon, w którym mieścić się miała restauracja i kawiarnia. Jak dotąd na parterze zdołano uruchomić tylko restaurację kategorii „S”, która otrzymała obiecującą nazwę „Rarytas”. Natomiast na pierwszym piętrze zamiast obiecanej stolarni otwarto... punkt stolarski, a po kilku dalszych miesiącach – punkt krawiecki. Ta koegzystencja krawca z restauracją nie wychodzi na dobre konsumentom, którzy rarytasowe przysmaki muszą spożywać przy akompaniamencie maszyn krawieckich. Może by więc przenieść krawców do innego lokalu, a na I piętrze otworzyć zgodnie z obietnicami kawiarnię?⁵⁶

Piszących do gazet czytelników denerwowały braki w zaopatrzeniu w niektóre napoje:

Przy ul. Olszewskiego na Biskupinie jest bardzo przyjemny, niewielki bar „Zefir”, w którym już od rana można zjeść jakieś smaczne, gorące danie. Można napić się herbaty, kompotu, kupić papierosy. Nie wszyscy jednak są w pełni z baru zadowoleni. Np. narzekają trochę smakosze kaszy gryczanej, która znajduje się w jadłospisie, gdyż nie mogą do niej dostać zsiadłego mleka, czy kefiru, a nie każdemu przecież odpowiada oferowana śmietana. A zatem w imieniu konsumentów prosimy o kefir i zsiadłe mleko⁵⁷, jak i te nieco bardziej wyskokowe (Trzy skrzynki piwa gotów był postawić wczoraj „Słówku” pewien nasz czytelnik pracujący przy ul. Szewskiej za wskazanie mu miejsca, gdzie mógłby wychylić chociaż jeden kufel). Nektaru tego nie było bowiem ani w restauracji „Staropolanka”, ani w żadnym z okolicznych sklepów. Podnieśliśmy rękawicę i na chybił trafił zaproponowali „Ratuszową”, gdzie napojów na ogół nigdy nie brakuje. Nie myliliśmy się: piwo było, jak zawsze i jak wszędzie tam, gdzie dbają o dobre imię firmy⁵⁸.

Niezadowolenie konsumentów wywoływało również nieodpowiednie traktowanie:

W barze mlecznym „Nowy” przy ul. Nowowiejskiej we Wrocławiu, gdzie jadam kolacje, bardzo często w godz. 19–19.30 brak gorącego mleka. Personel tłumaczy to małym przydziałem mleka, to znów tym, że się zwarzyło. 22 listopada o godz. 19.30 kasjerka oświadczyła mi, iż mleko, owszem, jest ale zimne, bo już nie oplaca się podgrzewać (bar czynny jest do godz. 20). A przecież właśnie gorącego mleka nie powinno nawet na chwilę zabraknąć w barze mlecznym, zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym⁵⁹.

Nie zawsze też nowe pomysły w zakresie gastronomii podobały się wszystkim klientom.

⁵⁶ *Co to za Rarytas?*, „Słowo Polskie” 1967, nr 38.

⁵⁷ (pe), *Prosimy o kefir*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 169.

⁵⁸ (hs), *Zakład...*, „Słowo Polskie” 1967, nr 241.

⁵⁹ S. Niewiadomski, *Trybuna czytelników*, „Słowo Polskie” 1967, nr 292.

Czy nie można by przenieść w inne miejsce stoiska sprzedającego pieczeń zbójniczką i kielbaski pieczone na rożnie, a stojące obecnie przed barem „Barbara” (róg ul. Świdnickiej i ul. Słodowej)? Piszę o tym dlatego, że stoi ono tuż pod oknem mojego mieszkania, które wypełnia zapach spalonego tłuszczu. O otwarciu okien nie ma mowy. Stoisko takie powinno być ustawione na otwartym placu, jak przed PDT, a nie pod domem mieszkalnym. Dlaczego za cenę dostarczenia smakoszom ich przysmaku mamy płacić właśnie my, siedzeniem w lecie przy zamkniętych oknach?⁶⁰

