



Romuald M. Łuczyński

Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu

WSB Merito University in Wrocław

 <https://orcid.org/0000-0003-2674-9020>

GASTRONOMIA KŁODZKA W LATACH 1945–1970 NA ŁAMACH PRASY REGIONALNEJ

SUMMARY

Kłodzko catering in the years 1945–1970 in the regional press

Shortly after the end of the Second World War, Poles began to take over the post-German catering establishments in Kłodzko, but they did not enjoy their possession for long, for after a crackdown on private catering establishments in the late 1940s, came the activities of cooperative inns, among others. Until the October thaw, catering establishments generally did not encourage visitors. Only in the second half of the 1950s did they tentatively begin to employ visual artists. Catering establishments were constantly crowded, and people often waited a long time for a vacant seat, only to lose time later to fill their order. However, throughout the entire period of interest, the quality of the food served left a lot to be desired. Service was also poor. Inadequate staffing was a difficult problem to solve. In the early 1960s, half of all catering staff were unqualified. In the second half of the 1960s there was a fashion for folklore and folklore, and one of the best known establishments of this type in the Wrocław voivodeship was the Kłodzko “Wilcza Jama”.

KEYWORDS: Sudetes, Kłodzko region, Kłodzko, gastronomy

STRESZCZENIE

Tuż po zakończeniu II wojny światowej Polacy zaczęli przejmować poniemieckie lokale gastronomiczne w Kłodzku, ale nie cieszyli się długo ich posiadaniem, gdyż po rozprawieniu się z prywatnymi zakładami gastronomicznymi pod koniec lat czterdziestych XX w., rozpoczęły



© by the author, licensee University of Lodz – Lodz University Press, Lodz, Poland. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license CC BY-NC-ND 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

działalność m.in. gospody spółdzielcze. Do październikowej odwilży 1956 r. lokale gastronomiczne generalnie nie zachęcały do odwiedzin. Dopiero w drugiej połowie lat pięćdziesiątych zaczęto nieśmiało zatrudniać artystów plastyków. W lokalach gastronomicznych panował ciągły tłok, ludzie często długo czekali na wolne miejsce, by później tracić czas na realizację zamówienia. Jednak przez cały interesujący nas okres jakość serwowanego jedzenia pozostawiała wiele do życzenia. Obsługa również była kiepska. Niewystarczająca liczba personelu była trudnym do rozwiązania problemem. Na początku lat sześćdziesiątych połowa wszystkich pracowników gastronomii nie posiadała odpowiednich kwalifikacji. W drugiej połowie lat sześćdziesiątych zapanowała moda na folklor i folkloryzm, a jednym z najbardziej znanych tego typu lokali w województwie wrocławskim była kłódzka „Wilcza Jama”.

SŁOWA KLUCZOWE: Sudety, region kłódzki, Kłodzko, gastronomia

Zakres chronologiczny artykułu to okres od objęcia Ziemi Zachodnich i Północnych przez polskie władze późną wiosną 1945 r., do końca roku 1970, a więc do upadku I sekretarza Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej Władysława Gomułki i przejęcia w niej kierownictwa przez Edwarda Gierka. Od tego czasu zmieniło się w Polsce postrzeganie gastronomii, jak i wielu innych dziedzin życia gospodarczego. Powoli wychodziła ona z zaścian, próbując „wybić się na europejskość”, choć nie bardzo było wtedy wiadomo, co to oznacza. Natomiast obszarem zainteresowania jest Kłodzko, największe miasto na ziemi kłódzkiej, znaczący ośrodek turystyczny, co oczywiście miało pewne znaczenie dla funkcjonowania gastronomii. Artykuł powstał głównie na podstawie informacji prasowych, zawartych w prasie dolnośląskiej, przede wszystkim w „Gazecie Robotniczej” i „Słowie Polskim”, które były kontynuatorami „Pioniera” i „Trybuny Dolnośląskiej”. Posiłowano się także periodykami branżowymi „Przemysłem Gastronomicznym”, „Przeglądem Gastronomicznym” i „Żywieniem Zbiorowym”, które skąpe wzmianki poświęcały także Kłodzku. Bardzo często odnajdywano w prasie wzmianki o planowanej budowie czy otwarciu jakiegoś zakładu gastronomicznego, ale na tym się kończyło. Nie pojawiała się już informacja o tym, czy lokal został uruchomiony i dlatego w wielu przypadkach trudno było o wiarygodne wiadomości o jego funkcjonowaniu.

Kiedy po zakończeniu wojny w miejscowościach na Ziemiach Zachodnich pojawili się polscy osiedleńcy, byli wśród nich oczywiście także chętni do podejmowania działalności gastronomicznej. Naturalne więc było obejmowanie przez nich lokali poniemieckich, które na interesującym nas terenie nie były zniszczone działaniami wojennymi, a jeśli już, to w wyniku powszechnie panującego szabru.

Pracownicy gastronomii oraz hoteli na terenie nowo utworzonego Okręgu Administracyjnego Dolnego Śląska (II) zorganizowali 27 września 1945 r. spotkanie, na którym wybrano zarząd i komisję kwalifikacyjną, która miała badać fachowość poszczególnych właścicieli i pracowników zakładów gastronomicz-

nych¹. Jednak według informacji Urzędu Pełnomocnika Rządu R.P. na Obwód XXIV w Kłodzku [!], jeszcze w lutym 1946 r. na terenie powiatu kłodzkiego, a więc i w samym Kłodzku, nie działało żadne zrzeszenie przemysłu restauracyjnego². Trudno również odnaleźć wiarygodne, potwierdzone informacje na temat pierwszych, polskich lokali gastronomicznych w Kłodzku. Dopiero z końca maja 1946 r. pochodzi ogłoszenie w „Trybunie Dolnośląskiej”, w którym hotel i restauracja „Zaolzie” (do 1945 r. hotel „Blauer Hirsch”) przy ul. Wojska Polskiego 4 polecały pokoje i wyborową kuchnię³.

Tabela 1

Restauracje w Kłodzku w 1947 r.

Właściciel	Adres
Brzozowska Maria	ul. Armii Czerwonej 5 (ob. Armii Krajowej)
Brandalski Włodzimierz („Corso”)	ul. Łukasińskiego 8
Czaki Jadwiga	ul. Kościuszki 9
Jasiński Marian („Gastronomia”)	ul. Bolesława Chrobrego 33
Kiełbicka Aniela	ul. Matejki 6
Kretowicz Bolesław („Ustronie”)	ul. Armii Czerwonej 49
Lubojemski Michał	ul. Armii Czerwonej 1
Oboda Józef	ul. Rybacka 15a
Orlik Jan	ul. Jedności 1
Płońska Maria	ul. Wita Stwosza 5
Pozowski Wincenty	ul. Łukasińskiego 16
Pudłowski Celestyn	ul. Wita Stwosza 3
Rybczyńska Olga	ul. Wandy 5
Smykała Marian	ul. Armii Czerwonej 18

¹ (sz), *Gastronomia zorganizowana*, „Pionier”, nr 33, 3 X 1945.

² Archiwum Państwowe we Wrocławiu (dalej: APWr), Urząd Wojewódzki Wrocławski, sygn. XI/270, Pismo Pełnomocnika Rządu R.P. na Obwód XXIV w Kłodzku [!] do Urzędu Wojewódzkiego we Wrocławiu z 28 lutego 1946 r.

³ Anons, „Trybuna Dolnośląska”, nr 86, 26–27 V 1946.

Tabela 1 cd.

Właściciel	Adres
Srodan Julian	ul. Spadzista 1
Strzałka Tomasz	ul. Matejki 19
Świerczek Michał	ul. Matejki 13
Świerkosz Konstanty	ul. Jedności 1
Wall Antoni	ul. Armii Czerwonej 30
Woronowiecka Seweryna („Dworzec”)	Dworzec kolejowy Kłodzko Główne

Źródło: *Dolnośląski informator gospodarczy*, Wrocław 1947, s. 364–365.

Jak widać z tabeli 1, w 1947 r. w Kłodzku działało 20 prywatnych lokali gastronomicznych, ale już wkrótce, w wyniku „bitwy o handel”, ogłoszonej wiosną tego samego roku przez Hilarego Minca, zmieniło się to w diametralny sposób. Znikły prywatne lokale, a w ich miejsce powstały gospody, prowadzone przez spółdzielnie. Określenie „w ich miejsce” nie oddaje istoty rzeczy, bowiem zakładów gastronomicznych spółdzielczych, miejskich czy państwowych powstawało znacznie mniej, przez co w następnych dziesiętkach lat odczuwano ciągły brak odpowiedniej liczby miejsc gastronomicznych. W Polsce był on znacznie mniejszy na 1000 mieszkańców, niż w innych krajach bloku socjalistycznego, np. w Czechosłowacji czy na Węgrzech.

W początkach 1949 r. funkcjonowała w mieście m.in. „Gospoda”⁴, prowadzona przez spółdzielnię „Pionier”, obsługująca w ciągu dnia 270–300 osób. Dla przyjemności konsumentów, w porze obiadowej występował kwartet, a dwa razy w tygodniu, oczywiście wieczorem, odbywały się dansingi. Co ciekawe, ceny były takie same, jak w ciągu dnia⁵. W tym samym mniej więcej czasie w mieście działała cukiernia nr 1, prowadzona przez miejscową Powszechną Spółdzielnię Spożywców, w której wino sprzedawano jedynie na butelki⁶. Miłośnik jednego kieliszka wina nie miał co szukać w tym lokalu.

Wkrótce gospodę nr 2 opanowały kobiety i w połowie 1951 r. pracowały w niej już tylko członkinie Ligi Kobiet. Kierowniczką została Wanda Tymoczko, wcześniej pracująca jako rachmistrzyn w PSS, a później kierownik działu zbiorowego żywienia. Oczywiście nie obyło się bez uroczystego wprowadzenia nowych pracownic

⁴ Po niemal całkowitej likwidacji prywatnej gastronomii, lokale pozbawiono nazw, a w ich miejsce wprowadzono numerację gospód. Czasem trudno określić, o którą chodziło, bowiem w tekstach zapominano (?) o ich numerach, ale słowo gospoda pisano wielką literą.

⁵ asz., *W Kłodzku dają tanio i dobrze zjeść – w Lubaniu niedobrze z telefonami*, „Jeleniogórskie Słowo Polskie”, nr 35, 5 II 1949.

⁶ R.S., *Dolnośląskie „kwiatki”*, „Słowo Polskie”, nr 251, 12 IX 1950.

z udziałem miejskich władz partyjnych i związkowych. Były przemówienia i wręczenie awansów, które otrzymały panie, a może raczej, zgodnie z ówczesną nomenklaturą, towarzyszki: Dzik, Foryś, Jaśko, Laskoś, Motycz, Pandera, Poprawska, Radek, Sułkowska i oczywiście wspomniana wcześniej Tymoczko⁷.

Prawdopodobnie w połowie 1951 r. otwarto nową restaurację „Pod Pstrągiem” przy ul. Grottgera 8, w której specjalnością miały być oczywiście potrawy z ryb. Serwowano więc m.in. sznycelki rybne, lina w śmietanie, smażonego leszcza. Jadłospis przewidywał także obiad domowy lub *à la carte*, oczywiście dwudaniowe. Zdarzały się czasem wpadki z zupą, jak to miało miejsce w połowie sierpnia. Przygotowano zupę grochową, której smak wyszedł gorzko-mydlany, a wyróżniały się w niej głównie liście laurowe i pieprz. Nawet kierownik lokalu przyznał, że zupa rzeczywiście była niedobra. Tłumaczył się jednak tym, że stwierdzono to dopiero po jej ugotowaniu⁸. Nawet nie pomyślał o tym, żeby jej nie podawać na stoły...

Ponieważ władze państwowe najwyższego szczebla stwierdziły, że w większości miast funkcjonowało kilka central żywienia zbiorowego, co miało utrudniać prowadzenie racjonalnej i planowej gospodarki, w końcu 1951 r. Państwowa Komisja Planowania Gospodarczego ustaliła, że odpowiedzialni za funkcjonowanie przemysłu gastronomicznego, „zgodnie z wymaganiami socjalistycznej kultury”⁹, będą uniwersalni gestorzy: Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego (CZPG), Związek Spółdzielni Spożywców i Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. CZPG miał obejmować miasta wojewódzkie i miasta z większymi skupiskami robotniczymi, a więc od 1 stycznia 1952 r. kierował zakładami żywienia zbiorowego w 63 miastach, a w województwie wrocławskim m.in. w Kłodzku¹⁰, gdzie powstały Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne¹¹. Wkrótce podano w prasie, że „poważnym osiągnięciem Kłodzkich Zakładów Gastronomicznych w dziedzinie zaopatrzenia świata pracy jest zwiększenie asortymentu smacznych i niedrogich posiłków oraz organizacja bufetu garmazeryjnego”¹². Przedsiębiorstwo zaopatrywało swoje placówki w artykuły bufetowe, m.in. potrawy mięsne, przyrządzane w centralnej kuchni przez pracowników pod kierunkiem Stanisława Zysa.

