

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 kilkudziesiąt lat temu. Świadkowie 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.

Drugi odcinek projektu w całości poświęcony jest hotelowi „Perła”. Kontynuujemy 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 2 – Hotel “Perła”

Władysław – pracownik hotelu „Perła”

Mam na imię Władysław. Kelnerem jestem od 42 lat. Niektórzy mówią, że po prostu tym kelnerem się urodziłem. W przedszkolu zrobili mi takie zdjęcie, w kamizelce, pod muchą stoję na krzeselku.

Bardzo lubię swoją pracę, co zauważają zawsze klienci, których obsługuje. W innym zawodzie siebie nie widzę.

“Perła”

Dokładnie nie pamiętam, kiedy “Perła” pojawiła się na mapie Oleśnicy. Ja zacząłem tam pracę w 1985 roku i byłem zatrudniony do 1997. Później ponownie pracowałem w “Perle” w latach 2003-2007.

W latach 80. "Perła" to było przedsiębiorstwo państwowe - Przedsiębiorstwo Gospodarki Turystycznej Odra we Wrocławiu. My byliśmy filią. W 97 "Perła" upadła, dwa lata była zamknięta. Potem wróciła jako przedsiębiorstwo prywatne.

Wnętrze restauracji

Można powiedzieć, że "Perła" to była perła Oleśnicy. Miała swoje pięć minut, jak każda restauracja w Oleśnicy.

Lokal był czysty i schludny. Spełniał wszystkie wymogi. W "Perle" trzeba było się pokazać, pojawiali się ludzie z całej okolicy.

Stoliki były cztero- i sześćoosobowe. Każdy stół był nakryty białym obrusem, w kieliszkach płócienne serwetki, w wazonach zawsze cięte kwiaty. Krzeselka z czerwonymi obiciami. Sala utrzymana była w kolorze bordowym oraz szarościach. Do tego czarne kolumny.

Parkiet do tańca był w kształcie gwiazdy. Na dancingi przychodziło zawsze około 150 osób. Nie mieścili się wszyscy na raz na tym parkiecie.

Pamiętajmy, że wtedy nie obowiązywał zakaz palenia w lokalach gastronomicznych. No to na dancingach było ciemno od palenia. Zawsze człowiek przesiąkał zapachem dymu. Do pracy dojeżdżałem z Bierutowa. Raz po zamknięciu lokalu idę na dworzec główny PKP, a znajomy taksówkarz mówi: „Czekaj Władziu, ja zaraz jadę na dworzec, to cię podwiozę”. Ale ja na to: „Po tylu godzinach, to się chociaż dotlenię w drodze na pociąg”.

Jeszcze przy okazji palenia opowiem taką anegdotkę, że obsługując klientów, którzy palili przy stoliku, czasem musiałem użyć ręcznego odkurzacza. Gdy widziałem, że na stół spadł popiół z papierosa, to podchodziłem z takim niedużym, ręcznym odkurzaczem na baterie i wymiatałem śmieci. Bo inny sposób był niestosowny. Ludzie siedzą w eleganckich ubraniach to przecież nie można zdmuchnąć popiołu w ich stronę. Odkurzacze sprawdzały się idealnie.

Personel

"Perła" prowadzona była wzorowo. Na jedną zmianę na całą restaurację było siedmiu kelnerów. Ja miałem dwa, trzy stoliki, które obsługiwałem – czteroosobowe i jeden sześćoosobowy. Oprócz tego był kierownik sali, który czuwał nad całością, kierowniczką

restauracji, dyrektor całej restauracji i bufetowa. Kucharek było cztery, pięć, w tym szefowa kuchni i jej zastępca, pomoce kuchenne, które np. tylko obierały ziemniaki albo kroił warzywa, ktoś na zmywaku.

Nasza zmiana trwała od 12:00 do północy, a potem miało się dzień wolny. Czyli pracowaliśmy w systemie „dzień na dzień”. Wypracować trzeba było 168 godzin i to było bardzo przestrzegane.

Mieliśmy swoje uniformy. Szyła je dla nas firma TW z Oleśnicy. Mam takie zdjęcie, ubrany jestem w kamizelkę z wyszytym napisem “Perła”. Panie miały haftowane fartuszki w ciemnych kolorach.

Atmosfera w pracy była bardzo przyjazna, wręcz rodzinna. Dziś w restauracjach ludzie często się zmieniają. Wtedy szanowało się swoje miejsce pracy. Nawiązywały się przyjaźnie w pracy, pewnie dlatego, że byliśmy w podobnym wieku.

