

dr Jan Paweł Piotrowski

Gastronomia.

Od żywienia zbiorowego do atrakcji turystycznej

Streszczenie

Celem artykułu jest pojęcie próby udokumentowania dziejów relacji zachodzących pomiędzy sektorami turystyki i gastronomii. Choć od wprowadzenia gospodarki rynkowej w Polsce minęło już prawie ćwierćwiecze, relacje te nadal kształtują się i doskonalą.

Z biegiem lat oferta gastronomiczna przestała być kojarzona jedynie z zaspokojeniem głodu, zapewnieniem wygody; natomiast stała się w wielu przypadkach ważnym składnikiem produktów turystycznych, a nawet rdzeniem niektórych produktów. W latach następujących po 1945 r. można wyróżnić okresy: 1) kiedy turystę satysfakcjonowała możliwość konsumowania jakiegokolwiek potrawy (dotyczyło to zwłaszcza lat kryzysowych w PRL); 2) gdy turysta – mając do wyboru szerszą ofertę gastronomiczną, wybierał propozycje najdogodniejsze – z racji: pułapu cenowego, korzystnej lokalizacji lokalu, szybkości obsługi; 3) gdy dokonywał on wyboru oferty, zgodnie ze swoimi oczekiwaniami, traktując pobyt w zakładzie gastronomicznym jako przeżycie, istotną (choć nie najważniejszą) atrakcję; 4) gdy zasadniczym motywem przyjazdów do konkretnych obiektów, regionów (miejscowości) była oferta kulinarna.

Analiza relacji turystyka – gastronomia, jakże odmiennych w minionych latach pozwala na stwierdzenie, że obie te dziedziny są sobie wzajemnie potrzebne, wszak gastronomia nie może rozwijać się bazując jedynie na popycie lokalnym, a turystyka nie może istnieć bez gastronomii, która jest nie tylko zaspokojeniem biologicznych potrzeb głodu, ale może stanowić istotną atrakcję wpływającą na rozwój turystyki.

Powiązania turystyki z gastronomią są dziś oczywiste, kształtuje je rynek, a wielkość bazy gastronomicznej i zakres jej ofert są (na ogół) wprost zależne od wielkości ruchu turystycznego i oczekiwań jego uczestników. Turystyka i gastronomia to dziedziny, które w różnych okresach zbliżały się i oddalały się od siebie, na co miały z pewnością wpływ zarówno uwarunkowania zewnętrzne, jak też wewnętrzne. Bywały to powiązania naturalne w okresach gospodarki rynkowej, lub też luźne i przypadkowe, gdyż administracyjnie wymuszane - w okresach gospodarki nakazowo-rozdziałowej (lata 1950-1989, a zwłaszcza 1950-1956).

Wprowadzenie

Korzystanie usług gastronomicznych, w miejscu pobytu stałego lub okresowego związanego np. z uprawianiem turystyki, może być traktowane jako:

- 1) jedynie zaspokojenie biologicznej potrzeby głodu;
- 2) wygoda;
- 3) atrakcja.

Szczególnie ważną, często do niedawna niedocenianą, rolę wobec turystyki pełni gastronomia. Z biegiem lat jej oferta przestała być kojarzona jedynie z potrzebą zaspokojenia głodu, a także – zapewnienia pewnej wygody; stała się w wielu przypadkach ważnym składnikiem produktów turystycznych, a nawet niektórych produktów rdzeniem.

Istniała i istnieje zasadnicza różnica między sytuacjami:

- 1) kiedy turystę satysfakcjonowała możliwość konsumowania jakiegokolwiek potrawy (dotyczyło to zwłaszcza lat kryzysowych w PRL);
- 2) gdy turysta – mając do wyboru szerszą ofertę gastronomiczną, wybierał propozycje najdogodniejsze – z racji: pułapu cenowego, korzystnej lokalizacji lokalu, szybkości obsługi;
- 3) gdy turysta – w miejscu pobytu dokonywał wyboru oferty, zgodnie ze swoimi oczekiwaniami, traktując pobyt w zakładzie gastronomicznym jako przeżycie, istotną (choć nie najważniejszą) atrakcję;
- 4) gdy zasadniczym motywem przyjazdów do konkretnych obiektów, regionów (miejscowości) była oferta kulinarna.

Powiązania turystyki z gastronomią są dziś oczywiste, kształtuje je rynek, czyli wielkość bazy gastronomicznej i zakres jej ofert są (na ogół) wprost zależne od wielkości ruchu turystycznego i oczekiwań jego uczestników.

Etapy powiązań gastronomia- turystyka

Turystyka i gastronomia to dziedziny, które w różnych okresach zbliżały się i oddalały się od siebie, na co miały z pewnością wpływ zarówno uwarunkowania zewnętrzne, jak też wewnętrzne. Bywały to powiązania naturalne w okresach gospodarki rynkowej, lub też luźne i przypadkowe, gdyż administracyjnie wymuszane - w gospodarce nakazowo-rozdzielczej (lata 1950-1989, a zwłaszcza 1950-1956). Uwarunkowania zewnętrzne wynikały z centralnie podejmowanych politycznych, nie uwzględniających często specyfiki lokalnej. Uwarunkowania wewnętrzne rodziły się już w samych sektorach turystyki i gastronomii, które po latach przemian (1956, 1970, 1989) stopniowo uzyskiwały (ale też do 1989 r. – okresowo traciły) możliwości realizowania własnych aspiracji.

Zasadnicze zmiany w wieloletnich relacjach turystyka – gastronomia swobodnie współkształtowanych już przez sam rynek, nastąpiły zwłaszcza w latach 1950- 1956, w których wyeliminowano z życia prawie wszystkie

przejawy konkurencji, traktowanej jako szkodliwy relikwyt kapitalizmu. Monopolistyczne uspołecznione przedsiębiorstwa gastronomiczne nie musiały, a nawet nie mogły (przynajmniej do 1956 roku) rywalizować między sobą. A okresowy brak powiązania między wysokością wynagrodzeń a wynikami finansowymi poszczególnych zakładów gastronomicznych nie skłaniał do rywalizacji, z wyjątkiem sytuacji, gdy rywalizacji tej nadawano polityczny wymiar: skłaniając do zwiększania wydajności dla uczczenia rocznic ważnych dla socjalistycznej ojczyzny.

Zwłaszcza w latach 1950-1956 zastępowano pojęcie „gastronomia” – „zbiorowym żywniem świata pracy” a jednocześnie uspołeczniono (a tak naprawdę upaństwowiono) nie tylko przemysł, ale również sektor usług. Zlikwidowano konkurencję i niszcząc (z bardzo nielicznymi wyjątkami) wieloletnie tradycje rodzinnych firm gastronomicznych, co spowodowało albo odchodzenie od tego zawodu, albo też nabieranie przez następne pokolenie gastronomów cech nieznanych ich przodkom, tj. np. braku szacunku do samej pracy, niekulturalnego odnoszenia się do gościa, którego nazywano konsumentem.

Jednocześnie – wprawdzie bezskutecznie – próbowano zerwać z tradycjami polskiej turystyki, zastępując ją masowym wypoczynkiem mas pracujących¹. Okres ten spowodował zapewne także pojawienie się uwarunkowań nie sprzyjających także pozytywnym relacjom gastronomii i turystyki, jeśli nie liczyć relacji odgórnie wymuszonych. Scentralizowany system zarządzania, nie zawsze przecież tożsamy z scentralizowanym sposobem myślenia, ograniczył lub wyeliminował nawet najmniejsze przejawy samodzielności i inicjatywności w obu interesujących nas dziedzinach.

