

Wiesław Wiernicki

WSPOMNIENIA
O WARSZAWSKICH
KNAJPACH

Część I i II

Część I – na podstawie
wspomnień
WŁADYSŁAWA PŁACHCIŃSKIEGO

94(135) 1 12 1981 Warszawa, 6 1

Ilustracje na I stronie okładki oraz kolumnach 18, 70, 74, 77, 83, 93 – Archiwum Dokumentacji Mechanicznej. Pozostałe ilustracje ze zbiorów prywatnych

Zdjęcie na okładce: „Baloniki przed „Adrią” w noc sylwestrową” – lata trzydzieste.

Wydawca: Wiesław Wiernicki
Copyright © Wiesław Wiernicki 1994
Wszystkie prawa zastrzeżone



Wypożyczalnia
nr 28

Nr Inw. 45 851

Opracowanie graficzne okładki i strony tytułowej: Katarzyna Gintowt

Redaktor techniczny: Elżbieta Urbańska
Korekta: Anna Wiślicka
Łamanie: Dorota Borkowska

ISBN 83-902520-0-7

Druk i oprawa na zlecenie firmy Prószyński i S-ka
Zakłady Graficzne, spółka z o.o.
ul. Okrzei 5, 64-920 Piła

*Wszystkim miłośnikom dobrych knajp
książkę tę poświęcam*

OD AUTORA

Część pierwsza niniejszej książki oparta jest na wspomnieniach Władysława Płachcińskiego, wspaniałego gawędziarza, miłośnika dobrych knajp. Urodził się w 1879 roku, przedsiębiorca budowlany, znakomity znawca i zbieracz dzieł sztuki, głównie malarstwa. Pozostawił po sobie zapiski i notatki, pamiętniki, oddające atmosferę dawnych lat. Często bywał w okresie międzywojennym w Paryżu, stąd w Jego wspomnieniach o warszawskich knajpach wplatają się wspomnienia o knajpach paryskich.

Materiały wspomnieniowe Władysława Płachcińskiego udostępnił mi Jego syn Roman, który tak jak jego ojciec Władek, jak się zwracał do swego ojca, także bardzo lubi dobre knajpy.

Część druga oparta jest na moich wspomnieniach, dokumentach i rozmowach z potomkami właścicieli warszawskich restauracji i kawiarni, aktorami, muzykami i innymi osobami, które odwiedzały, lubiły i w różnej formie stykały się z knajpami.

Słowo „knajpa” nie ma w tej książce znaczenia pejoratywnego, raczej odwrotnie – sympatyczne, romantyczne, nostalgiczne i kokieteryjne.

Stefan Jaracz, wybitny aktor i miłośnik Bachusa, wódkę w różnych odmianach i gatunkach nazywał po prostu gorzałą. Identycznego słownictwa używał nieodżałowany pan Władysław. Nie lubił określić zbyt delikatnych, wyszukanych.

Mam nadzieję, że wspomnienia o warszawskich knajpach przywiodą na pamięć części Czytelników tej książki ich młodość i piękną, starą Warszawę, porównywaną kiedyś do Paryża czy Wiednia, a innym dadzą możliwość spojrzenia na tamte czasy poprzez pryzmat warszawskich knajp.

Wiesław Wiernicki

CZEŚĆ I

Całe życie bardzo lubiłem knajpę. Zawarłem z nią znajomość mając lat trzynaście.

Gdy mieszkałem na Wiślanej, w domu Krzesimowskich, stary zamówił dla mnie obiady w knajpie ojca mojego kolegi, Jancia Kępińskiego. Pamiętam dobrze ten drewniany budynek parterowy, na rogu Browarnej i Gęstej. Szynceł był bardzo prymitywny. Do knajpy wchodziło się po kilku schodkach. „Dolek”, w którym stał budynek, zapewne czasem zalewały wody Wisły i dlatego podmurowano go o tych kilka stopni.

W pierwszej izbie był bufet z najbardziej skromnymi zakąskami i antąłkiem piwa z ręczną, mosiężną pompką. Druga izba była pokojem dla gości. Obiad kosztował tu bardzo tanio.

Najpierw, co mnie zdziwiło, podawano sztukamięs. Ja byłem dzieckiem, a menu, co zrozumiałe, ułożone było dla dorosłych gości. Pod sztukamięs przecież można było, a może i należało, wypić więcej gorzality niż pod zupę czy rosół. Potem była zupa, następnie tak zwane pół porcji, czyli pieczyste. Tanio, bo tanio, ale w gruncie rzeczy obiady były wyjątkowo podłe, obliczone na klientelę bez żadnych wymagań. Brudne były stoły, talerze, a nawet sztućce. Stołowałem się tam bardzo krótko.

Później, gdy miałem lat szesnaście (mieszkałem ciągle na Wiślanej, obecnie ks. Siemca), chodziłem co niedziela na targ „Sewerynów”. Nazwę targ wziął od nazwy ulicy, która ulicę Kopernika (wtedy nazywała się Aleksandrya) łączyła z ulicą Oboźną.

Alei na Skarpie w tym czasie jeszcze nie było. Została przebita po wielkiej wojnie, po rozparcelowaniu Dynasów.

Ten coniedzielny targ na Sewerynowie ściągali wielu sprzedających, natomiast nie tak dużo kupujących. Kupić można było wszystko – sprzedać trudniej.

Szewcy mieli tam swoje stoiska z obuwiem, ale też na miejscu czynili klientom różne usługi, jak podkuwanie obcasów żelaznymi podkówkami, albo też robiąc drobne przyszcypki. Klient nierzadko zmuszony był czekać w jednym bucie na koślawym zydelku.

Przenośne stragany z damską konfekcją zaopatrywane były przez uzdolnione kuchty w różne fartuchy, kiecki i jaskrawe, perkalowe bluzki. Przygodni sprzedawcy chodzili po targu z przewieszonymi na rękach używanymi paltami, garniturami, portkami, które klienci przymierzali na miejscu, czasem nawet w rynsztoku, gdy na trotuarze, pod murem, miejsca były już zajęte przez innych sprzedających.

Obok głównego targu na podwórku dużej posesji z oficynami, bez budynku frontowego, na samym jego środku była wielka studnia, pamiętająca dawne czasy. Cembrowana murem, mająca jeszcze żelazną oś do kręcenia, ale bez łańcucha i wiadra do czerpania wody, nie była już używana. Otwór studni, o diametrze dwóch metrów, zabezpieczony był drewnianą pokrywą z trzycalowych bali. Na niej właśnie siadali harmoniści, sprzedający swoje instrumenty. Na tym dziedzińcu bowiem odbywał się targ „na harmonie”. Instrumenty wówczas bardzo modne w pewnych sferach.

Na tym podwórzu, przed południem, panował nie do opisania harmider. Klienci, a było ich tutaj wielu, próbowali instrumenty, wygrywając, każdy na swoją modłę, najprzeróżniejsze melodie.

Targ na Sewerynowie odwiedzał prawie w każdą niedzielę znany mi malarz pokojowy, pan Wiktor, uznawany zresztą niesłusznie za specja w tym fachu. Poza malarstwem uprawiał także muzykę, grywając na harmonii na chrzcinach i weselach.

Amatorom kupna harmonii służył radą, a także, na ich życzenie, próbą instrumentu za skromną prowizję plus ochłaj.

Targowisko na Sewerynowie, na którym można było kupić najprzeróżniejsze rzeczy, odwiedzała najrozmaitsza klientela. Towar był ułożony na plachtach i kolorowych dywanikach: sagany, stare rondle, fajerki, kielnie, młotki, cęgi, heble, ale także książki, roczniki tygodników, figurki z gipsu, mosiądzu, brązu, różne lichтары – cementarz rzeczy martwych. Wprawne oko mogło dostrzec wśród rupieci także wartościowe przedmioty. Widziałem tam kiedyś aktora Rapackiego myszkującego wśród książek. Stary Strzalecki wyłowił dwa drewniane globusy z XVI wieku, z napisem na środkowej Afryce: „hic sunt leones”. Stały jakiś czas te skarby z dywanika targowego u Strzaleckiego, na gdańskiej szafie, ale po jakimś czasie już ich nie miał. Sprzedał je, drań, za granicę.

Knajpy na tym targowisku nie było, ale kto chciał zjeść, mógł kupić od przekupek na straganie, przy wejściu, gorącą kiszkę i kiebase. Specjały te smyrliły się na brytfannach, umieszczonych na żarzących się drewnianych węglach. Za 6 groszy otrzymywało się kawałek gorącej kiszki na widelcu. Bulka kosztowała kopiejkę, parka (dwie bulki) 3 grosze.

W każdą niedzielę zjadałem, nasadzoną na wyszczerbiony widelec, swoją porcję za 8 groszy. Śniłem cały tydzień o tej wspaniałej dla mnie uczcie. To było moje ówczesne życie nad starą. Vive la vie devergondé!

O istnieniu tanich kuchni w tym czasie jeszcze nie wiedziałem. Poznałem je później, gdym zaczął robić, jako praktykant, na rusztowaniu u Strzaleckiego.

Słowa Chrystusa: „Venite ad me omnes qui laboratis et onerati estis et ego restauratis” – Przyjdźcie do mnie wszyscy, którzy pracujecie i obciążeni jesteście, a ja was wspomogę. Napis ten umieszczony był na tympanonie wejścia do kościoła św. Aleksandra, od strony Nowego Świata. Bywano więc w lokalach „restaurować się” – i takie było pochodzenie wyrazu „restauracja”.

Od czasów Wielkiej Rewolucji Francuskiej datuje się sława paryskich restauracji. Gdy domy arystokracji zostały zamknięte, „szefowie” kuchni znaleźli się bez zajęcia i bez środków do życia. Nie mieli innego wyjścia, jak tylko urządzać się na własny rachunek. Wszyscy oni prowadzili kuchnie u wysokiej klasy smakoszy. Mieli pełne kwalifikacje w robieniu najwykwintniejszych potraw. Pootwierali własne interesy.

Nowy kurs przyciągnął do nich deputowanych, urzędników, wojskowych, którzy zainstalowani w skromnych, przydzielonych im kwaterach zmuszeni byli stołować się w restauracjach. Szefowie musieli zadowolić liczną klientelę przybyłą ze wszystkich stron Francji. Właściciele restauracji musieli zastosować się do wszystkich gustów i kieszeni swoich licznych gości.

Z tego czasu pochodzą legendarne zakłady, jak na przykład „perpetuelle” prowadzona przez Deharmela przez 85 lat, gdzie o każdej porze można było najeść się i napić do syta.



Franciszek Galiński w „Cawędach o Warszawie” wspomina o dawnych gospodach, „loszkach” i restauracjach.

Na ogół zarówno gospody, winiarnie i traktyjnie warszawskie przez długi czas utrzymywali niemal wyłącznie cudzoziemcy.

W kamienicy książąt Mazowieckich istniała od 1766 roku traktyjnia francuska niejakiego Quellusa. Ogłaszał on w gazetach swe obiady złożone z wielu potraw, podawanych na srebrze, po pół dukata od osoby. „Gazeta Warszawska” ówczesna wymienia, że „Pan Quellus nie przyjmuje, chyba tylko dystyngowane osoby”.

Obok domu książąt Mazowieckich na Starym Mieście mieściła się prastara, słynna, setki razy opisywana, winiarnia Fukiera.

Były tam zawsze dobre wina, głównie węgierskie, także miody, które sprzedawano na lampki, małe szklanki, zwane także

angielskimi, w Krakowie literatkami, a u nas, na Woli, po prostu mikadkiem.

Wielki ruch panował tam przed świętami, gdy zaopatrywano się w wina i miody. Normalnie w tej winiarni panowała cisza, ale na święconym, niegdyś, musiała stać flaszka wina i miodu – taka była tradycja. I to polska tradycja.

W Wielki Piątek, po Grobach, było tam pełno. Do miejscowego personelu: dwóch subiektów i człowieka do sprzątanía, musiano donajmować kelnerów do obsługi gości zajmujących stoliki. Pito na miejscu i kupowano na wynos. Podnający ludzie wynosili koszami wino do klientów. Wszystko to minęło bezpowrotnie, a dziś trudno sobie wyobrazić, że tak niegdyś było.

Pamiętam jeszcze starego Henryka Fukiera, ojca Henryka. Był to starszy pan, chudy, z bródką à la Napoleon III. Potrafił siedzieć w swym lokalu cały dzień bez ruchu przy butelce węgierskiego wina.

Syn jego, Henryk, wyprowadzał swój ród od baronów Fuggerów z Augsburga i zachorował na arystokratę. Po wybuchu Niepodległej Polski zabawił się w agitację polityczną. Zdaje się marzył o wprowadzeniu króla. Pożyczał dolary (w markowych czasach) na wysoki procent. Kiedyś jego subiekt pytał mnie, czy znam może kogoś, kto może pożyczyć dolary na 3, a nawet na 4 procent miesięcznie.

Około 1925 roku Henryk Fukier ocucił się bankrutem. Oplątał go niejaki Krzemiński, ohydny typ, i po prostu wyzuł go z majątku.

W przebudowanym mieszkaniu Fukiera, na pierwszym piętrze, zabytkowym, ze ścianami malowanymi w pejzaże, w guście XVIII wieku – z epoki, urządził tenże Krzemiński wytworną i bardzo drogą restaurację, z orkiestrą węgierskich Cyganów. Do wina był specjalny piwniczny, w zielonym fartuchu, ze srebrnym kubkiem u pasa. Wyjaśniał on zaintrygowanym tą maskaradą gościom francuski wyraz „sommelier” (piwniczny) i twierdził, że „tak jest w każdej wytwornej restauracji paryskiej”.

Nowy władca Fukiera, Krzemiński, który wmawiał gościom różne bujdy, a podawał im podle wino za drogie pieniądze, miał coraz więcej z tego powodu kłopotów. Trzeźwi nie dawali się nabierać, a zalanym i tak było wszystko jedno, co pija.

Za rządów Krzemińskiego sława dobrych win u Fukiera się skończyła, gdyż kupował on tanie wina francuskie od importerów i sprzedawał je za wysoką cenę.

Kiedyś, pamiętam, około dwunastej w nocy przyszedł do Fukiera Wieniawa Długoszowski, w mundurze generała, ze swoim towarzystwem.

Sala była rozbawiona. Pijane damy zaczęły krzyczeć do niego, aby im zaśpiewał „Sambkę i Mozę”, słynną piosenkę francuską z czasów wielkiej wojny. Wieniawie się to nie podobało i natychmiast wyszedł z całym towarzystwem.

Szła ta knajpa jakiś czas renomą winiarni Fukiera. Wreszcie Bank Gospodarstwa Krajowego, gdzie się Krzemiński poważnie zadłużył, zdaje mi się na 700 tysięcy złotych, cały ten interes: dom, piwnice i majątek ziemski, wystawił na licytację. Knajpę zamknięto.

Podczas bombardowania Warszawy w 1939 roku podwórce silnie ucierpiało od pocisków. Wysłany przez B.G.K. złożyłem swój projekt zabezpieczenia murów, odkładając gruntowny remont domu na czas po zakończeniu wojny. Niemcy, po wejściu do Warszawy, natychmiast zaopiekowali się piwnicą i wszystkie trunki wywieźli.

W Powstanie dom, jak i całą Starówkę, zbombardowano i zniszczono doszczętnie. W roku 1950 front domu Fukiera został odbudowany w stanie surowym. Obok kamienicy książąt Mazowieckich, z frontonem wychylnym na zewnątrz, jest podstemplowany. Projektują odbudować Rynek. Może to się uda? Zobaczymy...

Fukier w Prezydium Rady Ministrów zajmuje się urzędaniem oficjalnych przyjęć w randze, jak gdyby, Maitré d'hotel. Ale jest zawsze wytworny i znosi obecny swój los z godnością. Ostatnio

widziałem go w Wilanowie. Urządzał jakiś bankiet. Może to i dobra robota. Choć nie na swoim.

Specjalnością XIX-wiecznej Warszawy były tak zwane handełki z pokojami do śniadań. Rysował je niezliczoną ilość razy Kostrzewski, opisywał Prus, Dygasiński i inni... Stanowiły one, razem z cukierniami Toure'a i Loursa, jedną z bardziej charakterystycznych cech Warszawy.

Był to, z reguły, od frontu sklep kolonialny, mający na składzie wina, wódki, likiery, sardynki, cukierki, kawę, herbatę... i wszystko inne. Zwykle po obu stronach drzwi wejściowych wisiały dwa duże blaszane szyldy. Na jednym był namalowany krakowiak trzymający głowę cukru, na drugim Chińczyk z pudełkiem herbaty. Za sklepem były tak zwane pokoje gościnne. Gościli w nich wyłącznie mężczyźni. Panie tam nie bywały.

Do roku 1896 najśłynniejszy w Warszawie był handelek Antoniego Stępkowskiego przy ulicy Wierzbowej, wprost narożnika teatru, popularnie zwany „Stępek”^{*}. Ja nie byłem tam nigdy. Jak przez sen pamiętam sklep, do którego wchodziło się po kilku stopniach. Po dwóch stronach wejścia, w sezonie zimowym, stały dwie czarne tablice z napisem wybitym skorupami ostryg. Po rosyjsku „Ustricy” i po polsku „Ostrygi”. Sklep od frontu był zaopatrzony fantastycznie. Za sklepem znajdowały się pokoje gościnne, gdzie na dębowych stołach, nakrytych papierem, podawano znakomite śniadania i kolacje. Fenomenalne były tam trunki. Stałym gościem u „Stępki” był słynny utracjusz hr. August Potocki, popularnie zwany „Guciem”.

Specjalnością handełków tamtych czasów były piwnice. Sprowadzano wina, koniaki, likiery z Francji, Węgier i Hiszpanii. Zapasy tych trunków odnawiano rokrocznie. Piwnice czasem zamieniały się po prostu w muzea. Właściciel często nie wiedział,

^{*} Nazwy restauracji, kawiarni i barów czy knajp pozostawiono w oryginale - jak na ówczesnych szyldach lub w tradycji ustnej ich bywalców.

co tam w tych piwnicach ma... Wiedział tylko kiper strzegący tych skarbów.

Podatków żadnych nie było. Kupcy na Nowy Rok wykupywali w Magistracie tak zwany patent, który oprawiony w ramki, za szkłem, wisiał w sklepie na widocznym miejscu. Patent był I gildy, II i III. Sklepiki, zdaje się, płaciły 3 ruble rocznie. Grosze. Remanentów nie robiono.

Wina... Po latach niektóre butelki zamieniały się w antyki. Po prostu nie miały ceny.

Po śmierci Stępkowskiego restaurację odziedziczyli dwaj jego bratankowie, bracia Żołyńscy. Z miejsca wzięli duży rozped. Stary dom, gdzie niegdyś mieściła się redakcja „Kuriera Warszawskiego”, rozebrano i wybudowano wielką 4-piętrową kamienicę z dwoma podwórzami. Od placu Teatralnego zrobiono luksusowy sklep kolonialny i wspaniałą salę restauracyjną z sufitem malowanym przez Strzałeckiego. Nie omieszkało też zaprojektować i wykonać kilku gabinetów. W podwórzu urządzono letni ogródek z altanami. Jednak knajpa straciła swój charakter. Żołyńscy, w krótkim czasie, splajtowali.

Na Trębackiej 13 był stary, słynny handelek Krzemińskiego. Był to już trzeci lokal tego handelku. Stary Zenon Kon opowiadał mi, że Krzemiński na Senatorskiej tak prowadził interes, że miał dla gości tylko jedno danie, pośród takich jak gęś, sztufada, pieczeń huzarska, cielecina z nerką. Co czwartek były flaki. Każda potrawa była świetna.

Coś w tym rodzaju znalazł mój przyjaciel, Gucio Iwański, w Lionie, „chez Leon”, gdzie w jednej izbie wisiała tablica szfrowa z kartą dnia wypisaną kredą. Gość mógł jeść to, co mu dał Leon. Wybierać nie miał z czego.

Kiedy bywałem w knajpach na Trębackiej 13, Krzemiński już dawno nie żył.

Handelek przy Trębackiej 13 sprzedawał Krzemiński, na długo przed śmiercią, pracującemu u niego subiekтови Witkowskiemu.

Witkowski i jego żona zachowywali się jakby byli gośćmi w

tym lokalu. Często siedzieli przy stolikach spożywając różne potrawy. Siedzieli jednak zawsze oddzielnie. Ona sama, on w swoim towarzystwie. Witkowska uwielbiała sardynki. Dla niej otwierano zawsze świeżą puszkę. Zjadała jedną albo dwie duże sardynki. Kelnerów tam nie było. Gości obsługiwali dwaj subiekci. Napiwków nie brali, ani też nie doliczali za usługę. Kuchnia była tam po prostu fantastyczna. Takiego filé z patelni, albo raków po polsku, nigdy już jeść nie będę. W poniedziałki była kielbasa z kapustą. Danie, które podawano niemal w każdej knajpie dorożkarskiej. Wielu moich znajomych pilnowało jak oka w głowie tego poniedziałku. Ta kielbasa z kapustą przyciągała tłumy ludzi. Knajpa była wyraźnie prowadzona dla honoru.

Pytałem kiedyś subiekta Stefana, skąd biorą takie wyśmienite śledzie? Subjekt odpowiedział mi, że to bardzo proste. Kupują beczkę najlepszych śledzi (tak zwane „pocztowe”), wyrzucają całą zawartość tej beczki do balii, wybierają 30 do 40 najlepszych sztuk, resztę wrzucają z powrotem do beczki, a beczkę z tymi śledziami zabiera zawsze śledziarka Żydówka. Sprzedawano jej to za byle co.

Pieczyno dla handelku wypiekała specjalna piekarnia. Pyszne były małe kajzerki i solanki, notabene nie liczone przy rachunku.

W sklepie, w szafach za szkłem, stały przeszło stuletnie koniaki, araki, likiery z poślizniętymi etykietami zapomnianych już firm. Często trunki te były właściwie dekoracją, gdyż ceny, nawet najbardziej przystępnie skalkulowane, wypadały po kilkaset złotych za butelkę. Nie widziałem nigdy, aby ktoś żądał któregoś z tych trunków. Była tam dużo tańsza, fenomenalna śliwowica, bez etykiety, w butelce z datą 1879. Co to było, nie wiem. Śliwowicy tej, pijąc po kilka kieliszków jak się zdaje, wypilem kilka butelek. Kieliszek liczyli 3 zł. Gdy pan Stefan zabierał butelkę, to zawsze się pytał, ile ma liczyć kieliszków, a kiedy dowiedział się, że trzy, jako suplement nalewał czwarty. Ale, niestety, niepełny.

Miałem taką jedną butelkę śliwowicy. W 1944 wypili mi ją Niemcy. Nie pogardzili, dranie, także antycznymi trunkami, które razem przetrzymywałem w swojej piwnicy. Było tego około piętnastu litrów. Wśród tych wspaniałości był pięciolitrowy gąsior starki, kupionej przy likwidacji piwnicy hr. Chłapowskiego, byłego ambasadora w Paryżu. Starkę tę ojciec jego kupował w roku 1870 jako starą gorzałę.

Do kawy podawano „bukszpan”. Także nie wiem, co to było. Zdaje się, kilkuletnia nalewka na wiśniach z liśćmi bukszpanu. Było to ciemne, gęste, słodkie i niesłychanie smaczne. Poezja w płynie. Kieliszek kosztował również 3 zł. Należy dodać, że w tym czasie trochę większy kieliszek w Barze Europejskim najlepszej śliwowicy albo koniaku (fine) kosztował 2,50.

W roku 1939 podczas bombardowania Warszawy w okolicach Trębackiej było bardzo gorąco. Cały narożnik Trębackiej i Wierzbowej, gdzie się mieścił Hotel Angielski, z tablicą, iż w tym hotelu nocował Napoleon po powrocie spod Moskwy, został doszczętnie zbombardowany.

Pan Stefan i drugi subiekt zdołali przenieść trochę butelek do mieszkania właścicielki, pani Witkowskiej, na Fredry 4. W pewnej chwili padł pocisk, grzebiąc legendarne trunki.

Niedaleko Krzemińskiego, na Nowosenatorskiej 10 (od roku 1923 Focha), na wprost narożnika teatru, była restauracja Edzia Żelechowskiego, pod firmą „Langner skład win”.

Od frontu był sklep, ale wyłącznie z winem, koniakami i wódkami wysokich gatunków. Poza tym, zdaje mi się, nic innego nie było.

Żelechowskich było trzech braci. Ojciec ich swego czasu prowadził restaurację w Wilanowie. Jeszcze przed zbudowaniem kolejki wilanowskiej, słynnego samowarka. Jeżdżono tam w lecie powozami w każdą niedzielę i święto na raki, kurczęta i sałatę.

Edzio z czasem restaurację Langnera postawił na wysokiej stopie. Prowadził ją hojną ręką. Kuchnia była świetna. Podobno

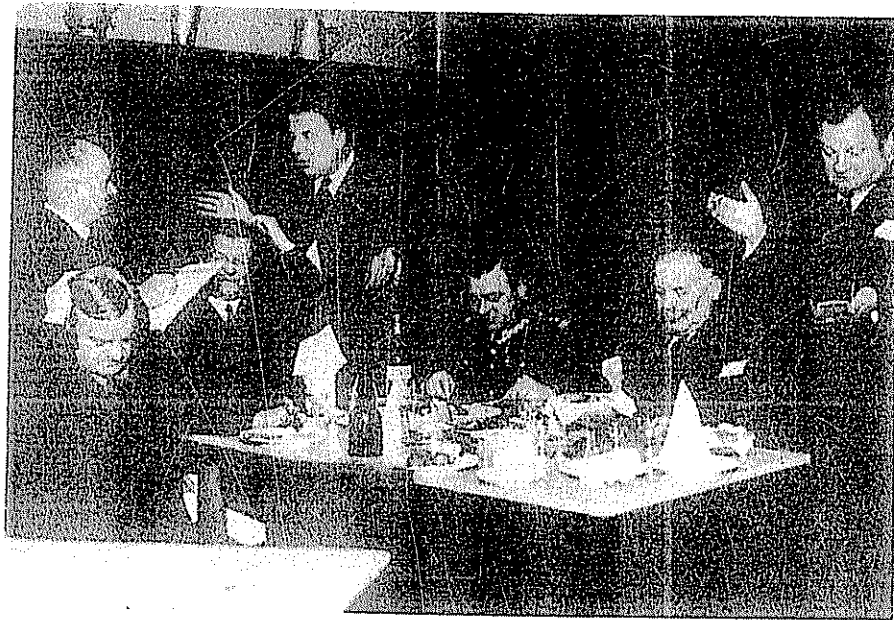
– relata refero – po wielkiej wojnie był wydany w Paryżu przewodnik po Europie dla francuskiego Automobil Clubu. Otóż wymienione w nim były jedynie dwie restauracje w Polsce: warszawska Langnera, gdzie polecano filet z patelni i Wierzbickiego w Radomiu.

Byłem raz u Wierzbickiego z Witoldem Bogusławskim, w październiku 1914 roku, gdy Niemcy podchodzili pod Warszawę i stali już w Sękocinie. Zarwaliśmy prawie całą noc. Był z nami jakiś oficer rosyjski, który co chwila dzwonił do domu i niepokoił się o los Warszawy.

Niemcy nacierali wówczas od strony Grójca i kiedy podeszli pod Las Sękociński zostali odparci. Do Warszawy weszli dopiero w dziewięć miesięcy później.

Do restauracji Edzia Żelechowskiego przyszedł kiedyś na śniadanie Witold Bogusławski w towarzystwie trzech panów. Było to we wtorek. W każdy wtorek podawano w restauracjach kolduny litewskie. Zamówili kolduny. Zagadali się przy kawie. Znajomi, wracający późną porą z teatru, zastali ich przy tym samym stoliku, przy którym usiedli do śniadania. Znajomi ci zjedli z nimi kolację, siedząc do późna w nocy. O drugiej Edzio i służba poszli spać, a przy Witoldzie i jego trzech kompanach pozostał jeden kelner. Gdy Żelechowski przyszedł następnego dnia około południa, zastał czterech panów przy kawie z peppermentem („pipermentem”) na lodzie. Poszedł do kuchni i wywiedział się, że około pierwszej będzie świeża sztukamięs ze szpikiem. Jeżeli więc panowie sobie życzą, może im podanie sztuki przyspieszyć, ażeby w samo południe mogli, pod mocno zamrożoną wódkę, przekąsić szpikiem. Panowie się zgodzili i niebawem półmisek ze świeżo ugotowaną sztuką mięsa z rurą znalazł się na stole.

Tymczasem Edzio, uważając ten ewenement za świetną dla siebie reklamę, rozdzwonił się po znajomych, zapraszając ich, aby zobaczyli towarzystwo, które chla od 24 godzin. Zaczeli



Wł. Walter, J. Krzewiński, ppłk Branstaedt, Michałowski,
St. Gruszczyński i właściciel knajpy Żelechowski.
Płacenie rachunku.

przybywać przyjaciele, a zainteresowanie tym maratonem wykazywali nawet przygodni goście. I znów znajomi Bogusławskiego, wracający w środowy wieczór z teatru, zastali czteroosobowe towarzystwo przy stoliku.

Okolo północy postanowili zakończyć to śniadanie, ale Edzio ira wytłumaczył, że to dzisiaj czwartek i że bez flaków nie powinni wyjść z knajpy, a flaki już się gotują. Na razie mogą zjeść rybkę pod białe wino wytrawne i dobrze zamrożone, a za kilka godzin podadzą im flaki zapiekane z parmezanem w garnuszkach, z protekcyjną porcją pulpetów. Panowie na tę ponętą propozycję ochno przystali.

I znów Edzio z obsługą poszli spać. Pozostał jeden kelner, ale już inny. Panowie barłoczyli, jedli i popijali do rana. Tak doczekali się flaków okolo południa, zjedli je pod za-

mrożoną gorzałkę i wreszcie, po 48 godzinach ucztowania, poszli spać.

To był chyba rekord w stolicy, chociaż przypominam sobie, że architektka Stalińskiego sprowadzała powozem żona z Wilanowa. bowiem utknął on w tamtejszej restauracji na trzy czy cztery dni. Tylko że to trochę inna sprawa, gdyż Staliński miał bufetową w Klarysewie, gdzie też popijał, a dopiero po dwóch dniach przeniósł się do Wilanowa.

Kiedyś w południe poszedłem z Witoldem Bogusławskim do Edzia na śniadanie. Było wcześnie, ale w kącie już ktoś siedział. Był to jakiś chudy ksiądz, popijający piwo. Witold wykrzyknął: – „ksiądz Pietrzak!” i rzucili się sobie w ramiona. Ów ksiądz, jak się dowiedziałem, ograł kiedyś całe towarzystwo w niewinna gierkę „czarna wygrywa, czerwona przegrywa”. Jeżeli byłaby jeszcze zielona, to grający z nim mogliby mieć jakie takie szanse. Przy dwóch żadnych szans nie mieli absolutnie.

Na pytanie: „Co ksiądz robi?” – padła odpowiedź, że przyjechał na wielkanocną spowiedź i na rekolekcje. Wpadł na śniadanie, gdyż rekolekcje rozpoczynają się właśnie o piątej.

„To ksiądz dziś na rekolekcje nie pójdzie” – zauważyłem. Spojrzał na mnie spode łba, ale nic nie powiedział.

Tymczasem Witold zrobił ruch: śliwowica, sałatka, sos majonezowy, bułki, masło.

„Ksiądz się z nami napije?”. – „No, ja już piłem, ale jedna na chyłcik z wami się napiję, tylko jedną, bo o piątej mam rekolekcje”. „To na rekolekcje ksiądz nie pójdzie” – zakomunikowałem mu. Spojrzał nieżyczliwie, ale znowu nic nie powiedział.

Tymczasem Witold już się wywiedział, co może być w kuchni i zamówił trzy porcje kapusty faszerowanej. Ksiądz się zgodził. byle w mig, bo o piątej ma rekolekcje. Gdym mu po raz trzeci oznajmił, że dziś na rekolekcje nie pójdzie, ześlił się okropnie i powiedział: „Psiakrew! Nie wiem, kto pan jest! Przed chwilą pana poznałem, a pan mi tu będziesz gadał, że na rekolekcje nie pójdę!”

Przeprosiłem księdza najpotulniej. Później się okazało, żeśmy razem chodzili do szkoły Łagowskiego, tylko on był wyżej. Przypomnieliśmy sobie wspólnych profesorów i wypiliśmy pod ich pamięć. Zapanowała najzupełniejsza zgoda. Ale ja zdania nie zmieniłem.

Po siódmej kolejce ja już miałem dosyć gorzały. Chciałem to jakoś przerwać i zamówiłem trzy pilznersy, a Witold trzy filé z patelni. Jeszcze więc pod te filety wypiliśmy po dwie wódki, a piwo stygło. Witold kazał piwo odświeżyć i zamówił kawę.

Do kawy, ażeby nie było zamieszania kto co wypił, czyja kolejka, zamówiliśmy trzy butelki starego węgryzyna. Każdy sobie będzie nalewał. Ni Pocięj Macieja, ni Maciej Pocięja ma za dobrodzieja.

Okolo szóstej ładowaliśmy księdza do dorożki, upewniwszy się dokładnie, gdzie mieszka. Dryndziarz dostał zapłatę z góry. Gdy drynda ruszała, ja się ukloniłem nisko i oznajmiłem: „A ja mówiłem, że ksiądz dziś na rekolekcje nie pójdzie.” Ale ksiądz już nawet na mnie nie spojrział.

Edzio Żelechowski prowadził interes świetnie. Podczas wielkiej wojny, gdy w Warszawie byli jeszcze Moskale, nie wolno było sprzedawać wódki i nie było jej. Edzio miał w piwnicy stare rumy i araki, które podawał gościom w płaskich flaszkiach, do kieszeni. W ten sposób zmarnował sobie piwnice, wyprzedając muzealne trunki za zdewaluowane ruble, a później za nic nie warte polskie marki.

Po wielkiej wojnie miał świetną prosperity, ale, jak prawie każdy knajpiarz, nie umiał wykorzystać tych swoich tłustych lat.

Kiedyś Edzio wyjechał z żoną do Paryża. Spotkaliśmy się, gdyż i ja tam się wybrałem na kilka tygodni. Podczas kolacji, na którą mnie zaprosił, rozmawialiśmy o Paryżu. Zapytałem, gdzie jadał. Wymienił jedną z najdroższych restauracji – „Viel” na boul. de la Madeleine. „Ileś pan wydał na śniadanie?” –

zapytałem. „Sto, sto dwadzieścia franków” – odpowiedział. „Za co? Ja z żoną płacę 28 do 32 franków”. „Jak panu postawią miszkę kawioru à discretion, to pan nie będziesz jadł? A jak panu podadzą stary koniak, to pan nie będziesz pił?” No tak, to było zupełnie logiczne podejście.

W restauracji Edzia w sali na samym środku stał duży, owalny stół. „Ogólny”. Przy stole tym siadywał często Lenc. Jeden z trzech braci, wysoki i paskudny. Był on szefem protokołu czy też kancelarii w Belwederze. W każdym razie wysoka figura. Oczywiście za prezydenta Wojciechowskiego. To on puszczał na Warszawę słynne kawały o Wojciechowskiej, prostej kobiecie, zmuszonej swoją obecną pozycją do zajmowania się urzędzaniem przyjęć oficjalnych, na których popełniała liczne gafy.

Kiedyś, pamiętam, Lenc przyszedł do Edzia na śniadanie. Zasiadł przy stole, na środku, gdzie mu podano wielką, protekcyjną sztukamię z szpikiem. Gdy kelner przyniósł mu zaraz głęboki kielich gorzały, Lenc, wobec całej sali, wygłosił złotą myśl: „Wie pan co, panie kelner? Ja to sobie tak myślę, że taki człowiek, który nie pije wódki, to musi to być straszny lajdak!” Pogląd ten cała sala przyjęła z wielkim aplauzem.

Edzio Żelechowski zaczął popełniać coraz to więcej błędów. Przyszło mu do głowy, żeby nie otwierać knajpy w niedziele i święta. To zamykanie w święta zrobiło wylom w przyzwyczajeniach stałych gości. Warszawska publiczność jest kapryśna.

W niedziele, po teatrze, najbliższa knajpa była zamknięta. To ludzi drażniło. Szli więc do Oazy, Simona, Bachusa i uważali, że i tam jest dobrze i przyjemnie.

Nagle Edzio ocucił się bez swoich stałych gości. Odzwyczajali się, chodząc już gdzie indziej. Knajpa się popsowała. Wziął sobie jakichś współników. Przebudowali ją na luksusową restaurację, skasowano sklep od frontu. Wnętrze i meble projektował Groniowski. Szyk był duży, ale jedzenie było droższe i gorsze.

Edzio Żelechowski wkrótce umarł. W Powstanie Warszawskie cały dom, razem z placem Teatralnym, zamienił się w gruzy.

Na rogu Kapitulnej i Miodowej, w starej, zabytkowej kamienicy, był handelek Arkuszewskiego. Niegdyś była to własność Lipkauera, później Purwina. W salce, od Kapitulnej, były jeszcze w oknach XVIII-wieczne boazerie. Knajpa była uczęszczana głównie przez sędowników, prawników z pobliskiego Pałacu Paca, gdzie mieścił się sąd.

Kiedyś widziałem, jak wychodził z sądu, w czarnym płaszczu ze złotymi guzikami, elegancki prokurator. Wyjście było zatarasowane przez tłum Żydów w chałatach, oczekujących na sprawę.

Przed drzwiami trzymał wartę żandarm. Prokurator nie mógł wyjść, zwrócił się więc wytwornie: „Żandarm, paprasi publiku cztob rozasziaś”.

Ten się nasrożył, postąpił ze dwa kroki i wrzasnął: „Paszoł won, jebu waszu mat!” Żydzi się rozlecieli jak stado wróbli. Poprosił.

U Arkuszewskiego, w czasie wielkiej wojny, wypilem bruderszaft z Witoldem Bogusławskim świetną śliwownicą i butelką Mouton Rotschild. Gdy o tym opowiadałem Dziewulskiemu w Ojrzanowie, uśmiechnął się, poszeptał z lokajem, który poszedł do piwnicy i wrócił z flaszka Mouton Rotschild. Nie wyobrażam sobie lepszego Bordeaux. Tylko te dwie flaszki mam na sumieniu.

W Powstanie cały narożnik Kapitulnej i Miodowej został rozbity. Ani jeden dom tam nie ocalał.

W „Kuryerze Warszawskim” z 1845 roku jest ogłoszenie być może tej samej knajpy. Nie sprawdziłem w odpowiednim czasie numeru hipotecznego posesji.

„Jutro w iraktierni pod N 538, przy ul. Kapitulnej, na śniadanie: Flaki z pieca (garnuszkowe) gr. 20, zwyczajne gr. 15. Gęś pieczona z kapustą czerwoną zł. 1. Comber à la sarna z

czerwoną kapustą. Porcyca zł. 1. Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, rosół, sztuka mięsa z chrzanem, pieczeń barania i wołowa. Dziennie zł. 1, a miesięcznie zł. 27.”

Również w tym samym roczniku „Kuryera” z 1845 roku, po otwarciu Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej, wprowadzie tylko do Skierniewic, znalazło się ogłoszenie – reklama, podana z dużym poczuciem humoru...

„Ponieważ jeżdżący koleją żelazną przy miłym ruchu niepospolitego, co mówim, olbrzymiego apetytu, i wysiadłszy z wagonu na stacyach: Jedzą, piją, hulki palą; pospieszamy z zawiadomieniem jeżdżących, iż urządzono w Foxalu na stacji Rudy Guzowskiej (obecnie Żyrardów), porządną Restaurację na wzór Warszawskich, w której dostać można różnych przekąsek, wina, tego nektaru bogów, piwa, tej pociechy ludzkiej oraz innych trunków. A że Właściciel tego gastronomicznego zakładu jest osiedleńcem na linii kolei żelaznej, przeto wie dobrze, że chętna biegu lokomotywa nie lubi czekać długo na jedzących i pijących. W tym celu zatem urządził i zarządził u siebie tak rychłą, jak lokomotywy usługę, aby każdy z żądających posiłku potrawowego lub napojowego, miał czas zjeść i wypić, zanim znak jazdy nastąpi.”

Jordan w swej powieści: „Przygody pp. Marka i Agapita w podróży do Warszawy, na wystawę rolniczą w 1874 r.” wspomina o handelku Roetzlera, mieszczącego się na rogu Przechodniej i Elektorальной.

„Przyjaciele kropnęli tam starki, zjedli wyśmienite flaki i popili porterelem.”

Ten rodzaj restauracji – handelki, najbardziej odpowiadał gustom i przyzwyczajeniom XIX-wiecznej Warszawy. Wtedy nawet sprowadzano ostrygi.

W „Dożywociu”, zdaje się, ostatniej komedii Fredry, wystawionej w Warszawie za jego życia, w roku 1845 po raz pierwszy, Birbancki, ostrzegany przez doktora, przeczytawszy

ogłoszenie woła: „Wiwat handel! Wiwat morze! Dziś ostrygi przysły świeże!”

Ale „Dożywocie” dzieje się we Lwowie. W Warszawie w roku 1845 kolej otworzono jedynie do Skierniewic, więc jeszcze ostryg nie można było sprowadzać.

Pp. Marek i Agapit, zaprowadzeni przez swego przyjaciela do Bouquerella w Hotelu Angielskim na Wierzbowej, próbowali jeść ostrygi, które za nich „sprzątnął” przyjaciel – ale to było w 1874 roku.

U nas, tak sędzę, jadano ostrygi głównie ze snobizmu. W epoce, gdy zaczął często bywać w knajpie, to znaczy od roku 1900, ostryg do Warszawy nie sprowadzano, przynajmniej do tych restauracji, w których ja bywałem.

Przed wojną, w 1938 roku, pojawiły się ostrygi w Barze Europejskim i u Simona i Steckiego, ale nie przypuszczam, aby miały duże powodzenie. Jadłem je w Warszawie dwa razy, po pół tuzina i jeszcze się z kimś dzieliłem. Zresztą jak je u nas jeść? Pod wódę?

