

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 mikro-historie, 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.

Czwarty odcinek projektu w całości poświęcony jest restauracji „Perła” i jest trzecim odcinkiem cyklu „Seta i galareta”, który dotyczy lokali gastronomicznych w Oleśnicy.

Bohater odcinka zabiera nas do lat 70. i 80. do modnej restauracji „Perła”. W towarzystwie Pana Szczepana nie zabraknie barwnych anegdot, znanych gości hotelu, pierwszego piwa w puszcze i karpia w fontannie!

Ten podcast jest dla nas wyjątkowy, ponieważ kilkugodzinny wywiad został zrealizowany nie przez telefon, a podczas spotkania „na żywo” (z zachowaniem wszystkich obowiązujących zasad sanitarnych). Dlatego też w tym odcinku nasz rozmówca mówi „własnym głosem”, nie głosem lektora.

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

Cykl „Seta i galareta”, odcinek 3 – Restauracja „Perła”

Początki mojej pracy w Perle

I to było tak... Kiedyś w niedzielę mój szwagier grał w „Piastowskiej”. Grał w sobotę na weselu i rano w niedzielę pojechaliśmy jeszcze przed otwarciem zawieźć sprzęt, żeby na dancingu wieczorem grać. No i tam żeśmy przyjechali i on za to, że mu pomogłem mówi „Chodź, usiądziemy, wypijemy”. No i był taki Jurek, który w WSS-ie [Wojewódzkiej Spółdzielni Spożywców] pracował, a on był zaopatrzeniowcem, a jego żona była kadrową. To jeszcze było przed otwarciem lokalu. Ten Adam mówi:

„Chodź, to tam ci postawię setkę” i ten Jurek też był na zapleczu. Ten Jurek mówi: „Chłopaki, budują nowy hotel tu w Oleśnicy i już niedługo będą otwierać. Potrzeba do pracy, na bar. Tylko trzeba mieć maturę”. No i szwagier mówi: „No, mój szwagier ma!”. Ale mówi: „Ale gdzie ty robisz?”. A ja „No w fabryce”. „A ile tam zarabiasz?” Ja mówię „Trzy i pół”. „A nie, to tam tysiąc siedemset. Ale będziesz miał dobrą robotę!”.

No i tak się zacząłem zastanawiać, myśleć w pracy nieraz. Widzę, ten ołówek temperuje, tamten znowu gdzieś podpis ćwiczy. Tamten inny znowu szkielko wzięt i coś tam ogląda, nie wiem co. I to taka praca była. Ten znowu tam gdzieś naprzeciwko głowa mu ucieka i odsypia gdzieś noc. No i tak sobie myślę... No gdzie ja, kurde, młody chłopak. Gdzie ja, co ja tu będę robił?

Doskonalenie zawodowe

Zresztą, ja w ogóle nie miałem żadnych... No tylko tyle, że ta matura. Ale wszyscy musieli mieć jakąś szkołę gastronomiczną. Ja się dużo sam, prywatnie... Jak się rozbiera świnie, jak się jakie mięso nazywa. Dla mnie to było mięso to mięso. Tam czy wieprzowe czy wołowe, to ja też się na tym też nie znałem. Ale to wszystko sam dla siebie... O winach zacząłem czytać. To mi się później w życiu przydało. Dowiedziałem się, że jednak między koniakiem a brandy jest różnica, chociaż jest to to samo. Jest różnica między szampanem a winem gazowanym. I o piwach tak samo, jak się piwo produkuje. I później w Oleśnicy był taki Ośrodek Doskonalenia Zawodowego i oni robili kursy. Ja po trzech latach pracy zrobiłem kurs czeladnika i później po kolejnych latach zrobiłem kurs mistrzowski.