W początkach 1952 r. chwalono jeden z kłodzkich zakładów żywienia zbiorowego: „Ze stołówki Nr 2 w Kłodzku korzysta 200 osób. Obiady są tu tanie i smaczne. Również obsługa dobrze wywiązuje się ze swych obowiązków. Stołówka Nr 2

⁷ *Kobiety „opanowały” Gospodę Nr 2 w Kłodzku*, „Gazeta Robotnicza”, nr 162, 13 VI 1951.

⁸ *Migawki kłodzkie. O zupie grochowej*, „Gazeta Robotnicza”, nr 225, 22 VIII 1951.

⁹ S. Gąsiorowski, *Nowa organizacja żywienia zbiorowego*, „Żywnienie Zbiorowe” 1952, nr 1, s. 17.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ *W kilku zdaniach. Nowopowstałe przedsiębiorstwa terenowe CZPG*, „Żywnienie Zbiorowe” 1952, nr 1, s. 61.

¹² (Mak), *Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne dbają o żołądki i kieszenie konsumentów*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 135, 5 VI 1952.

może być przykładem dla pozostałych placówek zbiorowego żywienia w Kłodzku¹³. Trudno jednak stwierdzić, czy mowa jest o stołówce zakładowej, czy o którejś z gospód, jako zakładzie otwartym. Warto natomiast wspomnieć o pewnym napisie w kawiarni „Ratuszowa”, który zbulwersował konsumenta. Napisie często spotykanym przed ostatnią wojną nie tylko w lokalach gastronomicznych, lecz także w urzędach czy placówkach zdrowia, zarówno w Polsce, ale i w innych krajach europejskich. Napis ten brzmiał: „Nie płuć na podłogę”¹⁴. Z takim zwrotem wiązała się stojąca gdzieś w pobliżu spluwaczka, w tamtym czasie jeszcze powszechnie stosowana, więc irytacja konsumenta wynikała zapewne z jej braku.

Kawiarnia „Ratuszowa” i bufet „Smakosz” szczególnie wyróżniły się wykończeniem przed terminem planu obrotów na 1952 r. Lokale te zrealizowały przedterminowo także plany produkcji. Roczne plany obrotu wykonały także „Lechia”, „Krakowianka”, „Parkowa”, „Pod Strzechą”, „Wilcza Jama” i „Zacisze”. Nie wykonała planu „Dworcowa” z powodu przedłużającego się remontu¹⁵. Wykonanie planu obrotów nie było wtedy trudne, dawała je sprzedaż alkoholu, dlatego w niektórych lokalach za intruza uważano konsumenta, który nie zamawiał wódki.

Ponieważ w lokalach gastronomicznych brakowało wykwalifikowanego personelu, w końcu 1953 r. WZPG rozpoczęły szkolenie przyzakładowe pracowników garmażeryjnych w centralnej garmażerni Kłodzkich ZG. Stanisław Siess, mistrz sztuki garmażeryjnej, szkolił po 3–4 osoby, przysyłane przez poszczególne przedsiębiorstwa gastronomiczne z terenu województwa wrocławskiego. Kursantki, bo prawdopodobnie szkoliły się tam tylko kobiety, uczono właściwych sposobów przyrządzania przekąsek, a szczególnie sałatek z jarzyn i ryb, a także sposobów planowania, rozliczania i kalkulowania potraw garmażeryjnych. W przyszłości planowano w Kłodzku prowadzić szkolenia dla pracowników zakładów gastronomicznych z innych województw¹⁶. W większości kłodzkich lokali podawane flaczki niewiele miały wspólnego z tą potrawą, ponieważ mało w nich było kawałków samych flaczek. Po serii krytycznych uwag zaczął je produkować wspomniany wcześniej garmażer Siess i zupę tę w początkach 1954 r. wprowadzono do sprzedaży w „Krakowskim”, „Smakoszu” i „Zaciszu”¹⁷. W tym samym czasie w restauracji „Dworcowej” wprowadzono obiady abonamentowe po 6 zł, a od 16 lutego wprowadzono abonamentową sprzedaż posiłków dietetycznych¹⁸. Nie wiadomo jednak, w których lokalach.

¹³ A. Kwiatkowski, *Notatnik korespondenta*, „Gazeta Robotnicza”, nr 29, 2–3 II 1952.

¹⁴ (Ossa), *Potrzebny*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 70, 21 III 1952.

¹⁵ *W kilku zdaniach. Przedterminowe wykonanie planów*, „Żywienie Zbiorowe” 1953, nr 2, s. 31.

¹⁶ K. Rubinstein, *Przyzakładowe szkolenie pracowników zbiorowego żywienia rozpoczęły ZG w Kłodzku*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 285, 29–30 XI 1953.

¹⁷ (mak), *Notatnik dolnośląski*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 29, 3 II 1954.

¹⁸ (mak), *Notatnik dolnośląski*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 31, 5 II 1954.

Przy ul. Wojska Polskiego działał bar mleczny, który w godzinach porannych był oczywiście bardzo zatłoczony i długo oczekiwano w nim na podanie choćby najskromniejszego posiłku. A to dlatego, że odebrać zamówienie i należność, przygotować bułki z masłem czy serem i wydać je konsumentom, zebrać i następnie umyć naczynia musiała... jedna osoba¹⁹. Nikt nie pomyślał o zatrudnieniu pomocy, przynajmniej wtedy, gdy było najwięcej pracy, a więc rano. Jeden z korespondentów chwalił bar mleczny Nr 2, uważając go za jeden z najlepszych, w którym panował porządek, a obsługa była uprzejma i sprawna. Inaczej oceniał bar mleczny Nr 1, gdzie ciągle było brudno, a kubki niedomyte. Okazało się, że pracownicy odpowiedzialnej za estetykę i porządek już kilkakrotnie wcześniej zwracano uwagę, ale, jak widać, bezskutecznie. W tej sytuacji została zwolniona z pracy²⁰.

Wiosną 1954 r. członkowie Powiatowego Klubu Korespondentów w Kłodzku odwiedzili m.in. miejscowe placówki żywienia zbiorowego, w celu sprawdzenia ich funkcjonowania. W większości z nich stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarny i nieporządek. Na przykład w „Krakowiance” (ul. Matejki 11, wcześniej 19), „Piastowskiej” i „Wilczej Jamie” zaniedbane były ubikacje. W tej pierwszej dodatkowo brakowało oświetlenia w korytarzu, przez co konsumenci potykali się o poustawiane tam beczki. W „Piastowskiej” nie było serwetek, widelców i apteczki, a z sufitu zwisała pajęczyna. Natomiast w „Wilczej Jamie” z jednej strony kuchni, w której okna nie były zabezpieczone siatką, znajdował się śmietnik, a z drugiej ubikacja. W „Smakoszu” dekoracje z kwiatów, zapewne sztucznych, pokryte były grubą warstwą kurzu, a w „Warszawiance” brakowało wędlin. Nie wszystkie lokale skrytykowano. Chwalono czysty lokal „Pod Pstrągiem”, w którym była szybka i sprawna obsługa oraz jadłodajnię „Dworcową”, którą zaliczono do najlepiej utrzymanych lokali w Kłodzku²¹. Pochwały gastronomii nie były jednak częste, więc należało się cieszyć dwoma dobrze działającymi lokalami, oczywiście na tle innych.

W Kłodzkich Zakładach Gastronomicznych w 1954 r. kobiety stanowiły aż 75% załogi i na dziewięć lokali przedsiębiorstwa w siedmiu one były kierownikami, natomiast stanowiska szefów kuchni kobiety zajmowały we wszystkich lokalach w Kłodzku. Dyrekcja KZG uważała, że najlepszym kierownikiem zakładu była J. Kadyszewska, kierowniczką restauracji „Pod Pstrągiem”, a najlepszym szefem kuchni Helena Piniecka z tego samego lokalu²².

¹⁹ *Konsumenci proszą*, „Gazeta Robotnicza”, nr 202, 26 VIII 1955.

²⁰ Z. Sawicz, *Brud i nieporządk*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 70, 23 III 1955; (p), *Słuszne uwagi*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 89, 15 IV 1955.

²¹ *Kłodzkie zakłady gastronomiczne pod ostrzałem*, „Gazeta Robotnicza”, nr 92, 20 IV 1954.

²² M. Duś, *Od korespondentów. Kobiety kierownikami*, „Żywnienie Zbiorowe” 1954, nr 5, s. 72.

Nie wszystko trwa wiecznie i dotyczy to także pozytywnych ocen lokali gastronomicznych. O chwalonej wcześniej jadłodajni „Dworcowej” kilkanaście miesięcy później pisano, że „w kuchni brudno, w ubikacji brudno, brak w niej zamknięcia, brak wody bieżącej i światła”²³. Źle się działo także w „Warszawiance”, którą określono jako lokal nieestetyczny, z ciemną, zaniedbaną ubikacją i personelem bez aktualnych książeczek zdrowia. W restauracji „Piastowska” panowała wilgoć, brakowało urządzeń do zmywania naczyń i skrzyń na odpadki, a ubikacja była w fatalnym stanie²⁴. W następnym roku, po przeprowadzeniu remontu i odpowiedniej adaptacji, zamierzano przekształcić restaurację na bar samoobsługowy²⁵.

Przy pl. Chrobrego znajdowała się kawiarnia KZG, w której latem sprzedawano lody. W 1957 r. miało się to zmienić, ponieważ zamierzano wycofać lody ze sprzedaży w lokalu, przenosząc handel nimi na ulicę²⁶. Ponieważ w mieście nie było wiele kawiarni, w końcu tego samego roku prowadzono prace budowlane i adaptacyjne w dawnej świetlicy pracowników Prezydium MRN, znajdującej się w budynku ratusza. Zamierzano uruchomić tam 31 grudnia kawiarnię I kategorii, w której sprzęty i elementy dekoracyjne wykonywała rejonowa spółdzielnia CPLiA w Kłodzku²⁷.

Późnym wieczorem, w drugiej połowie lat pięćdziesiątych, trudno było w Kłodzku zjeść kolację. Były w tym czasie wprawdzie dwa lokale czynne do godz. 23.00 („Lechia” w rynku i „Pod Pstrągiem”), ale oba nastawione raczej na klientelę „wódczaną”²⁸, więc o spożyciu czegokolwiek w spokoju nie było mowy.

Specjalna komisja Miejskiej Rady Narodowej w 1957 r. oceniła działalność lokali prowadzonych przez KZG, biorąc pod uwagę liczbę i jakość produktów, ich smak, wygląd oraz czystość i estetykę pomieszczeń. Wśród barów mlecznych najlepszym okazał się „Wiadukt”, ze względu na duży wybór smacznych dań oraz estetykę podania, a z restauracji najwyżej oceniono „Dworcową” i „Pod Pstrągiem”²⁹. Być może dlatego dwa lata później zlecono właścicielowi warsztatu elektroinstalacyjnego w Ząbkowicach Śląskich wykonanie neonu reklamowego, który jednak, co musi budzić zdumienie, umieszczono nie na zewnątrz, ale wewnątrz lokalu. Mało tego, znalazł się on w ostatnim, trzecim pomieszczeniu, najrzadziej przez

²³ (z), *W usługach i handlu nie wszystko jeszcze w porządku*, „Gazeta Robotnicza”, nr 287, 2 XII 1955.

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ (sz), *Jeszcze w tym roku zostaną otwarte bary samoobsługowe*, „Słowo Wałbrzyskie”, nr 68, 20 III 1956.

²⁶ (c), *My się na to nie zgadzamy!*, „Słowo Polskie”, nr 161, 6 VII 1957.

²⁷ (z), *Notatnik kłodzki. 3 x dla... smakoszków dobrej kawy*, „Gazeta Robotnicza”, nr 309, 30 XII 1957.

²⁸ P., *Uwagi przechodnia. Miasto z pretensjami*, „Gazeta Robotnicza”, nr 207, 30 VIII 1957.

²⁹ *Co nowego w gastronomii. Kłodzko*, „Przegląd Gastronomiczny” 1957, nr 12, s. 10.

konsumentów odwiedzanym. To jednak dziwne, że znacznych rozmiarów neon (długości 14,53 cm), który kosztował 19 717,97 zł, umieszczono w lokalu II kategorii, którego dość prymitywne wyposażenie kontrastowało z barwną reklamą³⁰.

Z dniem 1 stycznia 1958 r. zlikwidowano restaurację „Lechia”, a w połowie maja sąsiadującą z nią kawiarnię „Ratuszową” przeniesiono do innego lokalu w rynku. Przez jakiś czas oba zwolnione lokale wykorzystywano w niewłaściwy sposób, bowiem gromadzono w nich uszkodzone lub niepotrzebne meble i wyposażenie z różnych zakładów. Warto wspomnieć, że w początkach tego samego roku do kawiarni „Ratuszowa”, zapewne w związku z jej przeniesieniem w nowe miejsce, zamówiono 24 kryształowe kinkiety i 7 żyrandoli, na łączną sumę 53 233,48 zł, które projektował wrocławski plastyk Władysław Żemojtel³¹. Nie wszystkie jednak zainstalowano, ponieważ dwa z niewiadomych przyczyn znalazły się w magazynie, gdzie częściowo zardzewiały³².