Dzieje relacji gastronomia- turystyka są niewątpliwie istotnym składnikiem polskiej historii, a próba ich periodyzacji jest bardzo trudna. Z punktu widzenia relacji z turystyką zakłady gastronomiczne można podzielić na te, które są odwiedzane:

- a) przede wszystkim przez stałych klientów - mieszkańców najbliższych okolic z racji swojego położenia, zakresu usług i utrwalających się latami stereotypów. Te zakłady gastronomiczne pozostają w zasadzie poza naszymi dalszymi rozważaniami, choć warto zauważyć, że właściciele niektórych zakładów z pewnością planują rozszerzenie kręgu klientów.
- b) przez uczestników szeroko rozumianego ruchu turystycznego.

Ta druga grupa jest bardzo zróżnicowana.

Można postawić tezę, że decyzja o skorzystaniu z usług gastronomicznych przez turystę wynika z:

- a) konieczności – potrzeby szybkiego zaspokojenia głodu, i wówczas decydującym kryterium wyboru – oczywiście poza standardem i

¹J.P.Piotrowski, *Praktyczny wymiar historii turystyki*, Zeszyty Naukowe, ALMAMER Szkoła Wyższa, 2014.

poziomem cenowym – będzie lokalizacja zakładu, np. w hotelu, na parkingu, na dworcu kolejowym, autobusowym lub lotniczym.

- b) wygody – chęci zaspokojenia głodu, bez konieczności przygotowywania potraw np. w trakcie wczasów i wycieczek;
- c) chęci szczególnych doznań: kulinarnych, estetycznych – w tym przypadku wymagania są znaczne, a turysta jest gotów do modyfikacji swojej trasy, pokonania nawet pewnej odległości, aby skorzystać z wyjątkowej oferty.

W niniejszej pracy pragnę: 1. Dokonać oceny: czy polska gastronomia i polska turystyka przeżywała przemiany ewolucyjne czy rewolucyjne i jak te zmiany skutkowały wzajemnymi relacjami obu sektorów; 2. Zaproponować periodyzację relacji gastronomia – turystyka; 3. Wskazać na szanse i zagrożenia rozwoju tej współpracy, wynikające ze struktur organizacyjnych gastronomii i turystyki, mających wpływ na atrakcyjność oferty i zwiększenie turystycznej atrakcyjności kraju.

Przez poprzednie lata, zwłaszcza okres 1950-1956 usług gastronomicznych w ogóle nie rozpatrywano w kategoriach atrakcji.

A przecież atrakcyjność oferty gastronomicznej wynika nie tylko z różnorodności (w tym wyjątkowości) potraw. Decydują: położenie lokalu gastronomicznego, ceny, wystrój, oferta rozrywkowa, ogólna atmosfera. W przypadku różnych zakładów, a zwłaszcza ich liczby na danym terenie, rola tych czynników jest niewątpliwie odmienna. Zaproponowanie periodyzacji w odniesieniu do relacji gastronomia- turystyka w miejscach docelowych podróży jest bardzo trudne, choćby z uwagi na pogłębiające się (wraz ze wzrostem wymiaru czasu wolnego od obowiązków) zróżnicowanie potrzeb i oczekiwań w tych miejscach. Oczekiwania te zmieniają się również wraz z porami roku, pogodą, panującą modą. Odmiennie rozwijała się przecież gastronomia w uzdrowiskach, miastach kultury, centrach biznesu, ośrodkach akademickich, miejscach pielgrzymkowych, ośrodkach targowych, miejscowościach agroturystycznych. Jeszcze inne oczekiwania pojawiały się w obiektach turystyki kwalifikowanej (schroniska górskie, stacje wodne), w których pobyt był z reguły krótki. Znacznie łatwiejszym zadaniem jest dokonanie periodyzacji tychże relacji w odniesieniu do zakładów gastronomicznych położonych przy trasach tranzytowych, gdyż w tym przypadku oczekiwania podróżnych były bardziej zbieżne (dobry, kaloryczny, niezbyt drogi posiłek, szybkość obsługi, możliwość odpoczynku w przerwie podróży).

W tym przypadku można wyodrębnić następujące okresy:

1. Do II połowy XIX w. Czasy transportu konnego, kiedy dużą rolę spełniały karczmy przydrożne
2. Od II połowy XIX w. Gdy powstanie linii kolejowych, powodowało zmniejszenie transportowej roli dróg bitych. Nastąpił kryzys karczmi. Pojawiła się gastronomia na stacjach i dworcach kolejowych

3. Od lat 30. XX w. ponowny wzrost znaczenia szlaków kołowych, rozwój infrastruktury przydrożnej, przerwany drugą wojną światową.
4. Lata 1945 – 1949 odbudowa gastronomii na zasadach przedwojennych, ponowny spadek roli transportu drogowego na rzecz kolejowego
5. Lata 1950- 1956 Uspołecznienie gastronomii, umasowienie turystyki.
6. Okres 1956 – 1958 Nieznaczne ożywienie inicjatywy prywatnej. „umiarkowany postęp w granicach prawa” (Haszek). Rozszerzenie oferty gastronomii uspołecznionej – kuchnia regionalna. Przejawy konkurencji na rynku turystycznym
8. Lata 70.- 80 XX w. przemiany ewolucyjne, czasy agencji w gastronomii, rozwój sektora turystycznego i wzrost konkurencyjności w jego obrębie
9. Od 1889 powolne przejście do wolnego rynku w gastronomii objawiające się m.in. powstawaniem obiektów malej gastronomii o mało urozmaiconej ofercie, pracującej początkowo niekiedy w nagannych warunkach sanitarnych (przyczepy campingowe); .
10. Lata 90. XX w. wzrost udziału gastronomii sieciowej w rynku².
11. Począwszy do zarania XXI stulecia – dostrzeżenie atrakcyjności gastronomii, jako składnika, a nawet rdzenia produktu turystycznego.

Autor nie zamierzał dążyć do wyczerpywania tematu, ale raczej do jego wywołania. Celem tej pracy, obok udokumentowania mało znanego wycinka historii, jest wskazanie na skomplikowaną drogę relacji gastronomia – turystyka, które to relacje kształtują i doskonalą się nadal w interesie zarówno obu zainteresowanych stron, jak też turystów.

Dziś coraz bardziej oczywistym jest, że gastronomia jest jednym z turystycznych ambasadorów kraju, wpływającym na jego wizerunek. Dlatego też niezbędne są dalsze badania, w tym analizy dobrych praktyk. Na szczególną uwagę zasługuje udział zakładów gastronomicznych w procesach konsolidacyjnych związanych z kreowaniem, promowaniem i dystrybucją innowacyjnego produktu turystycznego. Produkt kulinarny staje się coraz większą atrakcją regionów, co jest wynikiem nie tylko wysiłków restauratorów, ale także dobrej współpracy atrakcyjność sektorem turystyki.