Obyczaj wszystkich smakoszków polskich, uznający wartość win francuskich, odrzucał istotny błąd w rozpoczynaniu posiłku kilkoma kieliszkami starki lub sliwowicy. Po takim wstępie zatracą się zupełnie smak do wina.

W Paryżu skromny obiad ma uświęcone menu, na przykład: ostrygi – Chablis lub Pouilly. Natomiast nigdy wina z rodziny Sauterne jak, powiedzmy, Barsac. Dalej, sole frite lub sole à la meuniere, również pod białe wina. Befszyk lub – jeżeli są dwie osoby – chateaubriand (dla jednej osoby w ogóle nie podają), pommes frites lub pommes soufflés avec wina czerwone Bordeaux lub Bourgogne..

Po tym wszystkim ser, kawa, koniak, Calwados, Quetsche lub l'eau de vie de Marc. Jeżeli, jako aperitive, przyjmujemy Porto, Xeres, Madere lub Cinzano otrzymamy zasadę: il faut passer du doux au fort. Czyli – mocne trunki na końcu.

U nas zwyczaj jest odwrotny. Na pusty żołądek – gorzala.

Każdy knajpiarz w Paryżu dba o to, aby miał dla gości dobre vin de table, przeważnie bezimienne. Wymieniając gatunki, chciałem podać „rysunek”, podkreślając, że do ostryg lub ryby podaje się wina białe, wytrawne, oziębione, a do mięsa czerwone. Jeżeli dwa gatunki, to najpierw łagodne, następnie plus corsé.

W Paryżu niesłychanie rzadko pije się w restauracjach wina wysokiego gatunku z etykietą na butelce. Mam na sumieniu zaledwie kilka butelek wina z etykietą. Chez Prunier: Pouilly – świetne i w Caseneve, z Guciem, jakieś Bordeaux, które w rezultacie okazało się passe. Jeszcze kilka butelek Mersault u Maksa i to wszystko.

O Pol Roger (najlepsze szampańskie) tylko słyszałem, także i o Clos Vougeot, Corton, la Ronanée, Chambertin. Kiedyś, jadąc wagonem restauracyjnym do Nicei, piłem Pommard. Był doskonały.

Po przyjeździe do Paryża zakomunikowałem o tym zaprzyjaźnionemu somnelier. Był zdziwiony. Stwierdził, że tego gatunku wina jest niezwykle mało i głównie stawia się je na królewskie stoly Europy. Było jeszcze wówczas wielu królów na tym kontynencie.

Tymczasem u nas, w bufecie kolejowym w Skierniewicach czy Łowiczu, dobrze nie pamiętam, można było dostać butelkę Pommardu – z czarnych jagód.

Jak wygląda takie polsko-francuskie przyjęcie, doświadczyłem kiedyś u Simona w Warszawie. Bywałem tam dosyć często.

Kiedyś, gdy byłem z majorem Nebelskim z Banku Gospodarstwa Krajowego, Jordan – właściciel „Simona” zaprosił nas na butelkę wina z racji moich imienin. Mnie to krępowało i odłożyłem zaproszenie na później.

Ciągnęło się to ze dwa lata, ale Jordan pamiętał i stałe zaproszenie ponawiał. Nie wypadało już dłużej odmawiać. Zaprosił nas któregoś dnia na ósmą wieczór. Wydawało się, że

chce nas przyjąć pierwszorzędnie. Z majorem przyszedł jego kolega z B.G.K.

Na początek wypiliśmy po 3-4 kieliszki startki. Wprawdzie nie legendarnej Karakozowiczów, ale i nie S.S. Bardzo dobrej. Na zakąskę dał dobrego śledzia w oliwie, sardynki i befsztyk po tatarsku. Na klamerkę wypiliśmy po szklance pilznera. Następnie podano łososia z wody i kartosle z masłem, Chateau Yquem, wino z cudownym bukietem, ale słodkie, deserowe. Należało, według mnie, podać Chablis. Potem podano kwiczoły i bardzo dobry Burgund. Wolałbym Bordeaux, Pontet Canet lub Chateau Lafite. Potem były gruszki po kardynalsku, na gorąco i zimne Chateau Yquem. To było świetne. Na kawę zaprosił nas do piwnicy. Pokazał nam „kapliczkę” skarbczyk. Mały loszek jeszcze po Simonie i Steckim, z winami węgierskimi, najbardziej cennymi. Dał nam skosztować, po naparstku, legendarnej Kapki. Na beczce, nakrytej papierem, podano doskonałą kawę i butelkę dobrego, starego węgryna. Nastrój był przemily. Poza oficjalnym programem, na suficie, po drutach, biegła malutka myszka.

Kolacja naprawdę była wytworna, pomimo pewnych odchyień od klasycznych przykazań francuskich na rzecz polskiego gustu. Jordan jako amfitrion był czarujący. Po kolacji pojechałem do domu, ciesząc się, że nazajutrz wypadła niedziela. Dwaj panowie poszli do klubu urzędników B.G.K. na białą wódę i bigos.

Handelki w Warszawie powoli zanikały. Jordan usiłował je wskrzesić, przebudowując w 1935 roku Bachusa. Urządził tam jedną salkę na „pokój do śniadań”, utrzymując sklep kolonialny na rogu Widok i Marszałkowskiej.

Od ulicy Widok wchodziło się do dużej i dobrej restauracji, ale handelek był „Fiedot da nie tot”. Zabrakło XIX-wiecznych radców, którzy do wódki zamawiali ćwiarteczkę kawioru z drobno posiekaną cebulką i oliwą, pieczeń huzarską, porter, a do kawy węgryna lub benusia.

W pewnej chwili kupcy, którzy prowadzili handelki, jakby wszyscy na raz wymarli. Sklepy kolonialne zmieniły swoje nastawienie i charakter. Radców także nie stało. „Przeżytych kształtów żaden cud nie wróci do istnienia.”

Specjalną tradycją były niegdyś w Warszawie „rybki”, które obchodzono bardzo uroczysto w Wielki Piątek.

Dawniej, o czym wspomina Hiż w swej książce: „Talent, dziwactwo i coś jeszcze”, urządzano je także w Wigilię. Na przykład kiedyś do „Stępka” przyszedł w komplecie męski zespół redakcji „Kuriera Warszawskiego” na duży wigilijny ochłaj.

Jednakże za moich czasów rybki wigilijne się kończyły, bowiem panowie strefieni w południe nie mieli już apetytu na kolację i nastrój Wigilii był całkowicie zepsuty. Przestrzegałem iradycji, dlatego w tym dniu nie ulegałem pozadomowemu pokusom. Natomiast w Wielki Piątek zawsze jadłem „rybkę”, w dobrej restauracji, razem z żoną.

Stoliki w knajpach należało zamawiać na dwa, czasem na trzy dni przedtem, gdyż dostanie wolnego stolika około południa było już niemożliwe.

Kiedyś, podczas takiej wielkopiątkowej uroczystości, wszedł na salę do Simona aktor Władysław Walter. Sala była nabita do ostatniego stolika. Tlum tryskał niespotykaną wesołością. Walter stanął w progu, rozejrzał się po rozbawionej sali i zagrzmiął: „Dajcie pomoc mi rodacy! Jak żyję takiej wesołości nie widziałem, jak dziś w Wielki Piątek!” Słowa Waltera przyjęto hucznym brawem. Na drugi dzień Sęk (Kleszczyński) w „Kurjerze Warszawskim” w swym felietonie wytknął ludziom tę wesołość wielkopiątkową, mając im to za złe.

Jeszcze w 1949 roku opowiadał mi doktor Danielewicz, że nie mógł w Wielki Piątek dostać stolika w żadnej knajpie. Mój Boże, jeszcze rok temu były w Warszawie knajpy!

Okolo 1898 roku powstały w Warszawie pierwsze bary. Sam

ten wyraz był kiedyś nie znany. Gazety wyjaśniały jego amerykańskie pochodzenie, no i znaczenie.

Na Nowym Świecie pod 22 pani Dziechcińska, „dama z towarzystwa”, urządziła pierwszy bar w Warszawie. Lokale takie były urządzane na różne sposoby. Przypuszczam, że bar pani Dziechcińskiej dekorowali fachowcy z Teatru Wielkiego. Urządzili coś w rodzaju czarodziejskiej groty. Sufit i ściany obili gałęziami drzew na wysokości powyżej jakiegoś metra dwadzieścia od podłogi i obciągnęli płótnem zmoczonym wodą pomieszaną z klejem. Gdy płótno wyschło i rozprężyło się, pomalowali całość na kolor i wzór prawdziwej jaskini. We wgłębieniu umieszczono, wykonanego z tektury, drewna i metalu, jaskrawo pomalowanego, smoka z długim, czerwonym ozorem, oświetlonego czerwonymi lampkami. Wokół „groty” biegły półki, przy których jedli i pili goście. Krzesła ani też stołków nie było.

Przy oknie wystawowym stała wielka, oszklona szafa z ogromną, różnorodną ilością apetycznych kanapek. Jadło się je pod piwo, gdyż w lokalu tym wódki nie sprzedawano. Piwo jasne i ciemne podawano w bombach, kuflach średnich i małych, odpowiednio po 15, 10 oraz 5 kopiejek za jedno.

Po schodkach wchodziło się do niewielkiego pokoju, w którym ustawione były stoliki. Początkowo bar miał duże powodzenie. Była to nowość. Gość wchodził do baru, zjadał dwie, trzy kanapki na stojąco, napił się piwa i po kilku, najwyżej kilkunastu minutach, wychodził. Dla spieszących się bar był idealną knajpką.

Podobny bar otwarty został prawie równocześnie na placu Teatralnym, w domu, w którym później była słynna Oaza. I tu także w oknie wystawowym stała duża, oszklona szafa z kanapkami. Kanapki były różne, z sardynką, szynką, anchois z jajkiem, serem szwajcarskim. Piwo jasne i ciemne, co wówczas było nowością, pochodziło z krajowych browarów. W XIX wieku podawano w szynkach piwo bawarskie. Jako dziecko przesyłabizowałem kiedyś gdzieś na szyldzie napis: „Dla tych co jeżdżą omnibusami, bawara z beczki zawsze mamy”.

W lepszych restauracjach podawano tylko piwo jasne. Radcowie raczyli się znakomitym, angielskim porterem Barklaya, podawanym w kamionkach oraz węgrynem. Obydwa te bary nie istniały długo. Początkowo cieszyły się powodzeniem jako nowość, ale brak gorzałki nie pozwolił im trwać dłużej. Poza tym dotkliwą konkurencję zrobił im otwarty przez Dycka, importera piwa z Rygi, bar lustrzany – na rogu Senatorskiej, w domu Neprosa. Sufit i ściany pokryte były szlifowanymi lustrami, wokół sali biegły półki. Urządzenie podobne jak gdzie indziej. Dyck miał jednak poza znakomitym piwem i nadzwyczaj smaczными kanapkami gorące paszteciki i, oczywiście, gorzałę, która przyciągała klientów. Bar ten cieszył się dużym powodzeniem. Później został przeniesiony do innego pomieszczenia, od ulicy Senatorskiej, w tym samym domu, powiększony i przerobiony na normalną restaurację z kilkoma pięknymi pokojami. Tylko w sali bufetu były na sufitach i ścianach kryształowe lustra, które właściciel przeniósł z poprzedniego lokalu.

Knajpa ta dotrwała do drugiej wojny. W Powstaniu ta część domu Neprosa i cały Pasaż Luksemburga zostały doszczętnie zniszczone.

Do Warszawy przyjechał subiekt od Hawelki z Krakowa o nazwisku Klimek. Założył on jeden z pierwszych w Warszawie barów połączonych z restauracją. Był to lokal o nazwie „Bar Waldschlösschen” (nazwa ryskiego browaru). Mieścił się na Moniuszki na wprost Filharmonii. Była to w pewnym stopniu rewelacja, bowiem knajpa odbiegała od klasycznego charakteru dotychczasowych tego typu warszawskich lokali.

Dla baru „Walschlösschen” na Moniuszki Klimek – jego właściciel – wyluskał z krakowskiej Hawelki nowych subiektów oraz specjalistów od robienia kanapek. Znacznie później z kolei opuścili Klimka znani, wspaniali gastronomicy – bracia Szuberłowie. Starszy Szuberła założył niebawem bar Cristal, na rogu Brackiej i Alej Jerozolimskich. Była to bardzo dobra, bogato urządzona.

efektownie pomalowana i z rozmachem prowadzona knajpa. Niestety, tylko przez krótki czas miała duże powodzenie.

W „Waldschlösschen” bywałem od 1900 roku niemal codziennie. Schodziliśmy się tam z Romanem Krzesimowskim, Sławkiem Drozdowiczem, niezwykle zdolnym matematykiem, rokującym wielkie nadzieje, który się później wykoleił i zmarnował, z Guciem Iwańskim, Janem Witkiewiczem, który dopiero co powrócił z Monachium, gdzie ukończył studia architektury. Czasem przychodził też „Kuba” (Stefan Brzeziński), bardzo czynny politycznie w „robotniczej”, a także wielu innych przyjaciół.

Wszyscyśmy się „bałamucili pepesowo” i prawie wszyscy odsiedzieliśmy swoją dolę na Pawiaku, a Kuba nawet w Narimskim Kraju. Tak przygotowaliśmy tę rewolucję, która nas w 50 lat później zmiażdżyła.

Klimek przede wszystkim zreorganizował warszawski typ bufetu. W klasycznym bufecie warszawskiej knajpy królowała zawsze „Ciocia”. Pulchna piękność z biustem jak mamka Kopernika. Z wdziękiem nalewała w kieliszki i podawała smakowite przekąski. Starsi panowie całowali ją z reguły w rączkę. Jeśli była niezamężna, niepokoiłi się, czy czasem nie przykro jej samej spać w łóżeczku. Jeśli natomiast była mężatka, troszczyli się, czy jest aby dobrze obsłużona. Wszystko to było przyjmowane perlistym śmiechem zawsze sympatycznej „Cioci”.

Takie to były wytworne maniere – charme – końca XIX wieku. Zakąski w bufecie w przeciętnej knajpie były bardzo skromne, jeśli nie prymitywne: grzybki, korniszony, śliwki w occie, śledzie, sucha kielbasa... Czasem „Ciocia” przyrządzała pół kajzerki z masłem i kawiozem, ale była to zakąska droga, 15 kopiejek.

Po obowiązkowej wizycie w bufecie goście siadali przy stoliku i byli już obsługiwani przez kelnera.

Klimek zreorganizował bufet między innymi w ten sposób, że jego subiekci przez cały dzień robili świetne kanapki, takie, jakie niegdyś wstawiały zakład Hawelki, gdy się mieścił w Krzysztoforach, gdzie byłem w 1905 roku.

Kanapki robiono ze świeżej bułki, posmarowanej śmietankowym masłem. Na tak przygotowanej bułce kładziono, na przykład, kawałek homara z puszki, polewano to sosem majonezowym, dodawano łachmytek surowego ogórka albo kawałek jajka na twardo.

Pamiętam kanapkę zwaną „kawior norweski” – połowa solanki z sałatką z lososia z wody i wędzonego, z sosem majonezowym, grzybkami i kaparami, jajkiem na twardo i znowu na wierzchu położonymi kaparami. To było чудо!

Była też „kanapka mieszana”, kreacja Hawelki. Na bułce wszystko ułożone piramidalnie: bryndza, ser szwajcarski, sardynka, kawałek surowej szynki, jajko na twardo i parę ziarenek kawioru.

Kanapki na chlebie były o 5 kopiejek tańsze. Na wszelki wypadek trzymano na bufecie puszkę kawioru w lodzie. Z tego kawioru robiono kanapki na żądanie. Kawior nie mógł być trzymany w gablocie, gdyż szybko wysychał.

Klimek sprowadzał do tych wszystkich specjalistów znakomitą węgierską śliwowicę, wóde mała u nas znana, a także przyrządzał gliwejn na gorąco. Piwo podawane w tej knajpie pochodziło z Rygi. Było bardzo dobre. I jasne, i ciemne. Kuchnia była średnia.

Klimek cały nacisk położył na bufet, który był stale obleżony i, jak to się mawiało w żargonie handlowym, bufet płacił wszystko. Bar Klimka miał olbrzymie powodzenie. W niedzielę widywano tam panie, które kupowały kanapki do obiadu. Widok dawniej nie do pomyślenia. Po takich zakupach panie szły po ciastka do Lardellego, cukiernika ze Szwajcarii, który około roku 1900 przyjechał do Warszawy.

Lardelli założył niewielką piekarnię w podwórzu domu przy ulicy Kruczej 49 i wypiekał keksy, brioszki i ciastka na oliwie.

Często po południu stawał Lardelli osobiście za ladą w sklepie od ulicy, gdzie przychodziły damy z arystokracji, ażeby się nagadać po francusku.

Lardelli, człowiek olbrzymiej pracy, zrobił w Warszawie duży majątek. Wszedł po dłuższym czasie z małej dziury na Kruczej, założył kolejno kilka dużych cukierni, które po kilkuletnim prowadzeniu sprzedawał, zakładając nowe. Ostatnio, przed wojną, kupił duży plac na rogu Polnej i (ci devant) Piłsudskiego, gdzie niegdyś mieścił się zakład dla obłąkanych doktora Chomętowskiego. Zaczął budować wielką cukiernię według projektu architekta Nagórskiego. Był to pomysł bardzo ryzykowny, jako że odbiegał od przyzwyczajęń Warszawy – urzędnicy cukierni w takim punkcie – z boku. W tym punkcie Lardelli mógł liczyć tylko na publiczność wychodzącą w lecie z wyścigów. Ale temu człowiekowi wszystko się udawało. Budowę domu przerwała druga wojna. Jakoś go prowizorycznie wykończył i otworzył cukiernię. Publiczność, jak zawsze u Lardellego, tłoczyła się po znakomite, pyszne ciastka. Podczas okupacji odbywały się tam koncerty wybitnych muzyków. Na fortepianie grał prof. Śmidowicz, dyrygował orkiestrą Dołżycki, występowali wspaniali śpiewacy operowi i operetkowi. Sala zawsze była zatłoczona.

Lardelli zmarł, zdaje się, podczas okupacji. Cukiernię zbombardowano w Powstanie.

Klimek w latach 1900–1908 miał olbrzymie powodzenie. Obsługa była pierwszorzędna. Kelnerów niemal wszystkich sprowadzono z Galicji. Był wśród nich fenomenalny kelner, pan Stanisław, który kończył szkołę kelnerów w Wiedniu.

Knajpy w tym czasie nieźle prosperowały, gdy pojawiły się pierwsze jaskółki ruchów wolnościowych z Rosji.

Jeszcze się nie zawałił, ani nawet zarysował, a już śpiewano na demonstracjach: „Świat stary już się w gruzy wali”. Ta atmosfera odbiła się przede wszystkim na sposobie traktowania kelnerów. Później przyszła kolej na dorożkarzy i stróżów.

W XIX wieku człowiekowi wykonującemu jakąkolwiek posługę mówiło się po prostu „ty”. Chłopu człowiek z miasta mówił „wy”. Dziedzic go naturalnie tykał bez ceremonii i od

czasu do czasu bił po gębie. Dziewulskiego w Sannikach w 1930 roku chłop, ekonom, cała służba pałacowa – całowali w rękę. W Krakowie starej Studzińskiej i dr. Klugerowej służące mówiły: „Jaśnie pani”.

W knajpach też były swoiste zwyczaje. W Warszawie kelnerowi stali goście mówili „kochanku” albo po prostu po imieniu: „Hipek, daj dwa piwa!” Gdym, jak już wspomniałem, zaczął bywać w knajpach około 1900 roku, starsi panowie „ancien régime’u”, którym przez gardło nie mogło przejść „panie” skierowane do kelnera, mówili na ogół „niech mi poda”.

Mnie miano za złe, że się zwracał do kelnera „panie”. Pamiętam, jak przed pierwszą wojną przyjechał nasz znajomy z Wilna, administrator hr. Tyszkiewicza z Landwarowa i Waki. Poszliśmy do knajpy. Był zdumiony sposobem mej rozmowy z kelnerem. „Tu u was kelnerowi mówi się panie?!” – zapytał zdziwiony. „Tak – odpowiedziałem – a u was?”. „U nas? Prosto! Czeławiek, podaj!”. Wtedy w Wilnie mówiono po rosyjsku.

W tym czasie już nie było do pomyślenia zwymyślać kelnera od ostatnich lub też spoliczkować go, co było niemal na porządku dziennym w połowie XIX wieku. Na przykład taki Rözler, właściciel knajpy Pod Gwiazdą, atletycznej budowy Niemiec, nie zasnąłby, gdyby nie wytrząsał po mordzie w ciągu dnia kilku kelnerów za najbłahsze przewinienie. U niego kelner musiał podbiegać do wchodzącego gościa.

Również fatalnie traktowane były służące. Były bite po twarzy przy lada okazji przez impulsywne, z temperamentem panie. Do takich należały, między innymi, słynna pani Ćwierczakiewiczowa albo poetka, niejaka Maria Konopnicka.

Później niektóre się odegrały, jak na przykład służąca rzeźbiarza Antoniego Miszewskiego, która wygarnęła jego żonice: „Co pani taka ważna!? Przecież ja także spałam z panem.”

Po wielkiej wojnie bardziej „uspołecznionym” kelnerom sprzykrzył się dawniejszy napiwek, uzależniony od laski, humoru czy fantazji i stopnia zachłanego gościa.

Dawniej napiwek u nas, w Królestwie, wynosił około 10 procent. Panowie dawali napiwki hojniej. Przyjmował go kelner tytułując gościa „Jaśnie panie” lub „Panie hrabio”.

Tego typu forma była upokarzająca. Po jakimś strajku kelnerów wprowadzono na końcu rachunku pozycję: „Za usługę 10%”. Napiwek z łaski przestał istnieć. Knajpiarzowi uderzała woda sodowa do głowy. Klimek postanowił olśnić Warszawę. Już mu przestał odpowiadać bar. Zaczął rozglądać się za dużym lokalem. „Wszystko dla gości!” – mawiał.

Wynajął parterowy lokal w drugim domu od Marszałkowskiej, w Alejach Jerozolimskich, wprost dworca Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej.

Sklep przebudował na olbrzymią restaurację z lożami i wykwinnym umeblowaniem. Kosztowało go to niesłychane sumy. Knajpę nazwał „Frascati”. Runęło to z miejsca.

Frascati była z boku. Poza tym dla jego stałych gości z baru „Waldschlösschen”, gdzie się wpadało na stojącą wódkę, ta knajpa była za droga. Klimek prowadził ją zaledwie kilka miesięcy. Zbankrutował doszczętnie. Wynajął jakiś sklepik na Chmielnej 12, gdzie prowadził jadalnię, sądząc, że nawet bez wódki. Nie byłem tam nigdy. W 1914 roku, na początku wojny, jako obywatela austriackiego wywieziono go w głąb Rosji. Mówiono, że gdzieś tam, bardzo daleko, wypiekał jakieś ciasteczka. Później słuch o nim zupełnie zaginął.

W latach 1900–1905 powstało wiele barów w Warszawie. Po „lustrzonym” w domu Neprosa na placu Teatralnym, po „Waldschlösschen” na Moniuszki, powstał bar Pod Wiechą na Siennej 12. Lokal był udekorowany obrazami polskich malarzy. Ten istniał najdłużej. Za okupacji założono tam niemiecką knajpę Pod Różą.

Na Nowym Świecie, na wprost Götla, Herbst otworzył Bar à la Hawelka. Poza tym powstała masa barów, które urządzano, otwierano, zamykano i likwidowano po kilku miesiącach ich działalności.

Okolo 1898 roku nadeszły do Warszawy pierwsze wieści o nadsценkach niemieckich i tingel tanglach. Opisał je Wacław Berent w „Próchnie”, powieści wydanej w 1903 roku. Rozpoczęła się era kabaretów. W tym czasie w Monachium i Berlinie występował słynny już piosenkarz niemiecki – Wolzogen. W Paryżu Yvette Guilbert miała już 32 lata i rozpoczynała swą drugą karierę, śpiewając stare francuskie piosenki. „Chat Noir” się kończył. Salis, jego twórca, w 1897 roku zmarł.

Typ kabaretów paryskich importował do Polski Boy okolo 1905 roku oraz August Kisielewski, zakładając w Krakowie u Michalika „Zielony Balonik”.

W tym czasie kabaretów „literackich” Warszawa jeszcze nie znała.

Okolo 1900 roku wybudowano na gruzach budy, teatrzyku ogródkowego Belle Vue, na Chmielnej 9, kabaret Akwaryum. Mniej więcej w tym samym czasie, również na terenie dawnego teatrzyku ogródkowego Wodewil – Nowy Świat 43, pobudowano wielki kabaret Renaissance.

Były to restauracje bardzo drogie, obliczone na publiczność zupełnie nie liczącą się z wydatkami: wielki przemysł, zamożna część wsi, rosyjscy oficerowie... W tym czasie, w Warszawie stał pułk złotych huzarów i ci zadawali szyku, szastając na lewo i prawo pieniędzmi.

W wielkiej sali, na podwyższeniu, była estrada na występy artystów. Wokoło stały stoliki. Na poziomie pierwszego piętra zbudowane były loże. Wejście było bezpłatne, wliczone w ceny potraw i napoi.

„Renaissance” zbudowano ad hoc, w stylu pseudoluksusowym. Wnętrza ozdobiono złoceniami, wystrojono sztukaterią, a loże obito czerwonym aksamitem. Przedstawienia rozpoczynały się o jedenastej wieczorem. Występowali przeważnie artyści zagraniczni.

Kiedyś widziałem w Akwaryum zespół orkiestrowy złożony z muzyków niemieckich. Grali trzy numery: Potpourri z wło-

skich oper, operetek Offenbacha i walce Straussa. Grali świetnie.

Tam również, w Akwaryum, widziałem pierwszy raz Wojcieszko, tańczył polkę „Ojra”. Numer ten Wojcieszko sam stworzył. Był to po prostu dokument epoki. Na estradę wchodziło towarzystwo: oryginalny grajek podwórzowy z pedałową harmonią, który grywał także w Herkulanum na Saskiej Kępie, oraz dwie pary. W pierwszej parze Wojcieszko w przepisowej czarnej marynarce, bez krawata, z niopkiem na czole, w jasnych spodniach w pepite, w szachownicę czarną z białym. Maciejówkę nasunął na oczy, a w kącie ust tkwił megot. Wredny łobuz!

W drugiej parze szewski chłopak w zielonym fartuchu, typ już w tym czasie perimé. Niegdyś obrysowany przez Kostrzewskiego. Famulus szewca majstra, zaufany majstrowej, wcielenie dowcipu warszawskiej ulicy.

^a Damy, zwykle żampy, tańczyły w bardzo jaskrawych bluzkach. Harmonista od razu rznął na wszystkie wentyle, z przeraźliwą pasją, polkę „Ojra”.

Wojcieszko, idący z godnością w pierwszej parze, patrzył zimno w oczy partnerki. Korpus trzymał wyprostowany i nieruchomy. Pracowały fantastycznie jedynie nogi (paskudny łobuz).

W drugiej parze szedł, również zdolny baletnik, Popławski. Ten tańczył z figurami, rozśmieszając publiczność. Straszliwie małpował. Tańczył „z gryfem, faksem i ze skandibobrem”, nigdy nie wypadając z taktu muzyki. Wojcieszko efektownie zawijał damą i zawracał. Obydwie pary kończyły taniec wśród ogluszających braw.

Z polką „Ojra” Wojcieszko wyjechał niebawem za granicę. W 1934 widziałem go w Casino de Paris. Tańczył pod pseudonimem „Oj-Ra”. Niestety, był już bezbarwny. Grywał też w Londynie w pantomimach. W Paryżu tańczył także z Mistinguette. Gdyby był człowiekiem inteligentnym, to umiałby chwycić za łeb powodzenie i zdobyć reputację jak Chevalier, Chaplin czy Grock, ale ponieważ był to głupi, warszawski typ – przeczłzył

swój czas. Nie wyszedł ponad ten jeden numer. Po wielkiej wojnie powrócił do Warszawy. Był już pod pięćdziesiątkę. Prowadził część baletową w Qui pro Quo. Przerabiał swe dawne numery, ale już bez przekonania. Umarł nagle.

W Renesansie był również pierwszorzędny program. Kiedyś oglądałem tam murzyńską trupę Hopkinsa. On sam tańczył „valse patinage”. Na wysypanym piaskiem linoleum, w takt walca, posuwając się stale na jednej nodze, imitował fenomenalnie ślizganie się na łyżwach. Poza tym tańczył cace-walk z Angielką, w lila muślinach, zrobioną na anioła. Występował tam również niezły humorysta Bronowski, lwowski Żyd.

Okolo 1908 roku otwarto w Oazie pierwszy kabaret literacki „Momus”. Występowali w nim wyłącznie polscy artyści. Stworzył go, specjalnie do tego zaangażowany, sprowadzony z Krakowa, dwudziestokilkuletni – Arnold Szyfman.

W kabarecie nie prezentowali się fachowi artyści. Tych jeszcze nie było. Występowali więc amatorzy. Duszą kabaretu był Alfred Lubelski, medyk, studiujący w Paryżu, obdarzony ładnym tenorkiem. Przywiózł on z Paryża kilka piosenek.

W pierwszym programie Lubelski wystąpił w utworze „Biały pokoik”, który cieszył się ogromnym powodzeniem. Muzykę i słowa do „Białego pokoiku” napisał sam.

Poza Lubelskim występowali inni amatorzy: Trojanowski, „nieskończony” architekt (później studia ukończył), recytator, czy Jan Stanisław Mar, bardzo skromny piosenkarz. Występował również jako mimik, późniejszy bardzo słaby aktor – Kaden. Z kobiet najpierw była „jedynaczka” Mery Mrozińska, dobra aktorka, która później wyszła za mąż za bankiera Toeplitza i wyjechała do Mediolanu.

Mrozińska deklamowała „Pannę Stefanię” – Boya i parodiowała, w kostiumie Oriątka, Sarę Bernhard, która w tym czasie przyjechała do Warszawy na występy.

Kabaret „Momus” miał olbrzymie powodzenie, mimo że był złożony z amatorów. Jednakże starczyło im humoru za ledwie

na kilka programów. Później, pomimo świeżego zastrzyku w osobie drugiej „jedynaczki”, kupiecistki Borowskiej, efronterycznej Żydówki, „Momus” zaczął się wyczerpywać.

Lubelski wyjechał do Paryża kończyć medycynę. Gdy wrócił po kilku latach do Warszawy, wystąpił z koncertem w filharmonii i zrobił klapę kompletną. Po prostu ludzie o nim zupełnie zapomnieli. Nie mówiąc już o tym, że inna jest publiczność w kabarecie, z lekka naoliwiona, a inna w sali koncertowej.

Po nieudanym koncercie w Filharmonii Warszawskiej, Alfred Lubelski wyjechał ponownie do Paryża. Tam zachorował na raka. Po operacji oka – zmarł.

„Momus” trwał nadal w Oazie, ale ze stanowiska reżysera ustąpił Arnold Szyfman, zajęty organizowaniem i budową Teatru Polskiego.

Na konferansjera i reżysera zaangażowano do „Momusa” Tadeusza Ulanowskiego. Był to bardzo zdolny... dyletant. Prawnik, literat, rysownik, niby malarz. Wystawiał swe prace nawet w Salon des Independants w Paryżu. Zakończył swą karierę jako wyższy urzędnik w Ministerstwie Pracy. Tam był bardzo ceniony. W konferansjerce nie ustrzegł się animozji, z lekka pouczając słuchaczy.

Latem „Momus” przenosił się z występami do Doliny Szwajcarskiej. Po kilku latach zupełnie się wyczerpał i – przestał istnieć.

Na początku XX wieku było wiele innych, skromniejszych kabaretów, a właściwie restauracji z występami artystów. Bodaj że najpierwszy był Gabler, w knajpie na rogu Alej Jerozolimskich i Nowego Świata 16, w domu Przepiórki. Na miejscu zburzonego w czasie wojny domu, po parzystej stronie ulicy Smolnej, jest obecnie trawnik.

W wąskiej kiszce oszklonej werandy Gabler, przy końcu sali, ustawił estradę. Popisywała się na niej włoska trupa Carlo Donato. Występowali w neapolitańskich kostiumach: czerwone

koszule i granatowe portki, przepasane czerwoną szarfą. Donato grał na pianinie we fraku. Śpiewali przy wtórze mandolin i gitar włoskie piosenki.

W zespole śpiewała też ładna, czarna Włoszka (do której się umizgiwali starsi panowie), po polsku albo na migi. Był też niskiego wzrostu Francuz, komik, który śpiewał słynną wówczas „piłę” paryską, kreowaną przez Polin'a: „Viens poupoule! Viens poupoule! Viens!...”

Do knajpy uczęszczali studenci uniwersytetu i świeżo otwartej politechniki. Na piętrze ustawiono kilkanaście bilardów, zajętych bez przerwy. Podczas wojny rosyjsko-japońskiej stałymi gośćmi byli studenci hałaśliwie opijający każdy sukces Japończyków. Zamawiali, krzycząc na całe gardło do kelnerów: „Zrazy bite à la Kuropatkin!!!” (głównodowodzący armii rosyjskiej).

Po wzięciu Portu Artura w sali, nabitej do ostatniego miejsca, zapanował entuzjazm. Spełniano głośno toasty za zdrowie admirała Togo. To samo działo się w knajpie po Cuszimie.

Później knajpa zaczęła „degryngolować”. Obsiadły ją dziwki i ich opiekunowie. Przyzwoita publiczność przestała tam bywać.

Gabler, którego dręczyło powodzenie Renesansu i Akwarium, powziął myśl wybudowania wielkiej sali z kabaretem, spodziewając się olbrzymiego napływu gości. Wynajął duży plac w podwórzu posesji Bielańska 5, gdzie przez długi czas była restauracja Nowa Gwiazda. Gabler wybudował tam wielką salę z estradą na występy artystów, nazywając ten lokal „Gigant”. Goście czym prędzej przechrzcili to na „Rzygant”.

Lokal Gigant projektował jakiś technik nieudacznik, pewnie pijaczyna, stały klient tej knajpy. Sala była pozbawiona akustyki, a widok na estradę miała tylko jedna trzecia widzów. Byłem tam kilka razy w 1908 roku. Początkowo Gigant miał nawet powodzenie, lecz zabiły go frais du jour. Zatrudniał 120 osób służby. Musiał ich żywić. Mordował się tak kilka lat zanim ostatecznie splajtował. W tym to czasie, w początkach XX wieku, coraz częściej w najrozmaitszych knajpach wprowadzano wy-

stępy artystów. Rekrutowali się oni jednak z drugorzędnych aktorów scen prowincjonalnych. Poziom występów był niski.

W hotelu Wiktorja na Jasnej śpiewała tęga blondyna – Tokarska. W swoim repertuarze miała najbardziej nieprzyzwoite, nawet ordynarne piosenki, wykonując je ku wielkiemu gaudyum taniejszej publiczności, jak na przykład „pieśń o rydzu”:

„Niedola była Jadwidze, poszła do lasu na rydze.
Takiego rydza znalazła, ledwo spod niego wylazła.
Oj ry ! Oj ry ! Oj rydzu mój, Jakiż to słodki ten
korzeń twój!

Smażyła bym się w oleju, byleś mnie pieścił złodzieju...”
itd.

Nawet w „Pretoryi”, ohydnej knajpie na rogu Zielnej i Siennej był także kabaret. Słynęła z zamachu na szpicli z Ochrany, którzy przyszli tam na kolację.

Z wybuchem wielkiej wojny kabarety w tej formie, to jest połączenie knajpy ze sceną, się skończyły. I słusznie, gdyż – jak ktoś powiedział: „Jeśli chcesz być zdrów obywatelu, nie kochaj się w restauracji i nie żryj w burdelu!”

Niektóre kabarety–knajpy, chyląc się ku upadkowi, ratując się przed bankructwem, podnosiły ceny. Nie można było tylko wejść, by wypić kieliszek wódki, zjeść kawałek śledzia, napić się piwa. Natychmiast kilku kelnerów wносиło drogie, wyszukane przekąski, kawa musiała być z koniakiem albo likierem. Zmuszono do zamawiania drogich dań. To było bardzo krępujące. Nawet nieznośne!

W warszawskich restauracjach, do wielkiej wojny, istniał nie omawiany ani też pisany, natomiast ściśle przestrzegany, protokół: „The right man in the right place.”

Kiedyś zapytałem mojego ojca, czy był w restauracji Hotelu Europejskiego? „Nie! Gdzie by w takim razie bywał Maurycy Zamojski?”

W Europejskiej, będącej własnością ks. Czetwertyńskiego i hr. Przeździeckiego, gości obowiązywał może nie tyle majątek, ile maniery i urodzenie. Toteż ludzie tacy życzli sobie – i publiczność to uznawała – nawet w restauracji być w „swoim” towarzystwie.

Stara zasada, zresztą fałszywa: „Szlachcic na zagrodzie równy wojewodzie” była – w tej sytuacji – zapomniana.

Dla braci szlachty odpowiedni był Hotel Brülowski. hotele: Rzymski, Saski, Bachus. Jeśli panowie chodzili bez dam to świetne były dla nich po prostu „handelki”. Świat rzemieślniczy miał Walhallę, na Nowym Świecie 34 w podwórzu, Światelka na Marszałkowskiej 120 z ogródkiem i...kręgielnią, no i Wróbla na Mazowieckiej.

Posłedniejsze towarzystwo bawiło się w Herkulanum, na rogu Bednarskiej i Krakowskiego Przedmieścia. Restauracja mieściła się w suterenie, do której schodziło się po kilku schodkach i której strzegły dwa wielkie lwy gipsowe. Pełno tam było każdej soboty, po wypłacie.

Niedaleko, przy końcu Krakowskiego Przedmieścia, była słynna niby to kawiarnia, pewnie knajpa, a na pewno szulernia z bilardami. Nazywała się „Pod Dzwonnica” i mieściła się koło kościoła o.o. bernardynów (św. Anny).

Na wprost, w kamienicy Prażmowskich, Krakowskie Przedmieście 87, była knajpa w zabytkowych, pięknie sklepionych izbach. Ostatnio jej właścicielem był Węgliński. Prowadził ją jeszcze w czasie niemieckiej okupacji. Budynek uległ zniszczeniu w czasie Powstania. Węgliński po 1945 roku otworzył małą knajpkę z bardzo dobrym jedzeniem w pobliskim Piasecznie.

Zanim jednak lokal Węglińskiego uległ w czasie Powstania zniszczeniu, kilka razy malowano go, przystosowując do zabytkowego otoczenia. Trzy dosyć ciemne izby ozdobiono w stylu szkoły monachijskiej. Sklepienia krzyżowe pomalowano w gwiazdy, a bezpośrednio na ścianach namalowano kopie scen z obrazów. Wzdłuż ścian umieszczono ciężką boazerię z dębowymi ławami.

Knajpa nie była nadzwyczajna, ale lokal był stylowy. Przestrzegano ściśle zasady, iż pewien typ gościa upodobał sobie odpowiednie lokale. I było zupełnie nie do pomyślenia, ażeby gość, powiedzmy habitué de la maison Herkulanum, mógł wejść np. do Bachusa. Opowiadał mi kiedyś znajomy malarz, pan Wiktor, lubiący „pociągnąć” z kieliszka, iż przy niedzieli postanowił zwiedzić Sielankę, bardzo drogą, podówczas podmiejską, knajpę. Było lato. Pan Wiktor ubrał się w nowy „ancug na zawiasach z ferklajdunkami”, wziął laseczkę ze skuwką, kapełusz nasunął dziarsko na bakier i bawiąc się „po facetowsku” laseczką à la książę Walii – wparadował do hallu Sielanki. Przy wejściu do restauracji zatrzymał go portier i spokojnym słowem powiedział: „A ty gdzie k.... twoja mać?” Pan Wiktor się zdumiał. Opowiadając mi o tym, nie czując się obrażonym, nie mógł wyjść ze zdziwienia: „Skąd on wiedział?”

W tym miejscu można by przytoczyć anegdotę o innym stosunku do gościa, wspomnianą przez Arsène Houssaye w jego „Confession”.

W roku 1802 zjawił się w słynnej restauracji w Paryżu w „Café Foy”, w Palais Royale, kawaler de Saint Louis na filiżankę czekolady. Przychodził codziennie przez całą zimę, płacąc regularnie.

Po zimie przestał płacić lub też, jeśli to można uznać za zapłatę, kłaniał się z uśmiechem uprzejmie właścicielowi, oczarowanej jego manierami.

Był to człowiek świetnie urodzony. Jego arystokratyczny sposób bycia tak zawrócił w głowie patronne, że postanowiono nigdy nie zwrócić mu uwagi i nie powiedzieć jednego złego słowa.

W ten sposób ów gość bywał tam do roku 1816, to znaczy do chwili wypłacenia miliarda franków poszkodowanym wygnańcom Wielkiej Rewolucji. Pewnego poranka zjawił się jak zwykle, a po wypiciu swej ulubionej czekolady podszedł do kasjerki, poczęstował ją tabaką, strzepnął żabot i powiedział tylko jedno słowo: „He?”.

„He, panie kawalerze, doprawdy, myśmy nie liczyli.” „Nic prostszego: 15 lat po 365 dni w roku, każdy po 1 franku”. Zapłaciwszy, obrócił się do kelnerów i oświadczył: „Wypada, aby i ci nicponie uszczknęli także swój udział z miliarda franków emigrantów”. I wysłał im w powietrze tysiącfrankówkę. To była Francja!

Oryginalną „fizjonomię” miała restauracja Pod Bachusem na Widok. Była własnością trzech braci: Emila, Hugona i Pawła Seidlów. Był to bardzo solidny interes – handel win i restauracja.

Z czasów mego dzieciństwa pamiętam dwie wielkie tablice wystawione na ulicy, z napisem na czarnym tle, wybitym skorupami, w dwóch językach: „Ostrygi”.

Knajpa była ciekawie urządzona. W wielkiej sali, źle oświetlonej bocznym oknem i witrażem maskującym podwórze, ściany były pokryte pejzażami przedstawiającymi winnice, winobranie tłoczenie wina, itp. Pejzaże te malował dobry malarz – J. Czajewicz. Sufit był belkowany i mazerowany. Cały sufit i fragmenty ścian usiane były bachicznymi napisami sławiącymi wino – w języku łacińskim.