Początki hotelu i restauracji „Perła”

Jak ten hotel jak zbudowali i oddali to w zasadzie cały obiekt był w posiadaniu dwóch instytucji. Hotel należał do OSIR-u [Ośrodek Sportu i Rekreacji], a restauracja należała, gastronomia należała do WSS-u [Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców]. Czyli restauracja, kawiarnia, później powstała cukiernia. No i ten budynek był oddany w zasadzie w marcu [19]75 roku, ale do kwietnia go tam wyposażano. Także oficjalne otwarcie było 1 kwietnia [19]75 roku. No i później, jak oddano ten hotel, znaczy oddano ten obiekt, to restauracja najpierw była czynna, kawiarnia nie była czynna. Bo tam na jednej ze ścian malarz z Wrocławia razem z żoną, oni malowali tam *Narodziny Wenus*. Oryginał to jest Botticellego. I właśnie WSS miało [ją] na samym początku, to w ogóle w kawiarni nie można było palić. Ze względu właśnie na

to, że to tyle pieniędzy kosztowało. W restauracji frekwencja była jako taka, a w kawiarni to tylko każdy zaglądał – ja właśnie w kawiarni pracowałem, w bufecie – nikt nie siadał, bo nie można było palić. Wtedy prawie wszyscy palili. Wchodzili jak do muzeum, pooglądali, pochodzili i wychodzili. No i dopiero później, 1 lipca [19]75 roku przyjechali z Wrocławia tacy panowie, no i w kawiarni stoły połączono i zamknięto lokal. Personel zebrali, tam ogłosili, że właśnie powstało we Wrocławiu takie przedsiębiorstwo typowo turystyczne. Przejmują ten obiekt, no i teraz to zebranie dotyczy pracowników – kto się godzi przejść, a kto zostaje. No i ci z tego PGT [Przedsiębiorstwo Gospodarki Turystycznej Odra] przedstawili warunki finansowe, oprócz tego, co i jak będzie. Że zapewniają też wycieczki, że nie będziemy czekali na ludzi, dzień w dzień będą przyjeżdżali. No i zarobki to były prawie 100% wyższe, jak było w WSS-ie. No i dużo ludzi przeszło. A ja ponieważ pracowałem od marca, ja nie byłem z WSS-em związany. Ja po prostu chciałem tylko w tej „Perle” pracować. Tylko chciałem pracować, dlatego że wiedziałem już jak ten hotel budowali... To... To był taki czas wtedy. Ten Zachód to wszystkim pachniał. I tak sobie myślałem, tam chociaż taka namiastka, jacyś ludzie przyjadą, kogoś zobaczę gdzieś. Tak będę gdzieś troszeczkę odsunięty od tej szarości. To był między innymi taki główny powód, że zacząłem pracować.

Hotel i gastronomia

Ogólnie było 144 miejsca w hotelu. Było sześć apartamentów, to dwuosobowe. 36 pokoi jednoosobowych i 48 pokoi dwuosobowych. A w gastronomii było, w kawiarni dziewięć stolików czteroosobowych, to na 46 osób. I w restauracji było piętnaście stolików czteroosobowych i sześć sześcioosobowych. Czyli razem 96 osób. Jak lokal oddano w [19]75 roku to w części gastronomicznej była kawiarnia, restauracja, no i całe zaplecze do tego: chłodnia, jakieś tam magazyny każdy miał, osobno kuchnia miała, osobno kawiarnia. No, do tego tam jakieś piwnice były. I dopiero później jak nas PGT przejęło, to na zapleczu był taki kącik, gdzie był ustawiony stół i tam pracownicy mogli sobie spożywać obiad. Później to postawiono ścianę, to zabudowano i z tego zrobiono cukiernię i z magazynu kawiarnię. Zrobiono cukiernię i wtedy przyjęto do pracy najlepszego cukiernika w Oleśnicy – ucznia pana Macińskiego, Klemensa Śmigiełskiego.