Źródłem wiedzy była literatura, w tym zwłaszcza analiza czasopisma branżowego „Przegląd Gastronomiczny” ukazującego się od ponad 60 lat. Istotną rolę odegrały doświadczenia autora z pracy m.in.: w b. Głównym Komitecie Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskiej Agencji Promocji Turystyki, działalności naukowej i dydaktycznej na wyższych uczelniach, doświadczenie w pracy publicystycznej w branżowych pismach turystycznych i pracy społecznej w PTTK. Dzięki powiązaniom ze Stronnictwem Demokratycznym w latach

² Akademia Rozwoju Systemów Sieciowych, www.arss.com.pl/pl/publikacje/318-raport-o-fancyzie-w-gastronomii

1979-1981, autor posiadał kontakt z ówczesnym sektorem prywatnym, pracując w administracji państwowej i agencjach promocji był świadkiem przemian strukturalnych w polskiej turystyce. Autor jest współtwórcą polskiego systemu informacji turystycznej, w tym ukształtowania jego relacji z gastronomią, gdyż w latach (1987- 1991) pełnił funkcje krajowego komisarza Ogólnopolskiego konkursu „Srebrna Patelnia”. Znajomość z autopsji większości gmin kraju, m.in. dzięki licznym wędrowkom, pracy społecznej w PTTK, Stowarzyszeniu Wspierania Rozwoju Turystyki, Mazowieckim Towarzystwie Kultury i współpracy z regionalnymi oraz lokalnymi organizacjami turystycznymi – w znacznym stopniu ułatwiły przygotowanie tego artykułu.

W najdawniejszych czasach

Trudno sobie wyobrazić podróż lub pobyt w „obcym” miejscu bez kontaktów z gastronomią. Jak wiemy, kontakty te nie służyły jedynie zaspokojeniu głodu, ale także odpoczynkowi, spotkaniom towarzyskim ale również – od niepamiętnych czasów – były miejscem załatwiania interesów.

Karczma, jak wywodzi Aleksander Brückner, wzięła swoją nazwę od słowa *krczag* oznaczającego dzban.³ Można więc trafnie wnioskować, że celem wielu karczemnych gości nie były tylko kontakty towarzyskie i konsumpcja potraw, lecz kontakt z wysokoprocentowym trunkiem. Stąd może i karczemne awantury i... nie najlepsza opinia przybytków, w których rozpijano społeczeństwo. Literatura i przekazy ustne z dawnych lat mnożą się od wszelakich przestróg dla wędrowców, odwiedzających karczmy o frapujących nazwach „Tumidaj”, „Ochota”, „Wydrwigrosz”.⁴

Hotele i zakłady gastronomiczne miały zróżnicowany poziom, dobry (choć bardzo zróżnicowany) w dużych miastach, najniższy w byłym zaborze rosyjskim, zwłaszcza w tzw. ośrodkach prowincjonalnych. Były to opinie niekiedy skrajne. Na przykład Mieczysław Orłowicz⁵, który znał świetnie Galicję z przełomu XIX i XX stulecia i odwiedzał ówczesnie kilkakrotnie Prusy Wschodnie, wypowiadał się pozytywnie o tamtejszym hotelarstwie i gastronomii. W przewodniku po tych ziemiach pisał, że obiekty na niskim poziomie należały do rzadkości.⁶ „*Hotele we wszystkich, nawet najmniejszych miastach, wygodne, niedrogie i czyste*”⁷ „*Gospody wiejskie, które z reguły*

³ C0000000000000yt. za T. Chrzanowski, *Karczmy i zajazdy polskie*, Arkady, Warszawa 1958. Jednak karczmy miały kiedyś wysoką pozycję usankcjonowaną choćby w Statutach Kazimierza Wielkiego (1347).

⁴ „*Rozlały rzeki, pełne zwierza bory i pełno zbójców na drodze*”... pisał Adam Mickiewicz – w „Powrocie Taty”. Nie ciesząca się dobrą opinią karczma „*Radzę miń*” miała – według legendy – dać nazwę podwarszawskiemu miastu Radzymin. „*Przed tą karczmą nie zatrzymuj sań*”... - ostrzegał w balladzie „*Z jurgowskiej karczmy*” - Leszek Długosz, słowami Jerzego Lieberta, w krakowskiej „*Piwnicy pod Baranami*”. Zob. np. J.P. Piotrowski, *Rady i przestrogi dla podróżnych*, w: *Człowiek w podróży*, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, 2008.

⁵ Zasłużony działacz Polskiego Towarzystwa Tatrzańskiego i Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego, dr Mieczysław Orłowicz (1881–1959), założyciel Akademickiego Klubu Turystycznego we Lwowie (1906), a od 1919 r. kierownik Referatu Turystyki Ministerstwa Robót Publicznych. www.pttk.pl (stan czerwiec 2014).

⁶ M. Orłowicz, *Ilustrowany przewodnik po Mazurach Pruskich i Warmii [z 1925 r. – przyp. autora] na nowo podali do druku Grzegorz Jasiński, Andrzej Rzempoluch, Robert Traba, Remix, Olsztyn 1991, s. 46.*

⁷ Tamże, s. 41.

znajdują się w chrześcijańskim ręku, korzystnie wyróżniają się od brudnych karczem dawnych zaborów rosyjskiego i austriackiego” „Restauracje liczne i dobre – za to kawiarnie, jak wszędzie w Niemczech – fatalne, a kawa zła”⁸.

Podróże w dawnych latach oznaczały ryzyko. Drogi, nie tylko zresztą polskie, były dawniej na ogół bardzo źle utrzymane. „Trzeba było jechać konno całym tygodniem, trzeba było siedzieć w bryczce bez resorów, toczącej się po niebrukowanym trakcie, przebywać w bród rzeki...”. Podróże bywały bardzo męcząca, a przydrożne karczmy były często brudne i okupowane przez podejrzane towarzystwo.⁹ Zupełnie inna atmosfera panowała w górach, gdzie „Niezwykłe niski standard górskich schronisk zrównywał los podróżnych różnego stanu”¹⁰ zauważał A. Mączak.¹¹ Podobnie, bardziej demokratyczny charakter miały podmiejskie lokale gastronomiczne, do których udawali się w niedziele przedstawiciele wszystkich stanów, może z pominięciem tych najwyższych. Karczmy przydrożne i podmiejskie były jednak, z uwagi na swoją specyfikę kapitałem kulturowym¹² i różniły się w poszczególnych regionach, nie tylko potrawami, ale także wystrojem i panującymi tam obyczajami¹³. Atmosferę karczmy wspaniale oddał np. Adam Mickiewicz i malarze, m.in. Józef Chełmoński, Jan Feliks Piwarski, Włodzimierz Tetmajer.

Odmienne rozwijała się gastronomia w miastach, choć tylko w większych miejscowościach istniały lokale na wyższym poziomie, oferujące poza bogatym zestawem potraw, także tzw. działalność artystyczną¹⁴. Z licznych przekazów pisanych dowiadujemy się o bogactwie potraw polskiej kuchni. Spopularyzowała ją m.in. słynna Lucyna Cwierzakiewiczowa, autorka rozlicznych artykułów i książek kucharskich.¹⁵ O różnorodności kuchni w skali poszczególnych regionów świadczą m.in. prace dotyczące kuchni kaszubskiej,

⁸ Tamże, s. 47.

⁹ Z wielu innych przekazów dowiadujemy się też o złym stanie sanitarnym przydrożnych zajazdów. Toteż podróżni stanu szlacheckiego najczęściej nocowali w dworach, a stanu duchownego – na plebaniach i w klasztorach. Tamże.