Seidel, świetny kupiec, prowadził interes niezwykle solidnie. Bywał tam cały przemysł Warszawy: Feifry, Lilpopy. Rauy, Norbliny, Hersowie... Niemal wszystkie rodziny pochodzenia niemieckiego, których legion wylicza Ferdynand Hoesick w swoich pamiętnikach, wydanych specjalnie dla „swoich przyjaciół”.

Nazwiska, które podaje Hoesick, osób bywających u Seidla w Bahusie na Widok znaleźć można było przy różnych okazjach w ogłoszeniach warszawskich gazet dziewiętnastego wieku. Szczególnie często na ich łamach ogłaszali się znamienici goście tej restauracji – wielcy przemysłowcy, prezentując swoje najlepsze wyroby i artykuły handlowe.

W „Kuryerze Warszawskim” z 1 lipca 1845 roku można odnaleźć nazwiska takich przemysłowców i handlowców, jak: PP. Bekkera i Rauszera, którzy dali na wystawę kilka sztuk dubeltówek wytwornej roboty, P. Marianny Gerlach, właścicielki

firmy produkującej znakomite sztucze „stołowe i deserowe”, PP. Norblina i S-ka – złocone żyrandole, ekrytuary, zwierciadła, wyroby różne misternej roboty.

Ogłaszały się też takie firmy jak Fraget, znana z wyrobów platerowanych w kraju i za granicą, Krall i Seidler sprzedająca znakomite fortepiany, Simler, jedna z pierwszych firm warszawskich produkująca meble. „Stoliczek maleńki na postumencie wytwornej roboty snycerskiej i serwantka w guście gotyckim, nieporównanej zgrabności i lekkości. Cena tych wyrobów 3 i 4000 zł. pol.” – można było wyczytać we wspomnianym ogłoszeniu.

Towarzystwo Pod Bachusem było dobrane i prawie wszyscy się znali i wszystko o sobie wiedzieli. Przychodzili tu najwięksi smakosze, gdyż serwowano nie tylko znakomite dania, ale też przyrządzano je w sposób bardzo oryginalny.

Wtedy w Warszawie wypiekano smaczne podługowate razowe chlebki. Kosztowały po 10 groszy sztuka. Pod Bachusem ścianano wierzch bochenka, cienką warstwę, a z wnętrza wyjmowano zupełnie miększy tak, że zostawała z tego bochenka jedynie skóra. Otrzymywano w ten sposób jak gdyby maleńką łódkę, suszono to na kość w piecu, następnie wypełniano porcją zrazów z czarną kaszą i po zalaniu obficie sosem z grzybami, wkładano ponownie do pieca. Gościowi podawano jakby odgrzaną porcję zrazów, przesiąkniętych zapachem i smakiem razowego chleba.

Każda restauracja jest inna. Każda ma swoisty, odrębny styl i zależna jest od charakteru, manier, kultury i wychowania właściciela.

„Restauracja jest domem właściciela” – twierdził Grimond de la Reyniere.

Tak na przykład skądinąd niezła restauracja Göttla, na Nowym Świecie 64, grubego Niemca, eks-kelnera, miała niezwykle chamską „fizjonomię”, w przeciwieństwie do baru Europejskiego – ks. Czterwertyńskiego, prowadzonego przez eleganckich dżentelmenów, panów Olszewskiego i Grzybowskiiego. Kelnerzy tego

baru byli uprzedzająco grzeczni, lecz bez cienia uniżoności. Była to naprawdę europejska restauracja.

Inny charakter i nastawienie miała knajpa Pod Ryjkiem, na Marszałkowskiej 42, rzeźnika Jabłońskiego.

Sam Jabłoński, dobry świniobójca, prowadził świetnie wędliniarnię. Płacił swoim dostawcom zawsze o 5 groszy więcej za kilogram żywca niż jego konkurenci, ale żądał i otrzymywał wyborowy towar. Znakomite wędliny Jabłońskiego cieszyły się ogromnym powodzeniem. Szczególnie rolady z prosiąt i szynki wędzone. To były cuda!

Jednak arcydziełem firmy stały się wielkie, dwumetrowej długości, o diametrze 10 cm, łaski salami. Wisiały w sklepie na ścianach. W ten sposób lepiej schły. Z tyłu, za sklepem wędliniarskim znajdowały się dwa pokoje – duży i mały.

Jabłoński otrzymał propozycję od warszawskiego szynkarza, Herbsta, który już chyba po raz setny zbankrutował, aby w pokojach tych otworzyć knajpę. Urządzili ją obydwaj i knajpa nadspodziewanie poszła.

Wraz z Herbstem przyszedł do Jabłońskiego, mający już pod pięćdziesiątkę, b. właściciel Cristalu – Szuberla, znany, stary spec od Hawelki z Krakowa. Za bufetem wyczarowywał swoje kapitalne kanapki. Robił je według słynnych wzorów i tradycji tej wspaniałej krakowskiej restauracji.

Partią kanapek podana na bufet zniknęła w kilka minut. Szuberla tworzył co jakiś czas nowe kreacje. Znakomita zwłaszcza była salátka z wędzonego lososia, groszku, jajek i majonezu. Fantastyczny też był befsztyk tatarski.

Knajpy tej Jabłoński nie prowadził z Herbstem długo. Nie wiele ponad dwa lata. Herbst, który wszedł do spółki bez jednego grosza, otrzymał od Jabłońskiego 150 tys. złotych odczepnego i rozeszli się.

Szuberla, znakomity gastronomik, sporo pił i wkrótce umarł. Herbst otworzył na Nowym Świecie bar Wacusi i to był jego łabędzi śpiew.

Jabłoński prowadził interes dalej. Knajpa ta miała swoją klientelę. W 1939 roku, podczas okupacji, bywałem tam często. Schodziliśmy się z aktorem Węgrzynem, Pogorzelskim – dyrektorem Szkoły Mazowieckiej, słynnym łacinnikiem Szerętkowskim i masą innych osób.

Łudziliśmy się urojonymi sukcesami sprzymierzeńców, powtarzając: „Byle do wiosny”.

Ci, którzy słuchali radia londyńskiego, wierzyli przemówieniom gen. Sikorskiego, że „na jajko będziemy razem”.

Niestety, tych wiosen należało przeżyć pięć, stracić gen. Sikorskiego i otrzymać to, czegośmy się zupełnie nie spodziewali i na co w ogóle nie czekaliśmy.

W 1943 roku Niemcy złapali Jabłońskiego na sprzedaży wędlin po wygórowanej cenie. Przeprowadzono w restauracji rewizję, obrabowując całą knajpę doszczętnie. Zabrano wszystkie trunki, ale też i wszystkie przekąski z bufetu. Oficer niemiecki prowadzący rewizję pobił Jabłońskiego dotkliwie, aresztował i umieścił na Pawiaku. Po jakimś czasie Jabłońskiego zwolniono.

Po Powstaniu dom wraz z kilkoma sąsiednimi kamienicami wysadzono w powietrze. Jabłoński umarł. Zięcia – Szpondrowskiego, który pomagał mi w prowadzeniu knajpy, zabili Niemcy w Powstaniu. Kilku kelnerów rozstrzelano. Ocalał jedynie wraz z dwoma subiektami i jednym kelnerem młody Ryś, fenomenalny „nalewajko”, który umiał chodzić przy piwie jak nigdyś Götel.

W 1950 roku Ryś stał za bufetem w Barze Myśliwskim na rogu Nowogrodzkiej i Poznańskiej. W upaństwowionej knajpie.

Po Ryjku Jabłońskiego nic nie pozostało. Knajpę tę bardzo lubilem. Chodziłem tam dosyć często. Chciałem mieć jakąś pamiątkę. Poprosiłem starego Gasienieckiego, jeszcze podczas okupacji, ażeby mi namalował jej wnętrze. Zrobił to akwarelą bardzo zręcznie.

I dziś w gabinecie patrzy na mnie jej bufet, wraz z baterią

tych trunków, których już nie ma – i pewno w Warszawie nigdy nie będzie.

Sic transit gloria mundi.

W początkach dwudziestego wieku było jeszcze wiele knajp starych, których żywot sięgał połowy wieku dziewiętnastego. Były to na przykład: Hotel Polski na Długiej, Hotel Lipski na Bielańskiej 3, gdzie serwowano znakomite piwo, podawane w starych, dziwnego stylu i dziwnej miary kuflach 0.37 litra.

Był też Lijewski na Krakowskim Przedmieściu 8, przerebiony z podłego szynku Kazimirówka. To tam właśnie w 1905 roku Dunikowski zastrzelił Pawliszaka, znanego artystę malarza.

Knajpy te były mniej lub więcej charakterystyczne i prowadzone mniej lub więcej szczęśliwie. Wszystko to w głównej mierze zależało od osobowości, zdolności, włożonego serca i pracy samego właściciela. Jeśli właściciel cokolwiek zaniedbał, w jakiejś formie zlekceważył klienta, to nieuchronnie czekała go generalna plajta. Stosowano różne metody zwabiania klientów. Do najczęstszych należało ogłaszanie cen obiadów i kolacji podawanych à prix fixe.

Götel, na Nowym Świecie 64, wydawał obiady z trzech dań po 35 kopiejek (w tym czasie frank francuski stał 38 kopiejek). W każdą niedzielę i święto, latem, można tam było dostać zupełną rakową lub chłodnik, dróbka, pół kurczęcia z pyszną, kruchą sałatą, albo z mizerią. Poza tym było u Götla najlepsze w Warszawie piwo z antalka. Sprowadzał je z browaru „Stricky”, z Rygi. Piwo miało jasną, słomkową barwę i smak lekko gorzkawy. Götel dbał o właściwą jego temperaturę i aby było dobrze klientowi podane. Sam tego pilnował!

Na rogu Chmielnej i Nowego Świata, na pierwszym piętrze, mieściła się knajpa Zięciakiewicza. Tam wydawano kolacje z trzech dań po 75 kopiejek. Składała się ona często z majonezu z ryby, albo z pulardy, kotleta wieprzowego lub befsztyka, cza-

sem w sezonie dawano pół kuropatwy, kurczęcia, czasem pierś indyka. Na trzecie danie były lody, kompot lub kawa. W knajpie tej grała orkiestra. Nierzadko występowali tam zagraniczni artyści. Nie trzeba dodawać, że taka kolacja za 75 kopiejek plus wódka, piwo oraz obowiązkowy do kawy koniak lub „Benus”, wypadła minimum 2 ruble.

Warto również wspomnieć o żydowskich knajpach, które przecież miały nadzwyczaj specyficzny charakter.

Przed wielką wojną byłem raz jeden w słynnej restauracji Herszfinkla w pasażu Simonsa, na rogu Nalewek i Długiej. Zaprowadził mnie do niej klient mojej firmy, pan Fogelsohn (zaproszony przeze mnie). Knajpa była droga. Do pejsachówki podawano gęsie skwarki. Honory domu pełnił osobiście Hirszfinkiel, podówczas 90-letni starzec, chodząc po salach restauracji i pilnując, aby „wszystko było w porządku”. Wysoki na 2 metry, ubrany w czarny surdut, w calotce na głowie, zupełnie nie wyglądał na swoje 90 lat.

Jak mnie informował Fogelsohn, w suterenie była specjalna sala dla „zachowawców”. Ci jedli dania koszerne w czapkach na głowie. dla nich prowadzono rytualną kuchnię.

Po wielkiej wojnie na Bielańskiej bracia Hirszfeld założyli duży sklep kolonialny z trunkami, konserwami, wyszukаныmi sałatkami, przyprawami, majonezami i najróżniejszymi specjalami. Obok Hirszfeldowie prowadzili bar i restaurację o nazwie „Picadilly”.

Bar miał specjalny charakter. Kanapki były duże i pożywne. W tym barze gość wiedział za co płacił. W bufecie kelner otrzymywał dla gościa nalany kieliszek wódki, przykryty lachmytkiem bibułki po to, aby nawet jednej kropli nie wylać przy przeniesieniu do stolika.

Za barem znajdowała się szatnia i wielka sala. Kiedyś byłem świadkiem takiej oto sceny: na salę weszło dwóch młodych ludzi w paltach. Szli pomiędzy stolikami, szukając wolnego miejsca, a być może znajomych. Natychmiast podszedł do nich

dyrektor sali, atletycznej budowy Żyd, pytając na cały głos „Czy panowie do ustępu?”.

W tej samej restauracji kiedyś mój znajomy zamówił kaczkę. Postawiono przed nim całą, nie rozebraną na części, na okazałym półmisku. Zdumiony, zapytał kelnera, jak on ma się do niej zabrać? Kelner odpowiedział mu: „Jeśli ja bym dał któremuś z gości kaczkę podzieloną, to on by mi zaraz powiedział, że on płaci za całą kaczkę, a nie za kawalki. On musi wiedzieć, że w niej nic nie brakuje”. Takie tam panowały obyczaje. Dobrze dawano jeść, obsługa była bardzo szybka i sprawna, ale knajpa była droga.

Dla porządku warto wspomnieć lokal na Marszałkowskiej braci Studnia, w którym wydawano bez poruty 1/2, ćwierć lub nawet 1/8 gęsi w jednym kawalku.

Przed wielką wojną aktorzy teatru Gawalewicza ciągli mnie do żydowskiego szynku – róg Zielnej i Świętokrzyskiej. Chodzili tam co piątek późnym wieczorem na szczupaka i gęś po żydowsku. Gęś zamawiali całą, podawaną w brytfannie, pływająca w tłuszczu. Sami tę gęś dzielili, maczali chleb w tłuszczu, traktując to jako przekąskę po wypiciu kieliszka koniaku Saradżewa. Tłuszczu było w brytfannie dużo. Daj nam Boże taką zakąskę!

Po wielkiej wojnie miał też specjalną renomę szynk u Joska na Gnojnej. Tam schodziło się towarzystwo, głównie nocą, po zmianie lokalu. Przychodzili często ludzie bardzo znani na strzebiennego, kończąc hulankę rozpoczętą w wykwińskiej Adrii czy Oazie.

Również na Tomackiem i Lesznie były żydowskie knajpy z występami artystów. W kilku takich kabaretach tańczył, więziony w okupację na Pawiaku, Stasio Heinrich. Kiedyś mu patron zarzucił, że on u konkurencji tańczy lepiej niż u niego. „Tak, ale ja tam dostaję za występ 40 złotych, a u pana to ja tańczę tylko za dwadzieścia.”.

Żydowskie knajpy zakończyły swe istnienie w październiku

1939 roku. Później istniały już tylko w warszawskim Getcie. Getto było zamknięte, a potem otoczone wysokim murem.

Po drugiej wojnie światowej wznowiono tradycję żydowskich potraw. Otwarta została na ulicy Kredytowej restauracja Amico ze specjalami żydowskiej kuchni. Był nawet „gęsi pipek”. Ale nie jestem pewny, czy była to knajpa żydowska.

Warszawskie knajpy spełniały wymagania wszystkich swych klientów i były dostępne „na wszystkie kieszenie”. W tej epoce życie w Warszawie było tanie. Kraków był droższy od Warszawy, a Paryż dużo droższy od Krakowa.

„Darmo dranie jedzą” – skarżył się jeden z jatkowych rzeźników warszawskich, niejaki Jasio Kępiński. I miał trochę racji.

Ogromną ulgą dla niezamożnych były tak zwane „Tanie Kuchnie” i popularne jadłodajnie. Nie było tam ani wódki, ani piwa i nie płacono się za usługę. „Tanie Kuchnie” założyła grupa osób wywodzących się z inteligencji, pragnąca przyjść z pomocą studentom i uboższej ludności. Zasadą tej instytucji było, ażeby włożony kapitał nie przynosił żadnego zysku. W jednym ze sprawozdań z działalności tych „Kuchen” można było przeczytać, że przy rocznym obrocie 22 tys. rubli zysk wyniósł 200 rubli, a więc 1%.

W różnych punktach Warszawy „Kuchen” takich było trzy. Najlepsza mieściła się przy ulicy Oboźnej 17. W wejściu codziennie wywieszana była karta ze spisem potraw.

Za zupę płacono się 5 kopiejek, za sztukamięs lub deser (naleśniki, kompot, szarlotka) – 6 kopiejek. Pieczyście kosztowało 14 kopiejek, a kawałek chleba 1 kopiejkę. Można było najeść się do syta, bowiem ilość potraw nie była ograniczona. Napojów nie sprzedawano. Na stołach stały karafki z wodą. Jedyną wadą tych lokali dla niezamożnych było długie oczekiwanie na podanie posiłku. Sięgało ono nawet kwadransa. Obiady wydawano pomiędzy godziną dwunastą a trzecią po południu.

Najwięcej warszawskich jadłodajni było chyba na Starym Mieście i w jego okolicach. Na Pivnej mieściła się jadłodajnia Pod Papugą. Obiad kosztował tam 20 kopiejek. Bardzo często odwiedzali ją robotnicy i studencka brać.

Również na Pivnej, w głębi, tuż pod Wąskim Dunajem, jeden lub dwa domy przed tyłami domu Fukiera, była – ostatnia już w Warszawie – flaczarnia. „Pod Gruszą”, bo tak nazywała się flaczarnia na Pivnej, podawano porcję z kiszka zrobioną z kaszy manny. Porcja kosztowała 14 groszy, wraz z dużą bułką „mularka”. Pod Gruszą bywali najczęściej robotnicy i niezamożna klientela warszawska. Flaki na ogół nie były smaczne, czasem można się było nimi struć.

W dobrych restauracjach podawano flaki według XIX-wiecznych tradycji: „garnuszkowe”. Do terryunki lub kamiennego garnuszka wlewano porcję flaków z pulpetami, nasypując na wierzch dużą warstwę parmezanu. Zalewano je świeżym smażonym masłem z tartą bułką i zapiekano w piecu. Były to słynne garnuszkowe flaki warszawskie. Amatorzy doprawiali je według swego upodobania papryką, imbirem, majerankiem...

Flaki były niegdyś bardzo popularną potrawą. Jest nawet rysunek Norblina przedstawiający przekupkę pod kolumną Zygmunta, sprzedającą flaki prosto z garnka, na ulicy. Była to iście warszawska potrawa, na dowód czego po dziś dzień w Krakowie sprzedaje się flaki „po warszawsku”.

Smakosz polski powinien wiedzieć, że w Paryżu, na przykład, flaki są przygotowywane zupełnie inaczej niż u nas. Pod jednym tylko względem metoda początkowa jest identyczna jak u nas: włożone do garnka surowe flaki gotuje się dziesięć do dwunastu godzin. Francuzi bardzo czysto umyte flaki gotują, po odpowiednim pokrajaneniu, z tłuszczem, z całą nogą wołu, z dużą ilością wszelakiej włoszczyzny: marchwią, porami, czosnkiem, cebulą, zielem angielskim, pieprzem oraz korzeniami. To wszystko zalane jest cidrem (jabłecznikiem) oraz kilkoma kieliszkami

calvadosu lub dobrego koniaku. Gotowane są w naczyniu hermetycznie zamkniętym, na bardzo wolnym ogniu.

Flaki podawane są na stół bardzo gorące, w grubych, glinianych miseczkach, umieszczonych na żeliwnych rynienkach wypełnionych żarzącymi się, drzewnymi węgielkami. Najłżejszy ruch ręki lub serwety żarzy te węgle, a wówczas flaki zaczynają się gotować w glinianej miseczce.

Tak podawano flaki w Paryżu, w którym w zasadzie była tylko jedna restauracja, gdzie te flaki były świetne i codziennie świeże. To restauracja – „Pharamond aux Halles” rue de la Grandę Truanderie.

W okresie międzywojennym niemal wszystkie restauracje warszawskie serwowały gościom flaki z pulpetami. W czwartki flaki były głównym daniem każdej szanującej się knajpy. Dodatkowo do flaków, oprócz przypraw, były świeże, chrupiące kajzerki.

Po Powstaniu na bazarach, głównie na bazarze Różyckiego, sprzedawano gorące flaki prosto z garnków, przykrytych ściereką, aby ciepło nie uciekało. Później powstała pierwsza w Warszawie restauracja Flis, najpierw na Hożej, nie opodal Marszałkowskiej, następnie na Marszałkowskiej, która specjalizowała się w sprzedaży bardzo dobrych, smacznych flaków.

Z czasem knajpa ta, przynajmniej w daniach restauracyjnych, bo lokal miała imponujący, bardzo podupadła, flaki były podłe, ale nie zbankrutowała, ponieważ była dotowana przez państwo.

Smakosze tej znakomitej potrawy wracali często myślą do przedwojennych warszawskich czasów.

1 sierpnia 1914 roku, wraz z wybuchem wielkiej wojny, przysły pierwsze większe ograniczenia.

Pierwszego dnia wojny Moskale, w całej „Rosyjskiej Imperyi”, zlecili wszystką wodę i spirytus, znajdujący się w monopolach państwowych, spuścić do kanałów.

W Monopolu na Żąbkowskiej, na Pradze, kiedy zaczęto spuszczać gorzałę z olbrzymich cystern, ludzie rzucali się do ryn-

sztoków, którymi płynęła woda, z różnymi naczyniami, nawet wiadrami, aby nabrać jej jak najwięcej. Byli też tacy, którzy padli na ziemię, aby pić gołdę prosto z rynsztoków.

W parę minut cała ulica była uchłana w pestkę. Kilka godzin trwały różnego rodzaju awantury i burdy, wobec których zdeorientowana policja była całkowicie bezradna.

We wszystkich knajpach i szynkach opieczętowano piwnice. Właściciele knajp, wraz z zaprzyjaźnionymi majstrami murarskimi, poczęli się zastanawiać, jak się dobrać do tych gorzalkowych skarbów. Niektórym wcale nieźle to się udawało. Jednakże w bardzo krótkim czasie znaleziono lepsze wyjście, bowiem rozpoczęto, na dosyć dużą skalę, produkcję samogonu.

Przez cały rok, do chwili wejścia Niemców do Warszawy, do dnia 5 sierpnia 1915 roku, w knajpach pito wodę konspiracyjnie, na różne sposoby. Najczęściej w butelkach po lemoniada, albo w płaskich buteleczkach, które klienci trzymali za pazuchą.

Po wejściu Niemców sprzedaż gorzałki także odbywała się z pewnymi ograniczeniami. Nie wolno było jej sprzedawać od południa w sobotę do rana w poniedziałek. Dozwolona była sprzedaż madery i podobnych win. Pito więc „maderę” w filiżankach do kawy. Cóż to była za madera, każdy wiedział.

Po licznych kontrolach knajpiarze płacili wysokie grzywny, ale i tak swoje robili. „Wolno w Polsce, jak kto chce!” – mawiali niektórzy łciemoralni handlowcy.

Za Moskali, od wybuchu wielkiej wojny do wejścia Niemców, również piwa nie wolno było produkować. Fabrykowano i sprzedawano w knajpach Amate, ciemne piwo bez alkoholu. Ohyda! Lura, którą pilo się jednak... z biedy.

Podczas wielkiej wojny panował głód. U Götla, na Nowym Świecie, wnosili w południe na bufet miskę świeżo smażonej, białej kielbasy z cebulą i tłuszczem ze skwarkami. Wymarzona przekąska. Dawali tylko jeden kawałek na widelcu, gdyż musiało starczyć też dla innych gości.



*Kiedyś Götter, Astoria, Malaga – Jagody, dziś Kuchcik
– luksusowa restauracja, Nowy Świat 64*

Po zakończeniu wojny, za Niepodległej Polski, nie od razu poprawiła się sytuacja materialna ludzi. To trwało bardzo długo. Najpierw do wyposzczonej Warszawy przyjechały z Poznania dwie wódy Kantorowicza – Halka różowa i jakaś inna Zielona, z zapachem migdałów, czy coś w tym rodzaju. Obie – wstrętne trucizna!

Później Lwów nadesłał wódki Baczewskiego i Mikolascha. Te były niezłe.

W knajpach tworzyły się zrzeszenia kelnerów, którzy nagle awansowali na „pracowników gastronomicznych”. Kelnerzy zaczęli tworzyć spółki.

Jedną z lepszych spółek utworzyli kelnerzy w Hotelu Saskim na Koziej. Wyrabiali tam nawet własne wędliny. Codziennie o 12 w południe zjawiały się na bufecie świeże, gorące „przedwojenne” serdelki. Niegdyś specjalność Warszawy.

Goście spragnieni i wygłodzeni rzucali się na te serdelki, które mogli już jeść bez ograniczeń, byleby tylko posiadali gotówkę.

Götter umarł. Po nim na Nowym Świecie 64 otwarto nową knajpę Astoria, gdzie się zbierali artyści, aktorzy i literaci z Kornelem Makuszyńskim na czele.

W tej właśnie knajpie Karol Szymanowski wyłowił Zbigniewa Uniłowskiego. Był to młody chłopak, który za bufetem nalewał piwo. Inteligentny, bardzo przystojny i tej urodzie, przypuszczam, zawdzięczał zainteresowanie sobą Szymanowskiego.

W krótkim czasie Uniłowski napisał „Wspólny pokój”, niezłą powieść, do pewnego stopnia autobiograficzną, do której wprowadził pod zmienionymi nazwiskami swoich znajomych, głównie młodych adeptów literatury.

„Wspólny pokój” został skonfiskowany ze względów moralnych. Ówczesni katoni z cenzury zapomnieli, że niegdyś „Madame Bovary” była także skonfiskowana, jak również nie przewidzieli, że dwadzieścia lat później zjawi się pan Henry Miller ze swoją książką „Tropic of Cancer”, wobec której „Wspólny pokój” i „Madame Bovary” będzie literaturą dla dorastających pańienek.

Wdowa po Götterze otworzyła na Nowym Świecie 24 – w lokalu baru Mars – szynk, ale bez prawa sprzedaży wódki. Sprzedawała więc ją po cichu. Przy kranach z piwem stał, a właściwie leżał duży kieliszek z ułamaną nóżką. Zupełnie nie kompromitujący. Obok, na kolkku, wisiał damski żakiet, w którym była butelka wódki. Starzy znajomi goście z poprzedniej knajpy zabierali kieliszek i żakiet i wynosili się z tym wszystkim do komórki z okienkiem wychodzącym na śmietnik. Tam pili, a na przekąskę przychodzili do bufetu. W bufecie panna Wanda pytała tylko „ile?”.

To miało nawet swój charme. Zakazany owoc lepiej smakuje. Kuchnia była tam dobra. Najlepsze były kotlety wieprzowe z kluskami kujawskimi z „chłopskimi skwarkami” z wędzonej

RESTAURACJA



Wandy i Zbigniewa Zurawskich

tradycja

elegancja

kunszt

polska kuchnia

dobrze • miło • wygodnie
air-conditioning • klimatyzacja

Trakt Królewski, Nowy Świat 64
tel. 27-39-00

LOKAL CZYNNY OD 12.00 DO 24.00

słoniny. Danie to wyniszczeni pięcioletnim postem wielkiej wojny goście wręcz pochłaniali.

Na rogu Wareckiej i Nowego Świata 51 miała wielki, zabytkowy dom, z kolumnami z epoki Corazziego, z olbrzymim podwórzem – pani Bonacka. Cieszyła się ona nadzwyczaj dobrą opinią wśród lokatorów, gdyż przez cały czas swego długiego życia nie podwyższała czynszu za sklepy i mieszkania, co było rokroczną zasadą warszawskich kamieniczników. Umarła w bardzo podeszłym wieku. W domu tym był wielki sklep po księgarni Michała Arcta.

W roku 1918 zjawilo się w Warszawie wielu uciekinierów z Kresów, po rewolucji bolszewickiej. Pewna grupa pań, wysadzonych z siodła kresowianek, umyśliła założyć tam restaurację – Kresy.

Od ulicy Wareckiej był ogródek, w którym staruszka właścicielka od lat nie bywała. Ogródek zarósł i wyglądał niczym dziewicza puszcza. Panie, właścicielki restauracji Kresy, ogródek uporządkowały, wysypały żwirem i ustawiły stoliki. Latem pito tam kawę i chłodne piwko. Kuchnia była prowadzona bardzo starannie.

Restauracja Kresy cieszyła się dużym powodzeniem, tak ze względu na dobrą kuchnię, jak też na obsługę. Gości panie właścicielki restauracji obsługiwały osobiście. Panowała tam swoista atmosfera wizytowo-domowa.

Do Kresów uczęszczali ludzie sztuki – literaci, aktorzy, malarze. Restauracja miała odrębny od innych charakter i klimat. Ton i nastrój dnia i wieczoru nadawała temu lokalowi przychodząca tam inteligencja. Kresowianki się zmieniały, bo obsługiwane gości nie było pracą lekką. Aby odpocząć, siadały czasem przy specjalnie do tego przygotowanym stoliku. Paniom to wypadalo, natomiast kelnerzy tego nie stosowali.

Napiwków, rzecz jasna, panie w tym lokalu nigdy nie brały. Jedzenie było bardzo smaczne. Specjalnością restauracji były

kurczęta i krem z poziomkami à la Kresy. Zachwalał mi jedzenie kresowianek stary łakomczuch Bartmański. Tylko w tym przy-padku uznawał on kobiety, poza tym miał inne upodobania.

Po pewnym czasie panie kresowianki powoli usuwały się z restauracji, urządzając się inaczej, przystosowując się do nowej sytuacji i rzeczywistości. Kresy objęła już tylko jedna z nich, najbardziej przedsiębiorcza, splacając udziałowczynię. Już podczas ataku bolszewików na Warszawę w 1920 roku była tylko jedna właścicielka tego lokalu. Gości nadal obsługiwały wyłącznie panie, ale były to już kobiety z innych sfer.

Na Krakowskim Przedmieściu 38, obok domu „Kuriera Warszawskiego”, mieścił się stary handel win, egzystujący od roku 1825, pod firmą „Simon i Stecki”. Kiedy zetknąłem się z tą firmą, Stecki już dawno nie żył. Z pierwszej firmy pozostał jedynie syn, Simon, o którym złośliwie mówiono, że był bardziej Stecki niż Simon. W każdym razie do rodzzonego brata nie był podobny.

Interes ten, nadwątlony wojną, szedł słabo. Około 1924 roku Simon uznał, że należy wpuścić trochę świeżej krwi. Zwerbował więc fachowego knajpiarza Jordana, który już miał w Warszawie kilka lokali.

Jordan początkowo wszedł do spółki, do składu win, ale już w 1927 roku przebudował lokal i obydwaj otworzyli restaurację.

Za sklepem urządzono dwa pokoje i bufet. Wnętrze tych salek projektował znany scenograf i malarz Karol Frycz, który w roku 1912 projektował i urządzał Jordanowi Hotel Angielski w empire, z mahoniowymi boazeriami i brązami. Knajpa, choć niewielka, była bardzo miła. Sala bufetu to wąska kiszka, plus minusz cztery metry szerokości.

Frycz zaprojektował na suficie drewniane belki, wokół boazerie. Jesionowe stoly nakrywano szarym papierem, według tradycji warszawskich handelków.

Rewelacją było wprowadzenie l'eau de vie de marc. Według mnie najlepszej wódki świata. Wszyscy „paryżanie” rzucili się na tę gorzałę. Stały gość, Czesław Poznański, autor „Rzeźby francuskiej XVIII i XIX wieku”, przychodził codziennie na sztuki kamień pod „vieux marc”.

Przypominało mu to dobre czasy. O tyle transponowane, że tam pił marc do kawy, tu natomiast – awant de repas. Kieliszek, o ile dobrze pamiętam, kosztował 1,50 zł.

Poza tym Jordan wprowadził „Starę S.S.” Nie była to zła wódka, ale niczym nie przypominała prawdziwej, legendarnej startki, jaką otrzymywano z okowity przechowywanej przez kilkanaście lat w dębowych beczkach po winie węgierskim. Startki fabrykowanej przez słynnych braci Karakozowiczów.

W rok czy dwa później knajpę powiększono. Wybudowano krytą werandę z centralnym ogrzewaniem i fontanną pośrodku. Przed oknami ustawiono żardinery z doniczkami i kolorowymi latarniami. Maskowały one zrećźnie wąskie, staroświeckie podwórze.

Knajpa miała duże powodzenie, jedzenie i trunki były znakomite. Piwnice, choć naruszone nieco przez wojnę, były dobrze zaopatrzone. Poza tym dwaj specje – Simon i Jordan, dawny kiper, natychmiast zaczęli je „odnawiać” i wzbogacać nowymi trunkami.

Jednak Simon czuł się w tej roli nie najlepiej. Był to człowiek, w gruncie rzeczy próżny, z tradycjami starego warszawskiego kupca. Sędzia handlowy, którego okoliczności zrobiły nagle knajpiarzem. Źle się czuł w roli i skórze szynkarza. Następnie dystansował go na każdym kroku Jordan, lubiany przez wszystkich gości i opijający z nimi każdą ważniejszą okazję.

Simon nie pił i nie znosił pijackiego towarzystwa. Tolerował tylko nietrzeźwych klientów. Nie wdawał się w rozmowy z gośćmi, nie rozumiał ich zresztą, a głównie ich sztucznego, pijackiego humoru. Kiedyś się skarżył, że po otrzymaniu Krzyża Zasługi zaczęli go nagabywać, aby oblał to odznaczenie. Zrobił to sta-

wiając im gąsiorek węgierskiego wina, które bardzo cenił, po prostu jako antyk. Był oburzony, że po wypiciu wina zaproszeni goście zażądali, na klamerkę, po szklance pilznera.

W kilka lat po otwarciu knajpy Simon wyszedł normalnie z interesu o 1 w nocy. Sędzia Dunikowski widział go jadącego dorożką, skręcającą z Nowego Świata w Aleje Jerozolimskie w kierunku Wisły. Na moście znaleziono palto. Ciało, mimo poszukiwań nie odnaleziono. Żadnych listów Simon nie pozostawił. Poszedł jak kamień w wodę.

W knajpie pozostał Jordan, który niebawem spłacił rodzinę Simona. Na kilka lat przed drugą wojną światową Jordan, zgodnie z zasadami i tradycjami warszawskiego knajpiarza, uznał za właściwe rozszerzyć swój lokal. Warszawski knajpiarz nigdy nie rozumiał, że najlepszą reklamą dla interesu było, gdy goście wychodzili z lokalu nie znajdując wolnego stolika.

Jordana wynajął całe pierwsze piętro. Wybudował luksusową klatkę schodową, zrobił trzyokienne salę i kilka sal bocznych od podwórka. Urządzenia, meble, kominki, dekoracje projektował znowu Karol Frycz. Salony były bardzo wytworne. Organizowano w nich oficjalne przyjęcia. Lokal zaszczycały swoją obecnością towarzystwa ze sfer rządowych, wojskowych i ziemiańskich.

Jordan, obecnie jedyny właściciel restauracji Simon i Stecki, czekał tylko na okazję urządzenia oficjalnego przyjęcia. Dawało mu to niezły dochód, ale też i reklamę, „któż to do niego nie przychodził”.

W roku 1938 grupa oficerów, czcząca Piłsudskiego, sprowadziła z magdeburgskiej twierdzy domek, w którym więziony był Marszałek w latach 1917-1918. Niemcy zgodzili się na wydanie tej „relikwii”. Domek starannie rozebrano, belki i części ponumerowano (domek był drewniany), przywieziono do Warszawy i ustawiono na terenie Belwederu.

Budowy tej bezinteresownie podjęli się przedsiębiorcy wykonujący roboty dla Funduszu Kwaterunku Wojskowego. Moja

firma zobowiązała się – bez entuzjazmu – wykonać w domku roboty malarskie.

Na otwarciu tej narodowej świętości, po wysłuchaniu budujących przemówień, jeden z generałów zaprosił nas, przedsiębiorców, na obiad do Simona. Padał deszcz. Wojskowi wsiadli w swoje auta i odjechali, pozostawiając nas przemoczonych w Alejach Ujazdowskich. Część przedsiębiorców dotarła do Simona. Ja, ze swym przyjacielem, poszliśmy na gorzałę Pod Ryjka. Za własne pieniądze.

Podobno te oficjalne przyjęcia były bardzo nudne, a i atmosfera nienadzwyczajna.

Podczas okupacji niemieckiej Jordan prowadził knajpę normalnie. Bywali tam i Niemcy, ale zajmowali miejsca na werandzie. Polacy lokowali się po kątach, nie leżąc im w oczy. Zresztą mieli tam dosyć często swoje konspiracyjne sprawy. Nic opodał znajdowały się biura Magistratu, w których wydawano kenkarty, także okupacyjne dowody osobiste. W biurach tych urzędnicy – Polacy wyrabiali lewe dokumenty ukrywającym się osobom. Bardzo często sprawy takie, jeśli na to pozwalały okoliczności, załatwiano w lokalu Jordana – Simon i Stecki. Restauracja funkcjonowała do Powstania. W czasie walk powstańczych cały dom został rozbity aż do fundamentów.

W latach 1949-1950 wszystkie domy od Karowej do kościoła Wzytek rozebrano, po czym rozpoczęto niwelowanie terenu. Wszelki ślad po restauracji Simon i Stecki – Krakowskie Przedmieście 38 – zagał.

Po wielkiej wojnie dyrektor Hotelu Europejskiego, Kosiński, rozpoczął serię robót, mających na celu przebudowę całego parteru hotelu. Do pomocy dobrał sobie zdolnego architekta, Antoniego Jawornickiego, paryżanina. Na początku wybudowali na parterze wielką salę balową. Otworzyli ją w lutym 1922 roku. Następnie wybudowano na rogu, od placu Saskiego, wytworną kawiarnię.

Później przysła kolej na XIX-wieczną salę restauracyjną, projektowaną w swoim czasie przez Henryka Marconiego. Odnowiono ją luksusowo, z dużą rozrzutnością miejsca, meblując starymi, okrągłymi stolami i bardzo wygodnymi fotelami. Na filarach były XIX-wieczne stiuki. Sufit udekorowano ornamentami.

Jawornicki zrecznie rozwiązał dekorację starego, wielkiego podwórza. Wybudował fontannę, altanki, zrobił piękne gazony i miejsce na dancing.

Wreszcie na rogu Czystej (Ossolińskich) wybudowano Bar Europejski. Początkowo w narożniku gmachu bufet i jedna salka od placu, później, wobec dużego powodzenia, dobrano jeszcze salę od ulicy Czystej.

Bar ten miał olbrzymie powodzenie. Położył on na obie łopatki właścicieli okolicznych, a nawet dalej znajdujących się knajp. Ucierpiał bardzo bar Wiktor na placu Teatralnym, no i oczywiście słynna już wtedy Oaza – mieszcząca się na Wierzbowej.

Bez przesady można by powiedzieć, że wszyscy goście tych dwóch knajp przenieśli się do Baru Europejskiego. Właściciel Oazy ludził się, że jego goście wrócą do niego niebawem. Nie wrócili. W krótkim czasie zbankrutował.

Bar Europejski prowadziło dwóch doskonałych gastronomików: Grzybowski i Olszewski. Zwłaszcza Olszewski był świetnym fachowcem. Zaczynał jako pikolo u Lijewskiego. Byli też kelnerzy z dużym doświadczeniem fachowym, znający języki obce, co w tamtych czasach było rzadkością.

Okolo 1935 roku przejęty przez Jordana – tego samego, który był właścicielem Simona i Steckiego – Bachus, mieszczący się przy ulicy Widok, został gruntownie przebudowany. Zrobione to zostało z rozmachem i dużym nakładem finansowym. Przy restauracji przeznaczył Jordan, od frontu, jeden pokój na bar, chcąc wskrzesić dawną tradycję „pokojów do śniadań”. Do pokoju tego można było wejść ze sklepu Sejdla, który mieścił się

na rogu Marszałkowskiej i Widok. Sklep ten miał świetną reputację, wyrobioną klientelę. Był to interes zajmujący się handlem win i różnych specjalów.

Restauracja była bardzo duża, wymagała też i licznej obsługi, ogromnych wydatków, kosztów. A co najdziwniejsze, mimo iż była to bardzo dobrze urządzona knajpa, jakoś „nie poszła” i w niedługim czasie Jordan z tą restauracją znalazł się na progu bankructwa. Chcąc jednak tego uniknąć, zgłosił się o opiekę sądową. Ułożył się z wierzycielami, zobowiązując się spłacić im należność w ciągu siedmiu lat. Ale wybuchła druga wojna światowa i wyregulowała wszystko.

Zanim wybuchła wojna, Jordan sprzedał Bachusa kilku udziałowcom zwerbowanym z Baru Europejskiego.

Nagle Warszawa ocuciła się z dwiema doskonałymi restauracjami: Barem Europejskim i Bachusem, prowadzonymi świetnie przez Grzybowskiego, który pozostał w Barze, i Olszewskiego, który prowadził Bachusa, stawiając ten lokal na nogi.

Jordan, właściciel firmy „Simon i Stecki”, zszedł na drugi plan.

Wielu zagorzałych zwolenników, gdyż wszędzie decydowało przyzwyczajenie, miała restauracja „Zrzeszenie Pracowników Gastronomicznych”, na rogu Złotej i Marszałkowskiej 114. Knajpę tę kupili kelnerzy, kierownicy sal i inni pracownicy gastronomiczni od Bocqueta.

Bocquet miał niegdyś Hotel Rzymski na rogu Trębackiej i Nowosenatorskiej, w domu Przeworskich. Był też właścicielem Hotelu Centralnego w Alejach Jerozolimskich.

„Zrzeszenie” energicznie rozwinęło knajpę, ale Bocquet zażądał za nazwę restauracji z widniejącym na szyldach jego nazwiskiem – 250 tysięcy złotych. Zrzeszeni chcieli mu ofiarować „tylko” 150, na co były właściciel się nie zgodził. Wówczas adwokat „Zrzeszenia” zapytał nowych właścicieli: „Kochani, czy nie taniej wam wypadnie, jeśli nazwiecie ten elegancki szynk – „Pod Bukietem”? I w ten sposób zachłanny Bocquet nie otrzy-

mal ani centa, a publiczność nawet się w tej zmianie nie zorientowała.