Interwencje prasy, skargi czytelników – choć przynosiły pewne rezultaty – były jedynie elementem społecznej kontroli, piętnującej winnych zaniedbań. Znacznie większe możliwości miały instytucje wyznaczone do tej roli z mocy prawa; ich działanie – metodyczne, skrupulatne, dokładne – wywoływało z jednej strony niejaki popłoch u kierowników zakładów, z drugiej zaś zmuszało ich do poprawy jakości⁶¹. Stąd też wyniki tych kontroli były tak chętnie i tak licznie komentowane przez prasę, a kary nakładane na zakłady gastronomiczne spotykały się, jeżeli nie z uznaniem, to z całą pewnością z ogólną akceptacją. Podstawowy nacisk kładły instytucje kontrolujące na higienę:

W restauracjach najczęściej spotykanym uchybieniem było niewłaściwe mycie naczyń (bez proszków). Pod tym względem miłym wyjątkiem był „KDM”, gdzie talerze lśniły czystością. Wszędzie natomiast stwierdzono nieodpowiednie przechowywanie produktów spożywczych i gotowych potraw oraz zły stan urządzeń sanitarnych dla personelu. W żadnym z nich nie było też ręczników i mydeł, nie mówiąc już o szczoteczkach do mycia rąk. [...] W salach restauracyjnych „Ratuszowej” zastano poplamione obrusy, a na zapleczu sterty tłustych, niedokładnie umytych talerzy przygotowanych do serwowania dań. Okazało się, że talerze myje się tam w letniej wodzie, gdyż odpowiednie urządzenie do ich wyparzania jest od dawna zepsute. Podobnie przedstawiała się sytuacja w „Obywatelskiej”. W brudnej kuchni poutykano po kątach resztki potraw, po stołach i półkach laziły prusaki, a w szafce kelnerskiej kotka chowała małe. Znacznie korzystniej wypadły bary. Było w nich czystiej oraz panował tam jaki taki porządek. A tylko w jednym barze „Ratuszowa” personel od lat nie może się nauczyć starannego mycia naczyń. Winnych zaniedbań ukarano 10 mandatami, zaś „Ratuszową” zamknięto do czasu uporządkowania lokalu⁶².

Odpowiedzią na tak fatalną sytuację miał być chyba system przyznawania specjalnych not za higienę i według tych not klasyfikowanie zakładów do specjalnych

⁶⁰ H. Wasilukowa, *Cena przysmaku*, „Słowo Polskie” 1967, nr 110.

⁶¹ Interesująco, a przede wszystkim zabawnie poruszyli ten problem Jerzy Hoffman i Edward Skórzewski, którzy wyreżyserowali na podstawie własnego scenariusza film *Gangsterzy i filantropi*. Jest to opowieść o zwolnionym z pracy byłym laborancie, który przez przypadek zostaje wzięty za kontrolera w restauracji i obdarowany łapówką; następnie zaś z takich fikcyjnych kontroli czyni swój sposób na zarabianie pieniędzy. *Gangsterzy i filantropi* (film), Polska, 1962, reż. J. Hoffman, E. Skórzewski, Zespół Filmowy „Kamera”. Zob. także: D. Skotarczak, *Obraz społeczeństwa PRL w komedii filmowej*, Poznań 2004, s. 129.

⁶² (hs), *Brudy w restauracjach I kategorii – czystiej w barach*, „Słowo Polskie” 1967, nr 189.

grup. W tej klasyfikacji wyróżniano trzy grupy: Do grupy A zaliczano zakłady najczystsze, do grupy B średnie, a do grupy C najgorsze. Ponadto wszystkie zakłady miały obowiązek umieścić w widocznych miejscach informację, do której grupy należą. W ten sposób starano się wytworzyć specyficzną rywalizację; po każdej kontroli następowały pomiędzy grupami spadki i awanse. Rezultaty wprowadzenia tego systemu nie były z całą pewnością zadowalające. Zdarzało się bowiem, że restauracje najwyższej, pierwszej kategorii, nie znajdowały się bynajmniej w grupie higienicznej A, jak należałoby się tego spodziewać, tylko niżej⁶³.