¹⁰ T. Chrzanowski, dz. cyt., s. 84.

¹¹ A. Mączak, *Peregrynacje, wojaże, turystyka*, wyd. II, Książka i Wiedza, Warszawa 2001.

¹² J.P.Piotrowski, W. Idziak, *Kultura bogactwem turystyki wiejskiej*, Fundacja Wspomagania Wsi, Warszawa 2001. *Niestety w okresie PRL, nie tylko zrezygnowano z tej historycznej nazwy, ale także skazano wiele obiektów na zagładę. Bardzo często, obok chylącej się do upadku karczmy, powstawały typowe bloki podobnych gospód ludowych*. Zob. tamże.

¹³ Zob. np. J. P. Piotrowski, W. Idziak, dz. cyt.

¹⁴ Trzeba jednak zauważyć, że prawie do końca lat 40. XX w. występowanie nawet znanych artystów w tych lokalach nie było traktowane jako uwłaczające ich czci. I nawet w okresie drugiej wojny światowej, znani aktorzy zamiast występować w lokalach (zresztą najczęściej odwiedzanych przez okupantów) woleli tam przyjmować posady kelnerów. Dopiero gdzieś w latach 60. i 70. XX w. pojawiło się określenie „śpiewających do kotleta” mające niesłusznie deprecjonować ten sposób zarabiania i samych artystów.

¹⁵ Lucyna von Bachman, primo voto Staszewska, secundo voto Cwierzakiewiczowa (1829-1901) autorka książek kucharskich i innych poradników traktujących o prowadzeniu gospodarstwa domowego, publicystka. www.wikipedia.pl (stan luty 2012).

śląskiej czy też kurpiowskiej¹⁶. Odrębne kategorie stanowiły kuchnie magnackie, dworskie, czy też miejskie, np. warszawska.¹⁷

Zakłady gastronomiczne, zwłaszcza przydrożne, stawały się miejscem dialogu kultur – prowadzonego między mieszkańcami i przybyszami¹⁸. Zwłaszcza w przydrożnych karczmach następowało spotkanie przyjezdnych, przejezdnych i miejscowych, choć w wielu obecność pierwszej grupy bywała nieczęsta, jeśli nie liczyć osad targowych, portów oraz grodów wybitnych. Przejedni pojawiali się nie tylko w karczmach położonych przy drogach bitych.

Podróżujący po Polsce drogami wodnymi napotykali także na szereg trudności.¹⁹ Choć np. nad Wisłą przystanie były rozmieszczone wówczas stosunkowo gęsto, to jednak np. w Zakroczymiu, były one bardzo odległe od gospód.²⁰ Z Gloger chwalił porządek w miejscowościach zamieszkałych przez osadników niemieckich i holenderskich, narzekał na niedostatek usług. W Czerwińsku, u stóp klasztoru, była tylko jedyna oberża, a pojawienie się przybysza traktowano jako sensację.²¹ Znacznie korzystniej przedstawiała się sytuacja w Wyszogrodzie, będącym wówczas miastem wielokrotnie większym od Nowego Dworu, dysponującym porządnym domem zajezdnym, funkcjonującym, jak głosiła tablica, od roku 1847.²² Znacznie gorsza sytuacja panowała w portach położonych nad innymi rzekami centralnej Polski.

Odrębną kategorię stanowiły zakłady gastronomiczne położone w miejscowościach uzdrowiskowych i wypoczynkowych, nie licząc tych najbardziej znanych, obsługujących bogatych konsumentów, jak np.: Krynica, Szczawnica, Nałęczów, Ciechocinek, Busko, Inowrocław, w których przeważały lokale gastronomiczne na wysokim poziomie. Natomiast średnią klasę, poza nielicznymi wyjątkami, reprezentowały zakłady gastronomiczne w podmiejskich miejscowościach letniskowych, takich jak np. w okolicach Warszawy: Otwock, Józefów, Świder, Konstancin i Urle. Taką funkcję miały również w XIX i na początku XX stulecia m.in. Wołomin, Zielonka i Grodzisk Mazowiecki.²³ W Muzeum Ziemi Otwockiej zachował się jadłospis dworcowej restauracji w Otwocku z przełomu XIX i XX stulecia. Na uwagę zwracał wyjątkowo bogaty jadłospis tego lokalu.²⁴ Bufety gastronomiczne były także na

¹⁶ A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków 1936.

¹⁷ Zob. np. W. Wiernicki, *Wspomnienia o warszawskich knajpach*, Prószyński i S-ka, Warszawa 1994.

¹⁸ Nie był natomiast tego dialogu zwłaszcza w restauracjach wielkomiejskich, wielkomiejskich których wyraźnie przejawiała się – tak dziś nazywana – segmentacja rynku. Osobom z tzw. „towarzystwa” nie wypadało pokazywać się w lokalach o złej opinii. Bywały też lokale, np. tzw. resursy, do których wstęp miała tylko określona regulaminem grupa osób, a pozostałe osoby tylko w towarzystwie wprowadzających.

¹⁹ Zob. np. J. P. Piotrowski, *Wisła w literaturze turystyczno-krajoznawczej Mazowsza*, Zeszyty Naukowe ALMAMER Wyższej Szkoły Ekonomicznej, 2010, 5(62), s. 9-28.

²⁰ Tamże, s. 126.

²¹ Tamże, s. 128.

²² Tamże, s. 137.

²³ J.P. Piotrowski, *Podwarszawskie letniska – wczoraj, dziś i jutro*, w Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 2007, nr 38.

²⁴ Wśród zakąsek był m.in. kawior, kanapki z serem) i sardynkami). Zupy reprezentowały: bulion, chłodnik, rakowa, szczawiowa, botwinka oraz jak to w zaborze rosyjskim. Wśród ryb proponowano łososia, jesiotra,

mniejszych stacjach kolejowych, np. w Świdrze, a nawet przy stacyjkach kolejki wąskotorowej Warszawa- Otwock- Karczew.²⁵

Gastronomia stosunkowo szybko dostosowywała się do stale zwiększających się potrzeb wypoczywających i podróżnych. Jeśli np. w Świdrze koło Otwocka w 1893 r. wynajmowano przede wszystkim miejsca noclegowe bez wyżywienia²⁶ (trzeba było też przywieźć własną pościel), to w 1936 r. w większości pensjonatów reklamujących się w oficjalnych przewodniku proponowano pełne świadczenia, w tym nawet potrawy dietetyczne zgodnie ze wskazaniami lekarzy.²⁷ W większych miejscowościach, a zwłaszcza w uzdrowiskach ten zakres usług był jeszcze bardziej zróżnicowany.