Udziałowcy knajpę Pod Bukietem prowadzili bardzo solidnie. Od Złotej była wielka sala restauracyjna, zaś na rogu Złotej i Marszałkowskiej mieli świetny sklep z trunkami, serami, owocami, nowaliami, przeróżnymi smakołykami, artykułami, które mogły zaspokoić najwybredniejsze wymagania. Obok, na Marszałkowskiej, był bar z półkami wzdłuż jednej ściany, gdzie przeważnie brakowało miejsca, ponieważ miał wielkie powodzenie. Warto dodać, że z czasem urządzono w lokalu łoże, a nawet gabinety dla osób, które chciały spokojnie biesiadować.

Wkrótce powstała filia „Bukieta” na Nowym Świecie 5, a drugą filię założono na Marszałkowskiej 90.

Ukoronowaniem działalności „Zrzeszenia” było przejęcie przez nie – kupienie – na kilka miesięcy przed wybuchem wojny w 1939 roku restauracji Polonia.

Bardzo blisko „Bukieta”, bo kilka domów dalej, na Złotej, mieścił się doskonale i nowoczesnie urządzone bar Sandwich znanej firmy braci Hirszfeld.

Bar Sandwich serwował nie tylko urozmaicone kanapki, ale także świetne przekąski zimne i gorące, takie jak śledź królewski, węgorz w galarecie, naturalnie – karp po żydowsku, zrazy węgierskie po nelsonsku, ragou baranie, czy szaszłyk z ryżem zmieszany z sosem pomidorowym.

Jeden z braci Hirszfeldów założył po drugiej wojnie, w 1946 roku, na Pradze, na ulicy Targowej bar Zakąska, a nieco później obok hotelu Polonia – Przekąskę.

Były to chyba pierwsze w stolicy bary nie tylko szybkiej, ale bardzo szybkiej obsługi.

Wróćmy jednak jeszcze na jakiś czas do lat dawniejszych. Z przemianowaniem Bocqueta na „Bukieta” było trochę kłopotów, ale też i inni właściciele przejętych restauracji miewali nieraz jeszcze większe, a czasem też i śmieszne, perturbacje związane z nazwami firm.

Dowcipnie bardzo przemianowali nowi właściciele restaurację Wróbla – na „Pod Wróblem”. Na dodatek na szyldzie namalowali siedzącego spokojnie wróbelka. Restauracja ta mieściła się na Mazowieckiej pod 16-tym. I były właściciel, pan Wróbel, nie na to nie mógł poradzić. Nawet nie usiłował się procesować.

Było w Warszawie niegdyś kilka sporów o nazwę firmy. Restaurację po Gablerze na Nowym Świecie kupili udziałowcy i nazwali ją „Nasza Gospoda”. Przypadek chciał, że na rogu Bednarskiej i Dobrej istniał trzeciorzędny szynk pod taką samą nazwą. O dziurze tej nikt nie wiedział. Jednak właściciel szynku-dziury zorientował się, że może coś zarobić, wystąpił więc przez adwokata o grube odszkodowanie za użycie nazwy jego firmy.

„Nasza Gospoda” szła dobrze. Właściciele otworzyli nawet filię na ulicy Jasnej, w domu Ubezpieczeń Wzajemnych. Szynkarz z Dobrej miał jednak za duży apetyt i „zrzeszeni” nie mogli z nim dojść do porozumienia. Pewnego dnia zmienili nazwę rejentalnie z „Naszej” na „Nową Gospodę”. Szynkarz podobno nie mógł sobie darować, że nie przystał na propozycję opuszczenia połowy ceny.

Po wielkiej wojnie przybył do Warszawy Stanisław Engler. Przyjechał z Łodzi, gdzie pracował początkowo w restauracji, a później na własną rękę prowadził jakąś knajpę i splajtował dokładnie! Znal Warszawę, bo w młodości pracował jako pikolo Pod Bachusem. W Warszawie zjawił się zupełnie goły. Zaczął od dzierżaw.

Engler wydzierżawiał od właściciela źle prosperującą knajpę i z miejsca ją rozkręcał, olbrzymią energią i nadzwyczajną pracowitością, na świetnie działającą restaurację. A dalej – normalnie. Po wyekspirowaniu terminu dzierżawy właściciel usuwał Englera i wchodził do świetnie idącej knajpy.

W ten sposób w Alejach Jerozolimskich, w ciągu blisko 10 lat, Engler zostawił za sobą pięć knajp. Był to świetny

fachowiec i niezwykle pracowity człowiek. W knajpie pracował do pierwszej w nocy, a już od piątej rano był za Żelazną Bramą zaopatrywać się w towar. Podczas strajku kucharzy sam pitrasił w kuchni. Przyjaciele nazywali go delikatnie: „Roimops”, gdyż był mały, krepy, z twarzą buldoga.

Knajpę prowadził Engler doskonale, ale niezupełnie na gust wytwornej publiczności. Majstrowie po sesji cechowej świetnie się tam czuli i byli bardzo dobrze obsłużeni.

Okolo roku 1932 roku Engler ocucił się, po raz nie wiadomo który w swoim życiu, bez dzierżawy, natomiast w wytartej je-sionce. Zaprzyjaźnieni majstrowie, stali jego goście, pomogli mu wyremontować wielki sklep w Alejach Jerozolimskich 23 i otworzył tam knajpę. Znow poszła mu nadzwyczajnie. Tym razem w ciągu kilku lat dorobił się pokażnej gotówki. Kupił pod Warszawą majątek ziemski Łomna, gdzie założył hodowlę świń dla potrzeb swej restauracji.

Wszystko układało się Englerowi jak najlepiej. Otworzył na imię swej córki bar na Marszałkowskiej (co go później uratowało od całkowitej katastrofy finansowej), chociaż sam go prowadził. Zarówno bar jak i knajpa w Alejach szły fenomenalnie.

Engler był morderczo pracowity. Zdołał samodzielnie prowadzić dwa interesy. Mógł zatrudniać więcej ludzi, ale wtedy do niczego by nie doszedł.

CZEŚĆ II

Restauracja Englera, prowadzona przez niego w Alejach Jerozolimskich 23, świetnie prosperująca, w pełni zadowolająca swych gości, dotrwała do 1939 roku. Istniała tam ponad siedem lat. Prosperity tego lokalu Engler zawdzięczał nie tylko dbałości o klientelę pod względem obsługi, czy smacznym i urozmaiconym daniom, przyjemnemu nastrojowi, jaki tam panował, ale i temu, że knajpa była dostępna dla różnych społeczności. Restauracja serwowała tak zwane obiady popularne, dostępne niemal dla wszystkich kieszeni. W godzinach południowych, jak też w czasie wychodzenia ludzi z urzędów śródmiejskich, lokal był niemal w całości zapełniony gośćmi.

Engler, jako chyba jedyny warszawski knajpiarz, nie zaniechał wydawania obiadów popularnych, nawet w czasie niemieckiej okupacji, kiedy to, przynajmniej w jej początkach, było bardzo trudno o zwykłe kartofle. Cena ich zresztą skoczyła w górę o kilkaset procent. Już o godzinie jedenastej przed południem ustawiała się kolejka zgłodniałych ludzi, często klientów Englera sprzed wojny, aby wejść do lokalu o pierwszej i spożyć tani posiłek. Wiadomo było, że Engler dużo dokładał do tych popularnych obiadów.

Dla swoich gości, zamożnych ludzi, których wojna nie dotknęła ani fizycznie, ani materialnie, miał kilka stolików w ustronnym miejscu knajpy. Na tych kilka stolików patrzyli zazdrośnie zrujnowani wojną klienci, z których nie-

jeden stał się zaledwie w przeciągu dwudziestu kilku dni nędzarzem.

Engler, popijając Martela z zamożnymi gośćmi, mówił do nich, wskazując na tłum ludzi zalegający dwie duże sale: „To dla Ojczyzny, a te stoły tutaj to dla mnie.”

Prowadził Engler tę knajpę w czasie okupacji chyba ze trzy lata. Kiedyś, w piątek, w dzień bezmięsny – wiadomo, że wymyślili go Niemcy – przyszło trzech panów, którzy zamówili befsztyki. Prosilili, aby były one zrobione po angielsku – nie dosmażone – byleby były podane szybko. Obsługa zawierzyła klientom. Po zjedzeniu befsztyków okazali oni legitymacje i zrobili natychmiast rewizję. Spisali protokół i kazali się zgłosić właścicielowi do Pałacu Brühla, gdzie mieściła się policja niemiecka i Komisja Specjalna do spraw tak zwanego zwalczania spekulacji.

Za sprzedanie dania mięsnego w dzień bezmięsny Niemcy zmarnowali Englera kompletnie, konfiskując mu wszystko: piwnicę z winami, duże zapasy różnych konserw, cukru, herbaty, a także cenne urządzenia restauracyjne.

Niemcy nie oszczędzili także Lomny, majątku, który Engler nabył przed wojną. Nie tylko zabrali mu ten majątek, ale i wyrzucili go z budynków mieszkalnych.

Ten znakomity gastronomik znowu znalazł się na bruku. Po Powstaniu przeniósł się do Grodziska, założył tam knajpę i tkwił w tym miasteczku do jesieni 1945 roku.

W późniejszym okresie międzywojennym dużym powodzeniem u ludzi posiadających – jak to się mówiło – kawalek grosza, cieszyły się dansingi.

Prekursorem dansingów była restauracja w hotelu Savoy, który mieścił się na Nowym Świecie 58, w pobliżu Ordynackiej. Właściciele, nie tylko tego hotelu, często się zmieniali. Hotelami handlowano, dzierżawiono je na czas dłuższy lub krócej.

Jednym z dzierżawców hotelu Savoy był Lucjan Rostkowski.

który sprzedawał majątek ziemski pod Nasielskiem i zajął się knajpiarstwem. Hotel i restauracja początkowo szły dobrze, ale po jakimś czasie Rostkowski zaczął szukać mniej eleganckiego, a bardziej dochodowego lokalu. I tuż przed wojną otworzył knajpę na Powązkowskiej. Szła mu nieźle. Przychodzili tu tak zwani pogrzebowi goście i okoliczni kamieniarze, budujący na cmentarzu grobowce.

Rostkowski, prowadząc tę knajpę, nie musiał się wysilać, aby raczyć gości wykwintnymi daniami czy trunkami. Wystarczyła czysta wyborowa, a nawet „czerwona”, a na przekąskę golonka, flaki, parówki, serdelki czy bigos.

Niezmiernie rzadko zdarzało się, że gość poprosił o kieliszek koniaku czy likieru. Ale restauracja szła nieźle, a o hotelu Savoy Rostkowski z każdym dniem coraz bardziej zapominał.

Lucjan Rostkowski, człowiek z temperamentem, rzutki i bardzo gościnnie, z wyglądu Sarmata, z podkreślonym do góry wąsem, przetrwał okupację niemiecką, prowadząc małą restaurację w dawnym lokalu Żyda o nazwisku Sane, na rogu Freta i Świętojerskiej, ale to już była bardzo nędzna knajpa. Pod wódkę, głównie bimber, albo fałszowaną monopolową można było zjeść co najwyżej kanapkę ze świeżo posiekaną cebulą, polaną olejem, albo z pasztetem nie wiadomo z czego.

Powstanie zniszczyło dom i knajpę. Dom odbudowano po wojnie, a w dawnym lokalu założono spory sklep spożywczy. Był to jednak sklep państwowy.

Po 1945 roku Rostkowski założył knajpę na ulicy Wiejskiej pod numerem 13, która prosperowała aż do upaństwowienia.

Lucjan Rostkowski, ziemianin, zdolny i energiczny organizator-restaurator, musiał się z konieczności zadowolić na stare lata posadą portiera w jakiejś spółdzielni transportowej na Pradze. Wciąż marzył o otwarciu własnej restauracji w Warszawie, ale już tego nie doczekał.

Na rogu Nowego Świata i Alej Jerozolimskich, po stronie parzystej, mieściła się duża, bardzo dobra, ale dosyć droga



*Restauracja Gastronomia nocą. Okres międzywojenny.
Róg Nowego Świata i Alej Jerolimskich.*

restauracja Gastronomia z dansingiem. Była otwarta do późnych godzin nocnych, a przede wszystkim miała wyrobioną klientelę. Po stronie przeciwnej jarzył się neonami i światłami wewnątrz słynny przed drugą wojną Cafe Club, w którym można było zjeść kawałek znakomitego tortu czekoladowego i napić się aromatycznej herbaty Liptona. Często goście Gastronomii przechodzili do Cafe Clubu, aby po zakrapianej kolacji spokojnie posiedzieć przy kawie czy herbacie, słuchając melodii granych przez bardzo dobrego pianistę. Ale bywało też i odwrotnie, gdy znudzeni goście kawiarni szukali mocniejszych wrażeń w gwarnej i hałaśliwej nieco Gastronomii.

Warto dodać, że była to jedna z kilkunastu restauracji, jakie do 1939 roku istniały na Nowym Świecie – ulicy, na której wieczorem znaleźć można było igłę. Tak było tam widno od reklam i latarni. Także od neonów tych kilkunastu restauracji.

W wielu przedwojennych restauracjach, poza bardzo modnymi dansingami, coraz częściej koncertowały orkiestry, występował piosenkarze, grali pianiści, urozmaicając gościom pobyt w lokalach.

U Simona i Steckiego dawała muzyczne popisy świetna orkiestra Różewiczów, zaś w restauracji Caveau Caucasiem, oślawionej knajpie emigrantów gruzińskich, mieszczącej się w gmachu Filharmonii, śpiewał chór rosyjskich „bajanów” przy akompaniamencie bałalajek. Można tam było zjeść znakomicie przyrządzonego jesiotra, albo raczyć się oryginalnymi potrawami gruzińskimi i rosyjskimi. W ogródkach, mieszczących się na podwórzach restauracji czy nawet na ich frontach, także odbywały się koncerty na wzór wiedeński.

W ogrodzie kawiarni SiM – Sztuka i Moda – przy Królewskiej 11, koncertowali znani i cenieni muzycy. Warto wspomnieć, iż w okresie okupacji niemieckiej grali w Simie na dwóch fortepianach świetni kompozytorzy i pianiści – Lutosławski i Panufnik.

Po pierwszej wojnie, kiedy Lardelli rozdzielili lokale pomiędzy

swoich pracowników, ogródek wraz z kawiarnią w cichym zakątku przy Bagateli 3 przypadł Dakowskiemu. Kawiarnia zdobyła ogromną popularność wśród szerokich rzesz warszawiaków. Lokal świetnie prosperował do wybuchu drugiej wojny światowej. Początkowo istniał tam teatr ogródkowy, w którym występowały znane gwiazdy rewiowe, takie jak Lola Petroni, czy zyskujące sobie coraz większe uznanie i sławę siostry Halamy, które zresztą w tym teatrzyku debiutowały. Można było zobaczyć tam świetnego Henia Domańskiego, utalentowanego i dowcipnego kupcecię, koncertmistrza harmonijki ustnej.

W końcu lat trzydziestych odbywały się u Dakowskiego „Podwieczorki przy mikrofonie”, transmitowane przez Polskie Radio na cały kraj. Zapowiadali na tych „Podwieczorkach” znani spikerzy radiowi – Tadeusz Bocheński i Władysław Opieński, późniejszy spiker Radia B.B.C. Grała orkiestra pod dyrekcją Zdzisława Górczyńskiego. „Podwieczorki” cieszyły się ogromnym powodzeniem wśród warszawiaków, turystów oraz szerokich już rzesz słuchaczy Polskiego Radia, Zimą „Podwieczorki” odbywały się w restauracji hotelu Bristol. Znani artyści występowali w tej restauracji także poza „Podwieczorkami”. W kwietniu 1939 roku reklamowano w prasie występy Alicji Halamy i Konarskiego. Lunch, oczywiście tylko przy muzyce fortepianu, kosztował tam cztery złote. To drogo, ale zamożnych snobów było na to stać. Bristol to hotel wykwintny, goszczący często ludzi wybitnych, takich jak na przykład Paderewski.

W Warszawie pod koniec sierpnia 1939 roku było ponad osiemdziesiąt hoteli z ponad tysiącem ośmiuset miejscami pojedynczymi i ponad siedmiuset podwójnymi i większymi. Czasem były to miejsca „koedukacyjne”. Nie tylko warszawskie hotele, i nie tylko w tamtych latach, służyły miłośnikom Wenery do odbywania igraszek poza własnym domem. W małych hotelikach knajp nie było. Jeśli ktoś chciał, mógł przynieść ze sobą wodę i zagrychę. Nie znam tego z autopsji, lecz z opowieści.

Bristol miał i restaurację, i kawiarnię. Lunch jak lunch, nie każdy miał na to pieniądze – jedzenie znakomite, ale bez rozrywki i wieczornego nastroju – można tam było zjeść od ósmej wieczorem kolację za pięć złotych. Nazywano ją nawet „kolacją super”. Liczono, że klient, który przyjdzie na taką kolację, na niej nic poprzestanie. I kierownictwo Bristolu miało rację. Mało kto mógł się oprzeć pokusie nie tylko zamówienia dodatkowego dania, ale przede wszystkim picia mocniejszych trunków, przy pięknym koncercie.

Wiele restauracji nastawionych było na goszczenie klientów przez całą noc. Nocna konkurencja była bardzo duża. Prześcigano się w reklamowaniu knajp, które nocą karmiły, piły i zabawiały gości na różne sposoby. Na przykład Cordial – Nowy Świat 58, zapraszał takim oto wierszykiem: „Sierpień niesie echo mocne, że wesoło w Cordialu płynie życie nocne”.

W tymże Cordialu koncertował dość często Jean Caulescu, „wszechświatowej sławy król skrzypków”. Wątpię, aby był to król skrzypków, ale grał bardzo pięknie i nastrojowo różne cygańskie melodie. Takich „królów” było zresztą w warszawskich knajpach sporo.

Typowo nocną restauracją śródmiejską była knajpa o nazwie „Narcyż”, mieszcząca się przy ulicy Kruczej. Grała tam do samego rana cygańska orkiestra, mająca w swym repertuarze głównie romanse i czardasze. Na życzenie gości grano tanga, a nawet fokstroty, ale za to trzeba było dawać dość sute napiwki.

Wczesnym rankiem droga z Narcyża prowadziła dla wytrwałych biesiadników, czasem ochlapusów, już tylko do Joska na Rynkową, małą uliczkę leżącą między Krochmalną a Grzybowską. Tam raczono się gęsim pipkiem, rybą, no i oczywiście „strzemiennym”. Poranni przybysze sami urządzali koncerty, śpiewając zasłyszane w Narcyżu lub innych lokalach piosenki, albo na swoje życzenie słuchali wynajmowanego ad hoc skrzypka, reklamowanego przez właściciela jako nadzwyczaj uzdolnionego muzyka, który grał najrzewniejsze melodie. Nierzadko

przy tych melodiach goście popłakiwali, a co bardziej romantyczni i wzruszeni grą nawet szlochali.

Nie opodał na gości czekał sznur konnych dorożek i taksówek. Nie wypadło bowiem w żadnym wypadku jechać po całonocnej libacji tramwajem albo autobusem miejskim do domu.

W letnią, ciepłą noc warto było zabawić się w pięknie zalesionym, uroczym zakątku letniskowym na świeżym powietrzu u Berentowicza w Konstancinie. Kasyno w Parku, restauracja z gabinetami, kawiarnia i świetna orkiestra pod dyrekcją Jana Zielińskiego, przyciągały gości spragnionych otwartej, konstancińskiej przestrzeni, na dansing, który nieraz trwał do samego rana. Zabawa na świeżym powietrzu miała tę zaletę, że można było po niej jechać rano do swoich normalnych zajęć. Jeśli się oczywiście nie „zachlało”, jak mawiał niezapomniany Władysław Walter, wielki miłośnik Bachusa.



Jadwiga Smosarska w loży nocnego lokalu na dansingu.

Coraz częściej w knajpach grały wieloosobowe orkiestry. Czasem zbyt hałaśliwe, ale na ogół dobre. Były także restauracje spokojniejsze, niewielkie, w których grywały zespoły trzy- a nawet dwuosobowe. Przyćmione światła i przytulne łóża, małe gabinety z kotarami, sprzyjały nastrojowemu spędzeniu wieczoru, także zakochanym parom.

Jednak amatorzy silnych wrażeń jechali na kolację do Atlasa, na Czerniakowską, gdzie spotkanie się z tak zwanym szemranym towarzystwem było nieodłączną częścią atrakcji tej knajpy. Czasem fingowano bójki (choć zdarzały się i prawdziwe), by zadowolić żądnych sensacji klientów. Obsługa jednak czuwała nad bezpieczeństwem i porządkiem i nigdy nie dopuszczała do zaczepiania dobrze płacących gości, dla których poza wódą i niezłą zagrychą bardzo ważny był czerniakowski folklor i dreszczyk emocji. Aby uniknąć nieporozumień związanych z regulowaniem rachunków, przy wejściu do restauracji pobierano kaucję 10 złotych od osoby. Właściciel był uczciwy, i jeśli klient okazał skasowany rachunek, kaucję natychmiast zwracano.

Do każdej restauracji przychodzili tak zwani stali goście. Ale czasem, jakby dla higieny psychicznej, gość sobie knajpę zmieniał. Na przykład Arpad Chowanczak jadał najczęściej u Simona i Steckiego, ale można go było spotkać także w pobliskiej Arkadii. Ten znakomity kuśnierz warszawski, zatrudniający ponad stu pracowników na dwóch kondygnacjach domu przy Krakowskim Przedmieściu 17, był chodzącą reklamą swej firmy. Zimą pokazywał się w lokalach w rozpiętym, najmodniejszym futrze. Nie stronił też od zimowych spacerów po Krakowskim Przedmieściu, aby pokazać się w eleganckim okryciu. Nosił czasem futro z kołnierzem z białej wydry (z albinosa). Była to wydra unikat. Takie oryginalne kołnierze nosiły w Europie podobno tylko trzy osoby.

Restauracje warszawskie lat trzydziestych osiągnęły niezwykle wysoki poziom. Podawano w nich dobre, apetyczne jedzenie,

dobre trunki i zapewniano doskonałą obsługę. Nawet na dalekiej Pradze, na Szmulkach u Luniewskiego, w knajpie o nienadzwyczajnym wystroju, gdzie gośćmi byli wychodzący z pracy tramwajarze, można było dostać wcale nie gorszą zagrychę aniżeli w restauracji Mieszczańskiej, mieszczącej się w samym centrum Warszawy, bo w Alejach Jerozolimskich pod siódmym. U tegoż Luniewskiego, w sezonie, najlepszym przysmakiem gości były kuropatwy w śmietanie. Właściciel restauracji był zawołanym myśliwym i sam dostarczał dziczyznę do swej knajpy. Na półkach z trunkami miał bogaty wybór wódek Baczewskiego i Rektyfikacji Warszawskiej. Gościem tego lokalu bywał Janusz Ściwiarski, znakomity odtwórca praskich i warszawskich typów z przedmieścia. Występował głównie w rewietkach na scenach kin.

Bar Pod Setką, mieszczący się na Marszałkowskiej 100, był knajpą popularną i dostępną dla każdej niemal kieszeni. Dogodny dojazd do rogu Alej Jerozolimskich i Marszałkowskiej niezmiernie korzystnie wpływał na ciągły ruch w tym lokalu. Knajpa czynna była do późnych godzin nocnych przede wszystkim dla taksówkarzy, którzy zjeżdżali do domów po całodziennej pracy. Nie brakowało też dorożkarzy i ludzi powracających z drugiej zmiany. Nie gardzili tą sympatyczną knajpą co biedniejsi aktorzy, którzy skończyli pracę na deskach scenicznych. Najpopularniejszym jedzeniem Pod Setką był bigos i serdelki, świetne były także flaki i cynaderki. Interes szedł bardzo dobrze. Ktoś usiłował wskrzesić ten bar w latach powojennych, ale nic z tego nie wyszło. Takiego bigosu po polsku już później nie jadłem.

Knajpiarze warszawscy dwoili się i troili, aby klient czuł się w ich lokalach najlepiej. Taki właściciel restauracji, który śmiałby kiepsko dbać o klientów, musiał się liczyć z rychłą plajtą. Pomimo ogromnych wysiłków restauratorom niełatwo było szybko się dorobić. Nieraz knajpa była dla właściciela miejscem zarobku lepszego urzędnika. Nawet jeśli niektórym bardzo dobrze szedł interes, to i tak dorabiali się oni całymi latami. Nikt



Restauracja Zywiec i bar Złoty Róg - późniejszy Pod Setką róg Marszałkowskiej i Alej Jerozolimskich. Dziś stoi tu Rotunda.

normalnie myślący nawet nie liczył na szybki zysk i wielkie bogactwo.

W 1938 i 1939 roku wiele knajp prosperowało świetnie, a takie jak Bachus, Europejska, Picadilly, Oaza, Pod Bukietem, szły wręcz fantastycznie.

Każde ważne wydarzenie, większa sensacja, albo zwycięstwo sportowca na arenie międzynarodowej było przez restauracyjnych gości specjalnie czczone. Hucznie oblewano mistrzostwo Europy Antoniego Koczyńskiego w boksie w kwietniu 1939 roku. Knajpy pękały w szwach, ale wszystko to odbywało się nadzwyczaj spokojnie i kulturalnie. Ogromne pieniądze zarobiły restauracje w Alejach Jerozolimskich w czerwcu 1939 roku, kiedy to spłonął nowo budowany Dworzec Główny w Warszawie. Ale wówczas goście knajpiarscy pili z żalu.

W 1939 roku mijała już moda na kończenie „mile rozpoczętego wieczoru” za miastem. Bawiono się i tańczono w lokalach warszawskich coraz tłumniej. Jakby z lenistwa, a może i z oszczędności wychodzili z mody i Wierzbicki w Radomiu, i Marcelin czy Promenada. Coraz atrakcyjniejsze stawały się programy warszawskich knajp. Zakłady gastronomiczne Pod Bukietem w otwartej już trzeciej swojej filii w Alejach Jerozolimskich 39 – hotel Polonia Palace – proponowały na sierpień 1939 roku bardzo atrakcyjny program dla swych gości. Występowali tam i duet tancerzy Irene and Jimmy, tancerka charakterystyczna Danuta Real, a także czarnowłosa i czarnooka hiszpańska baletnica Lina Gombe. Jak na ironię, 1939 był czasem dobrej prosperity w wielu dziedzinach życia gospodarczego. Handel, w tym i gastronomia, przeżywały boom. Otwierano nowe lokale, modernizowano stare knajpy. W upalne lato 39 roku kawiarnie i restauracje proponowały już swym klientom najprzeróżniejsze koktajle, znakomite oranżady, choćby takie jak świetna „Or-Si”, poza doskonałym piwem browaru „Haberbusch i Schiele” podawano na stoły knajp Pilsnera oraz piwa i portery angielskie.

Coraz częściej, przy kieliszku, mówiono o wojnie. Sytuacja w środku lata stawała się niezmiernie napięta. Chociaż wielu z uporem twierdziło, że wojny nie będzie, bo gdyby ją Niemcy przegrały to znikną z mapy Europy, to jednak ludzie czuli zagrożenie, bali się utracić to, co latami wypracowali. Puszczano w knajpach wiele wiadomości, które – jak się później okazało – były plotkami, np. że Hitler umarł, że w Gdańsku rewolta itp. Grabowskiego, znakomitego komediowego aktora, widziałem w barku Europejskim tuż przed końcem sierpnia. Węgrzyn nadal posilał się u Jabłońskiego na Marszałkowskiej 42, a Jaracz to różnie, także i Pod Setką smakował swą ulubioną gorzałę. Ludzie stawali się nadmiernie nerwowi, w knajpach goście pili coraz więcej, mniej przywiązując wagę do zawsze smacznych i świeżych przekąsek.

Zaczęło się dziać coś dziwnego.

Wybuch wojny 1 września 1939 roku, oblężenie Warszawy, trwające ponad 20 dni, bombardowanie stolicy z powietrza i ładu przez Niemców, doprowadziło do ogromnych zniszczeń. Wraz z domami, które legły w gruzach – około 15% całej zabudowy – zniszczonych zostało wiele warszawskich restauracji, małych knajp i kawiarni. Te, które przetrwały bombardowania, po części zniszczyła sytuacja, jaką wytworzył okupant niemiecki. Knajpy, które i to przetrwały, rozpoczęły swoją działalność mając już i inną klientelę, i inny towar do zaoferowania gościom. Często handlowały one byle czym. Piwnice z wysokogatunkowymi trunkami szybko pustoszały. Były one obiektem dużego zainteresowania Niemców, którzy grabili je z najlepszych koniaków i win. W przypadku jakiegokolwiek oporu grozono właścicielom tych piwnic aresztowaniem. Taki los spotkał piwnice Simona i Steckiego na Krakowskim Przedmieściu, Fukiera na Starówce i wiele innych.

W dwa miesiące po kapitulacji Warszawy, obok kina „Napoleon” na pl. Trzech Krzyży, otwarty został Cafe Bar Frascati. Można się było tam pożywić nie tylko kruchymi ciastkami, ale także parówkami na gorąco z chrzanem. W grudniu 1939 roku można już było zjeść w tym lokalu obiad i wypić kieliszek gorzalki. Nastawała moda na występy artystów niemal we wszystkich knajpach i kawiarniach. Frascati miała już zespół artystów opery i operetki z Poznania, którzy poza ariami operowymi wykonywali piękne pieśni polskie. W barze tym handlowano winem i przedwojenną gorzalką, której mimo wielkich ubytków było jeszcze tyle, że można ją było kupić nawet po pięciu latach okupacji, co prawda tylko okazjonalnie.

W Ziemiańskiej, na Mazowieckiej 12, można się było napić grogu, wermutu, glüweinu, czy poznańskiego krupniku Kantorowicza. W salce na piętrze urządzano podwieczorki z występami artystów. Śpiewał Chór Dana i różni znani soliści. Akompaniował im na fortepianie Witold Lutosławski.

Późną jesienią i zimą z 1939 na 1940, bardzo ostrą i mroźną, z powodu braku węgla do pieców i koksu do centralnego ogrze-

wania w wielu knajpach było bardzo zimno. Ludzie chlipali gorącą zupę, siedząc przy stolikach w paltach, czapkach, a nawet w rękawiczkach. Tym, którzy wypijali jednego głębszego pod byle jaką zagrychę, było nieco cieplej.

W barze i restauracji Europejska umieszczono dobrze widoczną wywieszkę, że „lokale są bardzo dobrze ogrzane”. Mieli jeszcze węgiel.

W końcu 1940 roku obowiązywała od ósmej wieczorem godzina policyjna. Knajpy były czynne do 19, nie można się było zasiedzieć, bo groziło to aresztowaniem przez Niemców.

W pierwszych miesiącach 40 roku powstało wiele kawiarni, które często niewiele różniły się od knajp. W kawiarniach podawano także zimne i gorące przekąski. Można było w niektórych zjeść nawet zupę. O zmierzchu stawiano na stolikach lampki karbidowe, które w znakomity sposób zastępowały oświetlenie elektryczne, bowiem w tym czasie elektrownia była jeszcze nieczynna. Sprzedażą karbidówek zajmowała się firma Stowinkol, mieszcząca się na placu Trzech Krzyży. Jedna lampka kosztowała aż 15 złotych.

31 grudnia 1939 odbył się w niektórych knajpach „sylwester”. Adria zapraszała gości już na godzinę 14, bo o 19 „bal” musiał się zakończyć. Imprezy te cieszyły się powodzeniem na ogół u wojennych dorobkiewiczów i osób z wątpliwą moralnością. Chociaż nie tańczono, to jednak obecność na takim „sylwestrze” była nie na miejscu. Cafe Bodo, mieszczące się na Pierackiego 17, przemianowano na Cyganerię. Szefowała temu lokalowi Ola Obarska, która zaangażowała na cykl koncertów sporą orkiestrę pod dyrekcją Lawiny-Świętochowskiego, autora pierwszej polskiej operetki pod tytułem „Panna Wodna”. Był to bardzo przyjemny lokal, założony przed wojną przez znanego aktora Eugeniusza Bodo. Kawa, mała czarna, kosztowała tam 80 groszy. Były też trunki i przekąski.

Wszystkie knajpy i kawiarnie zaczęły prześcigać się w angażowaniu orkiestr, śpiewaków i aktorów. Teatry nie funkcyj-

nowały. Wielu artystów nie miało z czego żyć. Zaczęli więc zatrudniać się w knajpach i kawiarniach, byle nie dać się uwikłać w jakieś występy dla Niemców, albo nie znaleźć się pod „artystyczną” kuratelą. Knajpy i kawiarnie stały się dla nich nie tylko miejscem zarobku i egzystencji, ale swego rodzaju azylem.

W Adrii na przykład występowała orkiestra pod dyrekcją Olgierda Straszyńskiego, a solistką była tam przez jakiś czas Lucyna Szczepańska – słowik Warszawy i słynna skrzypaczka Eugenia Umińska. U Elny Gistedt, która miała swój lokal przy Nowym Świecie 18, publiczność podziwiała Adama Dobosza – wybitnego tenora operowego.

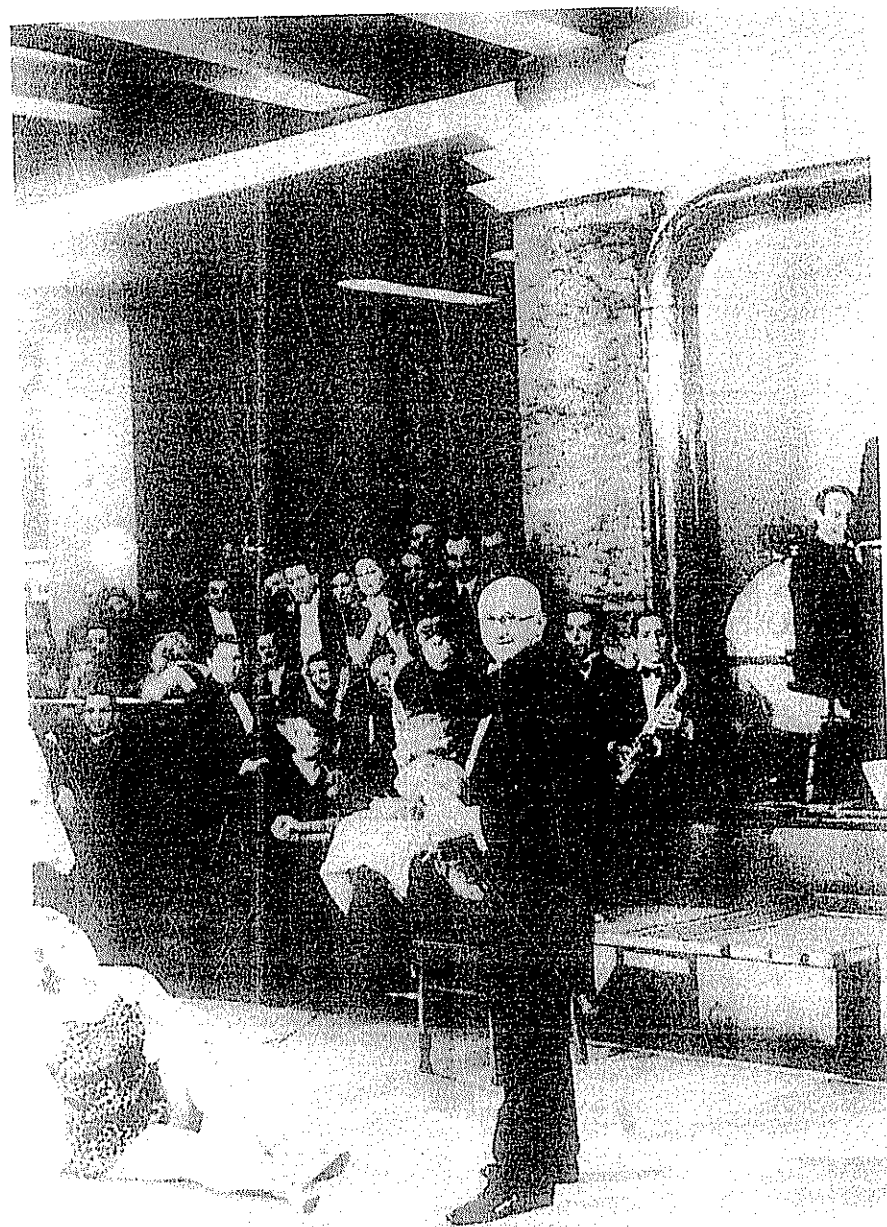
W gmachu Teatru Polskiego, przy ulicy Karasia 2, w lutym 1940 roku otwarto kawiarnię – bar. Można tam było dostać obiad za 3 złote, podawano też śniadania, różne smaczne przekąski i wysokogatunkowe trunki. Obsługa składała się z aktorów i aktorek Teatru Polskiego i innych teatrów warszawskich. Przed wieczorem odbywały się występy artystyczne. Organizowano kramy z książkami polskich autorów, którzy – jeśli byli obecni przy sprzedaży – składali autografy na swoich dziełach. Urządzano też wystawy malarskie.

W czerwcu 40 roku otwarto, po remoncie, Cafe Bodo. Pięknie urządzone wnętrza projektował sam mistrz Galewski, wybitny scenograf teatralny. Koncertowała orkiestra jazzowa. Na jakiś czas „przytulily się” do tego lokalu znane aktorki teatralne i filmowe, które później, w większym już gronie, otworzyły lokal w stylowym pałacyku w Alejach Ujazdowskich róg Piusa XI. Bar nosił nazwę „U Aktorek”. Były tam świetne koktajle. Za bufetem stała bardzo często Mieczysława Ćwiklińska. Kiedyś widziałem, jak prosiła grzecznie dwóch młodzieńców, aby pohamowali się w picciu koktajli. Natychmiast posłuchali pani Mieczysławy, przestawiając się na napój bezalkoholowy. Wszystko odbywało się tam na wesoło, mimo iż życie wesołe wówczas

nie było. Taki nastrój dodawał otuchy w tych trudnych czasach. Kelnerką w tym lokalu była Elżbieta Barszczewska i wiele innych wspaniałych aktorek. Pod numerem 35 na Nowym Świecie otwarto restaurację o nazwie „Pel-Mel”. Świetne tam były przekąski, ale dosyć drogie. Dla gościa dysponującego sporą gotówką był to raj gastronomiczny. W karcie, w zależności od dnia, można było dostać flaki, sztufadę staropolską, schab duszony w winie czerwonym czy różnorakie ryby. Najczęściej karpia po turecku albo w śmietanie. Wielką atrakcją dla gości była postać tak zwanego opiekuna gastronomicznego. Był nim Władysław Walter.

W okupacyjnych knajpach warszawskich tłoku nie było. Niektóre kawiarnie i restauracje likwidowały się z powodów finansowych. Na ich miejsce otwierano nowe, które liczyły na dobrą egzystencję. Właściciele wielu knajp nie mieli nigdy przedtem nic wspólnego z gastronomią. Na Puławskiej, pomiędzy Grażyny i Szustra, knajpę Zacisze prowadził przedwojenny starosta. Ten jakby się urodził w fachu knajpiarskim. Prowadził ją bardzo dobrze.

Restauracje i kawiarnie stawały się powoli miejscami, w których zbierali się przedwojenni wojskowi, konspiratorzy, ludzie tworzący zręby armii podziemnej. Niemcy próbowali obsadzać swoimi agentami różne lokale, chcąc uzyskać informacje o tworzących się organizacjach. Szło im to bardzo opornie, gdyż wśród Polaków trudno im było pozyskać ludzi chętnych do współpracy z okupantem. W późniejszym okresie gestapo, przy pomocy agentów, otworzyło knajpę na Mazowieckiej pod dwunastym – Za Kotarą. W wejściu wisiała ciężka, czerwona kotara i taka sama osłaniała wystawę od strony lokalu. Za szybą stały butelki z winem węgierskim i niewielki wizerunek króla Jana Sobieskiego w całej postaci. Nie wiadomo zresztą dlaczego i po co. W knajpie tej bywali także i Niemcy. Wśród kelnerów i innej obsługi byli, jak się później okazało, agenci



Gości wita w Adria jej dyrektor – Moszkowicz wraz z trzymającą go za szyję żywą maskotką, małpką. Lata dwudzieste.

gestapo. Kiedyś, w biały dzień, weszło tam kilku panów, którzy utworzyli ogień z rewolwerów i zastrzelili kilka osób z personelu. Przypadkowo zginęły dwie osoby, które przyszły tam na śniadanie. Byli to właściciel składu tapet – Staszewski i jego syn. Niestety, konspiratorzy strzelali czasem na oślep.

Dosyć dużym powodzeniem cieszył się lokal – cafe-bar u Elny Gistedt przy Nowym Świecie 18, w Pałacu Branickich. Można tam było w południe zjeść lunch, a o piątej był artystyczny „five o'clock”, z udziałem na przykład słynnej przedwojną Mary Gabrielli czy znanego tenora operowego – Adama Doboszą. Sama Elna Gistedt umiała gościom wieczory, śpiewając arie z różnych operetek. Partnerem jej czasem bywał Bolesław Mierzejewski.

W kawiarni Arkadia, przy ulicy Moniuszki 5, koncertowali często – Irena Dubiska, Jan Ekier czy Danczowski. Przed południem na fortepianie grał Regamey, słynny akompaniator. Nestorem tak zwanego stolika artystycznego był bardzo często Ludwik Solski. Nazwiska tak wielkich artystów przyciągały liczną klientelę.

W kwietniu 1940 roku otwarto po remoncie, po raz pierwszy od września 1939 roku, Gastronomię – róg Nowego Świata i alei 3 Maja. Odremontowano Taras i Werandę, miejsca, które cieszyły się zwykle największą popularnością. Chciano zachować najlepszą tradycję tej knajpy i pomimo ogromnych trudności z zaopatrzeniem w dobre produkty proponowano gościom smaczne i czasem wykwintne dania. Podawano nawet „chateau briand”. Dobre danie mięsne kosztowało 2.50, a kieliszek starki firmowej 1.50 zł. W barze aktorów Tempo w Alejach Jerozolimskich brano tylko 50 groszy.