Jadłospis to kolejna pięta Achilleśa wrocławskiej gastronomii zauważona przez kontrolerów. Fachowy, metodyczny sposób kontroli (pobieranie próbek z potraw, przewożenie ich do specjalnych laboratoriów i tam poddawanie badaniom) nie pozostawiał złudzeń. Sytuacja była niezadowalająca, i to nie tylko w barach mlecznych:

Negatywnie oceniono potrawy pochodzące z barów mlecznych „Bywalec”, „Ratuszowy” i „Złota Kurka”. Były to z reguły wyroby nieświeże, z poprzedniego dnia, a niezależnie od tego stwierdzono, że w barach mlecznych nie przestrzega się przepisów kulinarnych. [...] W pewnych wypadkach ujawniono brak niektórych składników w potrawie, np. naleśniki zawierały mniejszą ilość nadzienia, niż przewiduje receptura, w trzech porcjach 85 g. zamiast 110 g.⁶⁴,

ale także w lokalach wyższych kategorii

W restauracji „Śląskiej” wydającej obiady od 13 do 21.30 – o godz. 19.30 skreślono już z jadłospisów 12 pozycji. W pierwszej kolejności obsługiwano tu konsumentów zamawiających wódkę. Frekwencja 100 procentowa [...] „Pod złotą kaczką” o godz. 18.30 z 7 zup wyszczególnionych w karcie nie było 5, brakowało też 18 zestawów II dań [...] W „Rybnym” o godz. 19.30 kelner proponował wyłącznie karpia, choć w jadłospisie był sandacz, dorsz, karmazyn, halibut, sznycle i kotlety z ryb. [...] W trakcie kontroli inspektorzy ustalili też, jak wielka była sprzedaż tych potraw, które w godzinach wieczornych skreślono z jadłospisów. Okazało się, że niektóre przygotowano w ilościach wprost humorystycznych. M.in. w „Śląskiej” usmażono zaledwie 3 porcje kotletów schabowych i 3 filety z dorsza, „Pod złotą kaczką” 5 porcji zrazów, 3 krokiety i...1 porcję naleśników⁶⁵.

Istotnym problemem stało się parzenie i podawanie kawy:

Jak wykazały kontrole PIH we Wrocławiu [...] wyraźnie pogorszyła się jakość kawy. Jeśli w IV kwartale roku ubiegłego negatywnie oceniono 3,57 proc. naparów kawowych, to w pierwszych miesiącach br. złe oceny otrzymało aż 21,2 proc. Najgorszą kawę podają w restauracji „Staromiejskiej” oraz w kawiarniach „Artystyczna” i „Magnolia”. Inspektorzy stwierdzili wypadki parzenia kawy nieświeżej⁶⁶.

⁶³ (a), *Najschludniej w barach samoobsługowych, gorzej w zakładach kategorii...I*, „Słowo Polskie” 1967, nr 28.

⁶⁴ (a), *W ostatnim kwartale – gorzej niż w poprzednim*, „Słowo Polskie” 1967, nr 14.

⁶⁵ (ab), *Wrocławska gastronomia – wieczorem...*, „Słowo Polskie” 1967, nr 64.

⁶⁶ (ab), *Kawa we Wrocławiu coraz gorsza*, „Słowo Polskie” 1967, nr 99.

Trzeba zwrócić uwagę, że inspektorzy nie ograniczali swoich działań jedynie do zdiagnozowania problemu. Niejednokrotnie potrafili precyzyjnie wskazać winnych zaistniałej sytuacji:

Kawiarka – Adela Siemiradzka w okresie od 18 lutego do 21 marca „wygospodarowała” superatę kawy naturalnej wartości 142 zł. Wydane przez nią porcje zawierały zaledwie po 11,4 g. surowca zamiast przewidzianych 20 gramów. Absurdalne i naiwne było przy tym wyjaśnienie kawiarki, która jako powód złej jakości kawy podała, iż do sporządzenia kawy użyła „niezupelnie wrzącej wody”⁶⁷.