Przy ul. Wojska Polskiego funkcjonował bar mleczny „Pod Dzbankiem”, którego wygląd odstraszał potencjalnych konsumentów. Były w nim bowiem „brudne, odrapane, zawilgocone ściany. Wytarte o wątpliwym kolorze nakrycia na stołach”³³. Do tego jadłospis zawierał niewiele pozycji, ale były wśród nich pierogi ruskie, stanowiące specjalność zakładu. Cóż z tego, kiedy produkowano ich zbyt mało i często już o godz. 14.30 pierogów nie było w sprzedaży. Jednak idąc naprzeciw konsumentom, dyrekcja KZG postanowiła wprowadzić trochę luksusu w swoich lokalach i dlatego latem 1960 r. w niektórych z nich w jadłospisach pojawiła się... bita śmietana, a w barze mlecznym „Pod Dzbankiem”... prawdziwa kawa³⁴. Od tego to już mogło się w głowach poprzewracać...

Nie dość, że nie było w Kłodzku odpowiedniej liczby barów mlecznych, to te, które działały, nie w pełni zaspokajały potrzeby mieszkańców i licznych turystów, szczególnie w sezonie od wiosny do jesieni. Na przykład bar „Pod Wiaduktem” koło dworca kolejowego Kłodzko Miasto miał tak małą kuchnię, że nie nadążano z produkcją obiadów. Podstawowych ciepłych posiłków brakowało tu już około godz. 15.00, a otrzymać można było jedynie zupę, kawę czy mleko. Latem w barze tym ciągle brakowało potraw opartych na warzywach lub owocach. Ten sam zarzut podnoszono w stosunku do baru „Pod Dzbankiem”, w którym dominował

³⁰ Archiwum Akt Nowych (dalej: AAN), Ministerstwo Handlu Wewnętrznego (dalej: MHW), sygn. 2/100, Protokół z rewizji dokumentalnej przeprowadzonej (...) w Kłodzkich Zakładach Gastronomicznych (...) w czasie od 25 września [1959 r.] do 18 stycznia 1960 r.

³¹ Władysław Żemojtel (1930–2011), artysta plastyk, architekt wnętrz, projektant form użytkowych i malarz.

³² AAN, MHW, sygn. 2/100, Protokół z rewizji dokumentalnej przeprowadzonej (...) w Kłodzkich Zakładach Gastronomicznych (...) w czasie od 25 września [1959 r.] do 18 stycznia 1960 r.

³³ (AB), *Są jeszcze takie bary jak „Pod Dzbankiem”*, „Słowo Polskie”, nr 303, 28 XII 1959.

³⁴ *Sprawy przedsiębiorstw i zakładów. Kłodzko*, „Przegląd Gastronomiczny” 1960, nr 7, s. 12.

jadłospis „zimowy”³⁵. Narzekania na ten lokal skończyły się dopiero w początkach 1961 r., a korespondent „Gazety Robotniczej” z uznaniem pisał, że „obecnie baru nie można poznać. Po «zabiegach kosmetycznych» lokal jest mile urządzony, a dania są smaczniejsze i bardziej urozmaicone”³⁶.

Zadano kiedyś w prasie retoryczne pytanie, dlaczego „bufetowa baru gastro-nomicznego „Poznanianka” – Maria Zielińska jest ordynarna w stosunku do gości i sprzedaje wódkę kompletnie pijanym Cyganom i zawadiakom?”³⁷. Sytuacja ta wpisywała się jednak w szerszy kontekst funkcjonowania kłódzkich lokali, choć podobne dotyczyły przecież całej Polski. W końcu 1960 r. krytkowano działalność barów „Grażynka”, „Krakowianka” i „Poznanianka” ze względu na nieodpowiednią obsługę konsumentów (m.in. nieuczciwość), złe zaopatrzenie czy estetykę wnętrza. Lokale te przypominały podrzędne knajpy, w których często dochodziło do awantur wywoływanych przez pijanych gości. Dyrekcja KZG postanowiła więc wytypować „Krakowiankę” do prostego eksperymentu i zamienić ją na lokal gastronomiczny z wysokimi stołami. Liczono na to, że nie będą przy nich całymi godzinami przesiadywać pijani konsumenci. W przypadku spełnienia tych oczekiwań, podobne stoły miały być ustawione w innych barach. Warto wspomnieć, że KZG przynosiły straty, ale ponieważ za trzy kwartały 1960 r. odnotowano zysk w wysokości 814 000 zł, postanowiono przeprowadzić remonty kilku lokali, m.in. baru mlecznego „Wiadukt” i „Tempo”, uzupełniając je m.in. o urządzenia chłodnicze³⁸.

Zgłodniała felietonistka, opisując ziemię kłódzką w jednym ze styczniowych numerów „Turysty”, wspomniała o restauracji w pobliżu dworca Kłodzko Miasto, do której ją skierowano. Jak pisała:

był poniedziałek, a więc dzień tzw. bezmięsy. Wobec tego czwórka turystów zamawia: dwa razy po dwa jajka sadzone, raz omlet i kopytka. Po przepisowym oczekiwaniu pół godziny młodzieńki kelner wbiega z powrotem na salę zdyszany i anonsuje, że albo jeden omlet, albo raz dwa jajka sadzone. Bo więcej nie ma. Kopytka mogą ugotować. Gdy po dalszych trzech kwadransach zjawily się na stół, okazało się, że przydały się bardzo. Akurat Patrycji groźnie guma nawaliła, a że już było późno na szukanie wulkanizatora, załatwiliśmy i dętkę, i dziurę w oponie owymi kopytkami³⁹.

³⁵ (Temer), *Bary mleczne w Kłodzku stronią od owoców i warzyw*, „Słowo Polskie”, nr 213, 7 IX 1960.

³⁶ *Pod dzbankiem* [!], „Gazeta Robotnicza”, nr 35, 10 II 1961.

³⁷ (AB), *Kłódzkie dlaczego...*, „Gazeta Robotnicza”, nr 262, 3 XI 1960.

³⁸ rozm. (b.n.), *Kłódzkie bary po... „cenzurowanym”*, „Gazeta Robotnicza”, nr 271, 14 XI 1960.

³⁹ J. Gorczycka, *Patrycja i ja...*, „Turysta”, nr 2, 15 I 1961.

A zatem po raz kolejny okazało się, że Polak potrafi... Pytanie tylko, czy chodziło o dętkę samochodową, motocyklową, a może rowerową? „Normalny” natomiast był w tamtym okresie czas oczekiwania na potrawę, czyli pięć kwadransów.

Tabela 2

Lokale gastronomiczne w Kłodzku w końcu lat pięćdziesiątych (wybór)

Nazwa lokalu i rodzaj	Adres
„Dolnośląska”, restauracja	ul. Armii Czerwonej 1 (ob. Armii Krajowej)
„Grażynka”, bar	ul. Kościuszki 17
„Krakowianka”, bar	ul. Matejki 19
„Lechia”, restauracja*	pl. Bolesława Chrobrego 33
„Pod Dzbankiem”, bar mleczny	ul. Wojska Polskiego 4
„Pod Pstrągiem”, restauracja	ul. Grottgera 8
„Popularno-Dworcowa”, restauracja	pl. Jedności 1
„Poznańska”, restauracja	ul. Matejki 5
„Ratuszowa”, kawiarnia	pl. Bolesława Chrobrego
„Smakosz”, bar	ul. Grottgera 5

* Restaurację zlikwidowano 1 stycznia 1958 r.

Źródło: *Kotlina kłodzka*, mapa 1:125 000, Warszawa 1960.

W połowie stycznia 1961 r. w restauracji „Astoria” zdarzył się nieszczęśliwy wypadek. Otóż 26-letni mężczyzna po zjedzeniu sałatki i wypiciu niewielkiej ilości wódki wyszedł do toalety. Ponieważ długo nie wracał, zaniepokojony kolega poszedł za nim i na posadzce zastał mężczyznę, który nie dawał znaku życia. Wezwano lekarza, który stwierdził zgon, a w sprawie zagadkowej śmierci Komenda Powiatowa w Kłodzku rozpoczęła dochodzenie⁴⁰. O przyczynach śmierci prasa milczała, więc nie wiadomo, czy była ona naturalna, czy, co raczej mało prawdopodobne, był to skutek konsumpcji w restauracji.

⁴⁰ (AB), *Zagadkowa śmierć w „Astorii”*, „Gazeta Robotnicza”, nr 22, 26 I 1961.

Ponieważ Kłodzkie Zakłady Spożywcze Przemysłu Terenowego wiosną 1961 r. zamierzały całkowicie przeprowadzić się do twierdzy, w której zamierzały uruchomić wytwórnię win, ich dotychczasowe pomieszczenia w pobliżu dworca kolejowego Kłodzko Miasto miały zostać opuszczone. W tej sytuacji KZG planowały urządzenie tam „jednego z najnowocześniejszych barów samoobsługowych na terenie powiatu kłodzkiego”⁴¹.

Wiosną 1961 r. wprowadzono sprzedaż tanich śniadań, obiadów i kolacji w kłodzkich restauracjach: „Astoria”, „Cristal” i „Pod Pstrągiem”. Wprowadzono w nich po cztery tanie zestawy śniadaniowe oraz dwa zestawy obiadowe w cenie do 10 zł i trzy normalne, sprzedawane do godz. 18.00. Wprowadzono także po trzy dania kolacyjne w cenie około 8 zł, z możliwością zamawiania ich do zamknięcia lokalu⁴². W tym czasie gastronomia przygotowywała się do wprowadzenia w życie konwencji turystycznej na ziemi kłodzkiej, która miała obowiązywać od 1 czerwca. Jednak już w pierwszych dniach, kiedy do Kłodzka przyjechało wielu Czechów, niemal wszędzie zabrakło... piwa. Pod dostatkiem było go jedynie w bufecie kina „Dąbrówka” i w reprezentacyjnym lokalu KZG „Astoria”, od rana goszczącym czeskich turystów. Według relacji prasowych najlepiej wypadł jednak bar rybny „Delfin”, otwarty po remoncie o godz. 8.00 w czwartek 1 czerwca. Czesi byli jednymi z pierwszych, którzy jedli w nim śniadanie. Kilka godzin później pięciu turystów z Warszawy podpisało się pod krótką notatką w książce życzeń i zażeń: „Chcieliśmy wyrazić wdzięczność i podziw dla niesłychanie sprawnej i miłej obsługi lokalu. Wszystkie potrawy i napoje bardzo smaczne i estetycznie podane”⁴³.

W połowie 1961 r. chwalono kilka kłodzkich lokali: nowo otwarty po remoncie bar „Pod Wiaduktem”, otwarty po kapitalnym remoncie bar „Krakowianka” oraz restaurację II kategorii „Pod Pstrągiem”. O „Krakowiance” pisano, że wcześniej była to melina pijacka, ale „(...) zmieniła się nie do poznania. Wnętrze [było – R.Ł.] bardzo starannie odnowione. Czyste obrusy, obficie zaopatrzony bufet, smaczne dania gorące”⁴⁴. Zdecydowanie lepiej oceniano, otwarty w połowie czerwca po remoncie kosztującym niemal 150 tys. zł, lokal „Pod Pstrągiem”, który „zdumiewał swą estetycznością. Założono w nim m.in. piękne firanki i kolorowe kotary, nowe mleczne lampy, a na tarasie nowoczesne, zwisające ze ścian lampiony”⁴⁵. Ściany pomalowano na pastelowe kolory, a na stolikach znalazły się tabliczki informujące o tym,

⁴¹ (AB), *W pobliżu dworca nowoczesny bar samoobsługowy*, „Gazeta Robotnicza”, nr 61, 13 III 1961.

⁴² (AB), *Są już tanie zestawy śniadaniowe*, „Gazeta Robotnicza”, nr 132, 25 V 1961.

⁴³ B. Ziemiański, *Dobrze i źle o pierwszym dniu turystycznej konwencji na ziemi kłodzkiej*, „Słowo Polskie”, nr 131, 4–5 VI 1961.

⁴⁴ (AB), *Kłodzanie mogą się pochwalić „Pstrągiem”, „Krakowianką” i „Wiaduktem”*, „Gazeta Robotnicza”, nr 144, 20 VI 1961.

⁴⁵ *Ibidem*.

jaki kelner obsługuje. W bufecie zainstalowano nową ladę chłodniczą, w którym znajdował się bogaty zestaw wyrobów garmażeryjnych. W umywalni do dyspozycji konsumentów było mydło, szczotka i ręcznik, a przy wejściu znajdowała się szatnia z wypożyczalnią dzienników i czasopism. W najbliższym czasie na stolikach miały się pojawić jadłospisy w kilku językach: angielskim, czeskim, niemieckim, rosyjskim i oczywiście polskim. Nieczęsto można było spotkać w prasie tak pozytywne informacje o polskiej gastronomii.