[Kiedy] przedsiębiorstwo przeszło pod PGT to wtedy w kawiarni można było palić. I wtedy od 8:00 rano kawiarnia była pełna. Do 22:00 to ludzie stali tak i przez szyby

zaglądali, który stolik się zwalnia. Klemens robił bardzo dobre różne wyroby takie cukiernicze. Na okrągło robił lody. I przedtem jak był WSS to zwykłe, tylko pucharek taki był i lody takie były, te, Śnieżka, takie prostokątne. I to się tak tam wrzucało [odgłos klaśnięcia dłońmi]. Tego loda. I ewentualnie jak się chciało, mnie na przykład w barze zetrzeć czekoladę, to posypałem wiórkami, a jak mi się nie chciało, to nie. Nikt mnie do tego nie zmuszał i nie gonił. A tutaj jak już było PGT, to ja pamiętam jaka we mnie była przemiana. Po prostu mnie się chciało pracować, ja chciałem robić, żeby wszystko było jak najlepsze. Bo jak był WSS, tam zresztą też nikt nie przychodził do tej kawiarni i tam tak kapcaniałem. Ale później, to szklanki pucowałem. Tak mi się ta praca podobała. Tak fajnie było. Ekspres zrobiono też, do kawy. Kawa z ekspresu była. To był jedyny ekspres w Oleśnicy w ogóle.

Zaopatrzenie

Był specjalny dział zaopatrzenia. I byli branżyści tacy – od alkoholu, od mięsa, od importu. To oni byli we Wrocławiu i oni nam przywozili. Takie inne rzeczy, na przykład sałatę czy tam coś to na targ. Był u nas kierowca i taki zaopatrzeniowiec. On takie małe rzeczy. Mleka. Na przykład – jutro będzie kakao. No to tam pisała mu kartkę, że ma kupić tam gdzieś 10 butelek mleka. A tak to jeździł. Sałatę świeżą z targu przywoził albo od ogrodników. To już jego sprawa była.

Kwiaty to nawet było tak, że kierowniczką brała od kelnerki z utargu pieniądze. „Daj na kwiaty” albo „Masz jakiś utarg?” „Mam”. „To idź”. A tam na dole kiosk był z kwiatami. „Idź tam, kup”. Ale też było tak, że na przykład na ogrodzie miałem i szedłem do pracy, to z ogrodu brałem i kwiaty przynosiłem.

Dania popisowe

Popularny to był ten kotlet paryski. W całej Polsce był schabowy. Bo to był szybki kotlet. Zresztą kiedyś Francuzi byli – Polacy, ale na stałe we Francji mieszkali – i zamówili kotlet paryski, bo oni mieszkali w Paryżu i są ciekawi, co to za kotlet jest. W Paryżu mieszkają z 10 lat i jeszcze takiego kotleta nigdzie nie widzieli. Ale dobry, smaczny.

A to taka wtedy była moda, bo to tak wtedy my byliśmy przed Zachodem zamknięci i to tak brzmiało tak, że egzotyczne. Tak samo i tutaj. Dużo takich rzeczy było.

Jakieś... Kotlet paryski, śledzie tam jakieś... po fińsku. W ogóle tamci takich nie znali. U nas było dużo takich rzeczy, takich dosyć pracochlonych, a takie rzeczy

pracochłonne to one są i dobre. Na przykład golonka po bawarsku, to trzeba było się przy tym trochę narobić. To się od ręki nie zrobiło. Albo była tak w piwie robiona, specjalnie. U nas to był kotlet firmowy. To był schab rozklepany. Ser żółty był zawsze, no i tam była szynka, boczek, ogórek konserwowy, papryka nieraz, też konserwowa. Smarowali ten kotlet rozbity pastą pomidorową, inni znowu musztardą. I to panierowane było. Później placki po węgiersku to były tak robione – kilka było takich specjalnych patelni. One były wielkości ciut mniejszej od talerza, także jak się smażyło placek to on był taki jak talerz. I to był placek na górę i na dół, a w środku był farsz. I teraz te placki po węgiersku to po dziś dzień robią, ale to wszystko zależy od farszu. Dobry farsz to akurat był, u nas naprawdę wszystko było dobre.