O ile zakłady znajdujące się bliżej centrum – mimo oczywistych uchybień – utrzymywały minimalne normy w zakresie jakości podawanych potraw, o tyle to, co działo się w niskiej kategorii lokalach z dala od centrum, było nieraz bardziej bulwersujące:

Najgorzej wypadł bar „Łódzki” przy ul. Łódzkiej należący do WZG „Zachód”. W placówce tej sprzedawano zupełnie nieświeży, skwaśniały krupnik, źle oczyszczone i pozbawione niektórych dodatków śledzie z cebulą, która po trzydniowym przetrzymywaniu spowodowała całkowitą zmianę smaku śmietany. Śledzie marynowane oferowane konsumentom w barze „Łódzkim” określają PIH-owcy po prostu jako skandaliczne. Okazało się, iż były one bardzo niedbale oczyszczone, zawierały wewnątrz błonę i część wnętrzości⁶⁸.

Dodatkowo nagminne były różnego rodzaju oszustwa personelu zakładów gastronomicznych, a mianowicie kelnerzy i bufetowe stosowali różne kombinacje, by dorobić do swojej nie najwyższej przecież pensji. Najprostszymi i najbardziej popularnymi sposobami było zawyżanie rachunków, niedoważanie potraw, a także – szczególnie w przypadku alkoholu – zamiana trunków droższych na tańsze:

[...] kelnerka Danuta Kocjan usiłowała oszukać konsumentów, zawyżając rachunek o 9,45 zł. przy jednoczesnym prawidłowym bonowaniu. Poza tym nie wykazywała dat na wystawianych rachunkach, posługiwała się blokiem rachunkowym innej kelnerki (posiadając oczywiście własny), wypisywała rachunki bez kopii, w wielu rachunkach kelnerskich wykazywała inne pozycje od pobrań wynikających z bonów. Zawyżone, niezgodne z bonami rachunki, wystawiała również kelnerka – Bronisława Bialek. Natomiast bufetowa – Cecylia Hanusiak zamiast czterech 50 gramowych porcji koniaku radzieckiego wydała przeprowadzającym kontrolę 164 gramy innego gatunku wódki. Analiza laboratoryjna wykazała zasadnicze różnice między oryginalnym koniakiem gruzińskim a podanym napojem. W otwartej butelce z etykietą tegoż koniaku bufetowa przechowywała również wódkę wykazującą różnicę w zawartości alkoholu, ekstraktów i kwasowości w porównaniu z butelką oryginalnie zapieczętowaną. O podmienianiu przez nią gatunków koniaków i wydawaniu zamiast zamówio-

⁶⁷ (hs), *W najlepszej kawiarni oszukują na porcjach*, „Słowo Polskie” 1967, nr 78.

⁶⁸ (a), *Jak nas karmi gastronomia?*, „Słowo Polskie” 1966, nr 105.

nych droższych napojów świadczą wyniki szczegółowego rozliczenia, a zwłaszcza niedoborów winiaku wartości 1014 zł. przy jednoczesnej nadwyżce koniaków droższych. Nadwyżka pięciogwiazdkowego koniak radzieckiego sięgała ponad 770 zł.⁶⁹

Obraz gastronomii wrocławskiej lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku, jaki wyłania się z doniesień prasowych, jest na ogół negatywny. Mimo podejmowanych działań w kierunku poprawy sytuacji, takich jak otwieranie nowych lokali czy wprowadzanie nowych potraw do jadłospisu, ogólnie sytuacja w gastronomii była przygnębiająca. Do opinii publicznej przedostaje się przede wszystkim komunikat: obsługa jest niefachowa, bywa nieuczciwa, warunki higieniczne urągają podstawowym normom, a to co znajduje się na talerzu konsumenta, zazwyczaj nie ma nic wspólnego z tym, co możemy wyczytać w jadłospisie. Podejmując próbę możliwie szerokiego, obiektywnego przeanalizowania prasy pod kątem doniesień gastronomicznych, niepodobna nie zauważyć spraw – ogólnie rzecz ujmując – kryminalnych. Są to zdarzenia różnego kalibru – od drobnych wykroczeń (bójki, awantury) po grube afery i przestępstwa (nadużycia finansowe). Zdarzenia tego typu opisywane są nader często na łamach gazet. Najwięcej, najczęściej drobnych ekscesów, miało miejsce w barze dworcowym. Dworzec kolejowy był miejscem, które w naturalny sposób przyciągało różnego rodzaju przedstawicieli przestępczego półświatka, którzy szukali łatwego zarobku, o zamieszanie było więc nietrudno:

Na karę 1 tysiąca złotych grzywny skazało wczoraj kolegium 30-letniego Romana Puskę zam. przy ul. Wawrzynieckiej 11. Pijany Puszko urządził awanturę w barze na Dworcu Głównym. Również za awanturę na Dworcu Głównym skazana została na 8 tygodni aresztu 36-letnia Elżbieta Ostrowska, nie mająca stałego miejsca zamieszkania⁷⁰.