W drugiej połowie XIX w. rozpoczął się, trwający niekiedy przez wiele lat, proces upadku znaczenia transportowej roli niektórych dróg bitych na rzecz rozwijającej się kolei. To przyczyniło się do zmniejszenia liczby przydrożnych obiektów gastronomicznych. Wraz z rozwojem sieci kolejek podmiejskich i komunikacji tramwajowej (Warszawa, Łódź) ożywiły się tereny wypoczynku, dziś znajdujące się w granicach Warszawy, a dawniej leżące daleko poza jej zasięgiem. W ogrodach na Czystem, Lesie Bielańskim, w Buchniku, na trasie do Wilanowa, rozkwiatały zakłady gastronomiczne, które bywały też miejscem wypoczynku całych rodzin. Wśród kolejek wąskotorowych, które pojawiły się zwłaszcza w Warszawie i na Mazowszu, większość z nich to inwestycje mające na celu przede wszystkim przewóz towarów i osób dojeżdżających do pracy w Warszawie lub też zaopatrujących warszawski rynek w płody rolne.²⁸ Kolejki te, choć miały inne funkcje, przybliżyły stolicy atrakcyjne tereny wypoczynku świątecznego i letniskowe.²⁹ Pewnym wyjątkiem była kolejka wilanowska,

karasia, sandacza - w śmietanie, smażone, gotowane po polsku, w sosie koperkowym lub tatarskim oraz w galarecie. Dostępne były homary a przede wszystkim 40 dań mięsnych, w tym: Chateaubriand, roastbeef po angielsku, bigos myśliwski, szaszłyk barani, potrawy z gęsi i kurczaków. Proponowano liczne sałaty, sery, ciasta oraz lody. Zob. Muzeum Ziemi Otwockiej, Otwock.

²⁵ Jednak sytuacja ta dotyczyła prawie wyłącznie miejscowości o znaczeniu letniskowym, wypoczynkowym, kuracyjnym. W innych miejscowościach na małych stacjach podróżny mógł często liczyć jedynie na obnośną sprzedaż ciastek i owoców, proponowana przez tutejsze mieszkanek, które przybywały na stacje kolejowe tylko w chwilach przyjazdów i odjazdów pociągów.

²⁶ Zob. E. Diehl, *Wille w Otwocku i warunki pobytu tamże. Przewodnik*. Druk. S. Sikorskiego, Warszawa 1893 [reprint Warszawa 2009].

²⁷ B. Łażewski, *Świder i jego okolice. Przewodnik*. Stowarzyszenie Właścicieli Nieruchomości Letniska Świder, Warszawa 1939 [reprint Świdermajer, Józefów - Warszawa 2010]. W większości reklam podkreślano, że „koszty utrzymania w pensjonatach nie nadwężą budżetu domowego”.

²⁸ Kolejki te, choć miały inne funkcje, przybliżyły stolicy atrakcyjne tereny wypoczynku świątecznego i letniskowe.²⁸ Pewnym wyjątkiem była kolejka wilanowska, której twórcom od samego początku przyświecał przede wszystkim cel, który dziś moglibyśmy nazwać rekreacyjno- turystycznym. I tak w 1890 roku spotkali się przedstawiciele ówczesnego biznesu, którzy postanowili uruchomić kolejkę (najpierw konną) z Placu Unii Lubelskiej lub też od stacji Warszawa- Belweder do popularnej restauracji „Promenada” mieszczącej się w parku, tuż przy drodze do Wilanowa. Prace, nawet w porównaniu z dzisiejszym tempem, przebiegały bardzo szybko. Już 1891 r. kolejka docierała do Czerniakowa, a rok później – do Wilanowa. Niedługo też na tym odcinku pojawiła się trakcja parowa. Trasa dotarła do Konstancina, który dzięki dobrej komunikacji przeżywał okres dużego rozwoju. B. Pokropiński, *Kolej grójecka*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2004, s. 79-81

²⁹ Kolejką jabłonowską wybierano się na wycieczki np. do Tarchomina, Buchnika i Jabłonn. Zob. B. Pokropiński, *Kolej jabłonowska*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2004, s. 79-81. Dzięki kolejce grójeckiej przybliżyły się stolicy Las Kabacki, Lasy Chojnowskie, a Zalesie Dolne i Złotokłos, stały się miejscowościami letniskowymi. Zob. B. Pokropiński, *Kolej grójecka*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2002, s. 66-67. We wszystkich tych miejscowościach pojawiły się szybko zakłady gastronomiczne.

której twórcom od samego początku przyświecał przede wszystkim cel, który dziś moglibyśmy nazwać rekreacyjno- turystycznym. I tak w 1890 roku spotkali się przedstawiciele ówczesnego biznesu, którzy postanowili uruchomić kolejkę (najpierw konną) z Placu Unii Lubelskiej lub też od stacji Warszawa- Belweder do popularnej restauracji „Promenada” mieszczącej się w parku, tuż przy drodze do Wilanowa. Prace, nawet w porównaniu z dzisiejszym tempem, przebiegały bardzo szybko. Już 1891 r. kolejka docierała do Czerniakowa, a rok później – do Wilanowa. Niedługo też na tym odcinku pojawiła się trakcja parowa. Trasa dotarła do Konstancina, który dzięki dobrej komunikacji przeżywał okres dużego rozwoju. Wzdłuż kolei zaczęły rozwijać się podmiejskie restauracje, których w 1892 r. było aż siedem.³⁰ Mieszkańcy i goście Warszawy bardzo chętnie wybierali się na niedzielny wypoczynek do tych lokali, z zasady położonych w ogrodach.

Ośrodki wypoczynkowe rozwijały się także przy kolejach normalnotorowych, np. na trasie otwockiej: Anin, Międzylesie, Radość, Miedzeszyn, Falenica (dziś w granicach Warszawy), Otwock, Śródborów, Celestynów; na trasie do Mińska Mazowieckiego: Mienia, Mrozy; na trasie do Białegostoku: Ząbki, Zielonka, Kobyłka i Wołomin (niegdyś letniska) Urle; na trasie do Ciechanowa: Choszczówka (dziś w granicach stolicy), Pomiechówek, na trasie do Skierniewic: Włochy (dziś dzielnica Warszawy), Grodzisk Mazowiecki (niegdyś letnisko) itd. Utworzenie Warszawskiej Kolei Dojazdowej sprzyjało rozwojowi miejscowości letniskowych: Komorowa, Podkowy Leśnej, Milanówka; a elektryfikacja kolei państwowych na odcinku w latach 30. XX w. na odcinku do Otwocka, Grodziska Mazowieckiego, Mińska Mazowieckiego jeszcze bardziej przyspieszyły ten proces. We wszystkich tych miejscach pojawiły się, często czynne jedynie latem, restauracji i jadalnie. Nie wszyscy korzystali z restauracji, np. z karczmy u Bochenka na Bielanach, dokąd docierano statkiem kierującym się do Młocin, a dopiero w latach 30. XX w. tramwajem.

Podobnie gastronomia podmiejska, jako swoista atrakcja turystyczna (nie używano wówczas takiego sformułowania) rozwijała się w okolicach innych miast. I tak np. były to miejscowości położone przy liniach tramwajów podmiejskich, wybiegających z Łodzi, m.in. Rzgowa i Tuszyń, Pabianic, Zgierza; czy też w okolicach Poznania (np. Puszczykowo). Podmiejskie lokale gastronomiczne była bardzo popularne na ziemiach Pomorza i Śląska, znajdujących się pod panowaniem niemieckim: mieszkańcy nawet niewielkiej wielkości miast mieli do dyspozycji podmiejskie lokale gastronomiczne, połączone niekiedy z karuzelami, strzelnicami i innymi atrakcjami. Jednak, w sytuacji bardzo małego udziału transportu samochodowego indywidualnego, brak dogodnych połączeń komunikacją szynową uniemożliwiał rozwój podmiejskiego ruchu wypoczynkowego.

