

Informacja o projekcie

„Pani, kiedyś to było...”. Ten zwrot pada niejednokrotnie, gdy wspominamy i z sentymentem patrzymy w przeszłość. Dlatego właśnie tak nazwaliśmy nowy projekt Miejskiego Ośrodka Kultury i Sztuki w Oleśnicy.

Projekt w formie podcastów do odsłuchu realizowany jest przez Oleśnicki Dom Spotkań z Historią i ma na celu przybliżenie historii naszego miasta. Ale nie są to wzniosłe historie dotyczące wojen, zabytków czy wielkich nazwisk.

Są to mikrohistorie, te mniej oczywiste, z życia codziennego mieszkańców Oleśnicy kilkadziesiąt lat temu. Świadcowie historii dzielą się z nami obrazem miasta, którego już nie ma. Wspominają swoją codzienność ze szczególnym uwzględnieniem życia kulturalno-rozrywkowego i sposobów spędzania czasu wolnego.

Pierwszy odcinek projektu w całości poświęcony jest restauracji „Piast”. Rozpoczyna on cykl „Seta i galareta”, dotyczący lokali gastronomicznych w Oleśnicy.

Więcej informacji o projekcie „Pani, kiedyś to było...” można znaleźć na stronie www.mokis.info.

Cykl „Seta i galareta”, odcinek 1 – Restauracja „Piast”

Halina – pracownica restauracji „Piast”

Mam na imię Halina. Całe swoje życie zawodowe, czyli prawie 50 lat, pracowałam w oleśnickiej gastronomii. W „Piaście” pracowałam od samego początku, od roku 68, aż do jego zamknięcia, czyli do roku 1990. „Piast”, tak jak i inne oleśnickie knajpy podlegał pod PSS, czyli Powszechną Spółdzielnię Spożywców, której biuro ulokowane było przy ulicy Mickiewicza w Oleśnicy.

Początki restauracji

Restauracja znajdowała się w Rynku, w tym budynku, w którym obecnie ma swoją siedzibę sklep elektroniczny. Musicie wiedzieć, że początkowa nazwa lokalu to była „Piastowska”. Otwarcie restauracji nastąpiło na przełomie roku 67 na 68 i to było tylko jednorazowe wydarzenie, na Sylwestra. Później lokal był zamknięty ze względów technicznych. Ponownie otwarto „Piastowską” na Dzień Kobiet, 8 marca 1968 roku. Wśród oleśniczan zaczęła jednak funkcjonować nazwa „Piast” i tak już potem zostało, do końca.

Pracownicy

W „Piaście” zatrudnionych było około 30 osób. Kierownictwo, kucharze, pomoce kuchenne, kelnerzy, bufetowe, panie sprzątające, orkiestra... Kelnerzy zawsze w smokingach, kelnerki w czarnych kamizelkach. Personel był bardzo zgrany, lubiliśmy się i mogliśmy na sobie polegać. Pierwsza zmiana przychodziła około 7:00. Rano przychodziły też sprzątaczkę, żeby wysprzątać salę. Kuchnię sprzątaliśmy my, kucharze i pomoce kuchenne. Druga zmiana pracowała od 16:00 do północy.

Wygląd wnętrza sali

W latach 60. i 70. to był najbardziej luksusowy lokal w Oleśnicy. Przy wejściu była ściana lustrzana i ogromna palma. Po lewej od drzwi wejściowych były szatnie i toalety dla konsumentów. Na salę wchodziło się na prawo. Tu był bufet, który wydawał trunki, zimne zakąski, desery. Na sali było około 18 stolików. Wszystkie były wyłożone filcem i przykryte białymi obrusami. Zawsze na stolikach były wazony i świeże, sezonowe, cięte kwiaty. Ważne jest to, że zastawa była jednakowa. Krzesła były fotelikowe. Na podłodze wykładzina dywanowa. Zaznaczę jeszcze, że przy oknie, w środkowej części sali, stała wielka palma. Ponieważ często odbywały się dancingi, wyznaczony był parkiet do tańca. Parkiet do tańca i salę konsumpcyjną oddzielała metaloplastyka i pamiętam, że stały tam kwiaty doniczkowe.