Mimo że awantury wywołane były głównie przez mężczyzn, pijana konsumentka również potrafiła być groźna:

Milicja kolejowa zatrzymała Janinę Pinas zam. przy ul. Świeradowskiej 9, która w barze na Dworcu Głównym bez żadnej przyczyny dwukrotnie uderzyła kuflem w głowę Jana B. zam. przy ul. Jemiołowej 35. Kobieta była pijana. Stanie niebawem przed sądem, który rozpatrzy jej sprawę w trybie przyspieszonym⁷¹.

Prawdopodobnie nadmierna ilość spożytego alkoholu sprawiała, że motywy bójek w zakładach gastronomicznych były zupełnie niejasne nawet dla Milicji Obywatelskiej:

Restauracja „Ratuszowa” nie dostarczała odpowiedniej rozrywki trzem jej bywalcom – Janowi Królowi zam. ul. Rzeźnicza 28/31, Leonowi Zuszczukowi zam. ul. Kozonowska 13 oraz Kazimierzowi Babcowi zam. ul. Chrobrego 22. Postanowili więc

⁶⁹ (hs), *W najlepszej kawiarni...*

⁷⁰ (ZZ), *Dobrana para*, „Słowo Polskie” 1967, nr 94.

⁷¹ *Kobieta – chuligan*, „Słowo Polskie” 1966, nr 159.

po kilku głębszych zabawić się na swój sposób – bez jakiegokolwiek przyczyny pobili Lesława P.⁷²

Nie tylko konsumenci bywali bezsilni wobec agresji pijanych gości. Również obsługa lokalu nie mogła czuć się bezpiecznie, gazeta donosiła: „Aresztowany został 38-letni Franciszek Pacyna z Warszawy, który 27 marca po pijanemu pobił kelnera w restauracji »KDM«⁷³. W obliczu takich wydarzeń zniszczenie mienia zdawało się być prawdziwą drobnostką: „W trybie przyspieszonym odpowie przed sądem za chuligaństwo Józef Pierożak zam. przy ul. Więckowskiego 22. W ubiegły wtorek Pierożak umyślnie przewrócił stół w restauracji »Klubowej« i potłukł zastawę⁷⁴.”

W zakładach gastronomicznych miały swój początek także poważne przestępstwa kryminalne:

14 stycznia ubiegłego roku w restauracji „Staromiejskiej” siedzieli przy wódce Jan D., Stefan N. i Karol L. W trakcie którejś kolejki na sali pojawił się znany Janowi D. z widzenia 33-letni Henryk Dziuk z żoną, których też zaproszono do stolika. Podchmielone towarzystwo w chwilę później skorzystało z zaproszenia Dziuków do ich mieszkania znajdującego się w pobliżu, bo przy ul. Rzeźniczej 38. Pretekstem było kontynuowanie libacji, ale później miało się okazać, że główny cel był inny⁷⁵.

I faktycznie, libacja zakończyła się ciężkim pobiciem i rabunkiem, za który sprawcy otrzymali wysokie kary więzienia.

