

A black and white photograph of a man in a tuxedo, likely a waiter, leaning over a table. He is holding a white plate in his left hand and reaching for a dish on the table with his right hand. The table is set with several glasses of wine or champagne, a large platter of food, and a small bowl of olives. The background is dark and out of focus.

KRZYSZTOF
ZAŁUSKI

**Gastronomia
w PRL-u**

Kulinary Lublin

Krzysztof Załuski

Kulinary Lublin

**Gastronomia
w PRL-u**

Wydawnictwo Estymator

PROJEKT ZREALIZOWANY W RAMACH
**STYPENDIUM PREZYDENTA
MIASTA LUBLIN**



THE PROJECT HAS BEEN IMPLEMENTED UNDER
**THE GRANT OF THE MAYOR
OF THE CITY OF LUBLIN**



Wszystkie reklamy oraz notatki prasowe zamieszczone w tej książce pochodzą
z archiwalnych numerów „Kuriera Lubelskiego”.

©

Copyright by Krzysztof Załuski

Wydawnictwo Estymator

www.estymator.net.pl

Warszawa 2022

ISBN: 978-83-67296-62-5

Wstęp

„Kulinaryny Lublin” nie jest przewodnikiem po lubelskich barach czy restauracjach. Nie jest też książką ani historyczną, ani kucharską (poza kilkoma przepisami). To publikacja o kilkudziesięciu latach gastronomii w naszym mieście, które obejmują przede wszystkim lata powojenne i kończą się upadkiem PRL-u. Dlaczego akurat ten okres? To proste: żeby mi się łatwiej pisało, bo akurat lata 70. i 80. to czasy mojej młodości i jeszcze dużo z tego okresu pamiętam.

A tak na serio, chciałbym w tej książce przypomnieć atmosferę tamtych lat przez pryzmat odwiedzanych wówczas kawiarni, restauracji czy barów. Czyż to nie tam wielu z nas miało pierwszą randkę, spróbowało po raz pierwszy w życiu coca-coli, a zamiast współczesnego sushi zamówiło na pierwsze forszmak po lubelsku, a na drugie zapomniany już kotlet pożarski, popijając kompotem? Już na te wspomnienia leci nam ślinka, a na twarzy pojawił się uśmiech. I o to autorowi chodziło.

A zatem zapraszam do stołu... przepraszam – do lektury!



APELUJEMY DO

**ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH oraz
PLACÓWEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA
W CAŁYM KRAJU O ZORGANIZOWANIE
STAŁEJ ZBIÓRKI KOŚCI POKONSUMP-
CYJNYCH.**

Kości te skupują Oddziały Powiatowe Wojewódz-
kich Przedsiębiorstw Surowców Wtórnych, Gminne
Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” i Miejskie Zbior-
nice Spółdzielczości Pracy.

**NIE PALCIE, NIE ZAKOPUJCIE, NIE
WYRZUCAJCIE CENNEGO SUROWCA.
PRZEMYSŁ CZEKA NA WASZE DOSTAWY**

CENTRALA SUROWCÓW WTÓRNYCH

w Ł o d z i

2547/K-O

Jeśli masz zamiar się upić

wstąp do nas jak najszybciej
my ci to unieśliwimy.

97

PKO

Uwaga mężowie

Pamiętajcie o tym, że każdy zakład LZG jest lokalem,
w którym nie robi się porządków przedświątecznych.

Dyskrecja zapewniona.

95

DYREKCJA LZG

Poszukujemy pilnie

nieświeżych kotletów w naszym zakładzie.
NAGRODA — JEDEN KOTLET BEZPŁATNIE.

93

EUROPA



Powojenne początki

Zanim komuniści wzięli Polskę w stalowe karby w drugiej połowie lat 40., czuło się jeszcze ducha przedwojennej Polski. Drobny i średni handel oraz gastronomia wciąż pozostawały w prywatnych rękach. Obsługa w sklepach, domach towarowych, restauracjach była na ogół uprzejma i – jak z entuzjazmem donosiła ówczesna prasa – kulturalna. Pomimo reglamentacji i ciągłych braków kolejki pojawiały się sporadycznie. Zaczęło się to zmieniać pod koniec 1947 r., gdy władze ogłosiły tzw. wojnę o handel, która po dwóch latach zakończyła się upaństwowieniem olbrzymiej większości sklepów, aptek oraz lokali gastronomicznych.

Dziwne pomysły nowej władzy najlepiej można było dostrzec w gastronomii. Skutkiem przemian był upadek nie tylko gastronomicznych profesji (restauratora, szefa kuchni czy kelnera), ale też szeroko pojętej kultury kulinarnej. Przedwojenną sztukę kulinarną władza komunistyczna zastąpiła „wiedzą o odżywianiu”, a smak – kaloriami i pożywnością. Prasa wyszydzała takie relikty przeszłości jak kuchnia mieszczańska. Jedzenie miało być paliwem dla klasy robotniczej i chłopstwa. Polacy jadalili głównie w domach, na stołówkach i w barach mlecznych. Kuchnia stała się jednolita, tak jak jednolitym władza chciała uczynić społeczeństwo. W zapomnienie odeszły popularne przed wojną przyprawy i produkty, jak oliwa, parmezan czy kapary. Na stołach królowała kaszanka, a na targach i w warzywniakach – kapusta i warzywa korzeniowe.

Powojenna gastronomia „odżyła” wraz ze zniesieniem 1 stycznia 1949 r. karteń żywnościowych. W pierwszych latach po wojnie bufety, restauracje, kawiarnie i cukiernie powstawały jak grzyby po deszczu. W Lublinie znów zaczęły funkcjonować niektóre przedwojenne lokale (przed 1939 r. było ich w mieście ponad sto – były to głównie małe restauracje, które dziennie wydawały 40-50 obiadów), ale peerelowskie władze nie były wówczas przychylnie prywatnej przedsiębiorczości.