³⁰ Kolejki szybko przyczyniły się do ożywienia gospodarczego tego rejonu. Zob. B. Pokropiński, *Kolej wilanowska*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2001, s. 9 i nast.

Gastronomia w polskich miastach była zawsze bardzo zróżnicowana. Od wytwornych lokali warszawskich, choćby restauracji w Hotelu „Europejskim”³¹; krakowskich (np. „Hawelka”, „Wierzynek” czy w hotelu „Europejskim”, „Polskim”, „Francuskim”), poznańskich – (np. hotel „Bazar”), łódzkiego hotelu „Grand”, bielskiego „Prezydenta”, białostockiego „Ritza”, po przedmiejskie „szemrane” przybytki. W tych ostatnich aż do lat 70-80. XX w. przybysz bywał rzadkością³², a lokale obsługiwały stałych, miejscowych klientów. Takie lokale były np. na warszawskiej Woli, czy w pobliżu targowiska „Kercelak”.

Nie istniejącą dziś autentyczną, a nie stylizowaną „pod turystykę” atmosferę tych miejsc utrwały w pamięci choćby ballady śpiewane przez Stanisława Grzesiuka, „Na Wolskiej pod Kogutem, tam była zabawa, tańczyła Helka kława, wybrany świata cud...”. Specyfiką warszawskiej ulicy była „Trąbizupka”, obwoźna sprzedaż potraw, o której śpiewali jeszcze w latach 50-60. XX w. członkowie zapomnianej warszawskiej kapeli Krzyńskiego.³³ Takim specyficznym folklorem mógł szczerzyć się również dawniej Lwów, Kraków, Poznań, Łódź.

Cechą polskiej gastronomii były więc ogromne kontrasty, wbrew pozorom chyba znacznie większe od obserwowanych dziś. Zapraszały eleganckie lokale Warszawy okupowane przez poetów, np. „Pod Pikadorem”, aktorów, przedsiębiorców, gości Warszawy „Adria”, „Pod Bukietem”, „Ziemiańska” były wyróżnikami stolicy Polski.³⁴ Eleganckie polskie lokale były czynne w innych większych miastach, zwłaszcza w Krakowie, Toruniu, Poznaniu, Lublinie, Gdyni. Jednocześnie istniały lokale niskiej i bardzo niskiej kategorii, m.in. w dzielnicach przemysłowych, tzw. knajpy dorożkarskie, oberże flisackie nad Wisłą. Jednocześnie, jak wspomniał choćby piewca dawnej Warszawy, Stefan Wiechecki - Wiech wyjazdu dorożką na Pragę, do tamtejszych restauracji, były bardzo popularne. Ewentualne zagrożenie związane z kontaktem z tzw. „szemraną” publicznością rekompensowała widać wyjątkowa atmosfera tych lokali i bardzo dobra, tradycyjna kuchnia. Przedstawiciele tzw. elity towarzyskiej lubili wybierać takie lokale, może dlatego, że czuli się w nich lepiej i swobodniej, ale bardziej z tego powodu, że nie mieli możliwości spotykać się z osobami swojego stanu, a przez co unikali plotek.

³¹ *Grand Hotel d' Europe. Przewodnik po Warszawie wydany staraniem Hotelu Europejskiego w czterech językach*, Warszawa 1881. Wydawcy podkreślali, że urządzenie sali jadalnej kosztowało zawrotną kwotę 5000 rubli, co wraz z informacją, że do budowy kolumn w Sali balowej użyto marmuru karraryjskiego, było dla wielu gości równie ważne, jak informacja o zasobach piwnic tego lokalu i bogactwie kuchni polskiej, rosyjskiej i francuskiej. Zob. też J.P. Piotrowski, *Hotel Europejski i Warszawa przed 120 laty*, w *Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza*, 34-35/173-174, s. 63-65.

³² Jeśli nie liczyć przedstawicieli męskiego towarzystwa wszystkich stanów, którzy do przedmiejskich lokali udawali się dla fantazji, co było modne.

³³ J.P. Piotrowski, *Szlak turystyczny z piosenką po Warszawie* [w:] *Barbakan*, PTTK, 2008, nr 42, s. 11-15.

³⁴ W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW Warszawa 1988, s. 179.

W dużych miastach polskich jako miejsca spotkań towarzyskich bardzo liczyły się cukiernie. Wojciech Herbaczyński, mistrz cukierniczy, mający wieloletnią praktykę zagraniczną m.in. w Wiedniu, współwłaściciel znanej warszawskiej ciastkarni pod firmą J. Gajewski i W. Herbaczyński, okazał się bardzo wiernym badaczem historii kawiarni i cukierni warszawskich³⁵. Ich cechą charakterystyczną była ogromna różnorodność, odzwierciedlająca zarówno zamiłowania właścicieli, jak też charakter dzielnic, w których funkcjonowały, co oznaczało zapotrzebowanie klientów. Bywały więc lokale skupiające przede wszystkim artystów, urzędników, studentów, jak też przybytki, w których z racji położenia (Trakt Królewski, rejon dworców kolejowych, hotele), częściej pojawiali się przybysze, których nie nazywano wtedy powszechnie turystami.³⁶

Dziejom restauracji i kawiarni warszawskich i podwarszawskich poświęcił także swoje uroczę gawędy varsavianista Franciszek Galiński.³⁷ Wspominał on początki gastronomii warszawskiej, której cenionym obiektem była autentyczna piwnica ratuszowa, istniejąca od czasów Książąt Mazowieckich, usytuowana w ratuszu stojącym wówczas pośrodku Rynku Starego Miasta. Jak potwierdzał badacz w XVI-XVII stuleciu nie pito jeszcze wódki, która można było kupić jedynie w aptekach jako lekarstwo, delektując się winami, miodami i piwem. F. Galiński z niekłamaną satysfakcją pisał, że kolejne przewodniki po Warszawie wręcz roiły się od opisów restauracji i karczm, które były dużą atrakcją nie tylko dla mieszkańców miasta, ale przede wszystkim dla coraz liczniejszych przyjezdnych.³⁸ Zakres oferty gastronomicznej był bardzo zróżnicowany, przy czym nawet najtańsze lokale oferowały atrakcyjne zestawy potraw.³⁹ F. Galiński obrazowo przedstawił także dzieje warszawskich kawiarni, które wbrew pozorom nie koncentrowały się jedynie w centrum Warszawy, ale były także lokowane na obrzeżach, stając się atrakcją dla uczestników podmiejskich wycieczek. Kawiarnie spotykano więc także na terenie obecnej dzielnicy Wola, tuż za ówczesnymi rogatkami miasta.⁴⁰

³⁵ W. Herbaczyński, dz. cyt., s. 188.

³⁶ Zob. m.in. W. Herbaczyński, dz. cyt. s. 179 i dal. Lokale te stosowały różnorodne formy zachęty dla klientów. Jan Gajewski przekonywał np. studentów, że po konsumpcji jego ciastek wyniki w nauce będą bardzo dobre. Aby zjednać tę grupę klientów zwiększył gramaturę niektórych wyrobów, które sprzedawał w zasadzie po cenie kosztów, zarabiając na produktach luksusowych, np. tortach. Ta polityka nie była zresztą ukrywana przed klientami, którzy kupowali w tej firmie nie tylko z uwagi na jakość wyrobów, ale także świadomość, że wspierają w pewnym sensie uboższych klientów, np. studentów, czy też uczestników masowych wycieczek młodzieżowych do stolicy. Informacja własna autora z rozmów z przedstawicielami firm cukierniczych (w latach 1979-1981).