Karpie w fontannie

Szefowa miała karpie. One pływały tam, w tej fontannie. I ona miała tych karpi to w bród, bo to ona brała od siostry, a siostra karpie hodowała koło Twardogóry. Te karpie... To znaczy modne karpie to były, jeździło się na karpie do Kobylej Góry. A jak tutaj ona zaczęła robić, swój przepis miała. Ale u nas to było, kurde, z tymi karpiami. One tam w kuchni to wścieklizny dostawały. Bo to trzeba było stać, pilnować. W ogóle samo to już, ten farsz, to już było przygotowane, to przed pracą one to miały przygotowane. Ale jak na przykład ktoś sobie poszedł i wyłowił karpia, no to ona musiała go oskrobać, wyczyścić i dopiero... To, to trwało. Na karpia to się nieraz 40 minut i dłużej czekało. Jak były cztery osoby, jak zamówiły przy stoliku.

Szefowa robiła tak, właśnie żeby nie było tej takiej pracy, to ona sama tam ustalała ile tam – dwadzieścia – miała zamrożonych. Wyłowiła i one je wszystkie poczyściły i później mrozili. Później z tych mrożonych na dany dzień, jak przychodziła rano na szóstą kucharka na śniadanie, to ona już od razu wyciągała te karpie do obiadu, żeby one rozmarzły. I one już tam były w lodówce. I to było pewne, że to pójdzie. Zawsze, zawsze brakowało.

Alkohole

No to były... Polskie wódki, wszystkie gatunkowe jakie były. Polska produkowała, zawsze słynęła z tego, że robiła dobre wódki. Bo dlatego, że nigdy nie robiła, tak jak dzisiaj się robi, na chemii. A przedtem jak był jarzębiak, to on był z jarzębiny. To wszystko było na spirytusie.

W restauracji to jak piwo to często był Radeberger. W puszkach pierwsze piwa w Oleśnicy to były właśnie w „Perle”, to niektórzy kupowali tylko po to piwo, żeby puszkę mieć. Było tak, że jak się wyszło na przykład nad stawy to z tymi naszymi puszkami chodzili. Kupił sobie takie piwo z Namysłowa, wlał do puszek i chodził i pił z puszek.

Otworzyli, to myśmy z „Pewexu” brali – koniaki, brandy, wina zagraniczne. Bo tak to były przeważnie bułgarskie wina, mołdawskie, rumuńskie wina, gruzińskie. A jak już był PGT to już mieliśmy z Portugalii wino, hiszpańskie.

Dancingi i programy artystyczne

Do [19]80 roku to na bramce, czyli przy wejściu, tym takim bileterem od godziny 19:00, jak się dancing zaczynał, był taki starszy pan, taki Gucio. I on sobie radził, on się z nikim nie musiał szarpać, z nikim się nie musiał bić. Sprzedał bilet, ktoś coś chciał to grzecznie informował, otwierał drzwi, zamykał. [Głos prowadzącej wywiad] A dancingi były w weekendy? W dni od piątku do niedzieli? Czy w tygodniu też zespół przychodził i grał na żywo? [Pan Szczepan] W poniedziałek nie było tylko. Zespół, oni byli na etacie, muzycy. Gdzieś o godzinie, oni grali gdzieś od 19:00 chyba do 24:00. A od godziny 10:00 chyba do 11:00, od 22:00 do 23:00, był program taki rozrywkowy. Firmy gastronomiczne miały umowę z PAGARTEM, bo to PAGART – Państwowa Agencja Artystyczna – oni to taką chałturą się trudnili. No i tam byli na przykład artyści, na przykład zimą artyści cyrkowi. No tam na koniach nikt nie jeździł, ale na przykład jacyś żonglerzy, iluzjoniści to występowali. Najczęściej była taka dziewczyna, która się tam rozbierała i ona dwa razy wychodziła, raz topless, a później striptiz. Czasem jeszcze był jakiś piosenkarz i zarazem konferansjerem był. Często bywali też wykonawcy zagraniczni. Także te programy to... Chociaż to była chałtura, ale one były na tak dosyć wysokim poziomie. Bo ci sami artyści to też nie byli tacy pośledni, byle jacy.