Prawdopodobnie w czerwcu PSS „Pionier” otworzył samoobsługowy lokal pod nazwą „Kameleon”, którego oficjalnie nie nazywano kawiarnią, ponieważ była to raczej probiernia kawy, napojów chłodzących, lodów, ciastek i win gatunkowych. Bardzo szybko zyskał sobie jednak stałych konsumentów, być może dlatego, że zamawiając koktajl, sami decydowali o jego składnikach. Jednak największą popularnością cieszyły się lody, które przyczyniały się do wielkiej frekwencji w lokalu⁴⁶.

We wrześniu 1961 r. miało miejsce tak ważne wydarzenie, że prasa nie omieszczała o nim poinformować opinii publicznej. Otóż przy kłodzkiej kawiarni „Ratuszowa” powstało... koło Związku Młodzieży Socjalistycznej. Liczyło dziewięć kelnerek, które w najbliższym czasie miały otrzymać emblematy z napisem: „Obsługuje brygada ZMS”⁴⁷. Czy miało to wpływ na obsługę konsumenta? Żadnego, choć w październiku Anatol Burtowski, korespondent „Gazety Robotniczej”, przeżył w lokalu szok, kiedy poszedł do niego na śniadanie. Najpierw jedna z młodych kelnerek zdjęła mu płaszcz, inna zapytała, czy woli miejsce przy oknie, czy w głębi sali, kolejna przywitała gościa i zaproponowała śniadanko po wiedeńsku. W tym samym czasie inna kelnerka zmieniła obrus na stoliku, a po chwili, gdy gość już siedział, przyniesiono mu kilka gazet do wyboru. Cztery minuty później podeszła kelnerka i postawiła na stoliku jajko w szklaneczce, paprykę, sól, pieczywo, porcję szynki, kawę z mlekiem. Rachunek podano na tacy. I co się na końcu okazało? Że to cztery młode kelnerki podczas zajęć praktycznych, uczennice Szkoły Gospodarczej w Kłodzku⁴⁸. Takiego zachowania, jakie zaprezentowały, na co dzień nie można było spotkać w żadnym kłodzkim lokalu.

W pewnym okresie „Pod Dzbankiem” był jedynym barem mlecznym w mieście i nierzadko jego działalność poddawano krytyce. Przyszedł jednak czas na pochwały. Jesienią 1961 r. czysty i schludnie utrzymany lokal cieszył się nie tylko dobrą opinią, ale pod kierownictwem Mieczysławy Przybylakowej także zwiększał swoje obroty. Mimo że sala konsumpcyjna dysponowała jedynie 40 miejscami, to jednak każdego dnia wydawano w barze niemal tysiąc posiłków, w tym ponad 300

⁴⁶ „Kameleon” bije rekordy frekwencji, „Słowo Polskie”, nr 153, 30 VI 1961.

⁴⁷ (AB), Czy wiecie, że..., „Gazeta Robotnicza”, nr 227, 25 IX 1961.

⁴⁸ A. Burtowski, *Proponujemy śniadanie po wiedeńsku*, „Gazeta Robotnicza”, nr 243, 13 X 1961.

obiadów. Na przygotowanie śniadań i gorących potraw zużywano w nim codziennie m.in. około 60 kg ziemniaków, 20 kg mąki, 100 jaj i 120 litrów mleka. Konsumenti zjadali także około 400 bułek, kilka kilogramów chleba, około 100 ciastek i wypijali 20–30 szklanek prawdziwej kawy, o której mówiono, że jest najlepsza w Kłodzku. Po przeprowadzonej kontroli jakości potraw przez Społeczną Komisję Branżową KZG w 1961 r. bar ten otrzymał najwyższą ocenę. Dwa następne miejsca zajęły restauracje: „Pod Pstrągiem” i „Cristal”⁴⁹.

Przy Powiatowym Domu Kultury funkcjonowała kawiarnia, w której organizowano różnego rodzaju imprezy, m.in. nauczycielskie wieczory klubowe. Podczas jednego z nich, w środę 28 lutego 1962 r., odbył się m.in. pokaz mody, w którym wzięły udział modelki z Wrocławia. Co ciekawe, w zaproszeniu podano, że „strój wieczorowy mile widziany”⁵⁰. W kawiarni urządzano także wieczorki taneczne, rozpoczynające się o godz. 20.00⁵¹.

Wiosną 1962 r. nocny lokal rozrywkowy, jakim była restauracja „Ratuszowa”, został zamknięty i oddany do remontu. Otwarcie odnowionej placówki gastronomicznej planowano na początek maja, ale stan zaawansowania prac na przełomie kwietnia i maja, nie dawał najmniejszych szans na dotrzymanie terminu⁵².

W początkach czerwca 1962 r., w budynku dworca autobusowego PKS przy pl. Jedności, Dolnośląskie Zakłady Gastronomiczne otworzyły nowoczesny bar samoobsługowy, którego wnętrze wykonano wg projektów architekta Franciszka Maciuka. W lokalu, czynnym w godz. 5.00–22.00, serwowano dania barowe, wyroby garmazeryjne, napoje chłodzące, kawę, herbatę, mleko i śmietanę, a także pieczywo zwykłe i cukiernicze. Zakładano, że specjalnością baru będą flaczki i biała kielbasa na gorąco⁵³.

Przy ul. Grunwaldzkiej znajdowały się pomieszczenia zajmowane przez Kłodzkie Zakłady Spożywcze Przemysłu Terenowego. W połowie 1962 r. starały się o nie dwa przedsiębiorstwa: Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne i Dolnośląskie Zakłady Gastronomiczne, oba planowały urządzenie tam barów szybkiej obsługi. Wiadomo jednak było, że żadne z przedsiębiorstw nie obejmie w posiadanie lokalu przed końcem roku. A to dlatego, że do tego czasu miał się zakończyć remont kłodzkiej twierdzy, do której zamierzano przenieść winiarnię KZSPT⁵⁴.

⁴⁹ Bezet, *Bar „Pod Dzbankiem” tym razem zasłużył na pochwałę*, „Słowo Polskie”, nr 248, 20 X 1961; *Aktualności gastronomiczne z kraju i ze świata*. Wrocławskie, „Przemysł Gastronomiczny” 1962, nr 4, s. 11.

⁵⁰ bz., *Kłodzkie aktualności*, „Słowo Polskie”, nr 50, 28 II 1962.

⁵¹ bz., *Kłodzkie aktualności*, „Słowo Polskie”, nr 54, 4–5 III 1962.

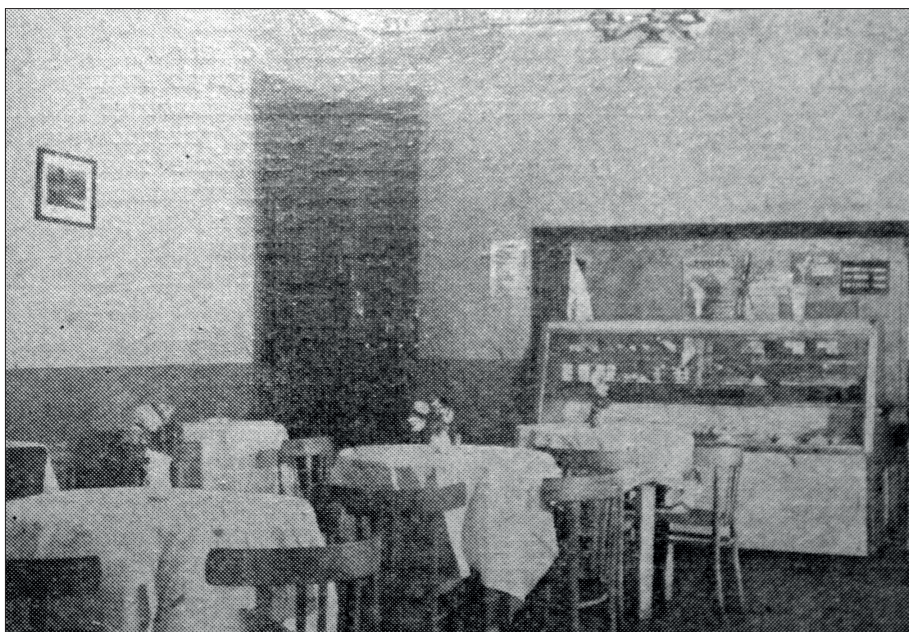
⁵² (AB), *Ratuszowa w remoncie*, „Gazeta Robotnicza”, nr 103, 2 V 1962.

⁵³ bz., *Kłodzkie „Tempo” już czynne*, „Słowo Polskie”, nr 138, 12 VI 1962.

⁵⁴ bz., *Bar szybkiej obsługi dopiero w przyszłym roku*, „Słowo Polskie”, nr 149, 24–25 VI 1962.



1. Konsumenci w barze mlecznym „Pod Dzbankiem”, 1961, „Gazeta Robotnicza”
1961, nr 35



2. Wnętrze baru mlecznego „Pod Dzbankiem”, 1962, „Przemysł Gastronomiczny”
1962, nr 8

W dniu 2 kwietnia 1962 r. zamknięto „Ratuszową”, reprezentacyjną kawiarnię kłodzką, aby dokonać w niej remontu. Zamierzano ją otworzyć w pierwszych dniach maja, na Dni Kłodzka. Oczywiście ówczesnym zwyczajem prace się przeciągały i dopiero w końcu roku można było pomyśleć o otwarciu lokalu. Za przedłużające się do ośmiu miesięcy prace KZG winiły wykonawcę, czyli kłodzką Spółdzielnię Zaopatrzenia i Zbytu, a ta inwestora, czyli KZG. Stracił on na tym niemal 250 tys. zł, a wartość prac szacowano na 150 tys. zł. Nowa kawiarnia na 110 miejsc w głównej sali i 50 w drugiej, miała otrzymać I kategorię i wyłącznie męską obsługę. Zakładano, że w powszednie dni będzie czynna do godz. 1.00, w niedziele do 2.00, a w soboty nawet do 3.00, a jej otwarcie miało nastąpić w połowie grudnia⁵⁵. Nastąpiło, ale w sylwestrowy wieczór. Według opinii dziennikarza, „lokal zmienił się bardzo – stał się jaśniejszy, ładniejszy i bardziej nowoczesny”⁵⁶. Miał jednak mankamenty, przede wszystkim zbyt mały hol m.in. z szatnią, kasą, miejscem sprzedaży papierosów. W szatni brakowało np. miejsca na płaszcze wszystkich gości lokalu. Nie minęły dwa miesiące od otwarcia lokalu, a po „śledziku”, rano w środę 27 lutego, w barze-kawiarni „Ratuszowa” wybuchł groźny pożar, w wyniku którego niemal doszczętnie spłonęła jedna z bocznych sal. Prawdopodobną przyczyną pożaru był niezgaszony, tłący się niedopałek papierosa, pozostawiony przez któregoś z uczestników zabawy⁵⁷.

Bardzo ubożuchna była ta kłodzka gastronomia w początkach lat sześćdziesiątych. Na terenie powiatu funkcjonowało jedynie 58 zakładów gastronomicznych (w tym kawiarnie), które w ciągu dnia mogły wydawać najwyżej 11 tys. obiadów. W tym samym czasie w sezonie letnim przebywało tam dziennie około 20–25 tys. turystów, nie licząc kuracjuszy, wczasowiczów i dzieci na koloniach. Problem więc był poważny, ale możliwości jego rozwiązania niewielkie. W 1962 r. nic się nie mogło zmienić na lepsze, natomiast planowano otwarcie w Kłodzku w następnym roku m.in. nowej restauracji na 100 miejsc z możliwością wydawania około 600 obiadów dziennie. Przy dworcu kolejowym Kłodzko Miasto zamierzano oddać do użytku bar szybkiej obsługi z przepustowością około 1000 osób w porze obiadowej. Natomiast na lata 1964–1965 planowano uruchomienie w rynku i przy ul. Armii Czerwonej restauracji i baru szybkiej obsługi z możliwością wydawania 1500 obiadów dziennie. Nazywano to bardzo ambitnymi planami... Jednak kiedy podsumowano projektowane miejsca i możliwości wydawania posiłków, okazało się, że

⁵⁵ (bz), *Po 8-miesięcznym remoncie w grudniu otwarcie kłodzkiej „Ratuszowej”*, „Słowo Polskie”, nr 280, 24 XI 1962.

⁵⁶ bezet, *Nowinki z kłodzkiej gastronomii*, „Słowo Polskie”, nr 10, 12 I 1963.

⁵⁷ bz., *Pożar w kłodzkiej „Ratuszowej”*, „Słowo Polskie”, nr 54, 5 III 1963.

zabraknie 5 tys. obiadów. Ponieważ stwierdzono jednocześnie, że budowa stałych, całorocznych zakładów gastronomicznych byłaby bezsensowna, skłaniano się do koncepcji budowy tanich pawilonów sezonowych, serwujących dania półgotowe⁵⁸.