Kuchnia

Kuchnia to było ogromne pomieszczenie. Na początku gotowaliśmy na piecu węglowym, na wielkiej płycie. Węgiel trzeba było przynieść z piwnicy, pierwsza osoba która przyszła do pracy zajmowała się rozpaleniem pieca. Piec węglowy zastąpiły potem piece gazowe. Mieliśmy w kuchni dwie wielkie szafy chłodnicze i mniejsze lodówki, w których trzymano nabiał oraz gotowe dania. Były jeszcze dwie zamrażarki. Frytkownica. A w latach 80. trafiła do nas zmywarka. I wspomnę jeszcze o elektrycznej obieracze do ziemniaków. Ta maszyna była podobna do pralki Frani, ale większa. W środku miała tarczę jak papier ścierny i ziemniaki tam trafiały z wodą, i ścierało im skórkę. Ale i tak trzeba było oczkować później te ziemniaki.

Tu może opowiem jeszcze o dostawach. W obliczu niedoborów na rynku, gdy wprowadzono system reglamentacji i kartki na żywność, musieliśmy kupować mięso, głównie baraninę, od indywidualnych dostawców. I mrożonki. Ile my się musieliśmy w kuchni napracować z tą baraniną! Baran przyjeżdżał w całości i trzeba było podzielić go na elementy.

I pamiętam jeszcze, że pierwszy kierownik restauracji zwoził cały towar swoim własnym motorem, Junakiem.

Dancingi

Co do potańcówek... Dancingi odbywały się trzy razy w tygodniu – w czwartki, soboty i niedzielę. W soboty trwały zawsze do 2:00 w nocy. Kilkuosobowa orkiestra grała na żywo. W składzie takiego zespołu było na pewno pianino, gitara i akordeon. Na początku wokalistami byli mężczyźni. Potem solistką została kobieta. Na dancingach zespół grał polską muzykę popularną. Największe bieżące przeboje.

Dancingi były organizowane wieczorami. Ale w ciągu dnia też delikatnie sączyła się muzyka na sali. Muzykę odtwarzano z magnetofonu szpulowego, a operatorami byliśmy my, pracownicy. Każdy puszczał według swojego upodobania.

Godziny otwarcia restauracji

Lokal pracował siedem dni w tygodniu, ale należy pamiętać, że poniedziałek to był tzw. „dzień bezmięśny”. W tygodniu od godziny 12:00 do 24:00, w soboty „Piast” był otwarty najdłużej, bo do 2:00 nad ranem. Kuchnia przyjmowała ostatnie zamówienia na pół godziny przed zamknięciem lokalu. Największy ruch mieliśmy w niedzielę. Ludzie ustawiali się w kolejce przed 12:00.

Menu obiadowe restauracji „Piast”

Co serwowaliśmy? Serwowaliśmy przekąski zimne, różne, kilka rodzajów zup – w tym zupy czyste i zabiłane. Podawane były dania mięsne, półmięsne oraz jarskie. Desery i napoje.

Najpopularniejszym zamówieniem mięsnym był kotlet schabowy „po parysku” serwowany z frytkami i pieczarkami. Kiedyś chcieliśmy usunąć z menu tę pozycję. Ale nie udało się, ludzie wywalczyli, żeby zostawić schabowego po parysku...

Warto zaznaczyć, że był taki okres, nie pamiętam dokładnie kiedy, gdy największą popularnością wśród klientów cieszył się serwowany w całości „płonący karp”. Ryba obłożona była kostkami cukru zamoczonymi w spirytusie. Wyglądała bardzo efektownie, gdy kelner szedł z wydawalni przez całą salę, a karp „płonął”.

Często zamawiano czerwony barszcz serwowany z krokietem, pasztecikami czy kołdunami, czyli mięsnymi pierogami. Popularna była także galareta – z kurczakiem, jajkiem w szynce czy ozorkami wołowymi. Tatar wołowy z żółtkiem.

Były takie okresy, że dziennie w kuchni przerabialiśmy pół tony ziemniaków. W soboty i niedzielę wydawaliśmy 60 kg schabu. Tego karpia, o którym przed chwilą mówiłam, to dziennie nieraz schodziło 20-30 kilo.

Desery i napoje

Na deser serwowano głównie galaretki i kremy, np. krem sułtański i cytrynowy. Lody braliśmy z lodziarni przy ul. św. Jadwigi, a my je tylko dekorowaliśmy bitą śmietaną i owocami. Oczywiście, była też herbata i kawa. Te napoje były serwowane w szklaneczkach, bez koszyczków. Szklanki stały na spodkach, i obok kostki cukru. Kawa parzona po turecku, czyli zalewana wrzątkiem. Tylko czarna. Wyjątkiem była kawa mrożona. Dziennie przygotowywaliśmy około 50 szklanek takiego napoju. To była kawa z mlekiem, podawana z bitą śmietaną i naturalną słomką. Ten napój zanieść trzeba było do lodziarni PSS-owskiej, która była na rogu Rynku i Traugutta. Tam pracownicy kręcili w maszynie tę kawę.