³⁷ Zob. F. Galiński, *Gawędy o Warszawie*, nakład autora, Warszawa 1937.

³⁸ Zob. Tamże, s. 92. Zob. też J. Merski, J.P. Piotrowski, *Drogi ewolucji drukowanych przewodników turystycznych po Polsce*, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2011.

³⁹ Np. w karczmie „Tania Kuchnia” proponowano w 1880 r. codziennie inny zestaw dań: w piątek – zupę z kaszą prażoną ze śmietaną, pieczeń wołową i kartofle; w sobotę – rosół z kaszą, sztukę mięs z musztarda o fasolę. Zob. F. Galiński, dz. cyt., s. 92. Zwraca uwagę fakt, że w piątek nie proponowano potraw postnych.

⁴⁰ Przykładem była kawiarnia niejakiej pani Kolsonowej usytuowana w XIX stuleciu opodal skrzyżowania ulicy Wolskiej i Młynarskiej, które reklamowała się tym, że „Ma porządne apartamenty dla przyjęcia osób znakomych i każdy może w niej podwieczorkować”. Zob. F. Galiński, dz. cyt., s. 116.

Specjalnością Warszawy były mleczarnie, którą to nazwą określano placówki gastronomiczne zbliżone do późniejszych barów mlecznych, a także pasztecarnie oferujące zimne i gorące wyroby garmażeryjne.

Warszawa przed 1939 r. miała znacznie mniejszą powierzchnię niż obecnie⁴¹, natomiast liczba zakładów gastronomicznych była ponad pięciokrotnie większa. Stolica szybko przyswajała nowoczesność, którą „importowano” z zachodniej Europy. Wraz z egzotycznymi nazwami pojawiały się lokale wyspecjalizowane w potrawach kuchni zagranicznych, powstawały liczne bary, których klientami były osoby nie dysponujące większą ilością czasu. Nie tylko największe z zakładów gastronomicznych zdobiły neony. Właściciele dbali o reklamę, stosując często jej bardzo niekonwencjonalne formy.⁴² W latach 30. XX w. ożywieniu uległa działalność samorządów terytorialnych i gospodarczych, z inicjatywy których próbowano łączyć wysiłki organizacji turystycznych (m.in. PTT i PTK). Z inicjatywy np. Związku Popierania Turystyki m.st. Warszawy organizowano m.in. masowe wycieczki kolejowe do stolicy⁴³, zapewniono rzetelną informację dla turystów, m.in. dotycząca usług gastronomicznych dla wycieczek⁴⁴, do udziału w których zachęcano stosując różne zniżki i ułatwienia.⁴⁵

Z uwagi na rozwijającą się turystykę, w tym dla wygody letników⁴⁶, pojawiały się w sprzedaży kuchenki spirytusowe, rekomendowane uczestnikom majówek i podmiejskich wczasów a także pierwsze koncentraty spożywcze, np. buliony Maggi, przetwory owocowo-warzywne firmy „Pudliszki” i zakładów spożywczych „Społem”, m.in. w Dwikozach i Kielcach. Popularny wśród wycieczkowiczów stał się żurek w proszku firmy Strójwąg, funkcjonującej zresztą do lat 70. XX w.⁴⁷

Relacje turystyki i gastronomii z każdym rokiem pogłębiały się, a sprzyjała im dobra współpraca władz samorządowych z organizacjami turystycznymi i stowarzyszeniami restauratorów.

Lata 1945 – 1950

⁴¹ Powierzchnia miasta w 1939 r. – 141,14 km kw., w 2012 r. – 517,8 km kw.

⁴² Przykładem był aktor, Władysław Walter, który umieścił około 1935 r. w licznych tytułach prasowych następujący tekst: „Żal do Narodu. Niby co to ma znaczyć, że nie widziałem całej Warszawy na otwarciu Cafe Walter w Warszawie (...) To ja na to zaprenumerowałem czasopisma z całego świata. To ja na to zaangażowałem pierwszorzędną zespół solistów, który gra codziennie w godzinach 17-24. To ja na to urządziłem wytwórnię wykwiutnych wyrobów cukierniczych. To ja na to zaangażowałem wybitnych mistrzów sztuki kulinarnej (...) żeby nad tym naród przeszedł do porządku dziennego...”. Cyt. za: T. Krzyżewski, *Reklama prasowa*, Polska Agencja Reklamy F. Krajna, Kraków 1948, s. 36.

⁴³ Tylko w dniach 18–19 marca 1938 r. do Warszawy pociągami popularnymi przyjechało kilka tysięcy osób z: Równego, Kowla, Lublina, Gdyni, pod hasłem „W hołdzie Marszałkowi Piłsudskiemu”. Wycieczki organizowano wspólnie z PKP i Ligą Popierania Turystyki, a Związek Propagandy Turystyki m.st. Warszawy zapewniał ich obsługę. Zob.: „Warszawa – Turystyka. Atrakcje. Teatr. Kino. Muzyka. Sztuka. Sport” 1938, nr 14, s. 5.

⁴⁴ Związek uporządkował organizację obsługi ruchu turystycznego, organizując szkolenia i nadając uprawnienia. *Związek Propagandy Turystyki reguluje sprawy przewodnictwa w Warszawie*, „Warszawa – Turystyka. Atrakcje. Teatr. Kino. Muzyka. Sztuka. Sport” 1938, nr 16, s. 3–4.

⁴⁵ Związek Propagandy Turystyki m.st. Warszawy publikował tygodniowy informator „Warszawa – Turystyka. Atrakcje. Teatr. Kino. Muzyka. Sztuka. Sport”. Dla podróżnych odwiedzających Warszawę przygotowano książeczki rabatowe, karnety teatralne, zaproszenia do bezpłatnego udziału w wydarzeniach sportowych.

⁴⁶ Tak nazywano, nawet do lat 60 70. XX w., wczasowiczów.

⁴⁷ J.P. Piotrowski, *Warszawa trzech sektorów*, w: Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 2009, nr 40.

Druga wojna światowa przerwała okres, w którym kraj zaczął dźwigać się z kryzysu. W okresie okupacji liczne lokale gastronomiczne były przeznaczone jedynie dla Niemców. Niektórzy właściciele zakładów podjęli działalność konspiracyjną. Właściciele lokali gastronomicznych, ryzykując życie, nie bacząc na straty finansowe, w miarę swoich możliwości wspierali mieszkańców wydając bezpłatne lub bardzo tanie potrawy, a cukiernie piekły chleb dla walczącego miasta.⁴⁸