W poniedziałek 1 kwietnia 1963 r. PPH „Konsumy” zamierzały otworzyć przy ul. Harcerzy 1, w lokalu dawnej spółdzielczej stołówki, bar-kawiarnię, który nazwano „Syrenka”. W nowym zakładzie miały być serwowane m.in. obiady i kolacje⁵⁹. W początkach lat sześćdziesiątych powstało regionalne, międzypowiatowe Przedsiębiorstwo Usług Turystycznych „Śnieżnik”, które przejęło były bar garmazeryjny „Delfin”⁶⁰. Lokal ten z czasem zamknięto i przez dłuższy czas był nieczynny z powodu remontu, połączonego z modernizacją. Ponownie został otwarty w początkach lutego 1966 r., ale było to już zupełnie inne miejsce, wyposażone w nowoczesne meble, salę konsumpcyjną powiększoną o 30 miejsc, koktajl-bar; w bufecie i kuchni wstawiono ladę chłodniczą i zamrażarkę⁶¹.

Podobnie jak w wielu innych lokalach gastronomicznych województwa wrocławskiego, także i w kłodzkich nie rozpieszczano konsumentów jarskimi potrawami i nic w tej materii nie zmieniało się przez wiele lat. W początkach lipca 1963 r. okazało się, że kłodzkie lokale niechętnie wykorzystują świeże warzywa i owoce do produkcji potraw. W barze Dolnośląskich Zakładów Gastronomicznych na dworcu autobusowym 5 lipca o godz. 13.30 było tylko jedno danie – cynaderki. W restauracji „Pod Pstrągiem” serwowano jedynie kotlet mielony, fasolę z puszek z ziemniakami oraz trzy zupy, w tym kalafiorową. Tak ubogi zestaw dań był dlatego, że czekano na dostawę mięsa. O warzywach ani kierownik, ani szef kuchni nawet nie myśleli. Bar turystyczny „Delfin” oferował kilka dań mięsnych i jedną zupę – rosół z ryżem. Nie licząc dodatków, w jadłospisie nie było ani jednego dania jarskiego⁶². W drugiej połowie czerwca 1966 r. nie można było w nich zjeść bukietu jarzyn, pierogów z jagodami czy truskawkami, chłodników ze świeżych owoców. Wszędzie królowały zimowe potrawy z ogórkiem i kiszoną kapustą na czele⁶³.

⁵⁸ (As), *Zakłady gastronomiczne ziemi kłodzkiej nie mogą nadążyć za rozwojem ruchu wczasowo-turystycznego*, „Słowo Polskie”, nr 179, 29–30 VII 1962.

⁵⁹ *bz.*, *Jeszcze jedna kawiarnia w Kłodzku*, „Słowo Polskie”, nr 76, 30 III 1963.

⁶⁰ (Temer), *O realizacji Programu Rozwoju Ziemi Kłodzkiej mówi przewodniczący komisji, p. Stanisław Chowaniak*, „Słowo Polskie”, nr 123, 25 V 1963.

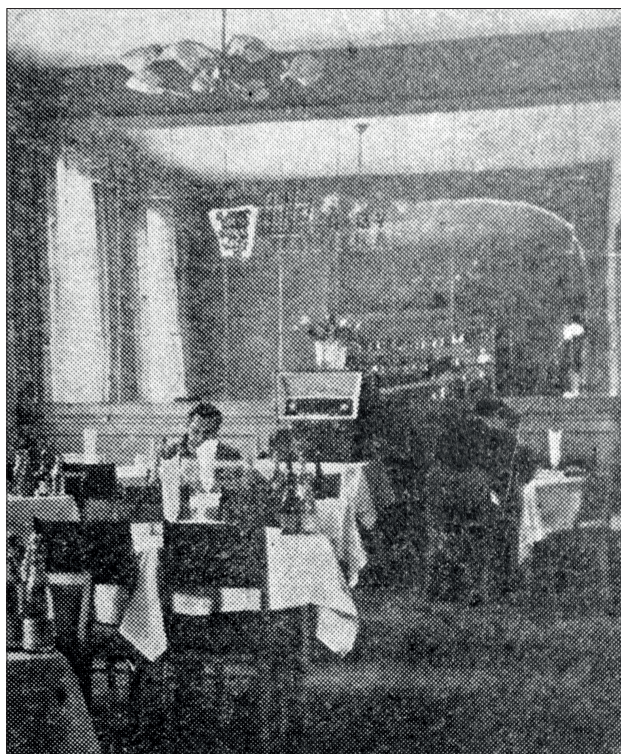
⁶¹ (Temer), *Zakończono modernizację kłodzkiego „Delfina”*, „Słowo Polskie”, nr 32, 8 II 1966.

⁶² (Temer), *Warzyw mamy pod dostatkiem a dolnośląska gastronomia stroni od dań jarskich*, „Słowo Polskie”, nr 161, 9 VII 1963.

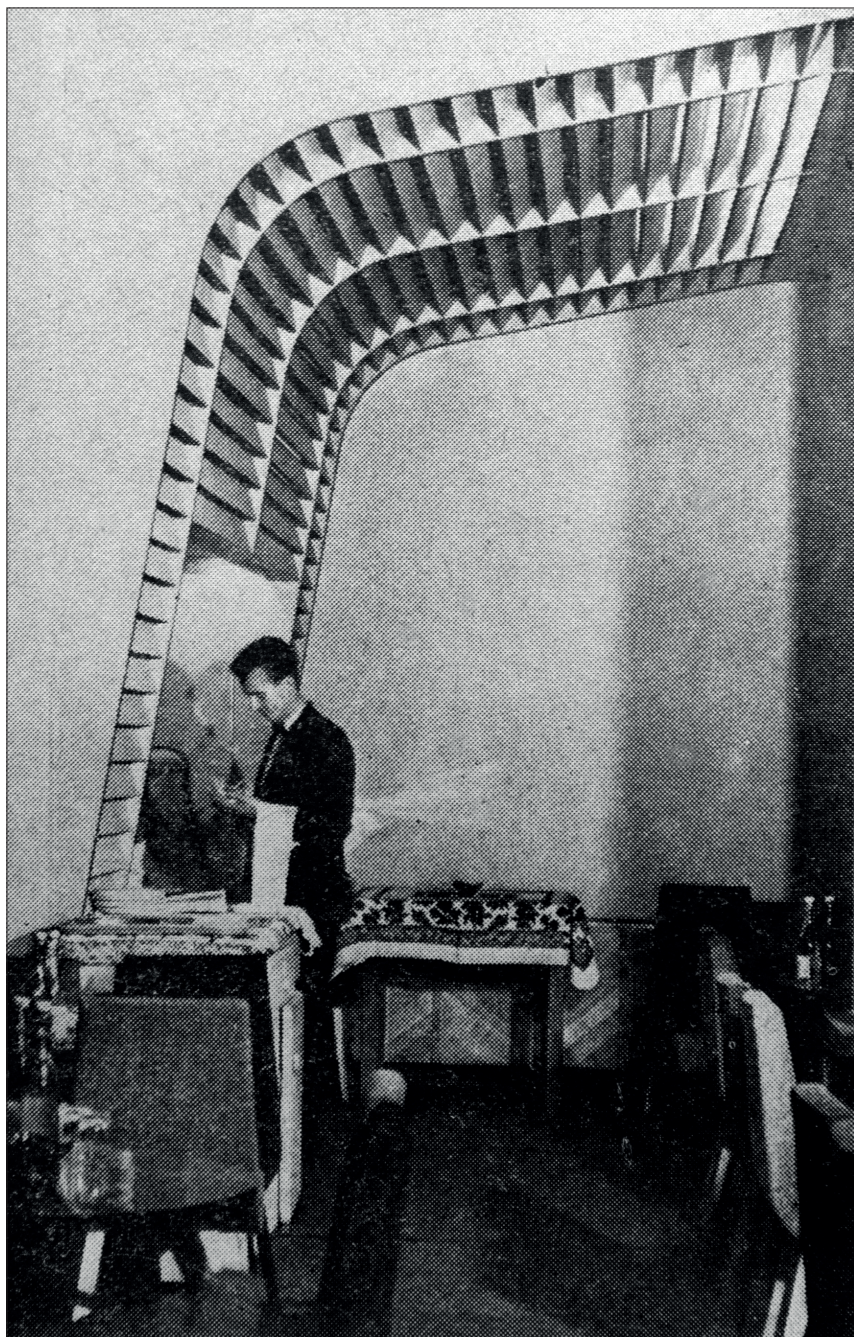
⁶³ (Temer), *Jak co roku kiszona kapusta i ogórek królują w noworudzkich i kłodzkich restauracjach*, „Słowo Polskie”, nr 148, 24 VI 1966.



3. Pracownicy baru rybnego „Delfin”, 1962, „Przemysł Gastronomiczny” 1962, nr 11



4. Wnętrze restauracji „Astoria”, 1962, „Przemysł Gastronomiczny” 1962, nr 9



5. Fragment sali z bufetem restauracji „Ratuszowa”, 1963, „Przemysł Gastronomiczny”
1963, nr 10

Jadłospis obiadowy
 Na dzień 2.06.1963 r.
 Zakład czynny od godz. 8.00 - 22.00
 Obiady wydaje się od godz. 13.00 - 19.00
 Odpowiedz. za produk. szef kuchni Dzik M.

№rec:
 8747
 8748
 8749

Zupy
 Zupa pomidorowa z ryżem
 Zupa pomidorowa z ziemniakami
 Zupa z makiem
 Waga
 Cena

Drugie dania
 Am-III-16 Zrazy po węgiersku, kluski ziemniaczane 90 12.00
 Am-III-6 Stek z cebulką, mizeria, ziemniaki 100 13.10
 Am-III-10 Kotlet schabowy, sałata, ziemniaki 120 12.55
 Am-III-19 Schab pieczony, sałata, ziemniaki 105 12.10
 Am-III-17 Pieczeń wieprzowa, kapusta, ziemniaki 75 9.80
 Am-IV-22 Pieczeń wołowa na dziko, buraczki, ziemniaki 74 11.30
 Am-IV-16 Gulasz wołowy, kasza gryczana 75 8.50
 Am-III-36 Gołenka gotowana, kapusta, ziemniaki 240 12.00
 Am-III-4 Zrazy miel. w sosie grzyb. sur. z kap. ziemn. 100 9.00
 Am-III-44 Kielbasa smażona, kapusta, ziemniaki 92 7.70
 Am-III-3 Kotleciki mielone, buraczki, ziemniaki 100 7.05
 Bigos z ziemniakami 415 8.25

Dania rybne
 Filety z karmazyna, ziemniaki z tłuszczem 7.95
 Kluski ziemniaczane ze skłoną 3.55
 Jajko sadzone, sałata, ziemniaki 5.75
 Jajecznicza z 2-oh jaj ziemniaki 7.30
 Fasolka w sosie pomidorowym, ziemniaki 8.30

Obiad firmowy
 Pieczeń wieprzowa, kapusta, ziemniaki, herbata 14.35

Dodatki do drugich dań
 Mizeria ze śmietaną 100 6.35
 Sałata ze śmietaną p. 1.55
 Kapusta zasmażana 100 1.10
 Surówka z kiszzonej kapusty 100 1.30
 Ogórek kiszony 100 2.30
 Buraczki ze śmietaną 105 1.25
 Kasza gryczana 225 1.25
 Ziemniaki tłuczone 200 1.10
 Ziemniaki z tłuszczem 200 1.50

Napoje
 Kawa prawdziwa p. 5.00
 Herbata p. 1.40
 Mandatynka b. 2.65
 Oranżada b. 1.85
 Woda sodowa b. 1.05
 Woda mineralna b. 1.75

Konsument zamawiający danie drugie ma prawo wyboru dodatków.
 Zakład przyjmuje reklamacje jakościowe zgodnie z zarządzeniem Nr. 7 MHW

Suef Kuchni
 Kierownik Zakładu
 /...../



W dniu 1 stycznia 1965 r. rozpoczęło działalność nowo utworzone przedsiębiorstwo – Sudeckie Zakłady Gastronomiczne (SZG), którego dyrektorem został Zygmunt Szczepanowicz⁶⁴. Nowe przedsiębiorstwo otrzymało przy ul. Braci Gieyrmskich pomieszczenia, które latem 1966 r. poddano remontowi i modernizacji. Na zapleczu sklepu mieściła się wytwórnia wyrobów garmazeryjnych, zaopatrująca bary i restauracje, która po remoncie produkować miała także dla wspomnianego sklepu. Wytwórnia skarżyła się na brak ryb, których otrzymywała niewielkie ilości, głównie dorady lub halibuta. A ponieważ Centrala Rybna na ogół nie dysponowała rybami słodkowodnymi, w kłodzkich zakładach gastronomicznych od dawna nie można było zjeść ani sandacza w galarecie, ani karpia czy szczupaka po żydowsku. Rarytasem stały się nawet płocie i okonie⁶⁵. W początkach września 1966 r. na Osiedlu Morcinka SZG otworzyły nową kawiarnię na 48 miejsc, wyposażoną w nowoczesne urządzenia i meble, a jej specjalnością miały być kremy i koktajle⁶⁶.