Muzyka w lokalu

W kawiarni jak pracowałem to tam było radio i ja radio puszczałem tak nie za głośno, żeby ono nie dominowało. Tylko, żeby takie tworzyło przyjemne tło. A w restauracji zespół grał na dancingach. Czasami się zdarzało, że ktoś z klientów siadał za pianino. Często się zdarzało tak, że grali ludzie wybitni. Pamiętam, że kiedyś, to była niedziela. I grał gość na pianinie. No naprawdę takie grał wariacje na temat znanych

takich różnych utworów, tak na jazzowo. Ale on to grał z taką klasą. Nie wiadomo kto to był, bo on był sam. On sam zjadł obiad i zamówił kawę, a później tę kawę wziął ze sobą do pianina i usiadł. Poszedł do bufetu się spytać czy może zagrać. I taka kobieta była też w takim kapeluszu z takim wielkim rondem, ona gdzieś tam dalej siedziała, jak on grał to ona podeszła i 100 złotych położyła. I on tak się uśmiechnął i miał tam z góry przy pianinie klapę otwartą i tak wziął te 100 złotych tam wrzucił do środka. I tylko odszedł od tego pianina, wszyscy kelnerzy do tego pianina po tę stowę.

Klienci

To ludzie byli rozbawieni i ludzie się bawili. Ludzie chodzili do lokali. Przedtem to było tak dostojnie, tak w garniturach, w krawatach, w koszulach, spodnie na kant. Fakt, że później wychodzili – na krawacie sałatka była i na piętach, kobiety widelcami się czesały przy stole. Ale na początku tak było... I tam „Masumi” czasami zaleciało. Pamiętam ten okres był taki, do Niemiec jeździli, w „Pewexie” się kupowało mydła „FA” i „Atlantyk”, takie były pachnące. No, dzisiaj są w sklepach, ale nikt tego nie kupuje. I szampony, „Jabłuszko”, takie z Niemiec przywozili. To w niedzielę jak przychodzili ludzie na obiad, to restauracja od 13:00 do 19:00 to pachniała tymi „Jabłuszkami”. Nawet dym papierosowy tego nie przytłumił, tak gdzieś wszyscy mieli włosy pomyte tym szamponem i chyba nie płukali, bo to tak pachniało, jak nie wiem.

Wycieczki zagraniczne

Mieszkańcy Oleśnicy to nawet byli jak gdyby jakby pokarani tym lokalem, bo nie mogli... Wszyscy wiedzieli, że jest taki fajny lokal, ale tam było ciężko w ogóle z niego skorzystać. Bo na okrągło był zarezerwowany. Przyjeżdżały po trzy autobusy, na przykład ze Związku Radzieckiego. Związek Radziecki, potężne państwo i oni tam tych i z Azji, z tych wszystkich republik. Oni w nagrodę jeździli właśnie, i kombatancki też wojenni, do Berlina tam jeździli. Ale między innymi się zatrzymywali tu w Oleśnicy. W pokojach mieli, nie wolno im było nawet chodzić z pokoju do pokoju. W każdym pokoju były telefony. To dzwonić mogli do siebie, ale chodzić nie wolno. Ale myśmy tam do nich chodzili, bo... I tam się od nich to głównie tośmy kupowali wódkę, bo była bardzo tania i oni tego to najwięcej mieli. Ale mieli też takie nieraz... Jak wracali z Niemiec to tam nieraz kupili jakieś fajne rzeczy i też można było to od nich odkupić. Drożej sprzedawali.

Przyjeżdżali też Niemcy. Przeważnie przyjeżdżali, jak to wtedy u nas mówiono ziomkowie. A to byli mieszkańcy tych ziem. Przeważnie starzy ludzie. I też była taka śmieszna rzecz, bo oni w programie mieli m. in. no to zakwaterowanie i wyżywienie w naszym hotelu. Ale na przykład mieli program wycieczki we Wrocławiu. I tam było na przykład Panorama Raławicka. To oni z tego rezygnowali. Przyjeżdżała cała chmara taksówek. I wszyscy w taksówki wsiadali i się rozjeżdżali. Po to tutaj przyjechali. Jechali tam w te swoje pozostawione tutaj, tam, nie wiem domy. No taka to była ich sentymentalna wycieczka. Nie tam jakaś Panorama Raławicka. Ich to nie interesowało. Także ten autobus nie jechał do Wrocławia, zostawał tu, oni się rozjeżdżali.