Na inaugurację jesiennego sezonu, w drugim roku okupacji, odbyły się w Gastronomii występy znakomitych artystów – śpiewaków. Wystąpili wówczas Lesław Finze, Kazimierz Poreda, Adam Didur – jeden z najznakomitszych basów przełomu XIX i XX wieku. Zapowiadał ten wspaniały koncert Witold Zdzito-

RESTAURACJA

ADRIA

Warszawa, Moniuszki 8
Tel. 27-42-46

specjalizuje się
w KUCHNI POLSKIEJ

90 potraw z mięs • drobiu • dziczyzny i ryb
• dania dietetyczne

Specjalność szefa kuchni:
prosię pieczone, zrazy zawijane w chlebie,
frykas z indyka i owoców,
zupa cebulowa, żurek

wspaniałe desery • strudel z jabłkami

COCTAIL BAR • OBROTOWY PARKIET (oryginalny, przedwojenny)
BAWIĆ SIĘ MOŻNA DO BIAŁEGO RANA • ZNAKOMITA ORKIESTRA
CODZIENNIE PROGRAM W WYKONANIU DZIEWIĘCIU GIRLS
PERSONEL WŁADAJĄCY OBCYMI JĘZYKAMI
• PARKING • SERWIS TAXI • TELEFONY •
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE • BANKIETY
BALE SYLWESTROWE I KARNAWAŁOWE • KLIMATYZACJA

Restauracja podlega Specjalistycznej Spółdzielni Gastronomicznej w Warszawie

LOKAL CZYNNY OD 10 RANO DO 4 RANO

wiecki, utalentowany aktor i reżyser, wraz z popularnym spikerem Polskiego Radia Tadeuszem Bocheńskim. Gastronomia stała się restauracją, w której zagościła wielka sztuka.

W pobliżu Kasyna Gry, które mieściło się w alei Szucha, jakiś sprytny restaurator otworzył na rogu Alej Ujazdowskich i Szopena knajpę o nazwie „Casino”. Mieściła się ona w byłych salonach ambasady tureckiej. Wiem, że kuchnię tam mieli wyborową. Knajpa ta czynna była teoretycznie do ósmej wieczorem, praktycznie – po ciemności – całą noc. Kasyno Gry czynne było do północy, ale niektórzy „przegrańcy” opuszczali ten podejrzany składniad przybytek nieco wcześniej, kierując swe kroki do Casina, aby tam za ostatnie pieniądze utopić smutek w gorzałce. Nie żał mi ich było. W Kasynie Gry przywoity człowiek nie bywał. Wszystkie dochody zgarniali Niemcy, a poza tym mieli tam swoich agentów, którzy inwigilowali osoby kontaktujące się z podziemiem. Bywali tam i konspiratorzy, ale to zupełnie w innych, niż granie w ruletkę, sprawach. Bilet wejścia do Kasyna był równocześnie nocną przepustką po godzinie policyjnej, a to coś dla ludzi podziemia znaczyło.

Od lutego 40 roku czynny był bar-kawiarnia Bristol. Poza kawą, trunkami i przekąskami w godzinach od 16 do 19.30 odbywały się koncerty. Najczęściej śpiewał tam Mieczysław Fogg, któremu akompaniował Jan Bereżyński, znany pianista. W Bristolu występowała także znakomita aktorka dramatyczna Janna Romanówna, która wykonywała piękne, romantyczne piosenki. Bristol jak kiedyś, tak i w pierwszym okresie niemieckiej okupacji, choć draśnięty wojną, utrzymał swoją świetność i styl. Dopiero w latach powojennych zszedł na psy.

U Dakowskiego, na rogu Bagateli, niewiele się zmieniło. Może skromniejsze było menu, ale oprawa artystyczna stała nadal na wysokim poziomie. Niewiarygodny był fakt, iż koncertowała tam, w dosyć szczupłych warunkach lokalowych, orkiestra symfoniczna, którą dyrygował pięćdziesięcioletni

wówczas Walerian Bierdiajew, przedwojenny profesor Konserwatorium Warszawskiego i dyrygent Opery Warszawskiej.

Na miejsce À la Fourchette, restauracji, którą prowadził z wielkim powodzeniem znany gastronomik Jagoda – Marszałkowska 113 – powstała nowa knajpa o nazwie „Erika”. Właścicielem, jak wynikało z szyldu wiszącego nad wejściem, był niejaki Leopold Zemler. Niewielu chyba wiedziało, kim on jest. Zaszedłem tam tylko raz na kufel piwa. Było pusto. Zupełnie inaczej niż kiedyś w À la Fourchette, gdzie raczono się wspaniałymi daniami mięsnymi i drobiowymi, stojąc przy barze. W czasie wielkiego kryzysu Fryderyk Jarosy – wspaniały konferansjer – twierdził, iż mimo ciężkich czasów doskonale prosperują w Warszawie tylko trzy firmy na „A”: Adria, Apfelbaum (międzynarodowy handel futrami) i À la Fourchette oraz dwie na „B”: Banda (teatrzyk rewiowy) i BB (Bezpartyjny Blok – skrót od przedwojennego BBWR).

Niełatwo było wyżyć aktorom, śpiewakom i tancerzom z kelnerowania w okresie okupacji niemieckiej. Ci, którzy nagle odkryli w sobie zdolności handlowe, zaczęli zakładać własne bary-kawiarnie. Po znakomitej śpiewaczce operetkowej Elnie Gistedt, która jako jedna z pierwszych założyła cafe-bár przy Nowym Świecie 18, podobny lokal otworzyła Lucyna Szczepańska, nazywana przed wojną Słowikiem Warszawy. Otwarcie tego lokalu było sporym wydarzeniem dla miłośników jej talentu. Szczepańska miała ich wielu. Cafe-bar Lucyna mieścił się na piętrze kamienicy przy Nowym Świecie 30, z wejściem od Pierrickiego (Foksal). W godzinach popołudniowych i wieczornych grała tam orkiestra Wasiaka. Dosyć często śpiewała właścielka lokalu, a także jej zawodowa koleżanka, Barbara Kostrzevska. Kierownikiem lokalu był świetny gastronomik Stefan Deczkowski, późniejszy powojenny współwłaściciel Oazy na Targowej, na Pradze, a po jej upaństwowieniu kierownik restauracji Inwalidów, znanej z klienteli różnego autoramentu.

Dużą popularnością cieszył się w Lucynie „duet cyników” –

Lawina-Rewkowski. Lawina-Świętochowski, znany przed wojną muzyk i kompozytor. Zygmunt Rewkowski, aktor i satyryk, układał teksty piosenek, które obydwaj śpiewali. Początkowo piosenki ośmieszały sytuację okupacyjną i nawet samego okupanta, ale nieco później obydwaj „cynicy” zreflektowali się i przeszli jednak do łagodniejszych tekstów.

W początkach okupacji restauracja w Bristolu przyciągała polskich gości występami wybitnych artystów. W godzinach od 16 do 20 występowali tam wielokrotnie i równocześnie Mariusz Maszyński, Barbara Kostrzewska, Chór Dana, Maryla Karwowska i Janusz Popławski, jej mąż, a także słynna gwiazda opery Helena Korff-Kawecka. Taką plejadę gwiazd rzadko można było podziwiać na jednym koncercie w przedwojennej Warszawie. Podobnie było w Cafe Clubie, kiedy to jeszcze lokal ten był w rękach polskich. Tam z kolei można było podziwiać Janinę Romanównę czy Inę Benitę.

W barze Znachor, który mieścił się na ulicy Boduena 4, występowali na estradzie tak wspaniali artyści, jak Adwentowicz, Chaberski, Junosza-Stępowski, Ewa Kunina i inni. Taki zespół aktorski gwarantował spędzenie wieczoru na najwyższym poziomie artystycznym. Ponieważ ludzie wówczas pili niewiele, toteż wszystko odbywało się w prawdziwie spokojnym, wręcz dostojnym nastroju. W podobnych cafe-barach koncertowali wówczas jedni z najwybitniejszych polskich skrzypków – Niemczyk i Jarzębski.

Na placu Napoleona otwarto dwa lokale: Boccaccio i Maxim. W pobliżu zaś, przy Boduena 6, został otwarty bar Gong. Klientami w tych barach byli również ludzie handlujący w pobliżu Szpitalnej złotem i obcą walutą. Grubsze transakcje odbywały się nie na placu Napcia, jak w żargonie nazywano plac Napoleona, lecz właśnie w tych polskich barach. Bardziej dyskretnie załatwić można było wiele spraw w Glorii przy Boduena 2 w gustownie urządzonych gabinetach. Cafe-bar Na Antresoli, Złota 7, miał opinię baru kulturalnego i spokojnego. Najczęściej

na estradzie tego lokalu pojawiali się znani aktorzy teatralni i filmowi. Można tam było zobaczyć Dymśkę, Brodniewicza, Grosównę, Józefa Kondrata i innych.

Nadal egzystowała restauracja Webera, przy Trębackiej i róg Krakowskiego Przedmieścia. Czasami wśliznęli tam umundurowani Niemcy, myląc ją z otwartą dla nich po przeciwnej stronie Trębackiej restauracją „nur für Deutsche” – „Zur Hütte” – pod strzechą, która mieściła się w dawnej cukierni Clotina, w zabytkowej kamieniczce na rogu Koziej. Nad wejściem zrobiono drewniany daszek, pokryty słomą. Była to nawet dość zreżna dekoracja. Prowadzili tę knajpę Niemcy – dwaj mężczyźni i kobieta. Któregoś wieczoru, gdy w lokalu było pełno Niemców, jeden z właścicieli knajpy oświadczył rozbawionym gościom, że urodził mu się dzisiaj syn i dlatego na własny rachunek stawia wszystkim gorzałę. Na stołach pojawiło się wiele butelek wódki i wina. Po jakimś czasie, kiedy Niemcy mieli już mocno w czubach, pod knajpę zajechało kilka samochodów żandarmerii. Otoczonych zostało także kilka sąsiednich budynków. Żandarmi weszli do knajpy, aby aresztować całą trójkę właścicieli. Spotkali ich zawód. Właściciele ulotnili się, a poza pijanymi gośćmi i jakimiś dwoma zawianymi z obsługi, żandarmi nikogo nie zastali. Dwaj panowie i kobieta byli podobno agentami wywiadu brytyjskiego. Ktoś ich zdekonspirował, ale ktoś inny przestrzegł ich przed aresztowaniem. Zdążyli uciec, używając fortelu z urodzeniem dziecka i wyjątkowo mocnym poczęstunkiem.

Ciekawym lokalem był Kameleon na placu Zbawiciela. W restauracji tej można było w południe zjeść niedrogi obiad, a po południu raczono gości świetnymi kanapkami, dobrą kawą i mocnymi koktajlami. Ponieważ sala była duża, poza występami aktorów i śpiewaków można tam było dość często zobaczyć i podziwiać znakomitych tancerzy. Występowali: duet Patkowskich, duet Sutth i dobrze zapowiadający się tancerz Braziewicz. Jednym z najciekawszych artystów estradowych był Jan Mroziński, który robił tak zwane sceny mimiczne. Pokazywał, jak

się zachowuje gość w barze, jak się je owoce i wiele innych bardzo komicznych scenek niemicznych.

Jan Mroziński, którego właściwe nazwisko brzmiało Lineburg, po okresie okupacji był dyrektorem Teatru m. Warszawy, który mieścił się na ulicy Zamojskiego. W Kameleonie występował dosyć często. Restauracja ta miała wyjątkowo uprzejmą i nadzwyczaj sympatyczną obsługę. Panowała tam iście przyjacielska atmosfera. Nie dlatego chyba, że lokal ten – mieszczący się w gmachu pod imponującymi filarami – znajdował się naprzeciw kościoła.

W barze Żak na Marszałkowskiej 141 kierownikiem literackim był Leon Schiller. Może dlatego występowali tu bardzo dobrzy artyści. Miałem okazję widzieć tam Hanusza, Frenkla i Krzemińskiego. Śpiewali na tej estradzie Lachetówna i Lesław Finze. Mniej więcej w tym samym okresie występowała u Elny Gistedt na Nowym Świecie niezapomniana Lucyna Messal.

Jedną z najlepszych orkiestr rozrywkowych w tamtych smutnych i tragicznych czasach była orkiestra Stasiaka. Grali w Bodedze, Lucynie, Damie na Brackiej 18 i wielu innych lokalach. Jeszcze w czasie okupacji krążyła po Warszawie wiadomość, że Stasiak został aresztowany i wywieziony do Oświęcimia. Niekiedy mówiło się, że los jego podzieliło kilku muzyków z jego orkiestry. Podobno też Niemcy zmusili go do dyrygowania orkiestrą obozową, która „na powitanie” nowego transportu grała przy bramie tango Milonga. Stasiak z Oświęcimia nie powrócił.

8 lutego 1941 roku zmarł właściciel kilku warszawskich kawiarni Kazimierz Forkasiewicz. Z nim wiązała się historia cichych, spokojnych i kulturalnych lokali. Pamiętam, widziałem na Kruczej, w kawiarni prowadzonej już przez rodzinę właściciela – Imre Senesza – tancerza, spolszczonego Węgra, w estradowym występie. Po wojnie, w początkach lat pięćdziesiątych, Senesz – już kulejący, tańczył dla klasy robotniczej w Ursusie

i na innych zakładowych estradach. Schorowany, zaprzestał występów estradowych.

Po wojnie nie odrodziły się także i kawiarnie Forkasiewicza.

Takiego tłoku, jaki był 23 czerwca 1941 roku i dwóch następnych dniach (trzydniówka), w warszawskich knajpach nie notowano od wejścia Niemców do Warszawy. To było tego dnia, kiedy Niemcy z Sowietami wzięli się za lby. Każdy Polak liczył, że teraz wojna szybko się zakończy i Polska odzyska wolność. Jeszcze nie tak dawno restauracja Niemen proponowała gościom tradycyjne rosyjskie bliny i autentyczną rosyjską kapelę. Niestety, bliny i kapela niebawem się skończyły.

Trzy miesiące wcześniej, 7 marca, zastrzelony został z wyroku sądu podziemnego artysta filmowy i teatralny, Igo Sym. Ruch w restauracjach i kawiarniach wyraźnie zmalał. Ludzie wolli siedzieć w domach niż narażać się na represje hitlerowców, którzy urządzali łapanki i dokonywali licznych aresztowań. Nie trwało to jednak długo. Silniejsze od lęku okazały się ciągoty do jakiej takiej rozrywki, czy też do spotkania się ze znajomymi. Powoli, ale systematycznie, zaczęło przybywać klientów w restauracjach i kawiarniach.

Na Krakowskim Przedmieściu otwarto nowy bar pod nazwą „Tatry”. Właściciele wysoko mierzyli, ale niebawem nisko spadli. Po kilku miesiącach knajpa podupadła i skończyła się.

W wielu restauracjach i cafe-barach pojawiła się orkiestra jazzowa (nie znanego przed wojną Mulata, wysokiego i bardzo przystojnego, młodego i niezwykle uzdolnionego muzyka – George’a Scotta. Dawał on koncerty w Momusie na Marszałkowskiej 145, Bodedze, w Pasażu Italia i Swanie – Nowy Świat 23/25. Najczęściej jednak Scott ze swoją orkiestrą występował w Melodii przy Rymarskiej 12, dawnym lokalu żydowskim, z olbrzymią salą, który za poprzednich szefów nazywał się „Melody Palace de dance”.

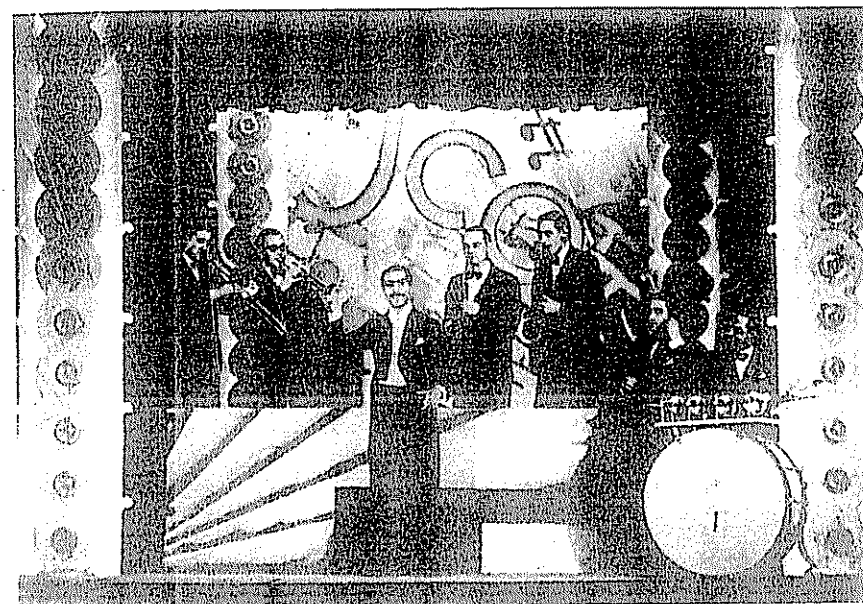
George Scott „szalał” na estradzie Melodii. Stosował nową wówczas metodę dyrygowania orkiestrą. Dyrygując, chwytł od

czasu do czasu do raka jakiś instrument i grał na nim razem z orkiestrą. Robił to błyskawicznie. W repertuarze swoim miał najwięcej utworów amerykańskich, ze słynną „Karawaną” na czele. Występowali tu także znani przedwojenni śpiewacy, aktorzy i tancerze. Restauracja była dość droga. Młodzież, która tu przychodziła, łaknąca muzycznej rozrywki, przynosiła ze sobą niewielkie ilości alkoholu, najczęściej bimbru zrobionego na ajerkoniak. Scott, chociaż alkoholu nie nadużywał, nie gardził takim poczęstunkiem, a w zamian za to, z dobrego serca, zagrał czasem gościnnym klientom tango „Jalousie” lub „Ramone”. Gośćmi Melodii byli także, jak zresztą niemal wszędzie, ludzie robiący jakieś podejrzane interesy. Scott miał ogromne powodzenie u kobiet. Dziewczyny wołały na niego Jurek albo Jureczek.

W sali Lardellego, na Polnej, zorganizowano kiedyś koncert pod nazwą „Mecz Dołżycki contra Scott”. Orkiestra symfoniczna kontra orkiestra jazzowa. Znakomity pomysł i świetny koncert. Przyszło tak dużo osób do Lardellego, że „Mecz” trzeba było powtarzać kilkakrotnie. W programie tego koncertu były utwory Gershwina, Berlina, Liszta, Noskowskiego, Moniuszki i wielu innych kompozytorów. Znałem z orkiestry Scotta doskonałego trębacza, Miedzińskiego. Ślad po nim zaginął. Scott podobno zamieszkał po wojnie w Belgii.

W końcu 1942 roku w wielkiej sali restauracji Melodia wystąpili znakomici artyści cyrku Staniewskich. Było to wielkie wydarzenie. Warszawiaczy znali ten cyrk i jego świetnych artystów od wielu lat.

Niedaleko Melodii była restauracja Janusz, mieszcząca się przy ulicy Tłomackie 13. Właścicielem tego lokalu był urodzony knajpiarz, Janusz Dziekoński, który zaraz po wojnie otworzył bar w prymitywnej budzie na ulicy Ząbkowskiej, na Pradze, a później przeniósł się wraz z budą w Aleje Jerozolimskie, gdzieś w okolicy placu Zawiszy. Bar ten nazywał się „Bar pod dyktą”, bo też był zrobiony z dykty. Dziekoński na kuchni znalazł się



*George Scott i jego orkiestra jazzowa w słynnym lokalu Melodia.
Rok 1942.*

doskonale, ale w kontaktach z klientelą bywał czasem zbyt nerwowym. Także i on angażował artystów. W restauracji Janusz, na Tłomackim przy Bielańskiej, występowali Fogg, Walter, a do słuchu grała orkiestra Dworakowskiego.

Do Swana na Nowym Świecie 23/25 przychodziła głównie młodzież posłuchać Fogga albo Zbigniewa Rawicza. Lokal był własnością pana Jarego. Kawiarnia mieściła się w przebudowanej kamienicy, którą kupił od Lardellego kiedyś jakiś Włoch. Do Swana przychodzili bardzo często ludzie podziemia. Szatniarze podobno współpracowali z AK. Lokal był nadzwyczaj sympatyczny. Foggowi akompaniował Tadeusz Miller, starszy, siwy pan. To tam właśnie po raz pierwszy Fogg zaśpiewał piosenkę „Ukochana, ja wrócę”, ale też i tam wykonywał słynną „Lili Marlen”, tłumaczoną na język polski. Słynną trochę później, kiedy to Marlena Dietrich śpiewała ją dla żołnierzy amerykańskich

skich na różnych frontach wojny na Zachodzie. Jednak najbardziej widowia wzruszała się, gdy Fogg śpiewał znany przedwojenny szlager, „Co nam zostało z tych lat”.

W Alejach Jerozolimskich 4, w pobliżu sklepu Braci Borkowskich, na piętrze mieściła się restauracja i kawiarnia zwana „Gospodą włóczęgów”. Niewyszukane, ale świetne przekąski, koktajle, niedrogie wina i gorzalka, a nade wszystko znakomita orkiestra, grająca modnego swinga, pod dyrekcją Obremskiego i Mikutowskiego przyciągały publiczność. Tym bardziej że śpiewał z orkiestrą młody, o pięknym głosie, tenor Michał Szopski. Najczęściej usłyszeć można było z estrady „Włóczęgów” debiutującego tuż przed wybuchem wojny barytona, ulubieńca publiczności, Zbigniewa Krukowskiego. Krukowski walczył w Powstaniu Warszawskim w Śródmieściu. W czasie walk powstańczych skomponował wiele żołnierskich piosenek. Najbardziej znana była pieśń „Walcząca Warszawa”. Prosto z obozu jenieckiego pojechał do Brukseli.

W trudnych, ciężkich i niebezpiecznych czasach okupacji niemieckiej warszawskie knajpy miały i tę zaletę, że oprócz konsumpcji przyczyniały się do wzrostu kultury i pielęgnowania dobrych obyczajów.

W Cafe Ciubie, na dole, gdy lokal ten nie był jeszcze „Nur für Deutsche”, na stałe zatrudnionym pianistą był Jan Adam Maklakiewicz, profesor Konserwatorium Warszawskiego. Kierownikiem artystycznym w tym lokalu był wówczas świetny aktor Mariusz Maszyński (zginął potem w czasie rzezi ludności na Woli, w Powstaniu Warszawskim).

Kiedyś do lokalu przyszedł Wladek Nowicki, pianista, ze swym kolegą na kawę, notabene erzac-kawę, gdyż o prawdziwą było już coraz trudniej. Ów kolega poprosił Władka, aby za przyzwoleniem Maszyńskiego zagrał coś na fortepianie. Gdy Nowicki zagrał kilka utworów, Maszyński zaproponował mu w Cafe Clubie posadę i już następnego dnia grał, na zmianę z

Maklakiewiczem. Maszyński, znawca muzyki, koneser, zwierzył się Nowickiemu, że Maklakiewicz, bardzo dobry kompozytor, nie jest najlepszym wykonawcą. Później Maklakiewicz skomponował piękne tango – zawsze komponował utwory poważne – „Siedem czerwonych róż”, które stało się szlagerem i grane było po wojnie w wielu knajpach. Wladek Nowicki grał je zawsze z wielkim uczuciem, wspominając z sympatią swą posadę w Cafe Clubie jako zmiennika znakomitego kompozytora i pedagoga, Maklakiewicza.

W knajpach okupacyjnej Warszawy zdarzały się różne cuda. W restauracji Fregata na Mazowieckiej można było zjeść kolduny litewskie, raki, pieczarki z rusztu, znakomite zapiekane flaki po polsku i inne smakołyki. Pewien mój znajomy, na szczęście dosyć zamożny, dla żartu zamówił tam burgunda. Kelner chwilę pomyślał i powiedział mu, że nie usłyszał, jaki to ma być rocznik. Gość zamówił niezbyt odległy w czasie i wypił wraz ze swym przyjacielem dwie butelki. Burgunda dowozili do Warszawy żołnierze niemieccy prosto z Francji, od naszego podbitego sojusznika. Bieda i nędza zdarzały się podczas okupacji z bogactwem manifestującym się wypchanymi gotówką portfelami.

Jednym z weselszych cafe-barów był lokal o nazwie „Mon-Cafe”, mieszczący się w Alejach Jerozolimskich, w pobliżu Brackiej. Schodzili się tam sami panowie, miłośnicy płci tej samej. Kiedyś doszłusował do nich, ni stąd ni zowąd, niemiecki żołdat z karabinem, Wiedział, gdzie idzie, bowiem miał nie tylko umalowane brwi i rzęsy, ale także i usta. Natychmiast przysiadł się do niego fatygant i zaczął go emablować. Przyjaciele cywila nie wyglądali na obojętnych. Po dłuższym czasie żołnierz spojrzął na zegarek, wykrzyknął, że Dienst ist Dienst, i po dosyć czułym pożegnaniu wyszedł. Wszyscy obecni mieli za złe „fatygantowi”, że się skumał z Niemcem. Zagrozili mu nawet, że go ogolą do gołej skóry za to, że kombinuje z wrogiem. Napastowany, kiedy zabrakło mu argumentów dla przekonania przyjaciół, że nie takiego się nie

stało, przytoczył ten nie do zbicia: „jego prababcia była Polką” – powiedział. I tym uspokoił kolegów.

Jedną z niezłych knajp była w Warszawie restauracja Skrzypińskiego, zwanego potocznie „Skrzypkiem”. Mieściła się ona w lewym skrzydle gmachu Teatru Wielkiego. Stałymi gośćmi tego lokalu byli w większości urzędnicy stołecznego Magistratu. Z Ratusza do Skrzypka przez plac Teatralny przechodziło się lub przebiegało w kilkanaście sekund. Niektórzy urzędnicy zimą, nawet w samych marynarkach, przebiegali plac, aby ogrzać się od wewnątrz u Skrzypińskiego. Stałym klientem tej restauracji był Kazio Pyziński, wieloletni urzędnik Wydziału Ewidencji Ludności. Koł tam rozdygotane nerwy, gdyż pracę miał wyjątkowo trudną i niebezpieczną. Bardzo często do Wydziału przychodzili gestapowcy, szukając adresów ludzi przez nich ściganych. Kazio, jak tylko mógł, wprowadzał gestapowców w błąd, kołował ich do tego stopnia, że często po „wizycie” w Ewidencji mniej wiedzieli o poszukiwanym niż przed wizytą. Nie zawsze odnosił sukcesy w oszukiwaniu Niemców, ale miał ich na swoim koncie wiele. I nikt mu się nie dziwił, że część dnia spędzał u Skrzypka. Kazio przeżył Powstanie, a zaraz po wejściu do Warszawy bolszewików i wojsk polskich otworzył na ulicy Targowej knajpę, wspólnie ze Stefanem Deczkowskim – dawnym kierownikiem Cafe-bar Lucyna – pod nazwą „Oaza”.

W niewielkim lokalu na ulicy Floriańskiej, vis à vis kościoła św. Floriana, mieściła się knajpa pana Galanta. Odległość od kościoła do knajpy nie wynosiła więcej niż 30 metrów. Klóciło się to z przedwojenną ustawą przeciwalkoholową, stanowiącą że knajpa nie może być bliżej kościoła niż 100 metrów, ale ze względu na fakt, że gorzałą handlowano potajemnie, właściciel knajpy uznał, że jest w porządku. W sąsiednim budynku było biuro, w którym pracowało kilkudziesięciu urzędników, więc pan Galant nie obawiał się o stałych gości. Bywali tu też dosyć często interesanci tego urzędu. Po jakimś czasie knajpa zaczęła

świecić pustkami. Właściciel starał się bardzo, aby zadowolić gości, ale przychodziło ich coraz mniej.

Przyczyną pustoszenia knajpy Galanta była częsta obecność w niej policjantów z Kripo – Kryminal Polizei, wśród których, jak wiadomo, znajdowali się niestety i Polacy. Jednym z klientów tej knajpki był Władysław Więckowski, który przez organizację podziemną został skierowany do Kripo jako jeden z tych, którzy mieli rozpracować tę instytucję, ścigającą – prócz kryminalistów – polskich patriotów. Więckowski pochodził z bardzo szanowanej praskiej rodziny. Młody, przystojny, absolwent Gimnazjum Władysława IV. Sprzeniewierzył się zaufaniu swej organizacji i już jako funkcjonariusz Kripo rozpił się i odizolował od podziemia. Stale, oficjalne noszenie broni, poruszanie się eleganckimi samochodami, czerpanie zysków z uwalniania aresztowanych ludzi, wykoleiło go kompletnie. W styczniu 1944 roku ludzie kontrwywiadu AK dokonali na niego zamachu na ulicy Śródkowej. Zamach się nie udał. Więckowski, postrzelony w nogi, został zabrany przez Niemców do szpitala. Uratowała go podobno kamizelka kuloodporna. W odwet za ten zamach hitlerowcy rozstrzelali kilkudziesięciu Polaków, pośród których znalazło się wielu młodych ludzi, w tym kilku studentów tajnego kompletu socjologii. Kaprała Kripo – Władysława Więckowskiego z wyroku sądu podziemnego zastrzelono 23 czerwca 1944 roku, na rogu Koszykowej i Mokotowskiej.

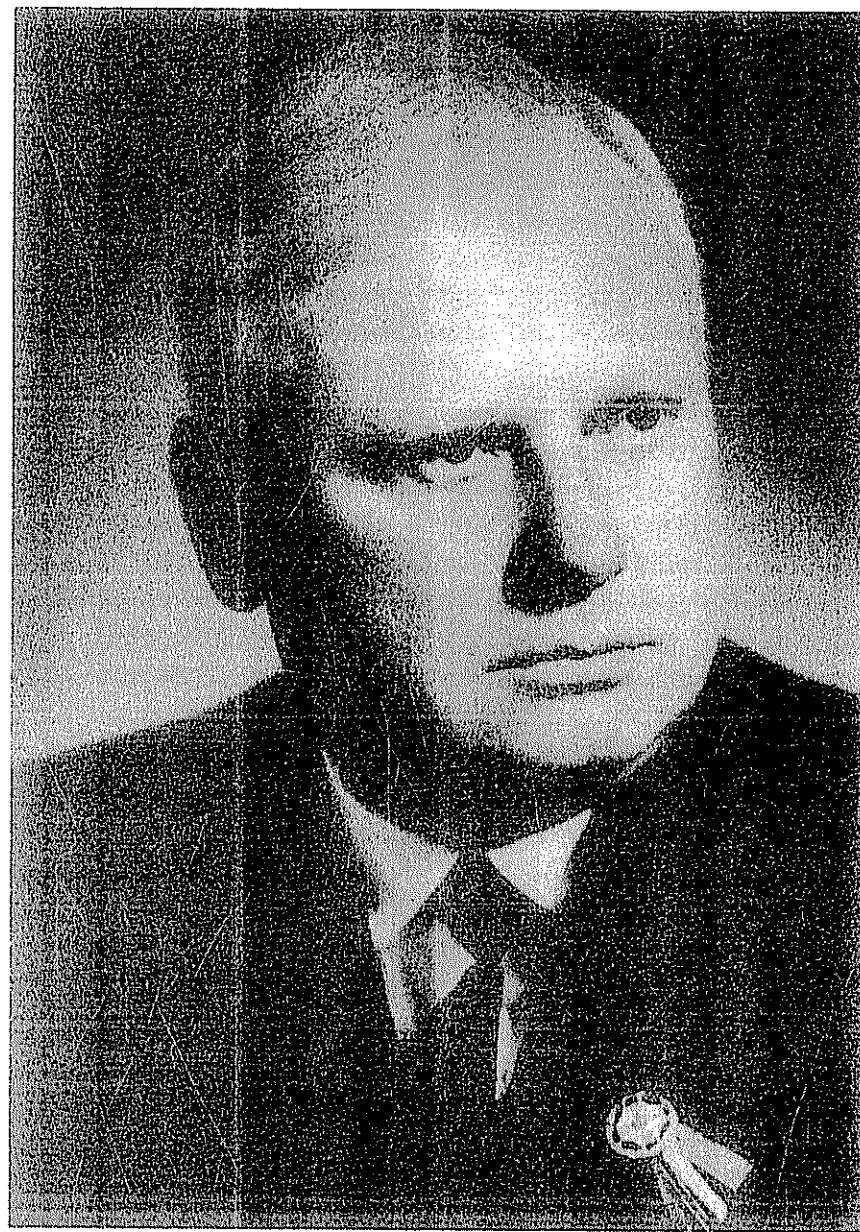
Do restauracji Józefa Bednarskiego na Brzeskiej nie przychodzili ani Niemcy, ani funkcjonariusze Kripo. Po prostu bali się. Gośćmi knajpy byli handlarze bazarów, żołnierze podziemia, urzędnicy i rzemieślnicy prasy. Elita Pragi i Szmulek.

Restauracja Józefa Bednarskiego, Brzeska 31, miała ogromne powodzenie wśród praskiej klienteli. Pan Józef dbał o gości, nie tylko dobrze ich karmił, ale wymyślał dla nich różne atrakcje. Bednarski wynajmował kiedyś jakiegoś bardzo zdolnego grafika-malarza, który przez długi czas siedział w knajpie i rysował kolorowe karykatury stałym gościom. Obwiesił nimi wszystkie

ściany lokalu, tak że restauracja wyglądała jak jakaś galeria sztuki malarzkiej. Właściciel za nic nie chciał sprzedać tych karykatur, nawet tym, którzy na tych rysunkach figurowali. Przed Powstaniem, pod koniec okupacji niemieckiej, rozdawał je wszystkim, którzy do nich pozowali, o ile oczywiście jeszcze na Brzeską mogli dotrzeć.

Knajpa Bednarskiego znajdowała się w samym centrum handlowej Pragi, co ogromnie sprzyjało nieustannemu ruchowi klientów. Często handlarze z sąsiadującego z nią bazaru Różyckiego dyskretnie transakcje załatwiali w tym lokalu, na co właściciel oficjalnie wielu zezwalał. Nie brał za to żadnej opłaty, ale zyskiwał gości opijających dobytego targ czyli tzw. litkup. Podobno kilka razy dokonywano w jego lokalu kupna pistoletów od Niemców. Działo się to wówczas, gdy zaczął się odwrót Niemców z frontu wschodniego. Bednarski był członkiem organizacji podziemnej i takim transakcjom chętnie patronował. Często na ulicy Brzeskiej przeciskali się przez tłumy handlarzy żołnierze Wehrmachtu z karabinami na plecach i teczkami. Wszyscy handlarze traktowali ich z sympatią, ustępowali miejsca, wiedząc na sto procent, że przyszli oni sprzedać broń. Ale wiedzieli też, że od takiego towaru byli specjaliści kupcy. Do takich transakcji przeciętny handlarz się nie wtrącał.

Ulubioną przekąską gości w barze u Bednarskiego był wyśmienity tatar. Wielu podejrzewało, że jego kucharz robi tego tatar z koniny, ale szef przysięgał na wszystkie świętości, że tatar jest z wołu, chociaż tłumaczył, że najlepszy jednak jest z konia. Do befsztyka tatarskiego podawano różne znakomite przyprawy, ale jedną z najlepszych był kabul, który można było kupić obok, na bazarze. Poza tym do tataru dawano siekane rydze, sardynki, które czasem można było kupić od Niemców, ogórki, surowe jajka i musztardę, koniecznie sarepską. Do knajpy tej przychodził pewien zamożny gość, który zamawiał befsztyk tatarski na głębokim talerzu. Jadł ten specjał łyżką jak zupę. Tatar u Bednarskiego był fenomenalny.



Józef Bednarski – właściciel knajpy na Brzeskiej 31.
Ochotnik wojny polsko-bolszewickiej. Współdziałał z „Wachlarzem”.

Lokal ten, przytulny i spokojny, przyciągał wielu klientów, którzy urządzali tam swoje imieniny. Na takich przyjęciach śpiewano piosenki, które tworzone były dla podtrzymania ducha narodu. Tam po raz pierwszy usłyszałem jedną z zakazanych piosenek: „Nie pomoże wam gestapo, ani Hitler z krwawą łapą, ani Goering bestia wroga, ani Goebbels kuternoga”. Śmiechu było co niemiara, ale za oknami knajpy smutno i groźnie. Po wojnie Józef Bednarski związał się z Wincentym Andruszkiewiczem, marynarzem, który okazał się świetnym handlowcem i gastronomikiem. Dopiero wtedy knajpa poszła na całego.

Na rogu Wileńskiej i Inżynierskiej, obok kina Syrena, nieźle prosperowała restauracja À la Hawelka. Nie miała ona nic wspólnego z krakowską Hawelką, ale zła to knajpa nie była. Przed wojną stała, jak wiem, na wysokim poziomie. Teraz jednak z powodu biedy okupacyjnej częstymi gośćmi byli tacy, którzy po wypiciu jednego głębszego przekąszali rzodkiewką albo jakimś lachmytkiem ogórka. Dla zamożnych stały na bufecie półmiski z różnymi sałatkami, rybami, mięsem. Czasem, gdy ludzie zarobili na jakichś interesach, u Hawelki było nawet tłoczno. Gośćmi w tej knajpie byli także szmuglerzy przyjeżdżający z towarem na pobliski Dworzec Wileński oraz kolejarze, kończący tam swoją służbę. U Hawelki grała kilkusobowa orkiestra z pianistą na czele. Jednym z muzyków był ociemniały harmonista, który grał tam także po wojnie. Grał świetnie. Pianistę spotkałem w pociągu, niedługo po Powstaniu, jadącego jak ja, a także wielu innych warszawiaków, w stronę Częstochowy. Pytał mnie czy budynek z knajpą ocalał. Pocieszyłem go, że we wrześniu jeszcze był cały.

Po wojnie knajpa po upaństwowieniu zmieniła nazwę, w której na pewno było słowo „gospoda”, ale czy „ludowa”, nie pomnę.

Knajpę na rogu Freta i Świętojerskiej wydzierżawił Lucjan Rostkowski, który przed wojną prowadził Savoy na Nowym Świecie, jakiemś restauratorowi z prowincji. Nie szła ona nad-

zwyczajnie. Klientela staromiejska była biedna, a goście spoza Starówki w takiej knajpie rzadko bywali. Odwiedzali oni lepsze lokale na Starym Mieście, na przykład restaurację Pod Krzywą Latarnią, na Podwału. Do knajpy na Freta przyszedłem kiedyś z Leszkiem Sokołowskim, inżynierem in spe, aby uczcić, za skromne pieniądze, ukończenie przez niego kolejnego roku studiów w Wyższej Szkole Technicznej, na której otwarciu zezwolili Niemcy w marcu 1942 roku. Była to w gruncie rzeczy normalna politechnika, z profesorami Warszawy i Lwowa.

Właściciel i kelner w jednej osobie podał nam siekane kotlety na zimno, bowiem dań gorących tu nie podawano, przysięgając, że są one na pewno z mięsa. Nazywał je kotletami „pożarskimi”. Zapewniał też, że są bardzo smaczne, ale drugiej porcji nie jedliśmy. Przyniósł nam po kieliszku jakiejś bimbrowatej „wyborowej”. Do lokalu weszło rozbawione, mieszane towarzystwo. Właściciel spieszył się, kiedy goście zażądali gorących dań i muzykanta. Nie było odwołania, gdyż zapewnili gospodarza, że dobrze zapłacą, jeśli jedzenie będzie podane szybko i smacznie. Prosił o kotlety wieprzowe z kapustą. Właściciel postawił gościom na stole pół litra i kilka kotletów „pożarskich”, a sam prosząc nas o „rzucenie okiem” na lokal pobiegł na bazar po kotlety i po grajka. Za kwadrans zjawił się skrzypek, garbusek i zaczął grać, a w kilka minut po nim wpadł zdyszany gospodarz z kotletami i garnuszkiem gotowanej kapusty, którą – jak się nam zwierzył – pożyzył od sąsiadki. I teraz zaczęła się tragedia właściciela, kelnera, i kucharza w jednej osobie. Nie używana przez wiele miesięcy kuchnia całkowicie zawiodła. Kłęby dymu w kilka minut wypełniły całą knajpę. W tym czasie skrzypek grał gościom „Chryzantemy złociste”, kaszląc i krztusząc się, a podchmieleni goście flirtowali ze swymi paniami nie zwracając na nic uwagi. Nie pomogło otwarcie okna. Dym walił nadal spod kuchni całymi kłębami. Po szybkim uregulowaniu rachunku gospodarzowi, który wędził się w kuchni razem z kotletami, opuściliśmy pechowy lokal.

Na Starówce w czasie okupacji było względnie spokojnie, ale knajpy były bardzo skromne. Na klamerkę poszliśmy do Węglińskiego, Krakowskie Przedmieście 87. Był to lokal dużo lepszy, ale też i odpowiednio droższy.

W sylwestra 1942/1943, trzeciego roku okupacji niemieckiej, kilkanaście większych restauracji i kawiarni przygotowało dla swoich gości występy aktorów i koncerty. W Melodii poza orkiestrą George'a Scotta wystąpił Mieczysław Fogg i kilka znanych duetów tanecznych. W Kameleonie, na placu Zbawiciela, można było zobaczyć jednego z najwspanialszych polskich tancerzy, Leona Wójcikowskiego, a także znakomitą parę Barbarę Bittnerównę i Jerzego Kaplińskiego. W Cafe-Bar Lucyna odbył się koncert operowy. Orkiestrą dyrygował Zygmunt Latoszewski. W Żaku na Marszałkowskiej, który dobrał sobie do nazwy „Cafe Variete”, wystąpili Barbara Kostrzewska, Jan Mroziński i Czesław Skonieczny. Niemcy nakazali, w bardzo ostrej formie, oszczędzanie prądu, dlatego też na koncertach sylwestrowych nierzadko przygaszano światła. Stwarzało to nastrój jeszcze większej powagi i zadumy nad naszym losem.

Na Jasnej 3/5 (od ulicy Sienkiewicza) otwarto restaurację o nazwie dawnego teatrzyku rewiowego – Morskie Oko. Lokal istniał do Powstania Warszawskiego. Grała w nim kilkusobowa orkiestra pod kierownictwem Jana Jurka. W związku z tym, że knajpa mieściła się w samym centrum Warszawy, odwiedzali ją czasem Niemcy żołnierze. Przychodzili jednak wojskowi niższej rangi. Starszyzna chodziła do pobliskiej Cafe Wien, mieszczącej się w Alejach Jerozolimskich, zarezerwowanej tylko dla Niemców.