W październiku i listopadzie przedstawiciele Wojewódzkiego Inspektoratu PIH przeprowadzili kontrole w kłodzkich zakładach gastronomicznych i po podsumowaniu ich wyników okazało się, że było źle. Czyli normalnie – lekceważenie konsumentów, zła jakość potraw, brak nadzoru kierownictwa lokali nad personelem. Restauracja na Dworcu Głównym PKP dostarczała do kawiarni „Ratuszowej” m.in. pieczony schab. Kiedy skontrolowano 11 porcji, okazało się, że ważyły one 510, zamiast 550 g, a 5 porcji pieczeni także wykazało niedowagę. Ponadto w bufecie brakowało niemal jednego kilograma kawy naturalnej, wartości 413 zł, ale z kolei 29 butelek płynnego owocu stanowiło nadwyżkę. O czym to mogło świadczyć. O tym, że do sprzedaży wprowadzono własny towar, zatrzymując marżę w swej kieszeni. W barze „Krakowianka” jeden z kelnerów dwukrotnie pobrał od konsumentów więcej pieniędzy, niż się należało, osobom nietrzeźwym podawał napoje alkoholowe, oszukiwał konsumentów na ilości podawanej wódki, a ponadto pił wódkę z gośćmi lokalu. Dodatkowo stwierdzono, że w barze sałatki po żydowsku były niedoważone. W barze „Sam” na Dworcu Głównym PKP bufetowa zawyżała rachunki, pobierając np. 35,80 zł zamiast 28 zł, innym razem 64,70 zł zamiast 56,20 zł. Pomoc kuchenna w tym samym barze także oszukiwała: wydawała zmniejszone porcje lub potrawy z tańszymi dodatkami, niż przewidywał jadłospis. Na przykład zamiast kaszy gryczanej podawała ziemniaki, co dawało 1,90 zł różnicy na jednej porcji. Podobnie czyniono w barze samoobsługowym na dworcu PKS. Porcje boczku były za małe, podawano niepełne kufle piwa, zamiast

⁶⁴ APWr, Wrocławskie Zjednoczenie Przedsiębiorstw Handlowych, sygn. 374, Protokół rewizji finansowo-księgowej przeprowadzonej w przedsiębiorstwie p.n. „Sudeckie Zakłady Gastronomiczne” w Kłodzku [...] w czasie od dn. 20 lipca do dn. 30 sierpnia 1965 r.

⁶⁵ (Temer), *Bogatszy zestaw półfabrykatów i wyrobów garmazeryjnych otrzymują kłódzanie*, „Słowo Polskie”, nr 179, 30 VII 1966.

⁶⁶ (temer), *Nowa kawiarnia na Osiedlu Morcinka*, „Słowo Polskie”, nr 208, 2 IX 1966.

kawy konsumenci otrzymywali lurę, parzoną ze zwietrzałego surowca, którego dawano zdecydowanie mniej, niż przewidywała receptura (8,2 g i 8,6 g zamiast 12 g). Ale może w tym przypadku to i lepiej. W bufecie na porcji 50 g szynki gotowanej znajdowała się cena 5,40 zł zamiast 4,70 zł, a przy boczku 2,50 zł, zamiast 2 zł, a za herbatę i porcję żeberek pobrano od konsumenta 9,90 zł, zamiast 9,20 zł⁶⁷. Problem nieuczciwych kelnerów, bufetowych i kucharzy dotyczył wtedy całą polską gastronomię i Kłódzko nie było w tym osamotnione. Tłumaczono to brakami na rynku, ale to przecież nie mogło być usprawiedliwieniem.

W początkach lutego 1967 r. zapowiedziano, że od początku kwietnia restauracja „Pod Pstrągiem” będzie się specjalizować w potrawach z drobiu i ryb. Z drobiu miały być przyrządzane m.in. gęś w maladze, kurczę po polsku, przeróżne gulasze, a z ryb m.in. karp w galarecie, szczupak po żydowsku, zupy i bulion. Oczywiście zanim wprowadzono specjalizację, już zdawano sobie sprawę z trudności jakie czekały kierownictwo restauracji, a które miały polegać na nieregularnych dostawach, zależnych od central handlujących rybami i drobiem⁶⁸. Okazało się jednak, że specjalizacja poszła w kierunku kuchni staropolskiej, o czym informował duży napis w oknie restauracji. Jednak latem konsumentowi oferowano jedynie zraz myśliwski lub kurczaka po polsku. Wybór był więc niewielki, ale prawdopodobnie dania wyśmienite⁶⁹.

Warto wspomnieć, że w maju 1967 r. przed hotelem „Śnieżnik” przy ul. Daszyńskiego urządzono pierwszy w Kłodzku ogródek kawiarniany pod parasolami, który natychmiast stał się bardzo popularny i był oblegany przez konsumentów. Wkrótce zamierzano otworzyć podobny ogródek przed kawiarnią na osiedlu Gustawa Morcinka⁷⁰. Kawiarni tej do czerwca jeszcze oficjalnie nie nazwano, ale jej stali bywalcy nazywali ją „Pod Diabełkiem”, choć nie wiadomo dlaczego⁷¹.

Gastronomia kłódzka w drugiej połowie lat sześćdziesiątych przeżywała znaczące problemy kadrowe, m.in. dlatego, że młodzież nie garnęła się do pracy w zakładach gastronomicznych, nawet po skończeniu nauki w branżowej szkole zawodowej w Kłodzku. Dla zachęty organizowano więc m.in. praktyki zagraniczne, prawdopodobnie w ówczesnej Niemieckiej Republice Demokratycznej. Oprócz braku odpowiednio wykwalifikowanych pracowników, problemem była też znacząca fluktuacja kadr. Były lata, kiedy zmieniała się niemal jedna trzecia pracowników⁷², co oczywiście przekładało się zarówno na jakość produkcji, jak

⁶⁷ (Z.A.), *Niedopuszczalne praktyki personelu wykryto w kłodzkich restauracjach i barach*, „Słowo Polskie”, nr 298, 16 XII 1966.

⁶⁸ (Temer), *Drób i ryby „Pod Pstrągiem”*, „Słowo Polskie”, nr 34, 10 II 1967.

⁶⁹ (uz), *Nowinki spod kłodzkiej twierdzy*, „Słowo Polskie”, nr 181, 3 VIII 1967.

⁷⁰ (uz), *Coraz więcej ogródków pod parasolami*, „Słowo Polskie”, nr 127, 31 V 1967.

⁷¹ (uz), [tekst nad fotografią], „Słowo Polskie”, nr 145, 21 VI 1967.

⁷² *Kronika przedsięwzięć*, „Przegląd Gastronomiczny” 1967, nr 10, s. 20.

i obsługę konsumentów. Żeby podnieść poziom pracy kłodzkich gastronomików, w 1968 r. dyrekcja SZG przeprowadziła szkolenie zawodowe, w wyniku którego 32 kelnerów i kucharzy otrzymało tytuły mistrzów, a 27 stażystów awansowało na stanowiska młodszych kelnerów i młodszych kucharzy⁷³.

W końcu 1967 r. dyrekcja SZG postanowiła urozmaicić jadłospisy w podległych sobie restauracjach Kłodzka i okolicznych uzdrowisk. Zaproszono więc szefów kuchni z większych lokali gastronomicznych do restauracji „Pod Pstrągiem” na degustację. Wszyscy jej uczestnicy przyznali, że to, co zaprezentował Zdzisław Dutkiewicz, starszy instruktor Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Przemysłu Gastronomicznego, przeszło ich najśmielsze oczekiwania. Najbardziej smakowała im płastuga w marynacie à la węgors, z dodatkiem w formie ziemniaczków dauphine (smażone kulki ziemniaczane). Nie gorsze były trzy gatunki ryb podane na gorąco, w sosach: nelsonskim, potrawkowym i staropolskim⁷⁴.

Ponieważ niemal wszystkie restauracje i bary pozostawiały wiele do życzenia w kwestii ich wyglądu estetycznego, SZG przeznaczyły w 1968 r. 1 300 tys. zł na drobne prace kosmetyczne w 15 swoich lokalach, nie licząc kapitalnych remontów w dwóch zakładach. Przede wszystkim planowano wymienić zniszczone meble, zakupić nowe firanki, chodniki, sprzęt kuchenny oraz odświeżyć wnętrza. Ponadto 700 tys. zł miały otrzymać restauracje na zakup dodatkowej zastawy i szklanych naczyń⁷⁵.

Współzawodnictwo pracy, kwitujące w latach pięćdziesiątych, nadal miało się dobrze. Działająca przy Zarządzie Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Przemysłu Gastronomicznego we Wrocławiu Podkomisja Współzawodnictwa Pracy, oceniając wyniki rywalizacji w 1967 r., trzecie miejsce przyznała SZG. Przedsiębiorstwo to wyremontowało i zmodernizowało najwięcej lokali, a poza tym posiadało aż trzy Brygady Pracy Socjalistycznej i jeden zespół ubiegający się o ten tytuł. Poprawiła się też znacznie jakość potraw⁷⁶, ale można wątpić, czy to było ważniejsze od tworzenia wspomnianych brygad.

Przedstawiciele gastronomii kłodzkiej wychodzili z założenia, że reprezentacyjnym lokalem w tym mieście powinna być „Astoria”, restauracja przy hotelu na pl. Jedności 1. Jednak często prowadzone w niej remonty i zmiany kierownictwa nie przynosiły spodziewanych rezultatów, a lokal stawał się nawet coraz gorszy. W tej sytuacji dyrekcja SZG postanowiła więcej uwagi poświęcić kawiarni „Ratuszowej”, której poziom usług z kolei coraz bardziej się podnosił. „Nie poprzestano tylko

⁷³ *Kronika gastronomiczna z kraju*, „Przegląd Gastronomiczny” 1969, nr 1, s. 22.

⁷⁴ (uz), *Ryby specjalnością kłodzkich restauracji*, „Słowo Polskie”, nr 281, 28 XI 1967.

⁷⁵ (ab), *Kosmetyczne zabiegi w kłodzkiej gastronomii*, „Słowo Polskie”, nr 303, 23–26 XII 1967.

⁷⁶ (ab), *Świdnickie Zakłady Gastronomiczne zdobyły I miejsce w województwie*, „Słowo Polskie”, nr 69, 21 III 1968.

na zatrudnieniu wysmienitego zespołu muzycznego, coraz częściej organizowane są w „Ratuszowej” występy artystów krajowych i zagranicznych⁷⁷. Zagranicznych, czytaj: z krajów socjalistycznych, jak np. występująca w „Astorii” węgierska piosenkarka Júlia Cséke.

W pierwszych dniach lutego 1968 r. rozpoczęto kłódzki eksperyment hotelarsko-gastronomiczny, który polegał na rozciągnięciu w czasie przekazywaniu komunalnych hoteli i znajdujących się w nich restauracji SZG jednemu gospodarzowi, czyli Przedsiębiorstwu Usług Turystycznych „Śnieżnik”. Na początek przejęło ono hotel „Dworcowy” z restauracją „Astoria” na parterze. SZG otrzymały w zamian bar turystyczny „Delfin”. Pierwszym posunięciem nowego gospodarza hotelu i restauracji było... zamknięcie drzwi łączących obie placówki. Utrudniało to oczywiście korzystanie z lokalu gastronomicznego przez gości hotelowych, tym bardziej, że przesunięto także godziny otwarcia restauracji z 7.00 na 9.00⁷⁸. Jakże były przesłanki tych działań, nie wiadomo. Inaczej było w przypadku koktajl-baru w hotelu „Śnieżnik”, który zamierzano zmodernizować i właśnie połączyć z częścią hotelową. Natomiast w obu hotelach wprowadzono możliwość zamawiania posiłku do pokoju⁷⁹.

Wspomniany wcześniej „Delfin” był początkowo prywatną restauracją, po upaństwowieniu lokal prowadzony był przez „Centralę Rybną”, a następnie przez przedsiębiorstwo „Śnieżnik”, które zamieniło lokal na bar turystyczny. Do tego czasu nie było najgorzej, a wszystko zmieniło się niemal natychmiast po przejęciu „Delfina” przez SZG. Lokal zamienił się w hałaśliwą melinę pijacką, szczególnie wieczorami. Prawdopodobnie wynikało to z tego, że był to jedyny lokal w centrum miasta, w którym po godz. 19.00 sprzedawano zwykłą wódkę. W barze „Krakowianka” wyszynk kończono o godz. 18.00, w restauracji „Pod Pstrągiem” godzinę później, a w barze „Sudety” w ogóle zlikwidowano sprzedaż zwykłej czystej⁸⁰.