Kuchnia

Dziś goście zamawiają krewetki, wtedy bigos. Teraz leci zupa rybna, kiedyś flaki. Można powiedzieć, że jeszcze kilkadziesiąt lat temu kuchnia była bardziej tradycyjna – schabowy, golonka, gulasz. Miało być smacznie i koniecznie dużo. Na weselach to oburącz nosiło się półmiski.

Menu było bogate. Na dancingu na gości czekały lady chłodnicze wypełnione jedzeniem. Tam były przekąski – sałatki, tatar, śledzie, galarety. To jest ciekawe, bo teraz kucharz przygotowuje jedzenie, jak dostanie zamówienie z Sali, a wtedy wszystkie zimne przekąski były już gotowe. I kelnerzy musieli je sprzedać. Więc mieliśmy obowiązek, że nie można podać kieliszka wódki bez zakąski. Taki był przepis. Kiedyś nawet dostałem reprimendę, bo sprzedałem dwa kieliszki wódki i sok. Gościowi trzeba było sprzedać do setki jakąś galaretkę, tataro wcisnąć. My byliśmy rozliczani z tego, ile sprzedaliśmy kieliszków wódki, a ile przekąsek. Nie mogłem sprzedać skrzynki wódki, a tatarów tylko dziesięć. Wszystko było liczone.

Klienci oczywiście czasem się o to awanturowali, ale potem się przyzwyczaili. To nie był przecież ani pierwszy ani ostatni raz, że do setki musieli śledzika kupić.

Desery

Na deser zamówić można było ciasto kremowe, nazywało się brzdąc. Popularny był też krem sułtański, kawa mrożona, sernik. Lody w ofercie mieliśmy z firmy Blecha, czyli z lodziarni przy św. Jadwigi. W pewnym momencie modne były pływające lody, czyli takie, gdzie była kostka cukru zamoczona w spirytusie.

Herbata i kawa serwowane były w szklance z koszyczkiem. Do dziś, kiedy obsługuję starszych klientów, pytam czy chcą kawę w filiżance czy w szklance z koszyczkiem. To jest dla nich zawsze miłe, że ktoś respektuje ich przyzwyczajenia. Co do kawy, to mieliśmy jakiś ekspres przelewowy, ale nie było na taką kawę szafu. Konsumenci raczej zamawiali parzoną.

Alkohol

Z alkoholem to tak trochę śmiesznie było. Pić alkohol można było dopiero od 13:00, a wiadomo, niektórzy muszą napić się wcześniej. Przecież ja nie byłem od tego, żeby ich od tego odciągać. A nawet byłem rozliczany do premii od utargu, więc zależało mi, żeby ten alkohol sprzedać. Niektórzy goście restauracji musieli się z rana już napić i trzeba było ich poratować, więc alkohol się w filiżankach podawało, bo w kieliszku od razu widać było, co zamówili.

Nigdy nie wiadomo, czy na sali nie ma kontroli, bo wówczas wysyłali do nas kontrole z Wrocławia. Albo gdyby kierownik po sali przeszedł, a alkohol byłby już o 12:00 podany na stolik. Czasem dla niepoznaki się tak jednak robiło, więc dogadywaliśmy się z bufetową, ale to nie było aż tak częste..

Wtedy nie było szafu na jakieś drinki czy koktajle. Popularna była „szarlotka w płynie”, czyli żubrówka z sokiem jabłkowym. W latach 90. modny stał się drink Sex on the beach. Bufetowa szykowała taki koktajl, a ja przygotowywałem dekorację – na ładnym talerzyku rozsypałem piasek z morza, bursztyny i kładłem jedną perłę. I tak serwowałem tego drinka. Ten sposób podania był dość niecodzienny i to był swoisty symbol „Perły”.

Mieliśmy białą wódkę i smakową – wiśniówka, jarzębiak. Piwo lane - Piast, butelkowe też były – Żywiec, Namysłów, Tyskie. Teraz piwa są pasteryzowane i mają długi termin ważności, wtedy piwo miało krótki termin przydatności do spożycia 3-5 dni. Trzeba było

zamówić tyle, ile faktycznie zejdzie. A jak beczkę piwa się nabiło, to też po 3-5 dniach powinna zostać wymieniona.

Mieliśmy też alkohole z zagranicy. Whisky – Ballantine's, Jack Daniel's, Johnnie Walker. Jakiś koniak. Sangria. Ciociosan – słodkie wino bułgarskie.

I tu jeszcze może dodam, że alkohole, napoje ciepłe i zimne to wydawał bufet.

Ja z zamówieniem od klienta szedłem do bufetowej, wypisywałem bloczek

I tu zostawiałem. A bufetowa szykowała kawę czy lała piwo.

Dancingi

Atrakcją w "Perle", i z tego też nasz lokal stał się sławny w całej okolicy, były dancingi.