Zdarzyło się pewnego popołudnia, że do Morskiego Oka przyszli dwaj oficerowie niemieccy, lekko podchmieleni. Usiedli przy stoliku stawiając na nim, wyjęte z wypchanej teczki, trzy butelki Martela – unikalnego w tamtych czasach koniaku. Ze zrozumiałych względów właściciel nie mógł się sprzeciwić piciu al-

koholu nie zakupionego w jego restauracji. Podano szklanki, a po dwóch kolejkach jeden z oficerów kiwnął palcem na szefa orkiestry, a gdy ten się zjawił, podał mu napiwek i poprawną polszczyzną poprosił go, aby orkiestra zagrała „kilka kawałków z repertuaru Miecia Fogga”. Zdumieni muzycy zaczęli od „Bluzeczki zamszowej”, popularnej wówczas piosenki znakomitego polskiego piosenkarza. Gdy orkiestra wykonała parę utworów, Niemcy poprosili zespół na poczęstunek. Po kwadransie trzy butelki zostały całkowicie opróżnione. Głośno zachowujący się oficerowie wystraszyli z knajpy kilku pozostałych jeszcze polskich klientów. Kiedy orkiestra miała rozpocząć drugą część koncertu „na zamówienie”, od strony szatni dały się słyszeć jakieś krzyki. W chwilę potem wpadło dwóch uzbrojonych mężczyzn krzycząc: „ręce do góry!”, później też – „Hände hoch!”. Jeden z nich wycelował pistolet w oficerów, drugi ich rozbrajał. Wykorzystując zamieszanie, orkiestra uciekła z sali, a za nią obsługa. Muzycy schowali się za wielkie donice z oleandrami stojące w ogródku przyległym do zaplecza restauracji. Uzbrojeni mężczyźni, spoglądając na estradę i leżące na niej instrumenty muzyczne, zapytali szorstko, gdzie jest orkiestra. Kiedy właściciel wezwał zatrwożonych muzyków do powrotu na estradę, jeden z uzbrojonych mężczyzn wykrzyknął: „grajcie serenadę Toselliego!” Zrozumiałe, że nie najlepiej wychodził ten piękny utwór wystraszonym muzykom. Tymczasem uzbrojeni mężczyźni opróżniali kasę na oczach jej właściciela. Z prawie całodniowego utargu rzucili orkiestrze „górala”, resztę zabrali i nie czekając na zakończenie zamówionej serenady, z okrzykiem „niech żyje Polska!” opuścili pośpiesznie lokal. Oficerowie niemieccy zaraz po nich chyłkiem uciekli z knajpy. Dla świadków tej historii pozostała ona wydarzeniem nie do końca zrozumiałym.

W pobliżu pechowej knajpy Morskie Oko znajdowała się restauracja z kawiarnią – Esplanada (róg Sienkiewicza i Marszałkowskiej), w której odbywały się występy artystów kabaretowych i koncerty orkiestr. Między innymi grała tam świetna

orkiestra pod batutą Uzdowskiego. Szefem artystycznym był Władysław Walter. Ta restauracja także nie mogła się ustrzec wizyt niemieckich żołnierzy. Nie doszło tam, na szczęście, do jakichś incydentów z bronią w ręku. Było to bardzo korzystnie dla wielu ludzi, nie tylko personelu czy klientów Esplanady. Żadna z osób postronnych nie wiedziała, nawet nie mogła się domyślać, że pod estradą, na której siedziała orkiestra i występowali aktorzy, znajdował się spory arsenał broni, którą wykorzystano w Powstaniu Warszawskim.

Bardzo dużym powodzeniem cieszył się Chiquito Bar, mieszczący się przy Wareckiej 4, na rogu Nowego Świata. Lokal był cichy i spokojny. Dyskretna muzyka umilała gościom spędzenie wieczoru. W dosyć dużej sali gościnnej urządzono łoże – gabinety z ciężkimi kotarami. Rozmowy w łóżach były niesłyszalne na zewnątrz. Do baru przychodzili głównie goście, którzy lokal znali. Nie wymagał on większej reklamy ani zachęty do jego odwiedzania. Nie było w tym lokalu występów aktorskich. Dysponowano świetnymi trunkami, a głównie likierami, takimi jak benedyktyn, kapucyński, abricotin, cacao-chouax, pepermint i innymi. Na pytanie, czy są to jeszcze likiery przedwojenne, kelner odpowiadał krótko: „Tak jest!” Dostawcą likierów do kilku barów, w tym do baru Chiquito, był profesor M., wybitny chemik, mieszkający na Żoliborzu i tam mający fabryczkę tych znakomitych trunków. Był on przed wojną wykładowcą chemii na UW. Produkcję likierów ciągnął do końca okupacji. Wiele butelek bardzo dobrych likierów podarował swym znajomym. Likierzy produkował od a do z, czyli najpierw bimber, a później likier. Baczewski czy Rektyfikacja Warszawska nawet się nie umywały do produkcji chałupniczej profesora. Po wojnie profesor wrócił na uczelnię.

Zimą 1943 r. pogłębiły się kłopoty z węglem. W „drapaczu chimur”, przy placu Napoleona 9, na drzwiach lokalu w restauracji Maxim widniał duży napis: „lokal dobrze ogrzany”. Wi-

działem tam świetny duet satyryczny Wawę i Nowowiejskiego. Ona tęga i wysoka, on malutki i chudy. Śpiewany i tańczony numer kończyli tym, iż Nowowiejski wskakiwał Wawie na ręce, a ona tuliła go jak dziecko. Wawę widziałem po wojnie żywą i całą, ale ogromnie zaniedbaną. Chyba już nie występowała. W okupację parodiowała w lokalach, ukrywającego się przed Niemcami, Ludwika Sępolińskiego. W Maximie śpiewał czasem Chór Dana, który przemianował się na Chór Bogdana.

Przed wojną względnie zamożni, rozbawieni goście wynajmowali taksówkę i jechali na strzebiennego do knajpy poza Warszawę. Największym powodzeniem cieszyły się restauracje w Radomiu (słynny Wierzbicki), Konstancinie, Otwocku, Sochaczewie czy Białanach (legendarna knajpa Bochenka). Okres okupacji niemieckiej nie sprzyjał wypadom za miasto. Taksówek nie było, prywatnych samochodów także. Do knajp podwarszawskich można było dojechać tylko pociągiem. Na obrzeżach Warszawy egzystowało kilka bardzo dobrych restauracji. W Podkowie Leśnej Głównej – Małeńka, w Świdrze Sielanka, w której poza Władysławem Walterem występował często znany po wojnie konferansjer Antoni Jaksztas. W Sielance była bardzo dobra kuchnia, a szczególnie bardzo smaczne dania z ryb. Podobno złowionych na wędkę z krystalicznie czystej rzeczki Świder i pobliskiej Wisły. W pewnym okresie konkurencją dla Sielanki stała się restauracja Aleksander, mieszcząca się w gęstym lesie, kawałek drogi od stacji PKP. Pomimo że do Świdra jechało się pociągiem elektrycznym, najczęściej bardzo zatłoczonym, a do Podkowy też niezmiernie zatłoczoną kolejką EKD, to jednak trochę ludzi do knajp podmiejskich jeździło. Szczególnie latem. Klientom wydawało się, że poza miastem będzie bezpieczniej, ale było to tylko złudzenie.

Restauracja Słoń, której właścicielem był słynny Turek, prowadzący przed wojną piekarnię turecką, mieściła się na Pradze na rogu Targowej i Białostockiej. Piekarnia, bardzo popularna i ceniona przez warszawiaków, znana była z pysznych rogalików

i chlebków z rodzynkami i orzechami. Trudności z mąką w okresie okupacji (chleb był na kartki), jak też całkowity brak na rynku daktyli, rodzynków, fig i innych specjalów niezbędnych do wypiekania smacznego pieczywa uniemożliwiał jej prowadzenie. Zaradny Turek postawił na restaurację, która cieszyła się dużym powodzeniem.

Słoń – restauracja z barem, urządzona była bardzo efektownie. Miękkie, wygodne fotele, tureckie pufy, niskie, inkrurowane stoliki, puszyste dywany – były małym arcydziełem architektury wnętrza. Zachowała się też piękna porcelana, na której podawano, niestety już tylko wybranym gościom, bardzo smaczne dania. Okres okupacji nie sprzyjał realizacji pomysłów zdolnego kupca, restauratora i piekarza w jednej osobie, Turka, który sobie wybrał Polskę za drugą ojczyznę.

31 grudnia 1943 roku odbył się w Słoniu sylwester. O północy wszyscy goście wznosili toasty, życząc sobie wzajemnie, aby był to ostatni w okupowanej Warszawie i okupowanej Polsce wieczór sylwestrowy. Artyści występujący tej nocy odśpiewali gościom – Sto lat, a potem ze łzami w oczach śpiewano gremialnie piosenki okupacyjne i legionowe. Według panującego wówczas zwyczaju, nieznanymi sobie ludzie ściskali się i całowali. Sylwester trwał całą noc. Kierownikiem artystycznym uroczystego pożegnania starego roku i powitania z nadzieją nowego był w Słoniu Zbigniew Krukowski, znakomity baryton, obdarzony dużymi zdolnościami aktorskimi.

Podobne uroczystości sylwestrowe odbywały się w wielu warszawskich restauracjach. Nie były to zabawy ani bale. Publicznie, jak wiadomo, nie tańczono. Atmosfera zbliżającego się końca wojny poprawiła bardzo nastroje ludności. Wszyscy czekali teraz na desant aliantów, zwany drugim frontem. Ale to spełniło się dopiero za pół roku.

Tymczasem Władysław Walter w jednym z teatrzyków przestrzegali: »To nie żarty, idzie rok 44!« No i nadszedł. Ktoś do Swana przyniósł wiadomość, że niebawem ma być

wystawiona w polskim teatrze nasza opera narodowa „Krakowiacy i górale”. Rzeczywiście, udało się ją wystawić, ale pod tytułem „Sen nocy lipcowej”. Tytuł zmieniono chyba po to, aby zmylić Niemców.

Pomimo bardzo niepewnej sytuacji lokali gastronomicznych przybywało coraz więcej. Część knajp zmieniała swe nazwy. Na Chmielnej 5, w stylowym pałacyku w podwórzu, była restauracja, której nazwę zmieniano już po raz czwarty. Po „Stanirze”, „Nowym Mikado” i „Palaise de dance”, restaurację nazwano „Feniks”, ale i to niewiele pomogło.

Z wielką pompą objawiła się Gospoda Królewska, przy Królewskiej 7. Prowadził ją przyjezdny fachowiec. Powodzenia nie miała, mimo że była tam dobra kuchnia i niezła orkiestra Stępniaka. Na placu Dąbrowskiego otwarto restaurację o nazwie „Chatka”. Reklama przy wejściu głosiła, że jast tam najsmaczniej, najtaniej i najmiej. Ogromną atrakcją tej knajpy był zespół cygański, który bardzo pięknie grał i śpiewał romanse i pieśni cygańskie. Przy Nowogrodzkiej 28 otwarto Gospodę Warszawską. Dymsza, który najczęściej grał na scenach teatrzyków rewiowych, przeniósł się nagle do tej Gospody. Ładny lokal, przyjemny nastrój, no i codzienne występy Dodka przed wielbicielami jego talentu. Bywalcy tej restauracji podejrzewali, że właścicielem jej był sam Adolf Dymsza.

Mieczysław Fogg śpiewał teraz najczęściej w lokalu przy Marszałkowskiej 89, wykonując cieszące się największym powodzeniem u słuchaczy sentymentalne piosenki: „Chryzantemy złociste”, „Limpopo”, „Kochana” i inne. George Scott ze swoją orkiestrą występował w Bodedze – restauracji mieszczącej się w Pasażu Italia. Program, który powtórzył później w Melodii, był rewelacyjny. Orkiestra jazzowa wykonała „Zaproszenie do tańca” – K. M. Webera, zorkiestrowany i przygotowany, jak zapowiadał Witold Zdzitowiecki, dla wielkiego jazzu utwór... „Pije Kuba do Jakuba” i „Rapsodię niebieską”, jak ją nazywał

George Scott, (chodziło o „Błękitną rapsodię”) Gershwina. Śpiewali z orkiestrą Barbara Kostrzewska, Fogg i Dymśza.

W restauracji Joker, na Pierackiego 18, grał nadal rumuński skrzypek Ottila Jonescu. To w tym właśnie lokalu, z wyroku Polski Podziemnej, zastrzelony został właściciel Jokera, Stanisław Jurkowski, przystojny młodzieniec, któremu zarzucono współpracę z gestapo.

W lipcu 1944 roku otwarto Cafe-bar Variete „Selavi” na Sienkiewicza 11, a na Krakowskim Przedmieściu 56 restaurację Dziekania.

Jeszcze po zamachu na Hitlera, po 21 lipca, zapelnily się warszawskie restauracje, ale w miesiąc później zaczęły świecić pustkami. Ludzie mieli już zupełnie co innego w głowie. Nadchodził sierpień 1944 roku.

W początkach 1945 roku, obok nie dokończonego i zrujnowanego Dworca Głównego w Alejach Jerozolimskich, na niewielkim, oczyszczonym z gruzu placu, naprzeciwko naruszonego bombami hotelu Polonia, zrobiono postój furmanek wozących ludzi na Pragę przez most pontonowy, a także na Żoliborz, Mokotów i do innych dzielnic Warszawy. Wokół placu rozlokowały się różne bary na kółkach, jak nazywano te zupełnie nie znane warszawiakom, dziwaczne knajpki. Później, już w całym centrum stolicy, w różnych budach sprzedawano gorącą kielbasę, grzaną w kociolkach i bimber w szklankach po musztardzie.

Po jakimś czasie zaczęto stawiać pawilony, najpierw z podniszczonych desek, dykty (stąd nazwa jednego z barów Janusza Dziekońskiego – w Alejach Jerozolimskich – Bar „pod dykta”), a nawet z cegły, oczywiście wydobywanej z gruzów.

Od rogu Alej i Marszałkowskiej do hotelu Polonia powstał właśnie taki pawilon. Na samym rogu jakiś obrotny człowiek założył pralnię, która cieszyła się ogromnym powodzeniem. Było co prać. Resztę pawilonu zajmowały różne sklepy i małe knajpki.

Jedna z nich, miła i przytulna, nosiła nazwę „Zofia”. Lokal obsługiwały trzy staromodnie, elegancko ubrane panie, wyglądające jak damy na portretach sprzed lat. Do „Zofii” przychodził dosyć często wybitny aktor, Józef Węgrzyn. Wyglądał bardzo źle. Nie pozabierał się już do końca swego życia po tragicznej śmierci syna Mieczysława, zdolnego, dobrze zapowiadającego się aktora i muzyka, aresztowanego w 1944 roku przez gestapo w Krakowie, po kilku miesiącach pobytu w Oświęcimiu zamęczonego na śmierć w wieku 34 lat.

Węgrzyn wrócił zaraz po Powstaniu do Warszawy. Zalamany, zniszczony pogłębiającym się nałogiem alkoholowym, chcąc ratować się finansowo założył we Włochach pod Warszawą mały sklepik w prymitywnej budzie. Podstawowym towarem sprzedawanym przez Węgrzyna był oczywiście bimber.

Dalej trochę za „Zofią” otwarto bar o nazwie „Przekąska”, którego współwłaścicielem był znany gastronomik, Domański. Bufet i stolki barowe były jedynym wyposażeniem lokalu. Knajpa – bar Przekąska nie dorównała jednak świetnie prowadzonej przez Hirszfelda Zakąsce, uruchomionej nieco wcześniej na Pradze, na rogu Targowej i Białostockiej.

W hotelu Polonia, cudem chyba ocalałym gmachu, rozgościł się sowiecki handel o nazwie „Osobtorg”. Przy tym dziwnym interesie, zwanym później sklepem za „żółtymi firankami”, istniał bogato zaopatrzony bar. Gościli tam tylko wysocy rangą oficerowie sowieccy i osoby z kierowniczych sfer rządowo-partyjnych. Przyjęcia odbywały się w tajemnicy, ze względu na biedę, jaką cierpiała po Powstaniu ludność Warszawy. Kiedy zwykła publiczność zadowalała się byle jakim jedzeniem, sprzedawanym z wraków tramwajowych, w Osobtorgu było wszystko, a kawior ministrowie i generałowie kupowali na kilogramy. Identyczny Osobtorg mieścił się w Bristolu. Na rogu Krakowskiego Przedmieścia i Karowej, w ocalałym fragmencie gmachu b. „Kuriera Warszawskiego”, ktoś założył knajpę o nazwie „Karczma Rzym”. Interes szedł znakomicie. Pobliski Simon i Stecki

leżał całkowicie w gruzach, ale właściciel tej restauracji, Jordan, nie dawał za wygraną. Na wprost Uniwersytetu, przy Krakowskim Przedmieściu 5, w lokalu po sklepie, gdzie Długolecki i Wrześniewski sprzedawali herbatę z „Kopernikiem”, urządził Jordan dla swej córki bardzo ładną kawiarnię. Wnętrze zaprojektował Frycz. Kawiarnię umeblowano antycznymi mebelkami. Rano można tam było napić się herbaty i zjeść ciastko, a od południa sympatyczna córka Jordana sprzedawała gorzałkę, pod kiełbasę i pyszne serdelki, dla znajomych i przez szacunek dla tradycji knajpiarskiej swego ojca. Lokal ten wyglądał jak zielona palma na pustyni. Wokół kawiarni było morze ruin.

W 1946 Jordan wszedł jako współnik do bardzo marnego baru na ulicy Nowogrodzkiej 12. Pozmieniał w nim wiele, urządził wnętrze z wielkim smakiem, ścianę obił boazerią, wydzielił kilkusobowe łóże. Sale udekorował widokami Warszawy, wyciętymi ze starych tygodników. Jako żyrandol zawiesił na suficie meluzynę, niezłą XIX-wieczną kopię. Obok sali bufetowej urządził salkę-gabinet na 10 osób. Knajpa była niezwykle przytulna. Szefem był pan Trzciniński, doskonały kucharz. W tamtych czasach była to najlepsza knajpa w Warszawie.

Jordan, wierny swoim obyczajom, nie poprzestał na jednym lokalu. W kilka miesięcy od przejęcia baru na Nowogrodzkiej kupił restaurację Dziedzilia, mieszczącą się na rogu Marszałkowskiej i Wilczej. Rozkręcił ją niesamowicie. Knajpę tę znała cała Warszawa. Czynna była, z niewielką przerwą, całą dobę. Cieszyła się ogromnym powodzeniem, W 1947 roku Trzciniński odłączył się od Jordana, wraz z jego współnikiem Rysiem Kwiatkowskim. Kupili obydwaj restaurację Canaletto na Żulińskiego (Żurawiej). Knajpa szła im niezłe. Z braku większej gotówki dobrali sobie jeszcze dwóch współników i poszła jeszcze lepiej. Była licznie uczęszczana przez cudzoziemców, mieszkających w pobliskim hotelu Polonia. Trzciniński postawił kuchnię na bardzo wysokim poziomie. Z nie wyjaśnionych przyczyn jednego ze współników - Pełczyńskiego, który pracował podczas okupacji

na Mazowieckiej w wytwornej restauracji, założonej przez Maurycyego Potockiego z Jabłonny, aresztowało UB. Z drugim współnikiem rozeszli się, delikatnie mówiąc, po sporach na tle finansowym. Trzciniński w końcu pozostał sam, gdyż przyjaciel jego, Rysio Kwiatkowski, który bardzo dużo jadł i też bardzo dużo pił, wkrótce umarł. Mówiono, iż właśnie on miał największe szczęście, gdyż Trzcinińskiemu niebawem wlepiono grzywnę jednego miliona złotych – wówczas sumę astronomiczną – za to, że kontrolerzy z Komisji Specjalnej, ważąc kawałek boczku z drugiego dania obiadu popularnego, stwierdzili brak 2 deka tego tłustego mięsa. Zrobiono mu rewizję w prywatnym mieszkaniu. Tajniacy zarekwirowali Trzcinińskiemu dwa kupony materiału bielskiego na ubranie. Żona Trzcinińskiego, trochę lepszego zdrowia niż mąż, oświadczyła tajniakom, że to jest jej materiał. Aresztowali żonę. Ówczesne gazety rozpisywały się przez kilka dni na temat knajpiarza-paskarza.

Po upaństwowieniu restauracji wszyscy nazywali ją nie „Canaletto” tylko „Konioletto”, gdyż w knajpie tej sprzedawano dania wyłącznie z koniny.

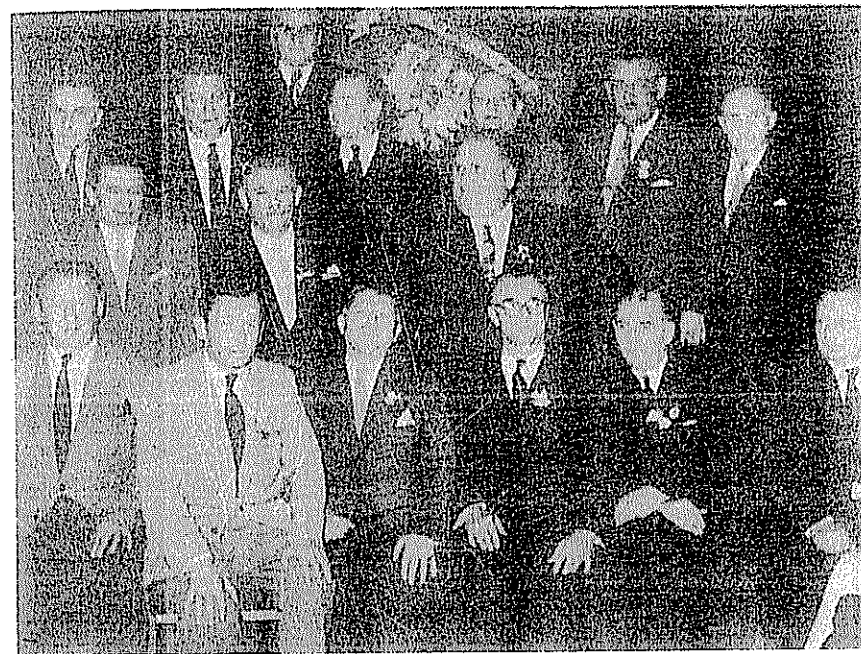
W powojennej Warszawie, kiedy już trochę uporządkowano ulice i puszczone pierwsze tramwaje, rozpoczął się większy ruch handlowy. W tym czasie ściągnął do Warszawy z Grodziska znany restaurator, Engler. Tym razem wydzierżawił knajpę na Widok 26, vis à vis rozbitego do fundamentów Bachusa. Zdawał sobie sprawę, że ludzie mają mało pieniędzy, zdecydował się więc na najniższe ceny, nie pogarszając jakości potraw. Zyskał sobie ogromną klientelę. Ruch w knajpie był taki, że trzeba było mieć dużo szczęścia, aby trafić na wolny stolik. Po roku, gdy mu się skończył kontrakt, właściciel lokalu, Żelazko, knajpę Englerowi odebrał. Engler jakiś czas chodził bez zajęcia, aż wreszcie trafił na inny lokal i jeszcze raz spróbował szczęścia. Była to jego ostatnia knajpa. Nazwał ją „Crocodile”. Mieściła się na rogu Wspólnej i Marszałkowskiej, prawie w ruinach. Nie

wytrzymał jednak ogromnego napięcia i wysiłku fizycznego, i ciężko zachorował. Część pieniędzy, które mu zostały, wydał na lekarzy, a resztę zabrał mu urząd skarbowy. Knajpa na Widok 26 zeszła na psy. Engler zmarł w lecie 1951 roku.

Byli właściciele restauracji oraz ludzie interesu, którzy powrócili po Powstaniu do Warszawy, szukali miejsca na uruchomienie jakiegoś handlu albo knajpy. Niektórzy budowali pawilony, inni remontowali na pół zburzone swoje restauracje i otwierali je, ku ogromnemu zadowoleniu warszawiaków. Tak zrobili właściciele restauracji Europejska. Odgruzowali hali, w którym swego czasu mieściła się hotelowa recepcja, zrobili dach na wysokości pierwszego piętra, uporządkowali posadzkę i otworzyli zupełnie przyzwoitą restaurację pod przedwojenną nazwą. Nie cieszyli się tym specjalnie długo, gdyż władze przystąpiły do odbudowy hoteli, eliminując byłych właścicieli z udziału w spółce z państwem. Restauracja Europejska, w drugim roku po wojnie, starała się zachować styl przedwojenny. Śmiesznie i dziwnie wyglądało, gdy kelnerzy snuli się w smokingach po sali, która miała ściany ceglane bez tynków, a nad głowami klientów zwisały z betonowego stropu powykręcane pręty zbrojeniowe. Jedzenie tam było pierwszorzędne. Można było dostać nawet perliczki pieczone z kompotem z winogron, płat pysznej cielęciny w maładze, albo zrazy à la Nelson. Stoły i krzesła pochodziły z kawiarni i restauracji jeszcze sprzed wojny. Goście przyjeżdżali często i odjeżdżali z restauracji dorożkami konnymi, albo autami marki DKW lub BMW, ściaganymi przez szabrowników z Zachodu.

Wraz z odbudowanym hotelem otwarto restaurację, oczywiście w innym pomieszczeniu, a w okresie późniejszym także bar. Dodatkowo powstał nocny lokal, tak zwane „Kamieniolomy”, który przez długi czas cieszył się uznaniem, głównie publiczności nieciekawej proveniencji.

W gruzach kawiarni Lardellego, przy ulicy Polnej 30, w podziemiach urządzono ładną restaurację pod nazwą „Muszla”.



60 lat Sekcji Gastronomików m.st. Warszawy. Pośrodku marynarz W. Andruszkiewicz, drugi z lewej S. Deczkowski, niżej Woźniak, w pierwszym rzędzie drugi z lewej Janusz Dziekoński.

Właścicielem jej był pan Kleiber, którego można uznać za prekursora powojennej przyzwoitej gastronomii. Goście bawili się tam bardzo dobrze. Grała doborowa, jak wówczas mawiano, orkiestra i jak w wielu knajpach tak i tam rozbrzmiewała muzyka przywieziona z zachodniej Europy przez żołnierzy i oficerów armii Andersa i innych, którzy na własne ryzyko, później narażeni na aresztowania i więzienia powrócili do kraju. W Muszli na okrągło grano i śpiewano – „Besa me mucho”, „Boogie-woogie”, a przede wszystkim, „It's a long way to Tipperery”. „Czerwone maki na Monte Cassino” grano jak drugi hymn narodowy, a tych, którzy usilowali to tańczyć, ostro karcono. W latach późniejszych, w miarę postępu socjalizmu, nie wolno było w restauracjach grać polskich patriotycznych melodii, a najbar-

dziej zabroniona była „Pierwsza brygada”. Piękny utwór z filmu „Doktor Żiwago” też był na indeksie. Nie tylko duże restauracje, ale także małe knajpki coraz częściej nachodzili agenci UB. W początkach lat pięćdziesiątych to kuriozalne wówczas dla Polaków, umęczonych niemiecką okupacją, postępowanie władz doszło do zenitu.

Za dowcipy polityczne opowiadane w knajpie czy kawiarni szło się do więzienia. Wielu kelnerów ostrzegało znajomych gości przed siedzącym akurat w tym czasie w lokalu agentem. Goście lokowali się często w zacisznych kąciach sal albo szukali restauracji z małymi pokojkami lub gabinetami, na wzór przedwojenny. Do takich sympatycznych i spokojnych lokali należała Romira, na Wspólnej pod 35.

Przeciwieństwem Romiry była hałaśliwa knajpa Huragan, mieszcząca się na rogu Marszałkowskiej i Hożej, na pięterku. Restauracji tej, jak i wielu innym większym knajpom, przytrafiła się pewnej soboty zupełnie nieoczekiwana wizyta. Do lokalu wtargnęła grupa agentów UB, ogłaszając rozbawionym gościom, że wszyscy zostaną zrewidowani, ponieważ władza poszukuje handlarzy obcą walutą. Zrobił się zamęt. Wezwano osłupiałych z wrażenia klientów do dobrowolnego ujawnienia waluty obcej i rodzimej oraz kosztowności. Kilkunastu osobom udało się wrzucić do klozetu posiadane przy sobie dolary. Niektóre panie pozbywały się złotych bransoletek, wrzucając je do kosza od śmieci. Orkiestrze nakazano grać dalej, ale nieco ciszej. Wielu gości, po dokonanej rewizji i spisaniu personaliów, puszczono do domów bez przysłowiowych portek. Huragan nie był w gruncie rzeczy złym lokalem. Grała tam niezła orkiestra z Murzynem – Staśkiem na czele, znanym, jeszcze przed wojną, z pseudonimem „Szuwaks”. Na dużym parkiecie mieściło się kilkanaście par, były też występy znanych piosenkarzy warszawskich.

W pobliskiej Romirze nie było orkiestry, grał natomiast sympatyczny pianista, zamieniający często pianino na akordeon. Głównie wtedy, gdy jego znajomi klienci prosili o zagranie pia-

nissimo „Pierwszej brygady”. Poza tym były tam znakomite rydze z patelni i pieczarki z rusztu.

W lokalu po cukierni Galińskiego, na placu Trzech Krzyży róg Alej Ujazdowskich, usadowiła się restauracja Frascati, prowadzona przez doświadczonego gastronomika, pana Parzuchowskiego. Z bufetu wchodziło się po schodkach do sali, w której były wokół ścian łóża, zasłaniane ciężkimi, zielonymi kotarami. Parzuchowski umiał zjednać sobie klientelę znakomitą kuchnią. Jego popisowym numerem było wysyłanie kucharza w śnieżnobiałym fartuchu i wysokiej kucharskiej czapie do sali bufetu i łóż ze świeżo upieczonym, niesionym przez niego na srebrnej tacy, indykiem. Kucharz krajał na życzenie gościa na jego stole taką porcję, jaką klient sobie życzył.

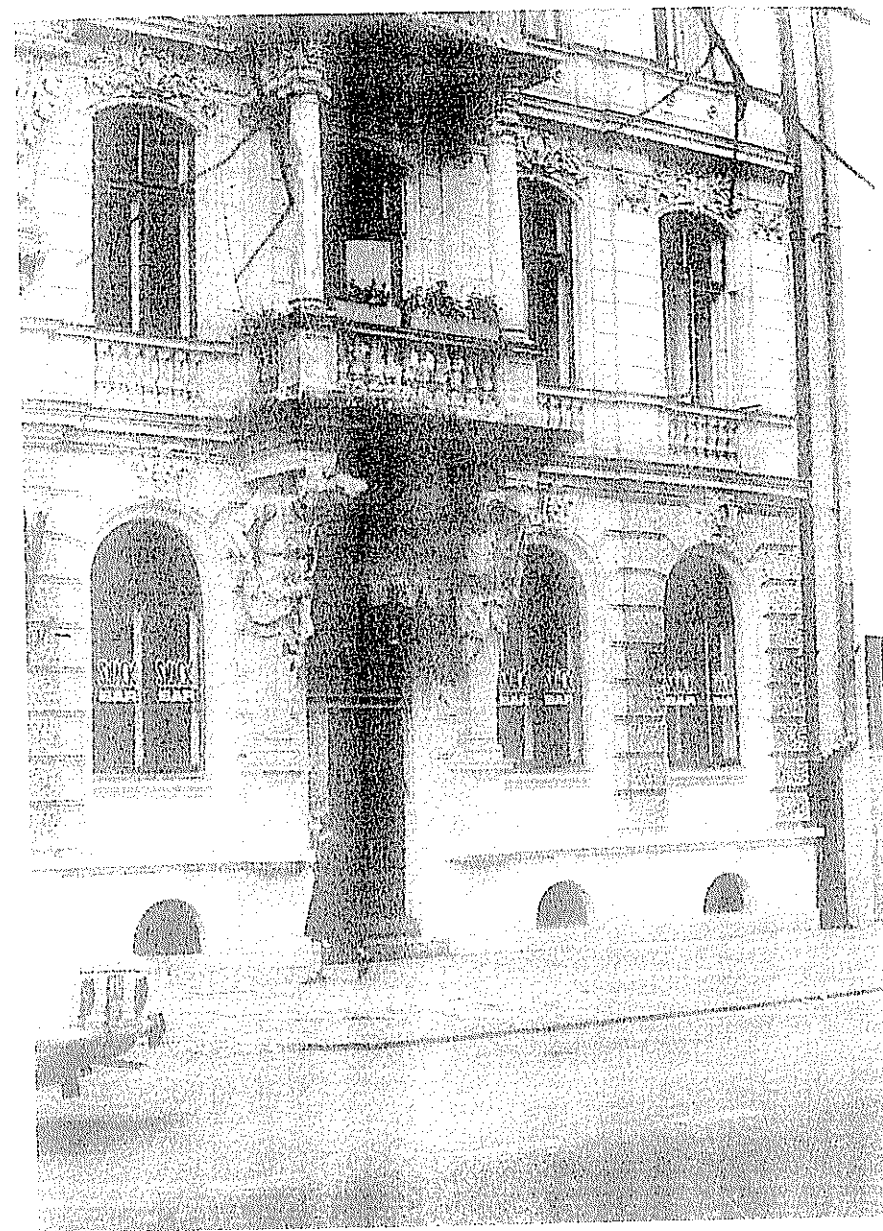
W częściowo ocalałej kamienicy, przy ulicy Hożej 48, prowadził knajpę pan Szymon, znakomity restaurator. Specjalnością tej restauracji była sztukamięs w jarzynach. Podawano ją na półmiskach, a na życzenie klientów wraz ze szpikową kością czyli tzw. rurą. Na ten przysmak zjeżdżali się do Szymona klienci nawet spoza Warszawy. Położenie knajpy tuż przy ruchliwej Marszałkowskiej umożliwiała zdobycie szerokiej klienteli, ale groziło także częstymi kontrolami, których w śródmieściu stolicy było najwięcej. W związku z tym pan Szymon, mimo pogodnego usposobienia, stawał się coraz bardziej nerwowy. Gdy w wielu restauracjach zabroniono sprzedaży alkoholu w określonych godzinach, a później sprzedaży wódki w prywatnych knajpach w ogóle (odbierano koncesje), pan Szymon i inni restauratorzy zaczęli sprzedawać gorzałkę po cichu. Nastal podobny okres jak w czasach prohibicji amerykańskiej. Goście pana Szymona mogli pić wódkę tylko przy bufecie i to w bardzo szybkim tempie. W tym czasie szef restauracji nie spuszczał z oczu drzwi wejściowych, aby dostrzec w porę wchodzących kontrolerów. Klienci, po wychyleniu ognistego napoju, szli do stolika na sztukamięs, a pan Szymon obsługiwał następnych gości. Nabral już takiej

wprawy, że przy napełnianiu kieliszków, patrząc równocześnie na drzwi, nie uronił nawet kropli alkoholu.

Za sprzedaż gorzalki bez zezwolenia właścicielom restauracji groziła wysoka kara albo wysoki okup. Pan Szymon załamał się zupełnie, gdy knajpy zaczęto upaństwowiać. Na ogół restauratorom zabierano wszystko, co znajdowało się w lokalu. Nacjonalizowano nawet kartofle w piwnicy, przekąski na bufecie, noże, widelce, łyżki, talerze, garnki... Właścicielowi pozostawało zatrudnić się w państwowej knajpie w charakterze kelnera albo szatniarza. Pan Szymon do pracy najemnej nie miał już zdrowia.

Trochę dziwna i śmieszna była nieduża knajpa z napisem na szyldzie: „Jadłodajnia”. Na kawalku białego kartonu umieszczonym w oknie reklamowano – jako specjalność zakładu – biały barszczyk z kielbasą.

Popularnie knajpę nazywano „U Dziadka Truciciela”. Mieściła się ongiś w ponadstuletniej, pięknej, choć już bardzo zaniedbanej kamienicy, przy Mokotowskiej 57. Do lokalu wchodziło się po kilku schodkach pod balkonem, podtrzymywanym przez dwie kamienne postacie: krakowiaka i górala w strojach regionalnych. Właścicielem jadłodajni był wychudzony, siwy staruszek, ze spiczastą bródką. Za bufetem pomagały mu dwie, też nie-młode już, kobiety. Dziadek często opowiadał gościom o swych przeżyciach związanych nie tylko z knajpą. W okupację w jego jadłodajni znajdowała się skrytka na broń i bibułę konspiracyjną. Knajpa przez wiele miesięcy była pod obserwacją gestapo, ale dzięki odwadze, zaradności i sprytowi dziadka nie doszło do żadnej wpadki. Opowiadał też o sobie jako kliencie wielu renomowanych warszawskich restauracji. Teraz knajpka znajdowała się na progu bankructwa, w piątym roku po wojnie. Nie było czym handlować. Prawie jedyną zakąską stawał się u dziadka biały barszcz i czasem śledź z cebulą. Gośćmi w jadłodajni byli najczęściej pracownicy budowlani z pobliskiego placu budowy MDM lub placu Trzech Krzyży. Upodobali sobie tę sympatyczną knajpkę także studenci, którzy często winem ob-



Dawniej U Dziadka Truciciela, dziś piękna restauracja Emocja-Retro Piotra Niewiarowskiego. Mokotowska 57.

lewali tam zdane przez siebie egzaminy. Każdy, kto znał tę jadłodajnię wiedział, że idzie do bardzo sympatycznego dziadka, który poza wódeczką i białym barszczem niczego klientowi nie zaproponuje, bo nic więcej nie ma. Dziadek tłumaczył gościom, że knajpa i tak długo się nie utrzyma. „Ja znam bolszewików, ja wiem co oni potrafią zrobić” – mawiał. Zniechęcony do życia, opuścił swoją ulubioną Warszawę i dokończył żywota gdzieś w górach. „Dziadkiem trucicielem” zwano go dlatego, że z braku zakąski goście podtruwali się samym alkoholem. Barszczyk, mimo że był dobry, nie wystarczał na przekąskę.

W pierwszych latach powojennych, w odbudowanym domu przy Nowym Świecie 64, gdzie w dawnych latach miał knajpę sławny Götel, powstała restauracja po nazwą „Malaga”. Była to jedna z elegantszych knajp, ciesząca się ogromnym powodzeniem. Jedna z pierwszych po wojnie restauracji na Nowym Świecie. Wśród klientów przeważali przedsiębiorcy budowlani.

Przychodzili tam także literaci, dziennikarze i aktorzy. Jednym z właścicieli Malagi był słynny sprzed wojny gastronomik Jagoda, dawny właściciel restauracji À la Fourchette, na Marszałkowskiej 113. W Maladze, w niedużej salce w podziemiu, do której schodziło się po bardzo stromych schodach, grał na akordeonie wybitnie utalentowany muzyk, Stasio Sielski, zwany wśród jego miłośników „Mickey Mouse”. Prawdziwy człowiek-orkiestra. Popisowym utworem wykonywanym przez niego brawurowo była rumba „Tico-tico”. Dla nostalgicznie nastawionych gości grał stare, przedwojenne melodie. Niezmordowany w koncertowaniu. Wielu gości przychodziło do Malagi wyłącznie dla niego. Stasio Sielski występował też na estradach, najczęściej jako akompaniator. Występował także w polskich filmach. Malagę przemianowano po upaństwowieniu na Kuchcika. Nie od razu lokal ten stał się tak zwaną „mordownią”. Brano widocznie pod uwagę, że knajpa ta znajduje się na pryncypalnej ulicy śródmieścia. Do Kuchcika, jak do dawnej Malagi, przychodzili nadal goście z tych samych co wówczas środowisk. Bardzo

lubili ten lokal Mariusz Dmochowski, Józef Nowak, Aleksander Żabczyński, Stanisław Jasiukiewicz, głównie aktorzy Teatru Polskiego. W początkach lat 60. odwiedzał czasem ten lokal, spacerujący po Nowym Świecie, początkujący reżyser filmowy Roman Polański. Do Kuchcika przychodził pewien dziennikarz, doskonale naśladowujący będącego u władzy Władysława Gomułkę. Pewnego razu oznajmił licznym gościom, głosem pierwszego sekretarza, że: „Aczkolwiek jest gorzej niż było, to jest lepiej niż będzie, proszę towarzyszy!”. Goście wybuchnęli szczerym śmiechem.

Stale zarezerwowany w Kuchciku stolik miał znany i ceniony szklarz z sąsiedniego podwórka, pan Szulc. Był on poprzednio także stałym gościem Malagi. Często restauracja dostarczała panu Szulcowi jedło i napitek bezpośrednio do zakładu, gdy stan fizyczny, ze względu na wiek, nie pozwalał mu na przychodzenie do tego lokalu.

W Maladze podawano gościom znakomite dania z mięsa, drobiu i ryb. W późniejszym stadium państwowego Kuchcika serwowano dla znajomych (dyskretnie) gicz cielecą, przykrytą kapustą, a dla wszystkich innych gotowany boczek z pieczywem albo jeszcze gorsze dania.

Gastronomia praska miała większe szanse rozwoju zaraz po Powstaniu aniżeli lewobrzeżna część stolicy. Praga była bardzo mało zniszczona wojną. Zachowało się wiele restauracji, które egzystowały jeszcze przed 1939 rokiem, także i te, które powstały w czasie okupacji niemieckiej. Ze starych knajp rozpoczęły działalność w 1945 roku À la Hawelka, na rogu Wileńskiej i Inżynierskiej, knajpa Woźniaka na 11 Listopada, czy znana z bilardów restauracja na rogu Wileńskiej i Zaokopowej. Zaczęło handlować wiele małych restauracji na Szmulkach, Nowej Pradze i Grochowie. Powstawały też zupełnie nowe, nie znane poprzednio bary i restauracje. Do takich należała Zakąska, która mieściła się w budynku przy Targowej 68.