Dużym powodzeniem pod koniec lat 40. cieszył się nieistniejący już bar „Ludowy” przy ul. Wieniawskiej – blisko Krakowskiego Przedmieścia. Według wielu podawano tam najsmaczniejsze dania w powojennym Lublinie.

Nowy ustrój szybko sprowadził ówczesnych przedsiębiorców „na ziemię”. Prywatnych lokali było coraz mniej. Powód? Władze pod byle pretekstem – jak chociażby brak nożyczek w apteczce – zamykały je lub wymierzały bardzo wysokie „domiary”, które praktycznie uniemożliwiały dalszą działalność. Tym, które pozostały, utrudniano życie chociażby poprzez brak zgody na zaopatrzenie w wiele produktów.

Nic dziwnego, że państwo przejmowało coraz więcej lokali, a zamiast na restauracje – często z doskonałą kuchnią i tradycjami – powstało na punkty zbiorowego żywienia. Niektóre z nich miały swoje nazwy, niektóre tylko numery. Były wyposażone w prymitywne meble, proste były również potrawy. Kucharze dokonywali cudów, żeby wobec coraz gorszego zaopatrzenia (zwłaszcza w mięso) cokolwiek ugotować.

Lubelskie media przez wiele lat nie zostawiały na lokalach suchej nitki. Krytykowano nie tylko brud czy braki w zaopatrzeniu, opisywano też szczegółowo niektóre awantury. Dziennikarze bez skrupułów podawali nie tylko imiona i nazwiska awanturujących się, ale również (do lat 60.) dokładne adresy ich zamieszkania. W gazetach można się było także dowiedzieć, który kelner czy bufetowa byli niemili dla klienta. Także z podaniem imienia i nazwiska.

Pierwszą stołówkę studencką zorganizowano na przełomie lat 1945/46 w gmachu gimnazjum Staszica; wydawała ona dziennie 300 obiadów. Kolejna tego typu jadalnia powstała przy ul. Głowackiego 2. Obie prowadziła studencka organizacja „Bratnia Pomoc”. Pod koniec lat 40. studenci korzystali również ze stołówki przy ul. Leszczyńskiego 70a.

Tak stołówkę studencką w Lublinie z tamtych lat opisuje Mirosław Derecki w książce „Na studenckim szlaku”:

„[...] wchodziło się do niej po betonowych stopniach: najpierw do holu z szatnią, a stąd, przez duże, przeszklone drzwi, do wielkiej sali zastawionej stolikami i krzesłami. Na końcu jadalni ciągnął się rząd okienek kuchennych, w których wydawano posiłki. Jedzenie było marne. Na śniadanie zazwyczaj kubek mleka i połowa bułki «parówki» z odrobiną masła; na obiad – cienka



wodnista zupa, a na drugie danie kawałek nieokreślonego bliżej gatunkowo mięsa z kartoflami; na kolację – nieśmiertelna czarna lura «Enrilo», gulasz z podrobów i suchy chleb – w dowolnych ilościach. Czasem odświętnie, kawałeczek kiełbasy, pasztetówki lub porcja gorącej kaszanki. Aha, i jeszcze były «wieczorki mózdkowe», kiedy to w okienkach kuchennych pojawiały się wielkie żeliwne rynki wypełnione smażonym mózdzkiem”.

W podobnym tonie opisuje stołówkę KUL-u Józef Zięba w książce „Lublin – miasto przeznaczenia”:

„Stołówkowe wyżywienie było, delikatnie mówiąc, skromne i niewyszukane. Wszyscy otrzymywali tę samą zupę i te same drugie dania. Zestaw dań był czasem piorunujący. W piątek otrzymaliśmy kiedyś zamiast zupy nie pierwszej świeżości roztrzepaniec, a na drugie danie śledzie z cuchnącą surową kapustą. Tego nie mogły już strawić nawet młode «zahartowane» studenckie żołądki. Podstawowe danie mięsne stanowiła konina. [...] Spożywaliśmy ją w postaci słodkawego gulaszu lub niedogotowanych ochłapów”.

Korzystanie z punktów zbiorowego żywienia miało być zgodne z partyjną ideologią. Dzięki nim chciano wymazać dotychczasowy obraz kobiety, która cały dzień stoi przy kuchni i gotuje obiad. W PRL-u miało być inaczej: Polacy powinni jadać w stołówkach, a miejsce kobiety jest albo przy taśmie produkcyjnej (w mieście), albo na traktorze (na wsi).

W latach 50. były powszechne różnego rodzaju zobowiązania partyjne, które podejmowano np. z okazji planu 5-letniego. Nie ominęły one również uspołecznionej gastronomii. Najczęściej było to „zobowiązanie partyjne dotyczące podniesienia jakości potraw”.

Miejscowe media bardzo często krytykowały lokale gastronomiczne w Lublinie. Nie tylko wytykały fatalny stan higieniczny, ale zdarzało się również (jak np. pod koniec lat 50.), że oberwało się i barowi „Express” przy ul. Kołłątaja za brak noży, i... milicji oraz prokuraturze. Dziennikarz dowiedział się, że w barze ginie miesięcznie nawet sześćdziesiąt noży, tymczasem klient przyłapany na kradzieży sztućców został przez prokuratora puszczony wolno. „Tolerowanie nawet drobnych kradzieży nie prowadzi do niczego dobrego” – zakończył swój artykuł redaktor.

Kuchnie w niektórych barach czy restauracjach w latach 50. i 60. z pewnością nie otrzymałyby dziś zezwolenia na prowadzenie