Kelnerka Stenia i niemieccy klienci

Taka Stenia pracowała. Ona starsza była, dużo starsza od nas. Ludzi nie było w ogóle i weszła... Weszło małżeństwo z dwójką dzieci. Sala pusta. My siedzimy tam w rogu, gramy w karty. No i jak ta usłyszała, że oni po niemiecku tam coś do siebie mówią ci Niemcy, to ta już nogami... Już by ich wzięła i to był stolik takiego Adama. No i usiedli. I ona mówi: „Adaś!” Ona tak trochę zaciągała no... Ze Wschodu. „Słuchaj no, jadłospisy im dać?”. A Adam mówi: „Dobra, weź ich, ja ich nie będę obsługiwał”. My mówimy: „Co ty, Adam, durny? Gdzie będziesz jej dawał? Przecież popatrz, to małżeństwo jest, to ci napiwek jakiś dobry dają”. No to on mówi: „To idź, Steńka, zamów”. No i ona im te karty dała, po jakimś czasie tam poszła. No i tak patrzymy na nią, nie. No i ona „Ja, ja, ja...”. Tam oni mówią: „Ja, ja, ja”. Przyszła i Adam mówi: „No i co oni chcą?”. „Słuchaj, oni mówili, że coś chcą zjeść”.

Autorodeo i imieniny Zosi

W Oleśnicy na stadionie była taka impreza autorodeo. Samochodami tam jeździli na dwóch kołach, bokiem, takie cuda. I oni mieszkali w hotelu. I pamiętam główną księgową tam w tym autorodeo była taka pani Zosia. I zrobili jej imieniny. Zosia mieszkała w apartamencie 101. Wszystkie meble z pierwszego piętra, z balkonu, wyrzucili tam do tego patio. Taką imprezę zrobili. Zosia podtrzeźwiała, przyszła, tylko powiedziała, żebym napisał, ile to wszystko kosztuje. I ona gotówką zapłaciła. Był spokój. Ale też porozbijali pokoje.

Znane osoby w „Perle”

Siedział Hermaszewski z żoną i chyba z jednym dzieckiem. I bufetowa go poznała. I ona mówi: „Ty, Hermaszewski tam siedzi!”. A ja dopiero od niej patrzę i faktycznie, a przed chwilą z nim rozmawiałem. I ona mówi: „Idź!”. A ja mówię: „Dawaj mnie tu zamówienie najpierw muszę zrealizować, dopiero tam będą jakieś książki”. I ona poleciała i zaniósła i on się tam wpisał do tych książek. Ale on do nas często przyjeżdżał. Przyjeżdżał do nas tak samo Szurkowski. Często bywał, bardzo często bywał Jerzy Grotowski. On z Cynkutisem siedzieli przy stole i coś tam dyskutowali. Rysowali.

Na przykład u nas mieszkał zespół Omega, węgierski. Był też taki zespół Illés, węgierski, też u nas mieszkali. A już polscy artyści to... Najbardziej to się skumplowałem ze Skaldami, bo oni mieszkali dwa tygodnie u nas. Ja byłem piątym Skaldem. Ja z nimi jeździłem wszędzie, urlop wziąłem. Tutaj po powiecie żeśmy grali, to znaczy myśmy grali... Oni grali, a ja z nimi jeździłem.

Dużo zespołów było. I takie przejazdem. Gdzieś tam na przykład jechali, do Warszawy, do Wrocławia. Albo z Wrocławia gdzieś tam dalej. To się u nas zatrzymywali, zjedli obiad albo coś tam. Najczęściej ci artyści to pili. I śmieszne śniadania były. Boże, jak kucharki to zawsze mówiły – ten to chyba jakiś gitarzysta. Wszystko delikatne. Trochę dżemu. Jeszcze do kuchni z talerzykiem. Gdzieś tam mówi: „Może pan?”. „No, nie mogę panu. Niech pan idzie sam. Bo mnie te kucharki to na kopach wyniosą”. „Niech pani tam trochę, ja zapłacę. Już tu ma pani pieniądze. Jeszcze dżemu”. Wszyscy mieli te żołądki takie poparzone. I oni same takie delikatne rzeczy. A jak wieczorem przyjeżdżali, to tylko wóda i chlali.