Zakąskę założył jeden z braci Hirszfeldów i prowadził ją wraz ze swoją żoną, także znającą się świetnie na gastronomii. Lokal otwarto już w czerwcu 1945 roku. Był to bardzo nowoczesny bar szybkiej obsługi (określenie wówczas nie znane). Przy bufecie ze szklanym blatem, pod którym znajdowały się przekąski zimne, siedzieli goście na wysokich, barowych stołkach. Ściany obłożone były lustrami, a pod sufitem wisiały żyrandole oświetlające ostrym światłem cały lokal, nie tylko wieczorem, ale także i w dzień, tworząc w ten sposób swoisty nastrój. Niektórzy klienci pijąc alkohol, już o 11 rano odnosili wrażenie, że zbliża się północ. Hirszfeld znał dobrze psychikę gości knajpiarskich. Wrócił też do tradycji przedwojennych barów. Gabloty bufetu zapelniały półmiski i tace z różnorakimi, apetycznymi kanapkami, reszta to bogaty wybór ryb, takich jak lin, karp, szczupak, losoś, węgorz, głównie wędzony, najprzeróżniejsze zimne mięsa: platy cielęciny, poledwicy wołowej i pieczęni. Na gorąco podawano, na niewielkich talerzach, ragou baranie, pieczoną kielbasę, serdelki, parówki, a w kamiennych kokilkach flaki zapiekane z tartą bułką. Właściciel lub jego żona siedzieli przy kasie, inkasując pieniądze od wychodzących z baru klientów na podstawie rachunku wystawionego przez barmana.

Ruch w Zakąsce był ogromny. Najwięcej gości przychodziło z pobliskiego bazaru Różyckiego, który tętnił już nadzwyczajnym rytmem handlowym. Przychodzili także urzędnicy z Dyrekcji Kolei z ulicy Targowej, przedsiębiorcy budowlani, handlarze złotem i obcą walutą z ulicy Żabkowskiej, a także właściciele sklepów z całej okolicy. Wśród gości było wielu wojskowych, tych, którzy przyszli ze Wschodu i tych z Zachodu. Niemal stalymi bywalcami Zakąski stali się tajniacy z Cyryla i Metodego oraz funkcjonariusze UB z ulicy Środkowej. Trzeba było uważać na to, co się mówi i z kim się rozmawia. Największy galimatias panował wówczas, gdy sprytny i inteligentny barman zaczął tytułować różnych cywilnych gości a to kapitanem, majorem,

czasem nawet pułkownikiem. Nikt już wówczas nie wiedział z kim naprawdę rozmawia i kto jest kto. Trzeba przyznać, że ten styl utrzymał się w knajpach lat powojennych dosyć długo.

Cała działalność baru, poza kuchnią i kasą, opierała się na pracy fenomenalnego barmana Walentego Kędziorka, który pracował przed wojną w kilku warszawskich restauracjach, m.in. w znanym, popularnym Barze Dla Wszystkich na Woli, a także w Barze Ekstra. Kędziorek już przed wojną, pracując jako barman, wybrał sobie inne imię i był znany w Zakąsce jako Józef, a częściej jako Józio. Dowcipny, bardzo sympatyczny i kulturalny, tłumaczył zmianę swego imienia tym, że Walenty to imię zbyt długie, i że jest to imię dla starego człowieka, a nie dla młodzieńca, jakim jest on właśnie. Józio miał wówczas 39 lat. Urodził się w Rosji w 1906 roku. Nie miał żadnych trudności z porozumiewaniem się z Rosjanami, którzy dosyć często przychodzili do Zakąski. Łagodził czasem ostre konflikty między klientami Polakami a obywatelami ZSRR. Pomagał mu w tym dyr. Korycki z Dyrekcji Kolei, stały gość tego sympatycznego lokalu, człowiek starej daty, także mówiący świetnie po rosyjsku.

Józio Kędziorek nigdy nie mówił gościowi „proszę poczekać”, natomiast używał zwrotu „już podaję”. Robota paliła się Józiovi w rękach. Był to chyba najlepszy barman powojennych czasów stolicy. Potrafił w sposób elegancki namówić gościa na przekąskę, jaką chciał sprzedać, żartował z gośćmi bez cienia poufalości, opowiadał stosunkowo mało znane dowcipy, interpretując je inaczej, w zależności od słuchającego go klienta. Był tak dyskretny, że na pytanie: „Józiu, kto to jest ten gość?” odpowiadał: „przykro mi bardzo, ale ja go widzę po raz pierwszy i nie wiem kto to jest” – co, oczywiście, było nieprawdą. Józio nigdy nie sprzeczał się z klientami. Ponieważ Zakąska mieściła się w częściowo zburzonym domu, postanowiono jej nie przejmować na rzecz państwa tylko, dla porządku, chalupę wraz z knajpą w początkach lat pięćdziesiątych zrównano z ziemią.

Józio Kędziorek po przejściu na państwową posadę nie został właściwie doceniony. W Dziedzili pracował tylko rok, w tak zwanej probierni rybnej trzy lata, a najdłużej, bo do emerytury, w restauracji Pod Kandelabrami na MDM. W tym lokalu był ceniony przez klientów, a także doceniony przez kierownictwo. Wyczerpująca praca i dosyć częste uleganie prośbom klientów wspólnego spełniania toastów doprowadziły zdrowie Józefa do ruiny. W 1976 roku rozstał się ze swymi gośćmi i światem na zawsze. Wielu jego zaprzysięgłych klientów, żyjących jeszcze, pamięta go do dziś. Zakąska na Targowej to przede wszystkim Józio Kędziorek, najlepszy barman Europy, jak go niektórzy nazywali.

Hirszfeld cieszył się swą knajpą i niezapomnianym Kędziorkiem tylko 5 lat. Pani Hirszfeldowa nie dawała jednak za wygraną i w końcu lat pięćdziesiątych, w pawilonie na rogu Marszałkowskiej i Świętokrzyskiej, otworzyła w niewielkim lokalu



*Słynny barman Walenty Kędziorek (Józio z Zakąski)
z koleżanką – po fajrancie.*

miniaturowy bar, w którym pod kieliszek wódki można było zjeść podobną przekąskę jak w jej poprzednim barze, przy ulicy Targowej 68. Ten barek na Marszałkowskiej czynny był chyba tylko kilka miesięcy.

Bardzo szybko upaństwowiono sympatyczną knajpkę państwa Ciborowskich, przy Targowej 19, pod nazwą „Winkol”. Pan Ciborowski, przedwojenny znany restaurator, prowadził ten niewielki lokal z pomocą swej żony i dwóch bardzo energicznych i kulturalnych kelnerów. Czasem oprócz gości i obsługi w tym dosyć ciasnym pomieszczeniu zmieściła się jeszcze cygańska orkiestra, wędrująca po Pradze od knajpy do knajpy. Pan Ciborowski nie przepadał za takim bałaganem. Orkiestra liczyła bowiem dosyć często kilkanaście osób. Ale czegoś się nie robi dla klientów. Specjalnością restauracji Winkol były kanapki z tatarom, kawiozem i królewskim śledziem oraz minogi.

Po upaństwowieniu, czyli likwidacji Winkolu, założono tam handel rybami. Każdy klient musiał przynosić ze sobą papier do ich opakowania.

Oaza przy Targowej 32, którą założyli w kilka miesięcy po wojnie trzej wspólnicy, nie miała nic wspólnego z restauracją o tej samej nazwie, która mieściła się przy ulicy Wierzbowej 9, przemianowaną zresztą przed samą wojną na „Victorie”.

Praska Oaza zbudowana została na placu po jakiejś wozowni i nieczynnych warsztatach. Na części terenu zrobiono efektowny ogródek / z kilkunastoma stolikami, gdzie latem odbywały się koncerty i występy artystyczne. Dla mieszkańców Pragi były to wydarzenia niecodzienne. Jednym ze wspólników dosyć zgranej spółki był Stefan Deczkowski, doświadczony restaurator, były kierownik z okresu okupacji niemieckiej popularnego wtedy Cafe baru Lucyna – Lucyny Szczepańskiej, słynnej śpiewaczki. Drugim wspólnikiem był Kazimierz Pyziński, doświadczony urzędnik magistracki, absolutny praktyk knajpiarski, znający gastronomię wyłącznie jako gość wielu przedwojennych i okupacyjnych restauracji. Trzeci wspólnik organizował i finansował

całe zamierzenie, i na tym jego rola się kończyła. Wszyscy oni byli bardzo sympatyczni i nadzwyczaj uprzejmi, co się w fachu knajpiarskim bardzo liczyło. Oazę jej właściciele, kiedy jeszcze farba na ścianach dobrze nie obeschła, rozkręcili do niebywałych rozmiarów. Także i w ich przypadku do osiągnięcia sukcesu przyczynili się klienci ze sławetnego bazaru Różyckiego. Licznymi gośćmi byli także pasażerowie pociągów podmiejskich i dalekobieżnych z pobliskiego Dworca Wschodniego. Niejeden z nich nie dotarł na czas na dworzec, zatrzymując się po drodze w Oazie.

W tlosyc dużej sali bufetu Oazy zrobiono bar: stało tam kilka stolików dla klientów pragnących na chybcika coś zjeść i wypić. W dużej i jedynej sali restauracji było kilkanaście stołów oraz sporych rozmiarów estrada, na której oprócz zawsze dobrej orkiestry, grającej przedwojenne szlagiery, występowali aktorzy i śpiewacy. Nad stroną artystyczną czuwał, po koleżeńsku, przyjaciel Deczkowskiego i Pyzińskiego, wielbiciel Bachusa, znakomity śpiewak operowy i estradowy, EUGENIUSZ MOSSAKOWSKI. W Oazie można było zobaczyć i usłyszeć wielu przedwojennych ulubieńców nie tylko praskiej publiczności, takich jak Janusz Ściwiarski, tancerzy Marciniaków, czy niemłodego już, jednak zawsze nazywanego zdrobniałym imieniem – Henia Domańskiego. Na życzenie publiczności zawsze bisował on piosenkę pod tytułem „Jedź kolejka”. Tekst mógł odnosić się tak do popularnej ciuchci, jak też i do następnej „kolejki” gorzalki.

W Oazie serwowano wiele smakowitych przekąsek. Zawsze można było dostać czarny, astrachański kawior, minogi i wspańnięte śledzie matiasy. Najbardziej popularnym daniem gorącym był w Oazie kotlet de volaille. Keiner zapytywał: „A może podać dewolaja? Jest dzisiaj znakomity.” Zawsze był bardzo dobry. Niektórzy żartowali twierdząc, że jest w nim „pół konia i pół indyka.” Dewolaja robiono zgodnie z najlepszymi zasadami sztuki kulinarnej. Kto chciał sprawdzić czy kotlet jest dobrze us-

mażony, wbijał w niego widelec jednym, zdecydowanym ruchem, i jeśli masło będące w jego wnętrzu wytrysnęło do sufitu, kotlet był prawidłowo zwinięty i usmażony. De volaille był specjalnością doskonałego kucharza Oazy, szpakowatego, potężnego dryblasa.

Ludzie łapali powiew powojennej atmosfery, bawili się często bez opamiętania, nie zdając sobie sprawy, co może ich jeszcze czekać tu, w kraju, w następnych latach, które później historycy nazwali okresem stalinowskim, a który trwał długo jeszcze po śmierci krwawego dyktatora.

Być może dla podkreślenia, że jesteśmy zainteresowani wyłącznie demokracją zachodnią, goście w knajpach śpiewali razem z orkiestrą, także i w Oazie, piosenkę „To jest Ameryka, to słynne USA...” Bardzo często grano też tango „Jalousie” i „La Cumparsite”, a do słuchu „Czerwone maki na Monte Casino”. Przy tej pieśni wielu płakało, a wśród gości spotykało się czasem wojskowych, którzy walczyli tam, na ziemi włoskiej.

W Oazie, tak jak i w wielu innych restauracjach, dyżurowali ubowcy w mundurach wojskowych i tajniacy po cywilnemu. Nasłuchiwali rozmawiających. Zdarzały się przypadki aresztowań. Aresztowano kiedyś tańczącą parę.

Wśród gości Oazy można było spotkać przedwojennych sportowców, którzy mimo iż początkowo pili niewiele, mieli jednak powoli coraz to większe zamiłowanie do alkoholu, aż wreszcie niektórzy stawali się ofiarami nalogu. Stałym klientem Oazy był Antoni Kolczyński, b. mistrz Europy w boksie. Asystował mu najczęściej b. bramkarz piłkarski – Rudnicki. Kolczyńskiego i innych znanych sportowców rozpijali goście, biorący sobie za punkt honoru spełnienie toastu ze znanym człowiekiem, w tym wypadku z popularnym polskim bokserem. Niektórzy klienci chcieli użyć Tolka do załatwienia osobistych porachunków, na co on się nie godził, nawet za obiecwane spore pieniądze. „Knajpa to nie ring. Ja tu jestem gościem, nie bokserem.” Wyjątek robił czasem dla właścicieli, ulegając ich prośbom usu-

nięcia kogoś bardzo niesformego z lokalu, za co był zresztą wynagradzany. Najczęściej jednak takie usunięcie polegało na perswazji, gdyż każdy wiedział, że z „Kolką” nie warto zaczynać, a poza tym nie wypada. Kolczyński wrócił jednak niebawem do prawdziwego boksu, porzucając igraszki knajpiarskie. Jeszcze zdobył w kilku następnych latach tytuły mistrza Polski w kategorii średniej, ale w jakimś momencie znowu się załamał i rozpoczął wędrówkę po swych ulubionych lokalach gastronomicznych, będąc jednak znowu najczęstszym gościem Oazy. Oderwał się zupełnie od sportu, w towarzystwie Rudnickiego można było go spotkać nie tylko w lepszych lokalach, ale i zwykłych, praskich mordowniach. U schyłku swego życia stale przesiadywał w knajpie przy Ząbkowskiej 3 – barze Pod Trójką. Asystował mu, też pogrążony w nałogu, b. trener bokserski Wrzosek. Kolczyński zmarł mając 47 lat.

Po zabranii przez władze państwowe Oazy Stefan Deczkowski, prawie abstynent, pracował jako kierownik spółdzielczej knajpy U Inwalidów, także mieszczącej się na Targowej. Kazio Pyziński zatrudniał się jako kelner w różnych uspołecznionych mordowniach. On, niestety, abstynentem nie był, ale „to z żalu – jak tłumaczył swoim znajomym – za zabraną Oazą”. pierwsza po wojnie restauracja na Pradze.

Z praskiej Oazy wielu chętnych do zmiany lokalu wybierało późną nocą Polonię, która była już dostępna dla wszystkich, albo Paradis, przy Nowym Świecie 3. Były to restauracje na tamte czasy luksusowe. W Polonii więcej było pośród klientów postaci „urzędowych”. Czasem dochodziło do burd, a nawet strzelaniny. Takiej ilości prostytutek jak przed Polonią nie było przed żadną warszawską knajpą. Część Alej Jerozolimskich, głównie od Pankiewicza aż do Marszałkowskiej, była okupowana przez córki Koryntu długie lata. Przypominało to przedwojenną ulicę Chmielną albo Kruczą, po których w godzinach wieczornych trudno było przejść, nie ocierając się o nieobyczajną „dame”.

W Paradisie, w którym grała świetna orkiestra Mieczysława Janicza, ruch zaczynał się dopiero około północy. Kilkunastu kelnerów dwoiło się i troiło, aby nadażyć z obsługiwaniem klientów. Przez wiele lat, także po upaństwowieniu tej knajpy, około pierwszej, drugiej w nocy już nie wpuszczano do lokalu nowych klientów. Ci, którym odmówiono tu gościny, mogli bawić się w dużo mniejszych restauracjach, jak na przykład w Starej Baśni na Poznańskiej, którą złośliwi klienci nazywali „Szarą maścią”, w Muszli przy Polnej, a co bogatsi, z fantazją, jechali do Savoyu do Łodzi, która stała się na jakiś czas miastem zastępującym stolicę Polski, ze względu na małe zniszczenia wojenne.

Jednym z dosyć tajemniczych lokali nocnych była Mała Europa, mieszcząca się na Pradze, w cichym zakątku przy ulicy Panieńskiej, na tyłach szpitala Przemienienia Pańskiego. Lokal ten był połączony z niewielkim hotelikiem. Tajemnicza i dziwna była ta knajpka, gdyż klientela składała się przeważnie z wojennych dorobkiewiczów i tajniaków. Sam lokal nie przypominał zupełnie typowej knajpy, lecz normalne, prywatne mieszkanie. Nieświadomi klienci, którzy woleliby nie spotkać się z fajnikami, przyjeżdżali na ogół nocą, tylko dlatego, że wiozący ich kierowcy twierdzili, że można tam się zabawić, tańcząc z ładnymi dziewczynkami. Właściciele Malej Europy byli prawdziwymi gastronomikami, ale nie od nich zależało, kto tu przychodzi, komu na czym zależy, oprócz zabawy i kto kim jest. Knajpa i hotelik nie egzystowały długo. Klientela wybierała bardziej pewne miejsca, chociaż było ich w tamtych czasach coraz mniej.

Dość popularnym miejscem nocnej zabawy dla gości, których stać było na opłacenie przejazdu samochodem osobowym „na lebka”, była restauracja Jar w Pyrach. Jednym ze współwłaścicieli Jaru był Stefan Staniszewski, późniejszy właściciel znanej i cenionej restauracji pod nazwą „Baszta”, która mieściła się także w podwarszawskich Pyrach przy niezbyt wówczas wygodnej dla pojazdów drodze, prowadzącej do Piaseczna. Jar był

restauracją bardzo sympatyczną. Składał się z kilku większych pomieszczeń, letniej werandy i ładnej sali bufetu-baru, umeblowanych po części ładnymi, stylowymi meblami. W ciepłą, bezwietrzną noc na życzenie gości przenoszono stoliki pod sosny i drzewa owocowe.

Dniem i nocą zajeżdżały pod Jar wynajęte przez gości samochody osobowe (faksówek jeszcze nie było), dorożki konne po pokonaniu prawie 15 kilometrów wyboistej drogi. Przyjeżdżali też klienci własnymi samochodami, kupionymi od Rosjan, wilykami z amerykańskiego demobilu, a nawet wojskowymi samochodami ciężarowymi, za niezbyt wygórowaną opłatą. Jar został otwarty w 1946 roku i, mimo że mieścił się poza Warszawą, klientów tam nie brakowało, obsługa była sprawna i uprzejma, a także bardzo wytrwała, bowiem wielu gości marudziło do późnego rana albo wczesnego popołudnia. Latem wśród zieleni, przy wschodzącym słońcu, siedząc na oszklonej werandzie jedli goście firmowy śniadaniowy przysmak – jajecznicę na wiejskiej kielbasie. Już istniejące prywatne wytwórnie wódek gatunkowych dostarczały do Jaru, pity często pod jajecznicę, smakowity jarzębiak. Pan Stefan, współwłaściciel restauracji, mający wówczas 30 lat, bardzo dbał o gości, wystrój knajpy i rozrywkę, wierząc, że jest to dopiero początek jego gastronomicznej kariery. Lubiał ten lokal i poświęcał mu wiele czasu. Zaangażował pięcioosobową orkiestrę, złożoną z bardzo dobrych muzyków. Przez jakiś czas w tym zespole grał utalentowany muzyk, Stasio Sielski, który w gruncie rzeczy najbardziej ceniał sobie grę indywidualną. Wolał koncertować solo na fortepianie albo na swym ulubionym 120-basowym akordeonie. Później, gdy przeniósł się do Malagi na Nowy Świat 64, grał w małej salce, w podziemiu. Goście siedzący w górnej sali bufetu słuchali także koncertu Stasia, nie mogąc wyjść z podziwu, że gra tam tylko jedna osoba. Nowiejusze sądzili, że koncertuje kilkusobowy zespół. Jeden ze stałych gości przyjmował nawet w tej sprawie zakłady za jeden mały koniak.



Młody Stasio Sielski ze swym wspaniałym akordeonem, na którym grał przed gen. Bolesławem Wieniawą-Długoszowskim.

Stasio Sielski grając na akordeonie wykonywał pewne partie na pianinie, a mając w dyspozycji także instrumenty perkusyjne uruchamiał je przy pomocy nóg i specjalnie przez niego skonstruowanego przyrządu. Do tego wszystkiego jeszcze śpiewał, na przykład „Ramone” imitując znakomicie Louisa Armstronga. Przebojowym jego numerem było naśladowanie śpiewającej Mickey Mouse.

Stasio Sielski swą karierę muzyczną rozpoczął na estradach warszawskich przedwojennych scenek kabaretowych. Wielu miłośników jego talentu długo pamiętało występy Stasia w przedwojennej restauracji-kabarecie o nazwie „Wiedeńska”, mieszczącej się przy ulicy Trębackiej 11. Nad stroną artystyczną czuwał doświadczony kierownik literacki Bronisław Jarkowski, aktor estradowy. Szefem orkiestry „Jazz” był młodzieńcy i „wielce utalentowany kompozytor przebojów rewiowych – Stanisław Sielski” – jak podawało pismo „Trubadur Warszawy” z 28 stycznia 1933 roku.

Stasio Sielski, wracając kiedyś nocą z Wiedeńskiej, zapragnął wraz z kolegą posilić się kawalkiem gęsi u sławnego Joska na Gnojnej. Dźwigając instrumenty dotarli obydwoj pod knajpę, obłożoną dorożkami i taksówkami, no i oczywiście klientami Joska, którzy nie mogli wskutek przepełnienia lokalu dostać się do restauracji. Josek w porze nocnej miał na ogół komplet gości. Wpuszczał tylko dobrych znajomych, lustrując każdego przez wizjer. Stasio i jego kolega zostali wpuszczeni. Josek dobrze ich znał, a Stasia wyjątkowo lubił. W dowód wdzięczności Stasio urządził krótki koncert gościom i właścicielowi knajpy. Stojąc pod malowidłem przedstawiającym Joska z kuflem piwa w dłoni, wykonał kilka pięknych romansów Wertyńskiego. Wśród zasłuchanych gości był wówczas częsty bywalec knajpy Joska generał Wieniawa-Długoszowski.

Praga tętniła życiem, choć biedy powojennej w każdej dziedzinie było jeszcze bardzo dużo. Kiedy w 1946 roku Józef Bed-

narski powrócił z wojska. Żona pana Józefa, Stanisława, starała się w czasie nieobecności męża utrzymać na jakim takim poziomie knajpę przy ulicy Brzeskiej 31. Wyposażenie restauracji było już mocno podniszczone. Potrzebna była gotówka na renowację mebli, zakup towaru, na pierwsze pensje dla pracowników i w końcu jakieś grosze na życie. Bednarski zaczął się rozglądać za współnikiem, widząc, że sam sobie nie da rady.

Państwo Bednarscy byli bardzo wyczerpani wojną. Knajpa ich była w okresie okupacji punktem kontaktowym „Wachlarza”, oddziału specjalnego KG AK.

W kwietniu 1943 roku Józef Bednarski został aresztowany wraz z uczestnikami mszy świętej, częściowo członkami grupy „Wachlarza”, po wyjściu z kościoła św. Floriana, gdzie modlono się za zakatowanego przez Niemców jednego z członków GK AK. Osadzony na Pawiaku, dzięki zabiegom wielu członków AK wyszedł po jakimś czasie na wolność. Wraz z żoną ponownie zaczął działalność w podziemiu, współpracując z Alfredem Paczkowskim, słynnym „Wanią” z „Wachlarza”. Pomimo iż Niemcy przypuszczali, że knajpa państwa Bednarskich może mieć jakieś powiązania z AK, to jednak nie udało im się rozszyfrować roli i działalności konspiracyjnej obydwójga właścicieli tej restauracji.

Aby jakoś żyć, trzeba było zaraz po Powstaniu otworzyć restaurację. Wymieniono część umeblowania, część wyrzucono po prostu na śmietnik. Bardzo trudno było rozstać się z czymś, co było nie tylko sprzętem, ale i pamiątką. Urządzenie restauracji wykonali w 1940 roku na zlecenie pana Józefa dwaj pracownicy prywatnej stolarni, z których jeden nazywał się Jerzy Bukowski i był przed wojną profesorem Politechniki Warszawskiej, a drugi – M. Pachelski i był profesorem SGGW. Obydwaj w okresie okupacji parali się stolarstwem, pracując w prywatnych warsztatach. Naprawy wymagała dosyć dużych rozmiarów postać Walerego Wątróbki, bohatera felietonów Wiecha, stojąca przez cały czas okupacji na kontuarze. Postać ta miała bardzo



Przyjaciel i klient Józefa Bednarskiego w jego restauracji na Brzeskiej 31 – Antoni Kocjan – który zdobył wraz z oddziałami AK plany V-1 w Peenemünde.

piękne oświetlenie. Projektował je i wykonał szkolny kolega Bednarskiego, Antoni Kocjan, przedwojenny konstruktor i pilot szybowcowy, który wraz z Franciszkiem Żwirką ustanowił w 1929 roku na RWD-2 międzynarodowy rekord wysokości (4004 m) oraz brał udział w zdobyciu przez AK planów wytwórni pocisków V-1 w Peenemünde i przekazaniu ich aliantom. Kocjan był przyjacielem państwa Bednarskich, współpracownikiem w konspiracji, a także klientem ich restauracji. Na dwa miesiące przed wybuchem Powstania został aresztowany i w dramatycznych okolicznościach poddany torturom, a następnie, już po wybuchu Powstania, rozstrzelany na Pawiaku.

Gdy nadeszła tak zwana wolność, Bednarski nie tylko obawiał się, że UB wyciągnie mu jego działalność w AK, w „Wachlarzu”, ale także i to, że był ochotnikiem w wojnie polsko-bolszewickiej. Na szczęście do tego nie doszło.

Po przyjęciu w 1946 roku do spółki, ze sporym wkładem finansowym decydującym o przyszłości restauracji, pana Wincentego Andruszkiewicza, przedwojennego marynarza, po zmodernizowaniu knajpy, zakupieniu dobrego i atrakcyjnego towaru, a także dzięki mądrej reklamie, knajpa poszła na całego. Nadano jej nazwę – „Schron U Marynarza”. Goście walili drzwiami i oknami. Pan Wincenty znany był praskiej klienteli z bazaru Różyckiego, na którym handlował w okupację świetną, gorącą kaszanką i wiejską, karczewską kielbasą, a także bimbierkiem. Na zlecenie organizacji podziemnej kupował od niemieckich żołdaków różnorodną broń i amunicję. Andruszkiewicz służył przed wojną przez siedem lat w Marynarce Wojennej na łodzi podwodnej „Wilk”, a także na stawiaczu min „Gryf”. Pan Wincenty bardzo często opowiadał gościom o swej marynarskiej przeszłości. Pokazywał fotografie z okresu swej służby na morzu, między innymi zdjęcie z 1938 roku przedstawiające polskich rzeczoznawców na pokładzie „Gryfa” w porcie Le Havre, odbierających od Francuzów zakupiony stawiacz min. Uwidoczniła się także na tej fotografii postać pana Wincentego pełniącego w tym czasie pierwszą polską wachtę

na tym okręcie. Na „Gryfie” pływał pan Wincenty do 3 września 1939 roku. Wtedy to Niemcy zniszczyli osłaniający Hel polski okręt, a uratowanych marynarzy w większości zabrali do niewoli. Pan Wincenty powrócił z niej jako inwalida, w listopadzie 1940 roku. Snuł pan Wicek opowieści o groźnych sztormach i czyhających na morzach i oceanach niebezpieczeństwach. Ale burze na morzu były dla pana Wicka mniej chyba groźne aniżeli kontrole dokonywane dosyć często w knajpie przez milicję albo komisje do tzw. walki ze spekulacją. Kilkuletnie doświadczenia pana Wincentego w handlu na bazarze uodporniły go na tyle, że dawał sobie jakoś radę z różnymi inspekcjami. Posiadał wielki dar spokojnego przekonywania, perswazji, a także potrafił zachęcić kontrolerów do skosztowania dobrych trunków i przekąsek. Restauracja Schron U Marynarza słynęła ze znakomitych flaków, które były tam podawane każdego dnia, nie tylko tradycyjnie w czwartki. Z Pragi i lewobrzeżnej części stolicy przyjeżdżali tu goście na gorącą kielbasę z kapustą i wyśmienite zrazy wołowe z kaszą gryczaną. Pan Wincenty siedział przy kasie ze względu na ograniczającą ruchy tuszę. Ważył około 250 kilogramów. Knajpa szła bardzo dobrze, ale – z przyczyn ideologicznych – istniała tylko kilka lat. Panu Wickowi przytrafiło się nawet aresztowanie i półtoramiesięczny pobyt na osławionej „Gęsiówce” za nielegalne posiadanie w domu trzech butelek koniaku. Odbyły się także w jego mieszkaniu dwie rewizje w poszukiwaniu obcej waluty i złota. Żona pana Wincentego odzyskała z depozytu milicyjnego dopiero po kilku latach dwie ślubne, małżeńskie obrączki i złoty łańcuszek z krzyżykiem od swego chrztu. Jeszcze później zwrócono jej książeczkę PKO ze skromnymi oszczędnościami. Powodem likwidacji restauracji Schron U Marynarza były nieustanne domiary podatkowe. Odpadł piękny fragment z praskiego folkloru.

Wincenty Andruszkiewicz zmarł w 1964, a Józef Bednarski w 1993 roku.



Wincenty Andruszkiewicz w cywilu, współnik J. Bednarskiego przed słynną knajpą Schron U Marynarza, Brzeska 31.

Chyba jedną z ostatnich prywatnych restauracji była niewielka, ale bardzo dobra knajpa Klimka. Początkowo, po wojnie, mieściła się na ulicy Wielkiej, w pobliżu Marszałkowskiej. Dom, w którym się znajdowała został wyburzony, podobnie jak wiele innych kamienic w tym rejonie, w celu zrobienia miejsca dla dziwaczного gmachu, który został później nazwany Pałacem im. Josipa Wissarionowicza Stalina, a jeszcze później, nie wiadomo dlaczego, Pałacem Kultury i Nauki. Nie tylko klienci słynnego Klimka do dzisiaj nie mogą wybaczyć i już chyba nigdy nie wybaczą takiego wybryku ideologom i innym służbistom minionej epoki, a także urbanistom i architektom tego, co na miejscu tak świetnej knajpy powstało. Klimek ulokował się więc w małej dziurze przy ulicy Próżnej, w pobliżu pl. Grzybowskiego, który na jego szczęście w tym całym nieszczęściu był wówczas ośrodkiem handlu na bardzo dużą skalę. Sprzedawano tam głównie materiały budowlane i instalacyjne. To właśnie do Klimka, do tej przemiłej knajpki, ściągali wielu warszawskich budowlańców inżynier Jasio Pasek, uwielbiający doskonale robiony przez kucharkę wspaniały gulasz wołowy z kluskami francuskimi. W knajpie tej finalizowano różne kontrakty budowlane jeszcze istniejącej inicjatywy prywatnej, pieczętując je wystawnymi kolacjami, połączonymi często ze śniadaniem.

Bardzo przyjemna, elegancka i niedroga knajpa była Polanka, na rogu Marszałkowskiej i Śniadeckich. Gości obsługiwało młode małżeństwo i jeden niezwykle obrotny kelner, pan Józef. Najlepszymi daniami w Polance były: pyszna fasolka po bretońsku, comber barani w śmietanie i wątróbka cielęca po nelsonsku. W sezonie, na oczach gości, wnoszono na bufet olbrzymie półmiski świeżo ugotowanych raków z pachnącym na całą salę zielonym koprem. Jedną z najbardziej lubianych przez klientów zimnych przekąsek były pomidory faszerowane mięsem i polewane majonezem własnej roboty. Przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą przychodziło tu wielu gości na „rybkę” i

„jajeczko”. W Polance prawie zawsze było tłoczno, a przed świętami tłok był niemiłosierny. Nieliczna przecież obsługa doskonale dawała sobie radę z największą nawet liczbą klientów. Niezmordowany kelner, pan Józio, po likwidacji Polanki i wyburzeniu domu na rogu Śniadeckich, w celu utworzenia tak zwanej Marszałkowskiej bis, przeniósł się do niezłej, jak na państwową, restauracji Rybnej na Puławską. Do knajpy tej, ze względu na pana Józia, często zaglądał dawny klient Polanki dr Mieczysław Golecki, znany na Pradze lekarz internista, znawca i popularyzator smacznego i nieskomplikowanego jedzenia. W wielu knajpach na jego życzenie robiono na przekąskę kluski kładzione, okraszone dużymi skwarkami z boczku. Do Rybnej na Puławską róg Olszewskiej przyjeżdżał z Pragi na dorsza sote z kartoflami w mundurkach. Bardzo lubił tę rybę i kogo tylko mógł namawiał na nią, mimo że dorsz był wówczas bardzo wyśmiewany (jedzcie dorsze, bo są ryby jeszcze gorsze).

Ekskluzywną knajpą o mocno zaniedbanym wnętrzu był ZAIKS w Alejach Ujazdowskich. Przechodziła ona różne wloty i upadki, w sensie gastronomicznym, ale jako klub organizacyjnie prosperowała bez zakłóceń. Wiele anegdot i legend krążyło i krąży do dziś o tej restauracji. Jednym z jej częstych gości był przemily poeta i satyryk Józio Prutkowski, który chyba co najmniej z połową warszawiaków był „na ty”. Po wejściu do knajpy ZAIKSu, stając obok stolika krzyczał: „To jest obrus nędzy i rozpaczyl!” Wychodząc wołał: „Rachunkuuu!!!”. Kiedyś spotkałem Józia z młodszym od niego kolegą na Krakowskim Przedmieściu, tuż przed 1 maja. Spieszyli się, ale mimo to poszliśmy, niby na krótko, do jakiejś już państwowej knajpki na Starówkę. Sprzedawano tam gorzałę wyłącznie po uprzednim wykupieniu zakąski. Najlepszą z niej był śledź i jajo na twardo. Do każdej lampki trzeba było wykupić zagrychę. Oczywiście najlepszą czyli taką samą. Wypiliśmy sporo, a zjedliśmy niewiele. „Ile do diabła można zjeść jajek?! – denerwował się Józio – podzielmy się nimi z obsługą, przed 1 maja. Przy pożegnaniu

ze mną przeprosił bardzo, że musi już iść, ponieważ obydwaj panowie mają występować na scenie jakiegoś zakładu pracy w części artystycznej, na szczęście komediowej, akademii pierwszomajowej. Zdążyliśmy jeszcze wypić po kilka strzemiennych pod zapłaconą z góry zakąskę: jaja i śledzie, które pozostały po nas na półce barowej na kilku dużych talerzach. W ZAIKS-ie było jednak dużo lepiej.

W połowie 1950 roku akcja upaństwowienia była już w pełnym toku. Nacjonalizowano sklepy spożywcze, apteki, kawiarnie. Zlikwidowany został przez władze dom towarowy Braci Jabłkowskich, słynny sklep z konfekcją Ignatowskiego na Nowym Świecie, sklep spożywczo-kolonialny Braci Pakulskich na rogu Chmielnej i Brackiej, i kilkadziesiąt, a może już i kilkaset innych. Odchodziły w przeszłość knajpy silnie związane z tradycją Warszawy. Zlikwidowano restaurację Jordana przy Nowogrodzkiej 12, dawnego właściciela firmy „Simon i Stecki”, wiele knajp egzystujących poza centrum stolicy. Jeszcze funkcjonował Żelazko na Widok 26, Szymon na Hożej 48, Kasia na Oleandrów i Romira na Wspólnej. Engler ze Wspólnej był bardzo ciężko chory i nie zdawał już sobie sprawy z zagrożeń, jakie czekały jego knajpę. W barze Myśliwskim, który przejął Związek Łowiecki, na rogu Poznańskiej i Nowogrodzkiej, nadal pracował i nalewał piwo słynny nalewajko z Pod Ryjkiem – Jabłońskiego – Ryś. Jordan zatrudnił się tam jako kierownik lokalu, a świetny szef kuchni Trzeciński, ten, który wyszedł „nago i boso” z zabranego mu lokalu Canaletto, przyjął robotę kucharza.

W miejsce prywatnych knajp zakładano gospody ludowe. Zbiurokratyzowana obsługa wypisująca kwity dla klienta, kuchni i bufetu, zrobiła się niemrawa i chaotyczna, często niegrzeczna. Pensje kelnerów były mizerne, ale, jak mawiał ówczesny minister handlu: „nie litujmy się nad nimi, bo oni i tak sobie dadzą radę”. I rzeczywiście, radzili sobie. Najszybciej odczuli to klienci. Muzycy przeszli na państwowy etat. Orkiestry

zmienily nieco repertuar, włączając do niego piosenki o „nowej Warszawie”, niebrzydkie melodyjnie, ale z głupawymi tekstami. W Kujawiaku na Mokotowskiej, jeśli wchodził tam na „kieliszek chleba” najprzystojniejszy góral Podhala Jasiak Buńda z Bukowiny Tatrzańskiej, grano mu natychmiast rzewną i ulubioną przez niego melodię „Ej, przeleciał ptaszek”. Po wizycie na Kremlu niedawno co utworzonego Zespołu Pieśni i Tańca „Mazowsze” i odśpiewaniu skocznej pieśni przed Stalinem, specjalnie na jego cześć skomponowanej przez znanego polskiego muzyka, na jakiś czas sentyment do „Ptaszka” wyraźnie osłabł.

Kiedy restauracja Schron U Marynarza Bednarskiego i Andruszkiewicza kończyła swoją egzystencję, na ulicy Brzeskiej była jeszcze jedna knajpa, która przyciągała ludzi lubiących praski folklor. Była to knajpa Gaguszki. Wiele lat później nikt już prawie z mieszkających w pobliżu ludzi knajpy tej nie pamiętał. Ci, którzy coś z tamtych czasów pamiętali, nie byli pewni czy Gaguszka to było nazwisko, czy pseudonim właściciela knajpy z Brzeskiej 6. Wiadomo tylko, że gośćmi Gaguszki byli najczęściej prasy kupcy i rzemieślnicy mający swoje warsztaty na Targowej, Ząbkowskiej i innych sąsiednich ulicach. Najtłoczniej było u Gaguszki w niedzielę po mszach odprawianych w godzinach rannych w kościele na Skaryszewskiej i u św. Floriana.

Pod koniec swej działalności ta praska knajpa, jak wiele innych na Szmulkach, Targówku czy Nowej Pradze, podupadła bardzo. Jedzenie było coraz gorsze, obsługa nieliczna, a sam Gaguszka siedział smutny gdzieś w kącie sali restauracyjnej i czekał nadejścia nieubłaganej, urzędowej likwidacji. Gdy w końcu doszło do tego, w miejsce knajpy Gaguszki powstała restauracja o nazwie „Rybacka”. Oczywiście państwowa. Początkowo knajpa szła nieźle, a jej kierownictwo starało się, aby w Rybackiej niewiele było gorzej niż za dobrych czasów Gaguszki. Wpływ na to mieli klienci poprzednika, którzy przychodząc do

„uspołecznionej” knajpy opowiadali bufetowym i kelnerom, jak było gdy knajpa ta była prywatna. Oczywiście przy takich rozmowach nie obyło się bez wstawek politycznych. Najważniejsza jednak nutą wspomnień, czasem nostalgicznych, klientów Rybackiej było, jak to Gaguszka w swych najlepszych czasach pięknie prowadził knajpę, jak liczył się z klientami, jaki wspinały był u niego bigos i jaka przyjemna była atmosfera, nie mówiąc o tym, że nigdy nie dopuścił do awantury w swym lokalu. A przecież towarzystwo w praskich knajpach bywało często agresywne. Rybacką upodobał sobie na jakiś czas myśliwi, powracający z polowania. Ale tylko na jakiś czas, ponieważ pewnego popołudnia po dobrze zakropionym obiedzie jeden z myśliwych, który kilka dni przedtem oglądał film kowbojski „W samo południe”, wybiegł z knajpy na ulicę Brzeską i zaczął strzelać, na szczęście w górę, ze swej myśliwskiej dubeltówki. Poñieważ w pobliżu bazaru Rózyckiego dyżurowali często milicjanci, kanonada długo nie trwała, a kowboja z Brzeskiej odwiedziono chyba od razu do aresztu. Wieść o tym wydarzeniu szybko rozniosła się wśród bywalców knajpy. Myśliwi przestali przychodzić do Rybackiej, ale za to gdy dotarła wiadomość o strzelaninie, przybyło knajpie wielu nowych klientów, szukających dreszczyku emocji na i tak już niezbyt spokojnej ulicy Brzeskiej. Jednym z nowych klientów stał się dawny mieszkaniec Pragi, który przyjeżdżał specjalnie ze Śródmieścia na „sociaka” (sote) z połudwicy wieprzowej i na koncert harmonisty, który tylko dla niego grał niemal bez przerwy słynną melodię z pamiętnego filmu z Gary Cooperem, „W samo południe”. Długo wspominali tego gościa kelnerzy i harmonista z knajpy z ulicy Brzeskiej 6.

W Czosnowie, w miejscowości leżącej między Warszawą a Modlinem, w ładnym, drewnianym, wiejskim domu, z widoczną z szosy studnią i imponującym przy niej żurawiem, ulokowała się pani Bochenkowa, dawna właścicielka słynnej przedwojennej knajpy na warszawskich Bielanych. Ku zadowoleniu jeszcze

swych przedwojennych klientów, płynących do niej na Bielany statkiem „Bajka”, jak też i innych znających knajpę z tamtych lat tylko z opowiadania, pani Bochenkowa założyła w swych wiejskich apartamentach cichą, potajemną knajpkę. Nie chciała starać się o zezwolenia na prowadzenie normalnej knajpy, bowiem nie wierzyła, że „prywatnych” – jak to mówiła – będą uznawali. Wszyscy naokolo wiedzieli, że Bochenkowa prowadzi potajemny interes, ale nikt się jej nie czepiał. Widocznie knajpa ta była tam bardzo potrzebna. Lokal składał się z dwóch pokoiów urządzonych jak prywatne mieszkanie: kanapy, foteliki, szafy-bielizniarki, kredens z zastawą stołową, kilimki, dywaniki...

U pani Bochenkowej było wszystko, od śledzia w oliwie i śmietanie do sznycła po wiedeńsku. Gości obsługiwała bardzo ładna wiejska dziewczyna, do której pani Bochenkowa zabraniała klientom zalecać się. Do knajpy w Czosnowie „pod żurawia”, jak ją niektórzy nazywali, albo po prostu do Bochenkowej, przyjeżdżali klienci nie tylko z Warszawy, ale także z pobliskiego Modlina, Nowego Dworu i Kampinosu. Gdy restauracje przechodziły już w ręce państwa, goście cieszyli się bardzo, że uczują w skromnej, ale jeszcze prywatnej, prawie warszawskiej knajpie. Wiek i zanikające siły pani Bochenkowej nie pozwoliły jej długo prowadzić tej uroczej, taniej knajpki w Czosnowie.