Niewątpliwie wiele uwagi poświęcała prasa problemom gastronomii wrocławskiej. Autorzy doceniali i krytykowali, rozdawali pochwały i stanowczo interweniowali; można jednak stwierdzić, że prawie zawsze robili to z poczuciem misji, z pełnym zaangażowaniem. Problemy, o których pisali, traktowali niezwykle poważnie. Obecnie, w gospodarce wolnorynkowej zauważalny jest nadzwyczaj bujny rozwój tej dziedziny przedsiębiorczości, czego jesteśmy świadkami na każdym kroku. Z dzisiejszego zatem punktu widzenia funkcjonowanie usług gastronomicznych w realiach Polski Ludowej jawi się z reguły jako nierzadko dziwaczne, pełne absurdalnych przepisów i kuriozalnych praktyk, przez to jednak dla badacza jest niezwykle interesujące i intrygujące. Warto zatem spojrzeć na doniesienia prasowe również pod takim kątem, tj. wyszukać – często między wierszami – fakty, przepisy i sytuacje, które świadczą o niezwykłej osobliwości omawianego okresu. Tym, co samo w sobie wywołuje uśmiech na twarzy dzisiejszego konsumenta, był już ówczesny jadłospis. Racjonalizatorska aktywność zarówno kierownictwa, jak i personelu kuchni zakładów gastronomicznych w okresie PRL, zasługuje – choćby z racji swojego rozmachu i innowacyjności – przynajmniej na zainteresowanie. Otóż powołana została do życia tzw. kuchnia doświadczalna:

⁷² „Znudzeni”, „Słowo Polskie” 1968, nr 206.

⁷³ (ZZ), *Za pobicie*, „Słowo Polskie” 1968, nr 78.

⁷⁴ *Potłukł talerze*, „Słowo Polskie” 1967, nr 104.

⁷⁵ (ZZ), *Za rabunek i pobicie – kary więzienia od 10 do 4 lat*, „Słowo Polskie” 1967, nr 11.

Władze handlowe rejestrują ostatnio bardziej uważnie opinie klientów o pracy lokali gastronomicznych i starają się podnieść poziom usług w restauracjach, barach i kawiarniach. Wrocławskie Zjednoczenie Przedsiębiorstw Handlowych przyjrzało się bliżej jadłospisom gastronomicznym i doszło do wniosku, że są one zbyt ubogie. [...] Władze handlowe, chcąc pomóc zakładom gastronomicznym we wzbogaceniu jadłospisu, postanowiły uruchomić przy WZG „Zachód” kuchnię doświadczalną. Kuchnia ta będzie przygotowywać nowe potrawy według receptur sporządzonych przez fachowców. Jeżeli potrawy okażą się smaczne i wartościowe pod względem odżywczym, zostaną wprowadzone do jadłospisów wszystkich restauracji i barów. Kuchnia doświadczalna [...] będzie wyposażona w nowoczesny sprzęt do gotowania, smażenia itp., osobną salkę do przygotowywania dań, no i oczywiście salkę degustacyjną⁷⁶.

Niestety, próżno jednak szukać informacji o sukcesach tej kuchni w kolejnych latach. Można się oczywiście zastanawiać, czy aby nie z tej właśnie instytucji pochodzą takie potrawy, jak „szampan mleczny” (cokolwiek by to nie było) czy absolutnie nowatorskie menu w postaci specjalnie przyrządzanej kawy na spirytusie:

Dwie kawiarnie: „Słoneczna” i „Narcyz” wprowadziły na stałe do swoich „menu” kawę wzmocnioną. Mała wzmocniona – 12 gramów kawy na 100 gramów wody, kosztuje 5,40 zł., duża – odpowiednio więcej. Obecnie w „Słonecznej” dokonuje się prób smakowych nowego rodzaju kawy... na spirytusie. Sposób przyrządzania jest następujący: Znajdujący się w filiżance cukier zalewa się spirytusem, a następnie podpala. Taką „płonącą filiżankę” podaje konsumentowi, po czym kawę wraz z resztą spirytusu wlewa się dopiero przy stoliku. Efektowna „mała czarna” z 10 gramową dawką spirytusu będzie kosztować 8 zł. Smakosze będą się mogli nią rozkoszować jeżeli jeszcze nie w tym miesiącu, to na pewno od 1 grudnia w „Słonecznej”, a potem w „Bachusie” i „Ratuszowej”⁷⁷.