No i herbata. Na początku dostępna była tylko liściasta. Ale jak już na rynku pojawiły się torebkowe herbaty, to one wyparły liściaste. Tu taka anegdotka o jednym z naszych kelnerów. Przyjechała do nas wycieczka z ZSRR, bo nie raz przyjmowaliśmy wycieczki, także obcokrajowców. I kelner serwuje herbaty – szklanka, a na spodeczku torebka. I jeden z naszych gości, Rosjanin, nie wiedział jak się obsłużyć. A ten mój kolega-kelner, taki żartowniś i zgrywus mówi, żeby włożyć torebkę do ust

i popijać wrzątkiem. Klient popatrzył, jak inni goście parzą herbatę i spojrzął na kelnera z politowaniem.

Z zimnych napojów w menu znaleźć można było oranżadę w butelkach. Pepsi-Colę w butelkach, 250 ml, prawdziwy rarytas. Był też napój firmowy, tzw. cytrynada. Sporządzało się go z koncentratu – duży słój koncentratu na 50 litrów wody.

W „Piaście” zamówić można było piwo butelkowe – Namysłowskie, Zamkowe, Full, a czasem nawet czeskiego Pilsnera. Z innych alkoholi dostępny był koniak, szampan, wino, wódka gatunkowa i biała.

Wydarzenia w restauracji

W lokalu organizowano różne przyjęcia, imieniny, komunie, wesela, stypy. Nawet jeden lekarz świętował tu swoją specjalizację.

Co roku „Piaś” organizował Sylwestra. Były zimne zakąski, dania na ciepło – kolacja i po północy kolejne. Pamiętam, że na cztery osoby przypadała jedna butelka szampana. Zawsze też była orkiestra na żywo.

Znani goście w „Piaście”

Piaśta odwiedzały czasem znane osoby. Piłkarze Widzewa, a wśród nich Boniek. Oni mieli jakieś rozgrywki i byli u nas na zamówionym obiedzie. Przyjechał też z występem Jacek Fedorowicz, satyryk.

Najbardziej jednak w pamięci utkwiło mi spotkanie zorganizowane w Piaście z Bruno Oja.

Ten estoński aktor grał w Potopie postać Józwy Butryma. To był rosły, potężny mężczyzna.

Opowiadał publiczności o kulisach kręcenia „Potopu” na terenie Ukrainy. W pamięci zapadła mi najbardziej historia o kręceniu scen batalistycznych, gdzie lało się dużo krwi. Rolę worków z krwią, które się przecinało i krew tryskała pełniły prezerwatywy. I zabrakło im prezerwatyw... Bruno Oja poszedł po nie do kiosku a kioskarsz na to zdzwiony, że on takiej ilości potrzebuje do kontaktu z kobietami.

Dokształcanie pracowników w kierunkach zawodowych na mistrza kucharza i kelnera

Na zakończenie opowiem może taką historyjkę z mojego kursu zawodowego na mistrza. Ten kurs i egzaminy odbywały się na terenie dzisiejszego Zespołu Placówek Specjalnych przy ulicy Wojska Polskiego. Kucharze zdawali egzamin z gotowania, a kelnerzy – z serwowania potraw. W części praktycznej egzaminu jedna z dziewczyn przygotowywała kruszona, koktajl alkoholowy na bazie białego wina z dodatkiem owoców. To było podawane w eleganckiej szklanej wazie i ze szklaną chochlą. Wszyscy się spieszą, uwijają w kuchni. A ponieważ ten kruszon to wyglądał trochę jak brudna woda, to jeden z kelnerów podbiegł i sobie w tej wazie ręce umył. A za chwilę wołają z sali, że kruszon ma być podany. No i co? Tragedia! Ręce umyte w kruszonie... Ale on wziął tę miskę i polecał, ponalewał im. Wszyscy wypili. Egzamin był zdany. I kruszon – zaliczony.

Narobiliśmy się ciężko w kuchni. Ale to była satysfakcjonująca praca. I najważniejsze było to, że panowała rodzinna atmosfera. Szanowaliśmy się, personel był zgrany, nie było zawiści i zazdrości. Dobrze wspominam ten okres mojego życia.

Materiał powstał w oparciu o rozmowy telefoniczne przeprowadzone w maju 2020 roku z Panią Haliną.

Przeprowadzenie wywiadów i opracowania tekstu: Małgorzata Rokosz

Korekta tekstu i rejestracja nagrania: Anna Jach