W ciągu trzech tygodni Przedsiębiorstwo Usług Turystycznych przebudowało cały parter niewielkiego hotelu „Śnieżnik” i w jednym z pomieszczeń uruchomiło staropolski bar, wzorując się na świdnickiej „Zagłobie”. Jego wnętrze artysta-plastyk Tadeusz Chrząszcz nie tylko zaprojektował, ale także sam wykonał mozaikę ścienną. Część mebli w ludowym stylu wykonano na specjalne zamówienie, a część pochodziła z eksportowej produkcji spółdzielni „Ład”. Natomiast w sąsiednim pomieszczeniu urządzono nowoczesny koktajl-bar, wyposażony w wygodne fotele. Oświetlenie dawały kinkiety z kutego żelaza i odpadów różnokolorowego szkła, wykonane przez hutę w Szczytnie. Dziennikarzowi „Słowa Polskiego” imponował

⁷⁷ (uz), [Tekst do fotografii], „Słowo Polskie”, nr 31, 6 II 1968.

⁷⁸ (uz), *Nieudane pociągnięcia nowego gospodarza*, „Słowo Polskie”, nr 49, 27 II 1968.

⁷⁹ (g), *Kłódzki „Śnieżnik” staje się turystycznym potentatem*, „Słowo Polskie”, nr 77, 30 III 1968.

⁸⁰ (uz), *Kłódzki „Delfin” oazą szumowin i pijaków*, „Słowo Polskie”, nr 100, 27 IV 1968.

nowy bufet z odpowiednio dużym zapleczem, umożliwiającym przygotowanie śniadań dla gości hotelowych i turystycznych posiłków. Specjalnością „Śnieżnika” miał się stać bigos staropolski, a firmowym trunkiem krupnik, podawany w ceramicznych czajniczkach, umieszczonych na specjalnym pojemniku z żarzącym się węglem drzewnym⁸¹.

Wiosną 1968 r. Sanepid przeprowadził kontrolę w prywatnym barze gastronomicznym Jana Orlika przy ul. Armii Czerwonej. Niestety, zaobserwowano bardzo wiele nieprawidłowości, a protokół pójnspekcyjny zawierał aż 18 usterek sanitarnych. Stwierdzono m.in. brak magazynów i wydzielonej zmywalni naczyń, a nakrycia stołowe zmywano w kuchni, w brudnym oblepionym tłuszczem zlewozmywaku, w cuchnącej i gęstej od brudu wodzie. Nie oddzielano od siebie prac czystych i brudnych, brakowało obieralni warzyw, jarzyny myto w zardzewiałej wanience, lodówka znajdowała się na korytarzu we wnęce, razem ze szmatami, brudnymi szczotkami, wiadrami. Nie było ubikacji i szatni dla personelu, odstraszająca brudna, w złym stanie technicznym, toaleta dla konsumentów. Zniszczone podłogi w sali konsumpcyjnej i w kuchni, a także schody do piwnicy, lepiły się od brudu i błota. Ladę barową pokrywały resztki jedzenia, sprzęt i wyposażenie baru były zniszczone, brakowało ludy chłodniczej. Do tego wszystkiego niechlujnie ubrany personel nie posiadał kart zdrowia. Przy tak licznych usterkach lokal zamknięto, a właścicielowi nakazano usunięcie i zlikwidowanie nieporządków⁸².

W 1966 r. SZG rozpoczęły budowę w Jurandowie, będącego od 1890 r. częścią Kłodzka, przy ul. Warty 2, samoobsługowego pawilonu gastronomicznego typu duży „Namysłów”, z zapleczem kuchennym, na 80 miejsc wewnątrz i dodatkowo z 32 miejscami na tarasie. Koszty jego budowy szacowano na około 1 800 tys. zł. Zamierzano go otworzyć jeszcze przed szczytem letniego sezonu następnego roku. Pierwotnie nieukończony obiekt nazwano „Bar E-12”, ponieważ leżał przy trasie łączącej Wrocław z przejściem granicznym w Boboszowie. Z planów oczywiście nic nie wyszło, prace prowadzone były bardzo powoli, czyli wtedy normalnie. W początkach sierpnia nie widać było na placu budowy robotników, a zatem termin otwarcia lokalu był odłożony nie wiadomo do kiedy⁸³. Dopiero w lipcu 1968 r. kłodzkie MPRB powoli kończyło budowę. Pozostały jeszcze niewielkie prace wykończeniowe wewnątrz budynku, zainstalowanie niezbędnych urządzeń i zagospodarowanie terenu wokół pawilonu. Ponieważ miał to być obiekt całoroczny, w barze montowano centralne ogrzewanie. Według zapewnień Zygmunta Szczepanowicza, dyrektora SZG, jego otwarcie zaplanowano na 22 lipca, ale nastąpiło

⁸¹ (uz), *Staropolski bar przy hotelu „Śnieżnik”*, „Słowo Polskie”, nr 120, 21 V 1968.

⁸² (ab), *Zamknięto prywatną restaurację*, „Słowo Polskie”, nr 122, 23 V 1968.

⁸³ (uz), *Nowe placówki gastronomiczne powstają przy trasie E-12*, „Słowo Polskie”, nr 123, 26 V 1967; (uz), *Nowinki spod kłodzkiej twierdzy*, „Słowo Polskie”, nr 184, 6–7 VIII 1967.

ono w sierpniu i od pierwszych dni placówka osiągała wysokie obroty. Bar postanowiono nazwać „Warta”, od nazwy ulicy przy której się znajdował, ale ostatecznie nazwano „Jurand”, od nazwy wsi⁸⁴.

Argumentując potrzebami turystycznymi miasta, SZG przekształciły latem 1968 r. bar „Sudety” na bar mleczny, który nazwano „Małgosia”. Od początku lipca serwowano w nim mleko i produkty mleczne, poza tym zupy, dania jarskie, w tym pierogi ruskie, a także potrawy mięsne i półmięsne dania barowe. Lokal był wprawdzie przestronny, ale nie dysponował własnym zapleczem kuchennym. Gotowe potrawy dostarczano więc w bemarach, a jeśli zachodziła potrzeba, podgrzewano je na dwóch kuchniach mikrofalowych⁸⁵.

W drugiej połowie 1968 r. w kawiarni „Śnieżnika” wprowadzono jednolite ubiory dla wszystkich kelnerek. W październiku natomiast w tym lokalu czynna była wystawa malarstwa wrocławskiej artystki Barbary Gutekunst, zorganizowana przez kłodzki oddział Biura Wystaw Artystycznych we Wrocławiu⁸⁶. W tym samym miesiącu w należącym do przedsiębiorstwa „Śnieżnik” hotelu „Dworcowym” zamierzano otworzyć na pierwszym piętrze elegancką kawiarnię barową, w której spożywanie posiłków miał umilać pianista, oczywiście w określonych godzinach popołudniowych⁸⁷. Kawiarnię rzeczywiście otwarto, choć nie wiadomo, czy dotrzymano terminów. Lokal oficjalnie nazwano „Stylowa”, ze względu na wystrój wnętrza, m.in. kominek, zapalany na życzenie konsumentów, którzy kawiarnię nazwali „Pod Dachem”, zapewne z powodu oryginalnego podwieszenia sufitu w środkowej sali, zaprojektowanego przez T. Chrząszcza. W tym samym czasie planowano zagospodarowanie kłodzkiej twierdzy i m.in. urządzenie w niej lokalu na podobieństwo „Cytadeli” w Budapeszcie. Według Macieja Mizery, naczelnego dyrektora SZG, pierwszego w Kłodzku lokalu najwyższej kategorii⁸⁸.

Z inicjatywy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, w latach sześćdziesiątych zaczęto tworzyć w Polsce lokale gastronomiczne, których wystrój wnętrza, ubiory personelu i dobór potraw miały nawiązywać do historycznych czy regionalnych tradycji. Akcja ta większą popularnością zaczęła się cieszyć od 1968 r. i na fali tej mody, w drugiej połowie lipca 1969 r. oddano do użytku gruntownie przebudowaną i zmienioną „Wilczą Jamę”, która wcześniej była obskurną knajpą II kategorii. Przekształcono ją w lokal folklorystyczny I kategorii, z wnętrzem nawiązującym

⁸⁴ (ab), *Wkrótce otwarcie pawilonu gastronomicznego w Kłodzku*, „Słowo Polskie”, nr 160, 6 VII 1968; (uz), *Nowy bar na trasie E-12*, „Słowo Polskie”, nr 193, 15 VIII 1968.

⁸⁵ (uz), *Zamiast wódki mleko i kefir*, „Słowo Polskie”, nr 176, 26 VII 1968.

⁸⁶ (uz), *W kłodzkim „Śnieżniku” jednolite ubiory*, (uz), *Wystawy malarstwa w kawiarniach*, „Słowo Polskie”, nr 244, 13–14 X 1968.

⁸⁷ (uz), *Nowe bary w Kłodzku i Dusznikach*, „Słowo Polskie”, nr 246, 16 X 1968.

⁸⁸ (uz), *Wzorowana na budapeszteńskiej „Cytadeli” restauracja w kłodzkiej twierdzy*, „Słowo Polskie”, nr 268, 10–11 XI 1968.

do XVI-wiecznego wystroju mieszczańskiego, a przynajmniej tak wydawało się prowadzącym restaurację. Ściany ozdobiono malowidłami o tematyce biesiadnej i łowieckiej, a część wyłożono kamieniem. Wyposażenie urozmaicono cepeliowskimi wyrobami, świecznikami, lustrami w oprawie z metaloplastyki, a oświetlenie imitowało świece. Stoły i krzesła wykonano z ciemnego drewna. Wnętrze projektował artysta-plastyk Stefan Sokołowski, a wykonała je ekipa z Wielobranżowej Rzemieślniczej Spółdzielni Zaopatrzenia i Zbytu we Wrocławiu pod kierunkiem Lesława Szydłowskiego. Rozbudowano także i zmodernizowano zaplecze, które wyposażono w nowoczesny sprzęt i niezbędne urządzenia socjalne dla personelu. Remont lokalu, dysponującego 80 miejscami, kosztował około 700 tys. zł. Wszystkie kelnerki otrzymały jednakowe stroje: ozdobne spódnice w kolorze fioletowym, białe bluzki i czepeczki na głowę⁸⁹.

Dziennikarz „Gazety Robotniczej”, po przeprowadzeniu w połowie sierpnia 1969 r. rajdu po kłodzkiej gastronomii zauważył dużą poprawę w stosunku do poprzedniego roku. Dotyczyło to lokali SZG i „Śnieżnika”. Objawiało się to większym wyborem dań, sprawniejszą obsługą, ładniejszymi i lepiej wyposażonymi lokalami. Wszystkie one pobierały dodatek za obsługę w wysokości 10%. W niedawno otwartej, reprezentacyjnej restauracji „Wilcza Jama” był jednak najmniej wybór dań, bo po cztery: podstawowe, na zamówienie i jarsko-dietetyczne. Mlecznych potraw nie serwowano, ale nie brakowało napojów chłodzących. Było natomiast czysto i sprawna obsługa. W restauracji „Pod Pstrągiem” jak dawniej panowała duchota, a jedna kelnerka obsługiwała dwie sale, więc długo oczekiwano na realizację zamówienia. W menu widniały tylko dwa dania mleczne i dwa owocowe, mało dodatków, bo tylko groszek, pomidory i ogórki. Ale były napoje zimne z lodówki, co w tamtym czasie latem nie było tak oczywiste. W „Astorii” bogatsza oferta, nawet golonka i cielęcina, więcej dodatków. Niewielki wybór napojów – jedynie kompot i woda mineralna. W „Cristalu” o godz. 16.00 był jeszcze duży wybór dań, ale trudno się dziwić, skoro lokal świecił pustkami. Nie dziwiła też w takim przypadku szybka obsługa. Obrusy na stołach czyste, ale lokal wymagał odświeżenia. W żadnym z odwiedzanych lokali nie podawano lodów. Z wyjątkiem „Cristalu”, kelnerki wszędzie były odpowiednio ubrane. Natomiast we wszystkich zakładach z zaplecza dochodziły głośnie rozmowy, a nawet wyzwiska⁹⁰. Nie był to najlepszy obraz kłodzkiej gastronomii. Jak więc musiało być rok wcześniej, kiedy zdaniem dziennikarza było jeszcze gorzej?

⁸⁹ *Kronika gastronomiczna*, „Przegląd Gastronomiczny” 1970, nr 6, s. 23; (ab), „Wilcza Jama” *efektowną karczmą mieszczańską*, „Słowo Polskie”, nr 175, 25 VII 1969.

⁹⁰ M. Malinowski, *Godzina „O” (– jak obiad)*. Kłodzko, „Magazyn Tygodniowy GR”, nr 34, 23–24 VIII 1969.