Swego rodzaju symbolem gastronomii PRL stał się konkurs o „Srebrną Patelnię”. Prekursorem i pomysłodawcą tego konkursu był tygodnik turystyczny „Światowid”. Chodziło w nim o przygotowanie jak najsmaczniejszej potrawy, a wyboru zwycięzcy dokonywało szacowne jury, złożone głównie z przedstawicieli władz:

23 zakłady gastronomiczne wzięły udział w tegorocznym konkursie [...]. Pierwsze miejsce wśród zakładów kat. I zajęła restauracja „Ratuszowa”, drugie – „Wars” i trzecie – „Obywatelska”. Wśród zakładów kat. II najlepsze były – „Rarytas”, bar „Wiking” i restauracja „Staromiejska”. Nagrodzono je dyplomami oraz pamiątkowymi plakietkami. Ponadto komisja konkursu przyznała również nagrody indywidualne dla osób, które najbardziej przyczyniły się do jakości konkursowych potraw oraz utrzymania ich w jadłospisie przez cały okres turystyczny [...] Wręczenie nagród oraz uroczyste zakończenie konkursu odbyło się wczoraj w restauracji „Ratuszowa”⁷⁸.

⁷⁶ (Jur), *Może kuchnia doświadczalna wzbogaci gastronomiczny jadłospis*, „Gazeta Robotnicza” 1966, nr 182.

⁷⁷ (EN), *Kawa na spirytusie?*, „Słowo Polskie” 1967, nr 270.

⁷⁸ (ts), *„Ratuszowa” zwyciężcą w konkursie srebrnej patelni*, „Słowo Polskie” 1967, nr 261.

Warto przytoczyć również kilka przykładów typowego dla PRL absurdu, jak chociażby zestaw obowiązkowy, czyli obligatoryjną sprzedaż, na mocy rozporządzenia, wódki tylko z zakąską. Także i we wrocławskiej prasie zdarzały się opisy tego rodzaju absurdalnych rozwiązań. Przykładem niech będzie organizacja specjalnego szkolenia dla pracowników gastronomii:

Wczoraj zakończono szkolenie pracowników wrocławskich zakładów gastronomicznych dotyczące... zwalczania alkoholizmu przez personel restauracji, barów i kawiarni. Objęło ono kierowników sal, bufetowch i kelnerów. Uczestnikom kursu przedstawiono problem alkoholizmu i sposoby jego zwalczania, omówiono ustawę antyalkoholową z 10 grudnia 1959 oraz analogiczną uchwałę Rady Narodowej m. Wrocławia, przedyskutowano też odpowiednie przepisy wykonawcze oraz wytyczne wydane przez resort handlu wewnętrznego⁷⁹.

Tego typu kontrowersyjne czy też komiczne sytuacje zdarzały się nie tylko w skali ogólnej, na poziomie zarządzeń i ogólnych ustaleń, ale także było to pomysły kierowników lokali czy nierzadko szeregowego pracownika:

Niedawno kawiarnia „Stylowa” otrzymała nowe stoliki, fotele oraz portiera, który pełni odpowiedzialną funkcję „rozbiegacza”. Dotychczas, by znaleźć znajomych lub wolne miejsce, każdy mógł wejść do kawiarni w płaszczu, a potem rozebrać się w szatni. Teraz jest inaczej. Najpierw należy oddać płaszcz, a dopiero potem wolno się rozglądać. A gdy znajomych lub miejsc nie ma, wtedy odbiera się okrycie, uiszczając za jego dwuminutowe przechowanie – złotówkę⁸⁰.

Gastronomia Polski Ludowej to temat niezwykle interesujący i wielowątkowy, wykraczający daleko poza kwestie czysto ekonomiczne i ustrojowe, wynikające z ideologii wprowadzonego po wojnie ustroju. Oba te czynniki legły u podstaw deformacji nie tylko tej dziedziny gospodarki i zadecydowały o jej obliczu. Odradzająca się w pierwszych latach po II wojnie światowej aktywność gospodarcza polskiego społeczeństwa została brutalnie stłumiona. Podobnie jak inne dziedziny działalności gospodarczej, tak i tę sferę usług wtłoczono w sztywne ramy planowej gospodarki centralnie sterowanej, zostawiając niewielki margines dla prywatnej inicjatywy i spółdzielczości, też przecież kontrolowanej i scentralizowanej. Ponadto istotnym czynnikiem ideologicznym było dążenie do rozwoju zbiorowego żywienia jako instytucji, które spełnią oczekiwania kobiet w sytuacji wzrostu ich aktywności zawodowej. Z kolei w ciągu następnego dziesięciolecia szybko zaczęły dawać znać o sobie szeroko pojęte zmiany społeczne, przekładające się w interesującym nas zakresie na rodzaj i jakość klienteli zakładów gastronomicznych, jakość obsługi, wystrój wnętrz i menu, wreszcie zwyczaje, a w przypadku lokali rozrywkowych, sposoby zabawy. Tematem zaś odrębnym może być spożycie alkoholu i jego konsekwencje. Problem