Kiedyś też takie zdarzenie było. Wesele wtedy było akurat. I Maryla Rodowicz była i z tym taki gitarzystą, on chyba Wiesiek miał na imię, ona z nim zeszła. Taki Gucio był, na bramce stał. Taki starszy pan, już emerytowany i on w tym świecie tak nie był obeznany. O tam tak trafił. A taki był facet, nadawał się, bo zawsze był elegancko ubrany i taki grzeczny dla ludzi. No i to wesele było i tak my tam siedzimy przy stoliku z kierowniczką. I kierowniczką tak popatrzyła, tam ktoś puka, to ona zajrzała i mówi: „Gutek, idź! Maryla Rodowicz!”. „Gdzie?”. Poleciał, otworzył drzwi. „Proszę, proszę”. Do bufetu poszła i kupiła takie brandy, Amarilla się nazywało. No i poszła. I on drzwi zamknął za nią. I tak przyszedł i tak chodzi. My tak rozmawiamy – Rodowicz,

Rodowicz, Rodowicz. A on: „A ona co, gdzie ona w księgowości pracuje?”. Bo on ludzi z rana nie znał, bo on nie pracował rano.

Dekoracje sylwestrowe

Na przykład na Sylwestra to brało się dekoratorów i oni dekorowali salę. I im się osobno płaciło. Później myśmy sami się zdecydowali, że my zrobimy taniej. Po co dawać, tam przyjdzie jakiś Bolek i to nie dość, że się trzeba nakupić różnych rzeczy co on nawymyśla i jeszcze za pracę bierze. A tak to my we czterech to zrobimy, tę salę. A jakiś projekt? W głowie mamy, sami nie wiemy jaki! No i to wszystko zależało od księgowego, a księgowy lubił sobie wypić i mówimy: „Zobaczy pan, salę zrobimy elegancko”. I myśmy naprawdę tak żeśmy na bogato zrobili. Tamten tej taśmy nam nawiózł całej i tak te filary żeśmy tak pookręcali wkoło. Zrobiłem taki ogromny zegar ze styropianu, pomalowany był, tak fajny zrobiony. Pod tą tarczą był prawdziwy zegar i nikt nie wiedział. I wskazówki były i to było takie dziwne. Ze styropianu takie jakieś. Dekoracja, a ta dekoracja chodzi. Później co, balonów pełno żeśmy nadmuchali. Zakładu żeśmy za bardzo nie naciągnęli. Połowę z tego, co kiedyś brał ten dekorator, to myśmy we czterech wzięli. I to wcale nie było źle.

Zakończenie

To tam jak ja się czułem, to tam nieistotne jest. W ogóle dlaczego zbudowano hotel i czemu to służyło, to to jest ważniejsze. I wydaje mi się, że ten hotel... Fakt, że to były inne czasy, wtedy bardzo dużo ludzi jeździło w delegacje. Dzisiaj takiego czegoś nie ma. Dzisiaj jak ktoś coś załatwia, to w jeden dzień. Jak korzysta z hotelu... Dzisiaj jest w ogóle inny standard. Dlatego wtedy były, tylko były, zwykłe sypialnie. Już taki hotel wybudowany jak nasz był. On też gwiazdki miał, trzy. To też świadczyło o jakimś tam poziomie, jaki jest. Jak na tamte czasy to naprawdę ten nasz hotel to był bardzo znany chyba mogę powiedzieć, że w całej Polsce.

Gość odcinka: Pan Szczepan Terpilak

- Przeprowadzenie wywiadów, wybór fragmentów, montaż nagrania i lektorka: Małgorzata Rokosz
- Realizacja nagrania: Małgorzata Rokosz, Rafał Wojtczak
- Mix nagrania: Marcin Mrowicki

Okładka odcinka: Hotel Perła. 1985 r., I Bieg Uliczny w Oleśnicy. Fot. Jerzy Złoty.