KŁODZKIE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE
 KŁODZKO, ULICA BRACI GIERYSKICH 1. TELEFON 28-52

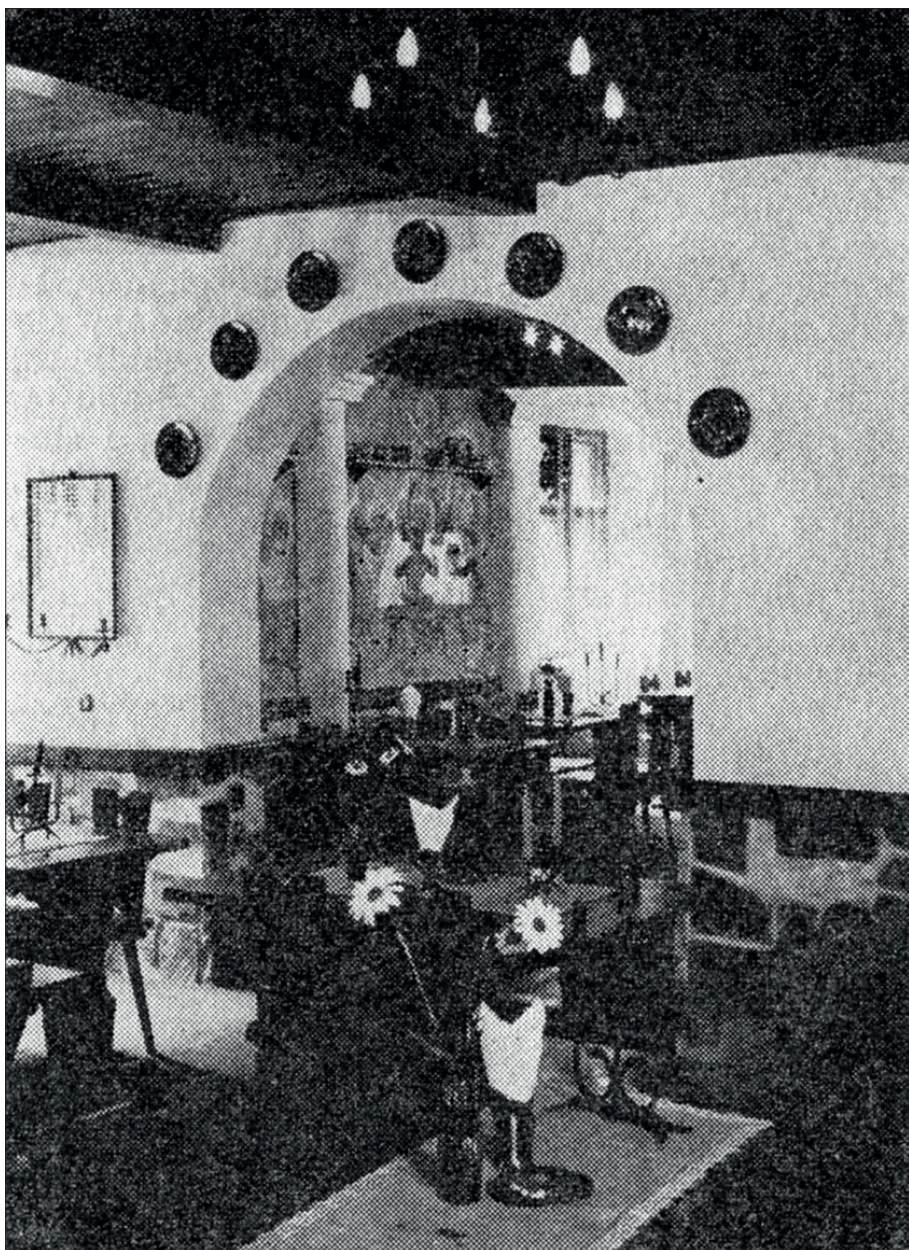
organizują i przygotowują żywienie dla uczestników zjazdów, konferencji, narad, kursów, wycieczek itp. Zapewniają w wielkim wyborze dobre i smaczne potrawy, oraz przekąski w szerokim asortymencie, szybko i uprzejmą obsługę w następujących zakładach:

RESTAURACJA „ASTORIA” KAT. II W KŁODZKU, PL. JEDNOŚCI 1. TEL. 26-56
RESTAURACJA „CRISTAL” KAT. II W KŁODZKU, UL. POŁABSKA 15, TEL. 29-91
RESTAURACJA „POLONIA” KAT. II W POLANICY, UL. WOJSKA POLSKIEGO 1. TEL. 512
RESTAURACJA „SŁOWIANKA” KAT. II W DUSZNIKACH, RYNEK 10/11, TEL. 522
RESTAURACJA „ZDROJOWA” KAT. II W KUDOWIE, PL. 1 MAJA 2, TEL. 334

7. Reklama Kłodzkich Zakładów Gastronomicznych, „Kalendarz Wrocławski. 1963”, Wrocław b.r. wyd.



8. Kelnerki restauracji „Pod Pstrągiem”, 1969–1970
 Źródło: <https://polska-org.pl/10184476,foto.html?idEntity=5238279>



9. Wnętrze „Wilczej Jamy”, około 1971 r., „Kalendarz Wrocławski. 1972”,
Wrocław b.r. wyd.

Z funduszy MRN, obok budynku mieszkalnego na osiedlu „Nysa”, od strony ul. Malczewskiego, budowano pawilon gastronomiczny, w którym zamierzano urządzić restaurację na 100 miejsc i dodatkowo 50 na tarasie przed pawilonem. Jego otwarcie zaplanowano na czerwiec 1970 r., a lokal, który już otrzymał nazwę „Kłodzka Róża”, miał się znaleźć w gestii SZG⁹¹. W tym samym czasie SZG zamierzały jesienią 1969 r. rozpocząć modernizację restauracji „Pod Pstrągiem”, której wnętrze miało zostać wyposażone w meble i dekoracje w stylu węgierskim. A to z tego powodu, że zamierzano tam prowadzić kuchnię węgierską⁹². I rzeczywiście powstała tam restauracja „Czardasz”.

W połowie marca 1970 r. konsument, a właściwie osoba, która chciała nim zostać, w restauracji „Wilcza Jama” poprosił o małą kawę. Kelnerka odmówiła, mówiąc, że mogą ją otrzymać jedynie osoby zamawiające dania do konsumpcji. Zapewne mocno zdziwiony klient poprosił o zarządzenie, które regulowało tę sprawę. I cóż się okazało? Że to... zarządzenie wewnętrzne, kierownika lokalu. Jednak z wyjaśnienia SZG wynikało co innego. Napisano w nim, że „w odpowiedzi na zgłoszoną skargę – wniosek z 15.III.70 wyjaśniam, że w tym czasie zakład nie posiadał miarki na małą kawę i dlatego małych kaw nie wydawano. Kelnerce zwrócono uwagę za mylne informowanie konsumenta. Przepraszamy”⁹³.

Ogólnopolski problem braku miejsc w lokalach gastronomicznych nie ominął także Kłodzka, gdzie osiem zakładów, prowadzonych przez SZG, dysponowało około 600 miejscami konsumpcyjnymi. Problem pojawiał się przede wszystkim w sezonie letnim, kiedy znacznie zwiększała się liczba turystów indywidualnych i wycieczek, powodując tłok, z jednej strony utrudniający pracę personelu, z drugiej w znacznym stopniu uniemożliwiający konsumentom spokojne spędzenie czasu w lokalu. Dyrekcja SZG pokładała nadzieję na poprawę sytuacji w budowanym wtedy kombinacie gastronomicznym, a na bieżąco próbowano wyjść naprzeciw potrzebom konsumentów, uruchamiając punkty małej gastronomii⁹⁴, co oczywiście było rozwiązaniem tymczasowym.

Podsumowanie

Tuż po zakończeniu wojny Polacy zaczęli obejmować poniemieckie lokale gastronomiczne w Kłodzku, ale niedługo cieszyli się ich posiadaniem, bowiem po rozprawieniu się z prywatnymi lokalami gastronomicznymi końcu lat czterdziestych,

⁹¹ (km), *Nowe restauracje powstają w Kłodzku*, „Słowo Polskie”, nr 261, 2–3 XI 1969; (ab), *Pawilon gastronomiczny w kłodzkim osiedlu „Nysa”*, „Słowo Polskie”, nr 293, 10 XII 1969.

⁹² (km), *Atrakcyjne lokale gastronomiczne powstają na ziemi kłodzkiej*, „Słowo Polskie”, nr 264, 6 XI 1969.

⁹³ K. Sikorski, *Listy*, „Gazeta Robotnicza”, nr 110, 11 V 1970.

⁹⁴ *Kronika gastronomiczna*, „Przegląd Gastronomiczny” 1970, nr 9, s. 22.

przyszedł czas działalności m.in. gospód spółdzielczych. Do październikowej odwilży lokale gastronomiczne na ogół nie zachęcały do odwiedzin. Dopiero w drugiej połowie lat pięćdziesiątych zaczęto nieśmiało zatrudniać artystów plastyków, aby zmieniali wystrój wnętrz. W zakładach gastronomicznych ciągle panował tłok. Konsumenci skarżyli się na nieuprzejmą obsługę, brak sztuców, niehigieniczne warunki w kuchniach, długi czas oczekiwania na podanie, serwowanie zimnych dań, ich niewielki, monotonny wybór. A dlaczego w jadłospisach były ciągle takie same potrawy? Ponieważ przez wiele lat obowiązywały receptury ustalone centralnie. Przez cały interesujący nas okres problemem była nie tylko niska jakość podawanych potraw, ale także nieodpowiednia gramatura. Dotyczyło to nie tylko potraw, ale także podawanej kawy, w której niezwykle często brakowało odpowiedniej ilości surowca.

Czytając ówczesną prasę można odnieść wrażenie, że, z niewielkimi zapewne wyjątkami, kłodzkie lokale gastronomiczne tamtych czasów były ciasne, ponure, zadymione, nieprzyjazne konsumentom. I prawdopodobnie tak było, mimo nieco odmiennych wspomnień dawnych bywalców, bowiem przeszłość bardzo często jawi nam się w różowych barwach. Trudnym do rozwiązania problemem były nieodpowiednie kadry. W początkach lat sześćdziesiątych połowa pracowników gastronomii nie posiadała odpowiednich kwalifikacji. W końcu lat sześćdziesiątych nastała moda na ludowość i folklor, a jednym z najbardziej znanych tego typu lokali w województwie wrocławskim była kłodzka „Wilcza Jama”. Przez większą część okresu opisywanego w artykule, przemysł gastronomiczny działał na granicy rentowności, w wielu przypadkach przynosił nawet deficyt. Straty poszczególnych zakładów były powodowane przez niszczenie wyposażenia lokali, zarówno przez konsumentów, jak i pracowników, marnotrawstwo surowca czy nadmierne zużycie prądu i gazu. Zapewne jednym z powodów, dla którego kłodzka gastronomia przez całe lata była krytykowana, był brak zdrowej konkurencji. Nie działały prawa konsumenta, ale producenta.

BIBLIOGRAFIA • REFERENCES

ŹRÓDŁA ARCHIWALNE • ARCHIVAL SOURCES

Archiwum Państwowe we Wrocławiu

Urząd Wojewódzki Wrocławski, sygn. XI/270, Pismo Pełnomocnika Rządu R.P. na Obwód XXIV w Kłodzku [!] do Urzędu Wojewódzkiego we Wrocławiu z 28 lutego 1946 r.

Wrocławskie Zjednoczenie Przedsiębiorstw Handlowych, sygn. 374, Protokół rewizji finansowo-księgowej przeprowadzonej w przedsiębiorstwie p.n. „Sudeckie Zakłady Gastronomiczne” w Kłodzku [...] w czasie od dn. 20 lipca do dn. 30 sierpnia 1965 r.

Archiwum Akt Nowych w Warszawie

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, sygn. 2/100, Protokół z rewizji dokumentalnej przeprowadzonej [...] w Kłodzkich Zakładach Gastronomicznych [...] w czasie od 25 września [1959 r.] do 18 stycznia 1960 r.

PRASA • PRESS

„Gazeta Robotnicza” 1951, 1952, 1954, 1957, 1960–1962, 1970.

„Jeleniogórskie Słowo Polskie” 1949.

„Przegląd Gastronomiczny” 1967, 1969, 1970.

„Przemysł Gastronomiczny” 1957, 1960, 1962.

„Słowo Polskie” 1950, 1957, 1959–1963, 1966–1969.

„Słowo Wałbrzyskie” 1952–1956.

„Trybuna Dolnośląska” 1946.

„Turysta” 1961.

„Żywnienie Zbiorowe” 1951–1954.

INFORMATOR, MAPA • GUIDE, MAP

Dolnośląski informator gospodarczy, Wrocław 1947.

Kotlina kłodzka, mapa 1:125 000, Warszawa 1960.

NOTKA O AUTORZE • ABOUT THE AUTHOR

Dr hab. Romuald M. Łuczyński, prof. UWSB Merito – profesor na Uniwersytecie WSB Merito we Wrocławiu, badacz dziejów Dolnego Śląska, autor wielu książek i publikacji naukowych o tematyce dolnośląskiej. Redaktor naczelny wydawanego od ponad 20 lat czasopisma „Sudety. Przyroda. Kultura. Historia”. Popularyzator dziejów, kultury i krajo-
brazów regionu.

Zainteresowania naukowe: dzieje Dolnego Śląska, rezydencje arystokratyczne i ziemiańskie, europejska kultura uzdrowiskowa, bibliofilstwo, fotografia.



romluczynski@wp.pl