⁷⁹ (EN), *Jak zwalczać alkoholizm uczono pracowników...gastronomii*, „Słowo Polskie” 1967, nr 146.

⁸⁰ (cas), *Metoda*, „Słowo Polskie” 1967, nr 13.

gastronomii w odniesieniu do Ziemi Odzyskanych jest jeszcze bardziej złożony i tym samym ciekawy, obok bowiem wszystkich wcześniej zarysowanych kwestii pojawiają się nowe, do tej pory i w tej skali niespotykane. Zaprowadzaniu nowego porządku, towarzyszy jednocześnie proces zasiedlania poniemieckiego terytorium i tworzenia się zupełnie nowej społeczności, złożonej z tzw. repatriantów z utraconych ziem na Wschodzie, dawnych emigrantów zarobkowych z Zachodu oraz przybyszów z Polski centralnej. Na niektórych terenach, co nie dotyczy w zasadzie Dolnego Śląska, była jeszcze ludność autochtoniczna. Oprócz zatem wszystkich konsekwencji zaprowadzania nowego porządku, przebudowy społeczeństwa i gospodarki, dochodziły zjawiska nowe. Spotykały się różne kultury, także w zakresie zwyczajów żywieniowych i biesiadnych. Gastronomię okresu PRL postrzegamy dzisiaj z innej perspektywy. Jej dawni klienci mają swoje doświadczenia i wspomnienia, bywa, że sympatyczne. Młodszy zaś mogą ją poznać dzięki zachowanym materiałom Polskiej Kroniki Filmowej i przede wszystkim filmom, zwłaszcza komediom Stanisława Barei i innych twórców, nie brak też sugestywnych przekazów literackich. Obraz to z pewnością przerysowany, aczkolwiek zbytnio nieodbiegający od, miejscami absurdalnej, rzeczywistości. Wydaje się, że jest on też w miarę pełny, bo pokazuje dość szeroki obraz gastronomii tamtych czasów – od budek z piwem, poprzez bary mleczne, do ekskluzywnych lokali rozrywkowych, oferujących oprócz wyszukanych dań i trunków – rozrywkę, aż do usług erotycznych włącznie. Podobny obraz wyłania się także z materiałów prasowych. Dziennikarze – mimo cenzury – w pewnych kwestiach, dotyczących właśnie usług, jakości, dyscypliny pracy, obyczajowości, mogli pozwalać sobie na krytykę, czasami nawet daleko idącą. Działalność gastronomiczna – można odnieść takie wrażenie – była poddawana w peerelowskiej prasie zdecydowanej krytyce, zwłaszcza na łamach prasy regionalnej i lokalnej.

WROCLAW GASTRONOMIC PROBLEMS IN THE SECOND HALF OF THE 60S IN THE 20TH CENTURY WITH RESPECTS TO PRESS REPORTS AND COMMENTARIES

Summary

The article presents and analyzes press materials relating to the Wrocław gastronomy in the '60s of the 20th century. Destroyed in the war, Wrocław, lying within the borders of Poland after 1945, was, for a long time, encountered with a myriad of problems that emerged from both the shortcomings of a planned economy and the specificity of the Town itself. The press actively reacted to these problems and, despite censorship restrictions, informed the society about them. Supply difficulties, housing and letting, Lack of services, menu deficiency and finally pathology at restaurants and bars was the every day life of that period. It constituted an object of interest for journalists who could, under the persisting circumstances, articulate their discernation and invention. Criticism of abuse and thriftlessness was permitted and even written down as poems of communist propaganda, the mouthpiece of which was the press. It therefore Served on the one side as archival materials for historians and on the other side as matters relating to social Communications during the era of the People's republic of Poland for the researcher.