Saska Kępa nie miała po wojnie restauracji z prawdziwego zdarzenia. Taka już była jej tradycja. Przed wojną zamieszkiwała tam inteligencja, ludzie wolnych zawodów. Spokojna, cicha i odizolowana od reszty Pragi. Na Kępie egzystowało kilka kawiarni, parę cukierni, a po wojnie, w pierwszych dwóch latach, panowie inżynierowie, lekarze i prawnicy mogli się posilać i popijać u różnych babć handlujących bimberkiem. W okresie późniejszym jednym z bardziej sympatycznych cafe-barów był lokal o nazwie „Cafe Paryska”, mieszczący się na ulicy Paryskiej 17. W końcu lat pięćdziesiątych w barku tym, jak też i

w wielu innych kawiarniach, można było zjeść gorące dania. W Paryskiej serwowano flaki cielece, duszone wątróbki z drobiu, a do tego można było napić się kieliszek wina albo gatunkowej wódki. Cicha muzyka z magnetofonu umilała gościom pobyt w kawiarni. Przychodził tu pewien inżynier, miłośnik i znawca teatru. Po kilku winiakach wygłaszał niemal referat o Stanisławie Witkiewiczu jako dramaturgu i malarzu. Niektórzy goście tego lokalu nazywali później Paryską – „Witkacym”. Zawołanie: „Idziemy do »Witkacego«” było dla wielu zupełnie zrozumiałe. Była to ulubiona kawiarnia mieszkających na Kępie ludzi pióra i sceny. Stałym gościem tego miłego lokalu był znakomity aktor Gustaw Lutkiewicz.

Na pięterku, róg Francuskiej i Lipskiej, nieźle prosperowała knajpa o nazwie „Rondo”. Wracając od swych przyjaciół, wpadał tam dosyć często znany poeta Władysław Broniewski. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby nie fakt, że do tej samej knajpy przychodził pewien murarz łudzaco do niego podobny. Tak się złożyło, że obydwaj nigdy się nie spotkali, a Broniewski o swym sobowtórze nawet nic nie wiedział. Podpici klienci, którzy brali często murarza za poetę, pozdrawiali go słowami: „Witamy mistrza!”, albo cytowali najczęściej taki fragment jego wiersza: „... Nie głaskało nas życie po głowie, nie piliśmy ptasiego mleka. Na zdrowie...” I w tym momencie wznosili kieliszek w górę. Murarz bardzo się denerwował, kłął na czym świat stoi, a piany na ustach dostawał, gdy proszono go o autograf. Po jakimś czasie murarz przeniósł się do nowo otwartej knajpy Fregata na Międzynarodowej.

Naprzeciwko Cmentarza Bródnowskiego, od strony ulicy Białoleckiej, w niewielkim parterowym budynku mieściła się przed wojną, także i w czasie okupacji niemieckiej, knajpa o nazwie „Rzym”. Do dzisiaj nikt nie jest w stanie wytłumaczyć, dlaczego przyjęła taką nazwę. Właściciel jej pochodził z Pragi, prawobrzeżnej części stolicy i nie miał nic wspólnego z Rzymem. Chyba po prostu upodobał sobie to miasto albo Twardowskiego?

Knajpa miała duże powodzenie, a klienci, czy tego sobie życzył właściciel czy nie, i tak nazwali ją po swojemu. Powszechnie wszystkie knajpy położone blisko cmentarzy nazywano „Pod trupkiem”. Tak na Białoleckiej jak i na ul. św. Wincentego w wielu istniejących w okresie międzywojennym restauracjach i barach jedzenie było znakomite, a obsługa dla gości pogrzebowych dostojna i poważna. Kelnerzy bardzo często po przyjściu orszaku żałobnego prosto z cmentarza na tradycyjną stypę wszystkim kolejno składali „szczere kondolencje”. Na stypach bywało różnie. Czasem odbywała się ta uroczystość w nastroju powagi i smutku od początku do końca, czasem nastrój żałobny ustępował fragmentami nastrojowi wesolości, a były też takie stypy, które niemal przez cały czas wyglądały na radosne imieniny albo po prostu wesele. Tylko stroje żałobne przypominały kelnerom i samym biesiadnikom, że to stypa i że przed kilku godzinami całe niemal towarzystwo zalewało się łzami nad trumną bliskiej im osoby.

Właściciele restauracji przycementarnych byli przygotowani na wszystko. Jeśli goście popadali w płacz, niektórzy nawet w szloch, orkiestra grała utwory sentymentalne, a kelnerzy byli tak smutni, że nie odróżniali się niczym od gości żałobnych. Jeśli jednak od płaczu zbiorowego zmieniono nastrój tak dalece, że rozpoczynały się tańce z fokstrotem na czele, obsługa natychmiast dostosowywała się do sytuacji, podając coraz to nowe półlitrowki i półmiski przekąsek z uśmiechem i tanecznym gestem. Osobom postronnym, patrzącym ze zdziwieniem na żałobną zabawę, tłumaczono, że takie właśnie było życzenie osoby zmarłej, aby po jej pogrzebie bawić się na wesoło. Tego i tak nikt nie mógł sprawdzić.

„Pod trupkiem” orkiestra była na podorędziu. Stypę zaczynało od melodii poważnych, na przykład od Serenady Schuberta, a kończono nawet szlagierami z polskich, wesołych filmów. W restauracji Woźniaka, która była nieco oddalona od Cmentarza Bródnowskiego, bowiem mieściła się na rogu 11 Lis-

topada i Kowieńskiej, urządziło stypę kilka orszaków żałobnych równocześnie. Już pod koniec stypy zsunięto stoły dla wszystkich żałobników i po jakimś czasie wielu nie wiedziało w jakiej stypie, za jakiego zmarłego uczestniczy. Woźniak często opowiadał swym klientom, jak to między żalobną wdową a jednym z gości stypy omal nie doszło do zaręczyn. Wznoszono już nawet toasty za zdrowie „młodej pary”. Sam właściciel interweniował wówczas prosząc przyszłą młodą parę, aby zrobiono to innego dnia.

Na Cmentarzu Bródnowskim jest pochowanych wielu Cyganów nawet z królewskiej rodziny Kwieków. Jeśli tradycyjnymi potrawami warszawskich żałobników były bigos i kiełbasa, to cygańską potrawą był zrobiony na ostro gulasz. Przed pogrzebem organizator cygańskiej konselacji zamawiał odpowiednią ilość porcji gulaszu i najczęściej tylko przy tej przekasce żalobni goście czcili pamięć zmarłego. Orkiestra cygańska grała tylko rzewne melodie. Często odbywały się na takich uroczystościach zbiorowe śpiewy pięknych cygańskich pieśni.

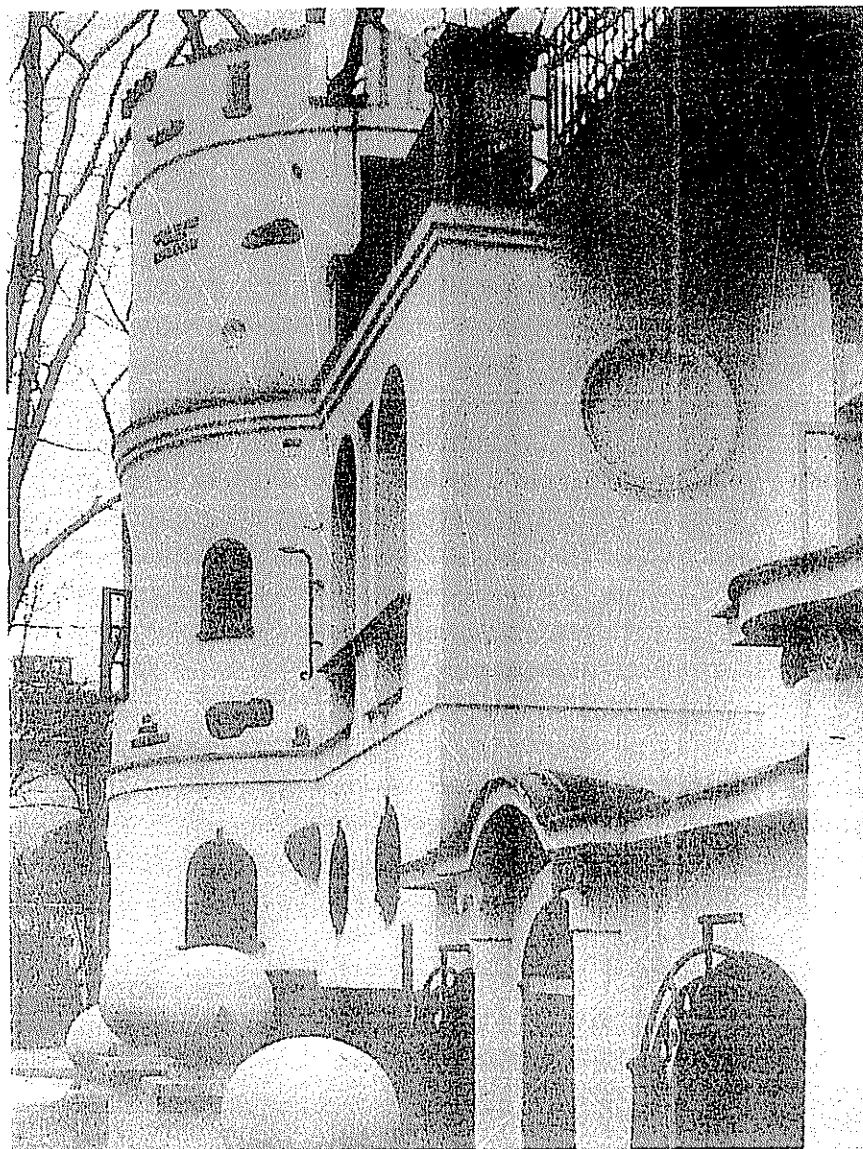
W okresie okupacji niemieckiej tradycja styp ze względów zrozumiałych zanikała. Po wojnie na ul. św. Wincentego, najpierw w częściowo zburzonym budynku, a później po jego rozebraniu, w specjalnie zbudowanym pawilonie uruchomiono knajpę o nazwie „Krańcowa”, którą jak inne w okresie międzywojennym także zwano „Pod trupkiem”. Mieściła się naprzeciw bramy cmentarnej pomiędzy zakładami kamieniarskimi, reklamującymi gotowe grobowce. Klientami tej knajpy, poza gośćmi żałobnymi, byli też kamieniarze, handlarze kwiatów, a także osoby załatwiający w pobliskiej kancelarii formalności związane z pochówkiem. „Krańcowa” nawet jako knajpa państwowa długo się nie utrzymała. Konkurencją dla niej stawały się coraz częściej powstające tak zwane „mety”. W Krańcowej zlikwidowano alkohol i to knajpę wykończyło.

Po drugiej stronie cmentarza, na Białoleckiej, gastronomi czny spadek po knajpie „Rzym” przejęła mała restauracja „Se-

mafor”. Nadano jej taką nazwę, chcąc się przypodobać wielkiej rzeszy kolejarzy, którzy w swych schludnych, najczęściej drewnianych domkach zamieszkiwali Bródno. Poza kolejarzami knajpę najczęściej odwiedzali furmani, wożący węgiel ze składu z ulicy Palestyńskiej do domków i kamienic ówczesnego osiedla bródnowskiego. Tu goście żalobni przychodzili rzadko, gdyż lokal ten znajdował się w sporej odległości od cmentarza, ale stypy się zdarzały. Po upaństwowieniu knajpa ta nieźle egzystowała. Zamożni furmani mieli swe wymagania, a kierownictwo i obsługa musiały się do nich dostosować, gdyż konkurencją stawała się prywatnie „po cichu” prowadzona w dwóch ładnych pomieszczeniach knajpka pani Emmy na rogu Białoleckiej i Budowlanej. W zimowe wieczory „Semafor” był zapchany klientami po brzegi. Czasem do knajpy przyjeżdżali goście z centrum Warszawy, aby posmakować nie tylko prostych i dobrych przekąsek, ale popatrzeć na inną publiczność. Trochę, jak mawiano, łobuzowata, jednak spokojną, nie czyniącą najmniejszych awantur. W lokalu grało dwoje muzykantów: starsza pani na skrzypcach i starszy pan na harmonii. Grali bardzo ładnie. W repertuarze mieli stare, przedwojenne melodie, ale nie stronili od współczesnych szlagierów. To właśnie w „Semaforze” miałem okazję słyszeć, w kilka dni po premierze filmu „Pożegnania”, piękną melodię „Pamiętasz, była jesień”. Żadna z orkiestr luksusowych warszawskich lokali utworu tego wówczas jeszcze nie wykonywała.

Jednym z najbardziej wytrwałych właścicieli restauracji warszawskich był Stefan Staniszewski, wspomniany już współwłaściciel popularnej niegdyś podwarszawskiej knajpy – Jaru w Pyrach.

Po likwidacji Jaru Stefan Staniszewski założył nową knajpę po przeciwnej stronie szosy Warszawa-Piaseczno. To był początek 1947 roku. Urzędnicy podatkowi i inne władze, nie tylko finansowe, uwinęły się szybko, aby zapobiec rozwojowi także i



Restauracja Baszta w Pyrach. Kiedyś Stefana Staniszewskiego, dziś braci Staniszewskich.

tej knajpy. I choć dla pana Stefana początek był wcale obiecujący, a zdolności właściciel miał w prowadzeniu interesu gastronomicznego nieprzeciętne, to jednak liczyło się nie to, co chciałby pan Stefan i jego klienci, tylko to, co chce władza. Knajpę zlikwidowano. Przez kilka lat Staniszewski wraz z żoną prowadził sklep spożywczy, ale później znowu postanowił założyć knajpę. Wydawało się, że zapaliło się zielone światło dla interesów gastronomicznych, przynajmniej dla tych, które znajdowały się prawie na odludziu.

Knajpę ulokował Staniszewski na ponad stuletniej posesji, w Pyrach. Projekt i budowę obiektu przypisuje się Władysławowi Marconiemu, którego jednym z głównych dzieł jest hotel Bristol, zbudowany w latach 1898–1900. Jeden z budynków to dwupiętrowy dom z oryginalną basztą (stąd nazwa knajpy „Baszta”), tarasem, lukowymi wejściami i oknami. Staniszewski tak konserwował przy pomocy fachowców budynek, by zachować w pełni oryginalny styl obiektu. Najpierw przekazano w użytkowanie salę bufetu i tak zwaną „salę myśliwską”, a w początku lat 70. dolną część dansingową. Restauracja specjalizowała się w wielu smakowitych przekąskach, ale najbardziej cenione były przez gości karp po żydowsku i kiszka kaszana własnej roboty na gorąco. Staniszewski miał własną hodowlę świń i drobiu. Wszystko było świeże i smaczne. Kiszka kaszana była tak popularna, że bardzo często rozpoczynano od tej przekąski wiele bankietów, wesel czy konselacji. I właśnie ta kiszka stała się kiedyś przyczyną kryzysu restauracji, który mógł doprowadzić do jej zamknięcia. Nagła kontrola sprawdzająca stan zaopatrzenia i jego zgodność z kartoteką magazynową „wykryła” różnicę ponad... dwóch kilogramów kiszki. W kartotece figurowało, że jest tej kiszki 12 kg, a w lodówce było jej 10. Za te dwa kilogramy Staniszewski oberwał taki domiar podatkowy, że o mały włos nie zlikwidował interesu. Jednak właściciel był niemiłosiernie twardy. Zadłużył się, domiar zapłacił i nadal istniał.

Kiedyś przyjechało do knajpy towarzystwo osób „wysokiego szczebla”. Jedna z osób zakwestionowała prawidłowo wpisaną do rachunku pozycję. Ponieważ kelner wiedział, z kim ma do czynienia, przeprosił i pozycję skreślił. Jedna z „figur” następnego dnia zażądała likwidacji knajpy, ponieważ knajpa jest niepewna, a poza tym prywatna. Odbyło się to za pomocą telefonu skierowanego do odpowiednich czynników administracyjnych Dzielnicy. Długo musiał się bronić Staniszewski, aby go nie zlikwidowali. Tym razem dogmatycy przegrali. Knajpa istniała, pan Tadeusz po cichu grał gościom na pianinie zakazaną piękną melodię z filmu „Doktor Żiwago”, znakomity kelner zwany „Łokietek” nie tylko szybko i sprawnie obsługiwał gości, ale też i zabawiał ich świetnymi dowcipami, a Staniszewski dbający o gości zawsze coś wymyślił, aby im uprzyjemnić pobyt w knajpie. Do dziś w sali bufetu stoi wspaniały powóz, rekwizyt okresu przedwojennego.

Właściciel upiększał i rozbudowywał wnętrza restauracji. Sceptycy ostrzegali: „Szkoda roboty. I tak pana zlikwidują.” Staniszewski nie wytrzymał napięcia. Coraz częściej chorował. Kochał swą knajpę. Snuł, mimo niepewnej sytuacji, nowe plany jej rozwoju. Zmarł w 1975 roku na wylew mając 58 lat. Piękna knajpa pozostała w rękach żony Pelagii i dwóch synów: Grzegorza i Michała. Dla zamożnych gości jest prawdziwy kawior. dla mniej zamożnych tak zwany kawior polski czyli kaszanka.

W okresie powojennym rzemiosło warszawskie, po odbudowie swego przedwojennego budynku na Miodowej 14, uruchomiło restaurację o nazwie „Honoratka”. Cieszyła się ona dużym powodzeniem nie tylko wśród braci rzemieślniczej. Niemal każdy zjazd cechowy albo konferencja Izby Warszawskiej kończyły się w Honoratce. Była ona dostępna także dla osób spoza rzemiosła. Honoratka ma swoją długą historię. Mieściła się w lewej oficynie pałacu Zadzikowskiego, czyli „Kamienicy Kasztelańskiej”, Al. Chodkiewicza, przy Miodowej 14. Służyła przed wojną Stowa-

rzyszeniu Rzemieślników Chrześcijan. Była to z nazwy kawiarnia, zajmująca lokal po kaplicy anglikańskiej. To właśnie tam między innymi „wykuwało się” powstanie listopadowe. Właścicielka restauracji Honorata Cymermanowa (stąd nazwa kawiarni „Honoratka”) współdziałała w tym, aby kawiarnia od momentu jej otwarcia stała się kuźnią patriotyzmu. Ścierały się tu w ostrych dyskusjach poglądy polityczne, a rej w tych polemikach wodził tutejszy stały bywalec, Maurycy Mochnacki. Dla niepoznaki grywano tu w karty, szachy i warcaby. Honorata Cymermanowa organizowała dla publiczności ciekawe popisy artystyczne; muzyczne, taneczne, zamówionych i „z góry płatnych” artystów. Zaczęli tu przychodzić nawet Rosjanie. 29 listopada młodzież przebywająca w kawiarni aresztowała nic nie wiedzących o wybuchu powstania oficerów rosyjskich. Z Honoratki wyszło w 1831 roku hasło rzezi sierpniowej, kiedy to w święto Matki Boskiej Zielnej – 15 sierpnia wybuchły rozruchy. A hasłem do masakry był wzniesiony przy wyjściu z Honoratki okrzyk: „Do zamku, do zamku, szubienice dla zdrajców!”.

W okresie międzywojennym w lokalu Honoratki, przerobionym niemal nie do poznania, rozlegał się skrzyp piór i stukot maszyn do pisania prywatnego biura handlowego. Urzędnicy bali się zostawać tam na noc. Ci, którym się to jednak przydarzyło, przysięgali na wszystkie świętości, że widzieli szwendające się po pokojach duchy bywalców Honoratki z okresu powstania listopadowego. Słysząc było podobno ich przytłumione, ochryple głosy wołające: „Precz!” i „Niech żyje!”.

Niewiele spośród restauracji warszawskich, przedwojennych i okupacyjnych, pozostało po wojnie w tych samych lokalach i miejscach. Ważniejsze można policzyć na palcach jednej ręki.

Restauracja hotelu Bristol po remoncie w latach czterdziestych starała się kontynuować dobre zwyczaje gastronomii, ale warunki powojenne nie dawały takiej możliwości. Knajpa była

po części prawie stołówka. Dopiero później zrobiono restaurację na podobieństwo normalnego, dziennego i nocnego lokalu gastronomicznego, nawet z dansingiem. Niewielka ilość tego typu lokali doprowadzała do tego, iż często trudno było dostać się do restauracji. Wiele osób stało bardzo długo przed wejściem do środka, licząc na zwolnienie stolika, albo litość portiera, którą przyspieszano sutym napiwkami. Im dłużej istniała restauracja, tym bardziej stawała się ona miejscem sprzeczek klientów z obsługą. Czasem dochodziło do awantur między samymi gośćmi. Publiczność była coraz bardziej nie przystająca do klasy dawnego hotelu Bristol. Zatarły się już w pamięci – nawet warszawiaków – bale, jakie odbywały się w Bristolu, legendy o salonach, po których poruszały się osobistości ze świata kultury, polityki, o słynnej „Sali Malinowej” i innych, w których odbywały się bankiety, przyjęcia jubileuszowe, a także przyjęcia weselne. To było jednak w okresie międzywojennym.

Cały budynek, nie konserwowany, szybko się zdekapitalizował i zaczął się po prostu rozpadać. Wreszcie Bristol zamknięto z zamiarem dokonania gruntownego remontu. Kiedy do restaurowania hotelu przystąpiła zagraniczna firma, zaczęły się już rozsypywać kilkuletnie rusztowania postawione zaraz po zamknięciu budynku. W 1992 roku remont został ukończony, a hotel wraz z restauracją i kawiarnią otwarty. Teraz hotel Bristol prowadzony jest przez firmę brytyjską. Gmach jest znowu ozdobą Warszawy i Traktu Królewskiego. Wnętrze nabrało blasku dawnej świetności. Szwajcarski kucharz Scheller zachwyca klientów międzynarodową kuchnią. Sam jednak bardzo lubi polski żur i polską kielbasę. W pięknym i luksusowym hotelu i restauracji ze znakomitą obsługą przeważają goście zagraniczni. Elegancką kawiarnię odwiedza wielu warszawiaków.

Restauracja Adria przy Moniuszki 10 (teraz pod nr 8) otwarta została w październiku 1929 roku. Dansing mieścił się w podziemiach i obliczony był na 1500 osób, ale musiał gościć zna-

cznie większą liczbę gości, „gdy Petersburski razem z Goldem grał”. To były koncerty! Dansing był czynny po południu i przez całą noc. Do tańca służył mały parkiet, obok baru Złotego i duży obrotowy. Wyjątkowo sprawnie działająca wentylacja powodowała, iż nie odczuwano tam, mimo bardzo częstego przepełnienia sal ani dymu, ani gorąca. Dyrektorem Adrii był poprzedni kierownik lokalu Bagatela we Lwowie, Moszkowicz. W okresie okupacji niemieckiej lokal był dostępny wyłącznie dla Niemców. Tylko w pierwszych miesiącach okupacji Polacy lokal ten mogli odwiedzać. Po dużych zniszczeniach wojennych Adrie odbudowano bardzo późno. Dziś jest ona jedną z najbardziej reprezentacyjnych warszawskich restauracji, chętnie odwiedzana także przez gości zagranicznych i licznych Polaków podróżujących po Starym Kraju.

Na Nowym Świecie 64, tam gdzie kiedyś prowadził interes słynny Götel, gdzie była Astoria, lokal odwiedzany przez ludzi pióra, aktorów, muzyków i malarzy, w którym stałymi gośćmi byli Kornel Makuszyński i Karol Szymanowski, gdzie po drugiej wojnie otwarto Malagę, którą prowadził jeden z najlepszych polskich restauratorów – Jagoda, jest teraz restauracja Kuchcik. Właściciele lokalu, Wanda i Zbigniew Żurawscy, z powodzeniem stawiają rozwój restauracji na poziomie przypominającym tradycję dobrych, przedwojennych interesów gastronomicznych. Organizują koncerty i spotkania z artystami sceny i filmu. Lokal odwiedzany jest przez wielu zagranicznych turystów.

W dawnym lokalu U Elny Gistedt, Nowy Świat 18, ulokowała się partia polityczna. Na Pradze pozostał przedwojenny Hawelka, a na Nowogrodzkiej 12, w lokalu, w którym była filia Simona i Steckiego, otwarto spokojną knajpkę o charakterze wykwinetnej jadalni. Po słynnym „Dziadku”, w pięknej secesyjnej kamienicy przy Mokotowskiej 57 egzystuje lokal o nazwie „Emocja-Retro”. Właściciel Piotr Niewiarowski stara się utrzymać styl dobrej, przedwojennej restauracji. Jedyną nowością jest pizza,

włosko-amerykański przysmak. To tu danie to pojawiło się po raz pierwszy w stolicy.

Władze komunistyczne dokonały zamachu na prywatne apteki, restauracje, a nawet sklepy spożywcze, będące w rękach prywatnych często od pokoleń.

Domiarami stworzono sztuczne zadłużenie prywatnych interesów wobec urzędów skarbowych lub bezpośrednio dokonano likwidacji na podstawie dekretów. Nie było wyjścia. Uniemożliwiano w ten sposób nie tylko odnowienie, odbudowę znakomitej warszawskiej gastronomii, ale zlikwidowano tę, która powstała na zgliszczach zburzonej Warszawy. Sprzęt i urządzenia knajp szacowano i sprzedawano za grosze na publicznych licytacjach. Coraz częściej zaczęły się ukazywać w gazetach, w roku 1950, obwieszczenia o licytacji. W jednym z dzienników tylko jednego dnia podano kilkanaście takich obwieszczeń. Dotyczyły one, między innymi, takich lokali jak Romira na Wspólnej 35, kawiarnia Leokadii Marzec przy placu Trzech Krzyży 18, Kopciuszka w Alejach Jerozolimskich 31, firmy Gajewski - Marszałkowska 79, Nowej Szwajcarskiej Briesemejstra, Marszałkowska 94 i wielu innych. Właścicielom zabierano lokale, które były ich własnością, albo też zostały przez nich wyremontowane. Niektórzy z nich, ogarnięci rozpaczą, ciężko odchorowali grabież, a nawet na skutek tych zmartwień przedwcześnie zeszli z tego świata. Ci, którym wiek nie dawał możliwości podjęcia pracy, żyli później w skrajnej nędzy. Zaczęła zanikać atmosfera prywatnych knajp. Rozbite zostały grupy stałych bywalców, smakoszów, ludzi sobie bliskich, znających się.

Kiedyś w Simie na Królewskiej, przed drugą wojną, w ciepły, pogodny, sobotni wieczór siedział w towarzystwie gawędziarz, „filozof bez teki” słynny Franc Fiszer, uczestnicząc w ożywionej rozmowie. Ogródek był nabity do ostatniego miejsca. Nagle rozległ się głos Franca: „Czy ktoś z państwa przypomina sobie kto tłumaczył Iliadę?” Po chwili z drugiego końca, wcale nie

małego ogródka, padła odpowiedź: „Porębowicz, proszę pana! Porębowicz!” „Ach, dziękuję bardzo!”

Takie i inne rozmówki toczyli ze sobą, ponad głowami gości, bywalcy różnych knajp i kawiarni. Taka była tam wówczas przyjacielska atmosfera.

W pejzażu warszawskim zrobiła się wielka luka. Brutalnie wyrzucono z niego malownicze, sympatyczne, ciepłe w nastroju, przytulne knajpy.



Wypożyczalnia
nr 28

Nr Inw. 45 891

Prosimy odwiedzić

BAR BISTRO

EMOCJA = RETRO

Rok założenia 1970

Właściciel: A. P. Niewiarowski

Warszawa, ul. Mokotowska 57

- szybkie dania
- schab po chińsku
- pizza
- pyszne pierogi

- ciasta
- lody
- kawa
- piwo krajowe i zagraniczne
- wódki czyste i gatunkowe

miła i fachowa obsługa

LOKAL CZYNNY OD 10.00 DO 22.00

Restauracje, bary, kawiarnie,
omówione lub wspomniane
w tekście niniejszej książki

Szynk Jancja Kępińskiego - róg ul. Gęstej i ul. Browarnej (XIX w.).

Traktiernia Quellusa - Rynek St. Miasta (1766 r.),

Winiarnia Henryka Fukiera - Rynek St. Miasta 27,

Cukiernia Toure'a,

Cukiernia Loursa - ul. Krakowskie Przedmieście 13,

Restauracja - handelek Antoniego Stępkowskiego, ul. Wierzbowa,

Restauracja - handelek Krzemińskiego, ul. Trębacka 13,

Restauracja Edzia Żelechowskiego - „Langner sidad win” - ul. Nowosena-
ska 10,

Restauracja Hotelu Angielskiego - róg ul. Trębackiej i ul. Wierzbowej,

Restauracja Wierzbickiego w Radomiu,

Restauracja „Viel” - boul. de la Madeleine - Paryż,

Restauracja - handelek Arkuszewskiego - róg ul. Kapitulnej i ul. Miodowej,

Restauracja Simon i Stecki - ul. Krakowskie Przedmieście 38, ul. Nowogrodzka
12, właściciel: Jordan,

„Bachus” - restauracja - ul. Marszałkowska, róg ul. Widok 26, właściciel:
Jordan (od 1935 r.),

Bar pani Dziechcińskiej - ul. Nowy Świat 22,

„Bar lustrzany” - ul. Senatorska, dom Neprosa, właściciel: Dycik,

„Waldschlösschen” - restauracja - ul. Montuski vis à vis Filharmonii, właściciel:
Klimek,

„Cristal” - bar - róg ul. Brackiej i Alej Jerozolimskich,

Hawelka - Kraków, Krzysztofory - 1905 r.,

Lardelli - piekarnia przy ul. Kruczej 49 (ok. 1900 r.),

Lardelli - ul. Polna, róg ul. Piłsudskiego - cukiernia,

„Pod Gwiazdą” - restauracja - właściciel: Rösler,

„Pod wiechą” - bar - ul. Sienna 12 (1905 r.),

Bar à la Hawelka - ul. Nowy Świat, właściciel: Herbst, na wprost Gölla,

Restauracja Gölla - ul. Nowy Świat 64,

„Belle-Vue” - ul. Chmielna 9, ul. Marszałkowska 107,

„Akwarium” – ul. Chmielna 9, po „Bell-Vue”,
„Wodewil” – kabaret z wyszynkiem – ul. Nowy Świat 43, później „Renaissance”,
„Casino de Paris” – Paryż,
„Morus” – kabaret w restauracji „Oaza”, ul. Wierzbowa 9, kier. literacki Arnold Szyfman, 1908 r.,
„Nowa gwiazda” – restauracja – ul. Bielańska 5, później lokal z rozrywką „Gigant” nazywany złośliwie „Rzygant”,
Restauracja w hotelu „Wiktoria” – ul. Jasna,
„Pretoryja” – restauracja – róg ul. Zielnej i ul. Siennej,
„Europejska” – restauracja (i Bar) – właściciele ks. Czetwertyński i hr. Przeździecki,
„Walhalla” – restauracja – ul. Nowy Świat 34 (w podwórzu),
Restauracja Światka – ul. Marszałkowska 120,
Restauracja Wróbla – ul. Mazowiecka 14,
„Pod Dzwonnica” – lokal gastronomiczny, ni to kawiarnia, ni to knajpa – ul. Krakowskie Przedmieście nieopodal kościoła o.o. bernardynów (św. Anny),
Restauracja Węglińskiego – ul. Krakowskie Przedmieście 87,
„Herkulanum” – restauracja – ul. Krakowskie Przedmieście, róg ul. Bednarskiej,
„Sielanka” – restauracja – Czerniaków,
„Café Foy” – restauracja – Palais Royale – Paryż,
„Pod ryjkiem” – restauracja – Jabłońskiego – ul. Marszałkowska 42,
„Wacus” – bar – ul. Nowy Świat,
„Myśliwski” – bar – róg ul. Nowogrodzkiej i ul. Poznańskiej,
„Lijewski” – bar – ul. Krakowskie Przedmieście 8, przerobiony z podłego szynku „Kaszmirówka”,
Knajpa Zięciakiewicza – róg ul. Chmielnej i ul. Nowego Świata,
Restauracja Herszfelda – Pasaż Simonsa, róg ul. Nalewek i ul. Długiej – specjalność: gęsie skwarki i pejsachówka,
Restauracja braci Studnia – także lokal żydowski – ul. Marszałkowska,
Szynk u Joska – ul. Gnojna, później ul. Rynkowa,
„Picadilly” – bar i restauracja – braci Hirsfeld – ul. Bielańska,
„Amico” – restauracja – ul. Kredytowa (po wojnie),
„Pod papugą” – jadalnia – ul. Piwna, jeszcze za kopiejki,
„Pod gruszą” – flaczarnia – na tyłach domu Fukiera,
„Pharamond aux Halles” – restauracja – rue de la Grande Truanderie, Paryż, najlepsze flaki we Francji,
„Flis” – jadalnia – specjalność flaki, początkowo ul. Hoża, później ul. Marszałkowska,
„Astoria”, „Malaga”, „Kuchcik” (tiedyś Götel) – restauracja – ul. Nowy Świat 64,
„Mars” – szynk – ul. Nowy Świat 24, właściciel: wdowa po Götlu,
„Kresy” – restauracja – ul. Warecka – właściciel: grupa pań kresowianek (1918 r.),
Restauracja Bocqueta, Hotel Rzymski – róg ul. Trębackiej i ul. Nowosenatorskiej,

„Pod bukietem” dawniej Bocqueta – restauracja – także filie: na ul. Marszałkowskiej 90 i Nowym Świecie 5,
„Sandwich” – bar – ul. Złota przy ul. Marszałkowskiej,
„Zakąska” – bar – ul. Targowa, róg ul. Białostockiej,
„Nasza gospoda” później „Nowa gospoda” – restauracja – ul. Nowy Świat,
Restauracje Englera – ogółem 5: w Al. Jerozolimskich, na ul. Marszałkowskiej,
„Savoy” (w hotelu) – restauracja – ul. Nowy Świat 58, dzierżawca w pewnym okresie – Lucjan Rostkowski,
„Gastronomia” – restauracja – róg ul. Nowego Świata i Al. Jerozolimskich,
„Cafe Club” – po przeciwnej stronie,
„SiM” – Sztuka i Moda – ul. Królewska 11,
Kawiarnia Dakowskiego – ul. Bagatela 3,
Hotel „Bristol” – restauracja i kawiarnia – ul. Krakowskie Przedmieście 42/44,
„Narcyz” – restauracja – ul. Krucza,
„Cordial” – restauracja – ul. Nowy Świat 58,
Restauracja Berentowicza – Konstancin,
Restauracja Atlasa na ul. Czerniakowskiej,
Restauracja Luniewskiego – ul. Kawczyńska,
„Pod setką” – bar – ul. Marszałkowska 100

OKUPACJA NIEMIECKA

„Frascati” – cafe-bar – Pl. Trzech Krzyży,
„Ziemiańska” – kawiarnia – ul. Mazowiecka 12,
„Adria” – restauracja – ul. Moniuszki 10,
„Cafe Bodo” – ul. Pierackiego 17 (Foksal),
„U Einy Gistedt” – ul. Nowy Świat 18,
„U Aktorek” – bar – róg ul. Piusa XI i Al. Ujazdowskich,
Kawiarnia w Teatrze Polskim – ul. Karasia 2 – rok 1940,
„Pel – Mel” – restauracja ul. Nowy Świat 35,
„Zacisze” – róg ul. Puławskiej i ul. Szustra,
„Za kotarą” – ul. Mazowiecka 12,
„Arkadia” – kawiarnia – ul. Moniuszki 5,
„Tempo” – bar – Al. Jerozolimskie 4,
„Casino” – restauracja – róg Al. Ujazdowskich i ul. Chopina,
„Erika” – po À la Fourchette – restauracja – ul. Marszałkowska 113, właściciel: Zemler,
„Cafe – bar Lucyna” – ul. Nowy Świat 30, właściciel: Lucyna Szczepańska,
„Znachor” – kawiarnia – ul. Boduena 4,
„Boccaccio” i „Maxim” – kawiarnie – Pl. Napoleona,
„Gong” – kawiarnia – ul. Boduena 6,
„Gloria” – bar – ul. Boduena 2,

„Na antresoli” – cafe-bar – ul. Złota 7,
 Restauracja Webera – ul. Krakowskie Przedmieście, róg ul. Trębackiej – także przed wojną,
 „Zur Hütte” – nur für Deutsche – restauracja – ul. Krakowskie Przedmieście, róg ul. Koziej (później „Pod strzechą” dla Polaków),
 „Kameleon” – restauracja – Pl. Zbawiciela,
 „Żak” – kawiarnia – ul. Marszałkowska 141,
 „Bodega” i „Swan” – kawiarnie – ul. Nowy Świat 23/25,
 „Dama” – restauracja – ul. Bracka 18,
 „Tatry” – restauracja – ul. Krakowskie Przedmieście,
 „Janusz” – restauracja – ul. Tłomackie 13, właściciel: Janusz Dziekoński (także „Bar pod dyktą”, po wojnie),
 „Gospoda włóczęgów” – Al. Jerozolimskie 4,
 „Fregata” – restauracja – ul. Mazowiecka,
 „Mon Cafe” – cafe-bar – Al. Jerozolimskie, przy ul. Brackiej,
 Restauracja Strzypińskiego (Strzyplka) – gmach Teatru Wielkiego,
 Restauracja Galanta – ul. Floriańska, Praga,
 Restauracja Józefa Bednarskiego – ul. Brzeska 31,
 Restauracja À la Hawelka – ul. Wileńska, róg ul. Inżynierskiej (także przed wojną),
 Restauracja Węglińskiego – ul. Krakowskie Przedmieście 87,
 „Melodia” – Pl. Bankowy, ul. Rymarska,
 „Morskie Oko” – ul. Jasna 3/5,
 „Cafe Wien” – nur für Deutsche – Al. Jerozolimskie,
 „Esplanada” – róg ul. Sienkiewicza i ul. Marszałkowskiej,
 „Chiquito Bar” – kawiarnia-bar – ul. Warecka 4,
 „Maleńka” – restauracja – Podkowa Leśna,
 „Sielanka” – Świder,
 „Aleksander” – Świder,
 „Słoń” – restauracja turecka – ul. Targowa, róg ul. Białostockiej,
 „Nowy Milkado”, „Stanira”, „Feniks”, „Palais de dance” – ul. Chmielna 5,
 „Gospoda królewska” – restauracja – ul. Królewska 7,
 „Chatka” – restauracja – Pl. Dąbrowskiego,
 „Gospoda warszawska” – restauracja – ul. Nowogrodzka 28,
 „Joker” – restauracja – ul. Pierackiego 18 (Foksal),
 „Selavi” – restauracja – ul. Sienkiewicza 11,
 „Dziekania” – restauracja – ul. Krakowskie Przedmieście 56,

PO WOJNIE

„Polonia” – restauracja i hotel – Al. Jerozolimskie,
 „Zofia” – restauracja – róg Al. Jerozolimskich i ul. Marszałkowskiej.

„Przekąska” – bar – właściciel: Domański, obok Hotelu „Polonia”,
 „Dziedzilia” – restauracja – róg ul. Marszałkowskiej i ul. Wilczej, współnik: Jordan,
 „Canalelto” – restauracja – ul. Żurawia przy ul. Marszałkowskiej, po upaństwowieniu zwana „Konialelto”, właściciel: Trzcński,
 „Crocodile” – restauracja – róg ul. Wspólnej i ul. Marszałkowskiej, właściciel: Engler,
 „Muszla” – restauracja – ul. Polna 30, właściciel: Kleiber,
 „Romira” – restauracja – ul. Wspólna 35,
 „Huragan” – restauracja – róg ul. Hożej i ul. Marszałkowskiej,
 „Frascati” – restauracja – Pl. Trzech Krzyży, właściciel: Parzuchowski,
 Restauracja Szymona – ul. Hoża 48,
 „U dziadka truciela” – restauracja – ul. Mokotowska 57,
 „Emocja-Retro” – restauracja – ul. Mokotowska 57, właściciel: Piotr Niewiarowski (od 1970),
 Restauracja Woźniaka – ul. 11 Listopada przy ul. Kowieńskiej,
 „Pod kandelabrami” – restauracja – Pl. Konstytucji,
 „Winkel” – restauracja – ul. Targowa 19, właściciel: Ciborowski,
 „Oaza” – restauracja – ul. Targowa 32, współwłaściciele: Stefan Deczkowski, Kazio Pyziński,
 „Paradis” – restauracja – ul. Nowy Świat 3, w pewnym okresie właściciel: Hirszfeld,
 „Mała Europa” – restauracja – ul. Panieńska,
 „Jar” – restauracja – Pyry, współwłaściciel: Stefan Staniszewski, także „Baszta”,
 „Schron u Marynarza” – restauracja – ul. Brzeska 31, właściciele: Wincenty Andruszkiewicz i Józef Bednarski,
 „Klimek” – restauracja – na ul. Wielkiej, później ul. Próżnej,
 „Polanka” – restauracja – ul. Marszałkowska, róg ul. Śniadeckich,
 Restauracja ZAIKS’u – Al. Ujazdowskie przy ul. Wilczej,
 Restauracja – ul. Widok 26 (dawniej Bachus), właściciel: Żelazko,
 Kawiarnia-bar Pani Kasi – ul. Oleandrów,
 „Kujawiak” – restauracja – ul. Mokotowska przy Pl. Trzech Krzyży,
 Restauracja – ul. Brzeska 6, (później „Rybacka”) właściciel: Gaguszka,
 Restauracja Pani Bochenkowej (zwana „Pod Żurawiem”) – Czosnów k. Warszawy,
 „Cafe Paryska” – ul. Paryska 17,
 „Rondo” – restauracja – ul. Francuska w pobliżu Ronda Waszyngtona,
 „Pod trupkiem” – knajpy przy cmentarzach,
 „Rzym” – restauracja – ul. Białolecka,
 „Semafor” – restauracja – ul. Białolecka,
 Knajpka Pani Emmy – róg ul. Białoleckiej i ul. Budowlanej (prowadzona po cichu),
 „Honoratka” – restauracja – ul. Miodowa 14 (na przelomie XIX i XX w.) głównie dla rzemieślników.