Przyszedł piątek, przyszła sobota, to w "Perle" trzeba było się pokazać, więc już od poniedziałku rezerwowało się stoliki. A jak już wszystkie stoliki były zarezerwowane i jak się przyszło w weekend, to trzeba było szukać znajomego kelnera, żeby dostawił stolik i krzeselka.

Na tych dancingach to był zawsze zespół, tańce. Ale był też taki element, który szczególnie przyciągał klientów... Bo to były dancingi ze striptizem. Ale można nazwać, że to był tylko przerywnik artystyczny, nie było w tym wulgarności. O 22:00 z Wrocławia przyjeżdżała dziewczyna, najczęściej gościliśmy taką panią o pseudonimie Tereza. Tylko jedna tancerka i jeden występ. Podczas dynamicznej piosenki rozbierała się, ale nie kompletnie. Było w tym wszystkim trochę pikanterii, ale miało to wyraz artystyczny. I zawsze ładne stroje tancerki miały.

Ludzie, którzy siedzieli na końcu sali, to się przesiadali bliżej z krzeselkami. Młodzież to nawet na okna się wdrapywała, żeby podejrzeć. Takie to było wydarzenie! Z tego striptizu to "Perła" zasłynęła i ludzie z całej okolicy ściągali w piątki i soboty do Oleśnicy.

Imprezy w "Perle"

W "Perle" organizowano imprezy sylwestrowe i bale karnawałowe. Kiedyś jak w grafiku wypadł mi wolny Sylwester, to szefostwo zmieniło mój grafik, żebym jednak 31 grudnia przyszedł na zmianę. Bale karnawałowe były co tydzień, do końca karnawału.

Przyjęcia komunijne w latach 80. i 90. to raczej ludzie jeszcze w domach organizowali. Pamiętam pierwsze przyjęcie komunijne w latach 80. w "Perle", to był tylko obiad. Na kawę i herbatę goście poszli już do domu.

Wesela w lokalach nie były tydzień w tydzień. Nie wszystkie pary młode organizowały wesele w restauracji. Ale te przyjęcia weselne w "Perle" były wystawne. Modnym daniem był prosiak. Pięknie przystrojony, z fanfarami wjeżdżał na salę. Z drugim kelnerem musieliśmy szybko kroić, żeby mięso nie wystygło, bo ludzie czekali. Ten prosiak nie miał kości, był mięciutki, aromatyczny. "Perła" robiła najlepsze prosiaki w całej okolicy.

Znani goście w "Perle"

Oczywiście, w "Perle" jadali goście hotelu, a więc czasem jakieś zespoły, które w Oleśnicy miały koncerty, aktorzy. Najbardziej pamiętam wizytę nieżyjącej już pani Barbary Piaseckiej-Johnson. To była Polka, która wyjechała do Stanów Zjednoczonych i tam zdobyła majątek. Zaliczana do najbogatszych kobiet świata. I ona do Oleśnicy przyjechała całą świtą, jakiś interes robić. A ponieważ mieliśmy kucharkę, która robiła świetne placki po węgiersku, zaproponowałem właśnie to danie. Pani kucharka robiła mistrzowskie placki – pulchne, grube i do tego świetny sos. Bardzo im taki obiad smakował i nawet wpisali się do księgi skarg i wniosków. Teraz w Internecie wypisują piękne słowa, a wtedy do księgi. No, te wpisy nie były obowiązkowe, ale był system premiowy, więc jak się miało wpisy na swoje konto, to wpływało pozytywnie na przyznanie premii.

Gospodarowanie resztkami jedzenia

Kiedyś nie było takiego marnowania jedzenia. To, co zostało na talerzach, pani na zmywaku zsypywała do osobnego pojemnika. Następnego dnia przyjeżdżał rolnik, który miał z nami umowę i za jakieś drobne pieniądze zabierał te resztki do przetworzenia dla zwierząt. Teraz już nie można takiego rozwiązania wybrać, resztki trzeba zmielić.

Zakończenie

Po 42 latach pracy mogę stwierdzić, że najważniejsze w restauracji jest jedzenie. Dopiero potem rozglądasz się po lokalu i oceniasz jego wnętrze. Ale najbardziej istotni są ludzie, pracownicy. Jeśli obsłuży cię miły, uśmiechnięty kelner, to będziesz znajomym polecał tę restaurację, a sam będziesz chciał tam wrócić.

A w "Perle" wszystko to było – i dobre jedzenie i obsługa na wysokim poziomie.

Przeprowadzenie wywiadów: Małgorzata Rokosz

Opracowanie wywiadów: Małgorzata Rokosz

Korekta: Anna Jach

Lektor: Daniel Morzyk

Realizacja nagrania: Krzysztof Kwaśnik

Montaż nagrania: Małgorzata Rokosz