Dzieje gastronomii warszawskiej ujął w swej książce Wiesław Wiernicki.⁴⁹ Szczególnie cenne są jego wspomnienia z lat wojennych i pierwszych lat po 1945 r., kiedy to gastronomia warszawska, pokonując różne trudności, w wielu przypadkach osiągała swój poziom sprzed 1939 r. W tym okresie lokale gastronomiczne znajdowały się nadal w rękach właścicieli prywatnych, którzy niejednokrotnie kontynuowali wielopokoleniowe tradycje gastronomiczne. W. Wiernicki przypomina pierwsze lokale w zrujnowanej Warszawie, sklecony naprędce bar zwany „Pod Dyktą”, bary „Przekąska”, restaurację „Dziedzilia”, „Canaletto”, „Oaza”, „Cafe Fogg”. Lokale te przypominały atmosferę przedwojenną. W pierwszych latach występowali w nich także artyści, nie mający innej pracy. Klimat przedmiejskich restauracji warszawskich tamtych lat bardzo umiejętnie odtwarzał w swoich felietonach Stefan Wiechecki „Wiech” (1896-1979).⁵⁰ Wśród potraw dominowały nadal przysmaki warszawskie: flaki z pulpetami, zrazy nelsonskie z grzybami, raki, pierożki z różnym nadzieniem, czy też kadryl, (co oznaczało salceson najniższej jakości). Autor zauważał jednak, że w obiektach położonych na peryferiach miasta przeważali okoliczni mieszkańcy, choć nadal – zgodnie z przedwojennym obyczajem – wybierano się do nich niekiedy celem zasmakowania specyficznej atmosfery. Bywały też lokale gastronomiczne jedynie „z nazwy”, utrzymujące się głównie z wyszynku.⁵¹

Czasy te miały się jednak wkrótce zasadniczo zmienić. W pierwszych powojennych latach władza tolerowała prywatną inicjatywę, skrzętnie wykorzystując jej siły i środki do przyspieszonej odbudowy zniszczonego kraju. Wkrótce okazało się, że miała to być nie tyle odbudowa, ale budowa od podstaw „kraju sprawiedliwości społecznej robotnikowi chłopów”. Zgodnie z istotą Planu Trzyletniego⁵² należało wprowadzić utrwaląc wpływ państwa na życie gospodarcze i społeczne, ale jednocześnie wiązać centralny plan z decentralizacją zarządzania i tolerowaniem sektora prywatnego w pierwszych powojennych latach. Zezwalano więc na działanie organizacji i instytucji

⁴⁸ Zob. np. wspomnienia znanego warszawskiego cukiernika, Jerzego Blikle, wydane z okazji stulecia firmy. *Sto lat na Nowym Świecie*, Sport i Turystyka, Warszawa 1969.

⁴⁹ Zob. W. Wiernicki, *Wspomnienia o warszawskich knajpach*, Prószyński i S-ka, Warszawa 1994.

⁵⁰ W licznych felietonach przedstawiono w ujęciu satyrycznym opisy obyczajów ówczesnej Warszawy. Zob. np. S. Wiechecki, *Bitwa w tramwaju*, Etiuda, Warszawa 2005.

⁵¹ „Kawiarnia (...) tym się różni od innego interesu, że od dnia założenia interesu nikt tu nie słyszał o kawie. (...) Właściciel obrzucał gości podejrzliwym spojrzeniem: wariat czy tajniak...”. Zob. S. Wiechecki, *Bitwa w tramwaju*, dz. cyt., s. 45.

⁵² Autorami planu byli Hilary Minc, Czesław Bobrowski, Oskar Lange i Edward Lipiński. Za: M. Tymowski, J. Kieniewicz, J. Holzer, *Historia Polski*, Editions Spotkania, Paryż 1986, s. 211.

prowadzących relatywnie otwartą politykę kulturalną, do których należały niektóre dawne organizacje, także sportowe i turystyczne.⁵³ Dopuszczano udział organizacji społecznych, np. izb przemysłowo-handlowych grupujących istniejący jeszcze prywatny sektor gastronomii i hotelarstwa do udziału w wydarzeniach religijnych, w których zresztą uczestniczyli także przedstawiciele władz.⁵⁴

Choć ustawa o nacjonalizacji podstawowych gałęzi gospodarki z 3 stycznia 1946⁵⁵ objęła jedynie przedsiębiorstwa przemysłowe nie zatrudniające na jedną zmianę ponad 50 pracowników, to jednak upaństwowieniem objęto także liczne zakłady mniejsze.⁵⁶ Nie dotyczyło to w pierwszych latach obiektów turystycznych pozostających we władaniu ich dawnych właścicieli: osób prywatnych, oddziałów PTT i PTK, a także nielicznych przedwojennych organizacji społecznych. Nawet niektóre obiekty na tzw. Ziemiach Odzyskanych, które stały się własnością państwa, były do 1950 r. dzierżawione osobom prywatnym, prowadzącym małe hotele i pensjonaty.

Niestety po 1950 r. nastąpiło upodobnienie się zakładów, przymusowa rezygnacja ze stosowanych dawniej nazw typu „zajazd”, „karczma”, „oberża”, ale też „pasztecziarnia”. Zmienił się również sektor kawiarniano-cukierniczy. Ukształtował się wówczas podział na cukiernie, oznaczające lokale ze stolikami do konsumpcji na miejscu, które stały się prawie wyłącznie i ciastkarnie, w znacznym stopniu pozostawione w rękach właścicieli prywatnych ze sprzedażą przede wszystkim na wynos. Ta druga grupa firm, jednak ze względów lokalowych, podatkowych, a także trudności zaopatrzeniowych, zmuszona była ograniczyć produkcję. Jak zauważył W. Herbaczyński, produkcja ciastek, podjęta także w zakładach uspołecznionych, mimo znaczących ułatwień dla tego sektora (nieograniczone zatrudnienie, ułatwione przydziały surowców) nigdy nie była w stanie konkurować z jakością wyrobów firm prywatnych.⁵⁷ Podobnie w miastach i miasteczkach Mazowsza nadal funkcjonowały małe ciastkarnie prywatne, niekiedy prowadzone od pokoleń, których wyroby cieszyły się dużym powodzeniem i były traktowane przez turystów, odwiedzających np. Płock, Siedlce, Radom, Iłżę i Białobrzegi, jako duża atrakcja.⁵⁸

⁵³ Takimi organizacjami, skupiającymi bardzo często osoby nie godzące się z ówczesnymi realiami politycznymi, były także PTT i PTK. Świadczy o tym np. lektura czasopisma PTK „Orli Lot”, szczególnie z lat 1946–1947, w którym nie umieszczano tekstów nawiązujących do ówczesnych realiów, a tym bardziej artykułów agitacyjnych, w które obfitowała większość prasy.

⁵⁴ M. Tymowski, J. Kieniewicz, J. Holzer, *Historia Polski*, dz. cyt., Paryż 1986, s. 311.

⁵⁵ Ustawa o przejęciu na własność państwa podstawowych gałęzi gospodarki narodowej z 3 stycznia 1946, Dz. U. RP z 1946, nr 3, poz. 17.

⁵⁶ M. Tymowski, J. Kieniewicz, J. Holzer, *Historia Polski*, dz. cyt., s. 10.

⁵⁷ Zob. W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW Warszawa 1988, s. 19.

Warszawskie firmy cukiernicze o wieloletniej tradycji, m.in. A. Blikle (zał. 1869), Roman Pomianowski, Jan Gajewski, B. Wróbel i inne pokonując ogromne trudności i zmagając się z restrykcyjną polityką władz, dbały o jakość wyrobów, a także nawet uczestniczyły w wielu akcjach społecznych i charytatywnych. Zob. *Sto lat na Nowym Świecie. A. Blikle 1869-1969*, Sport i Turystyka, Warszawa 1969.

⁵⁸ Zakup w prywatnych ciastkarniach lokalnych wyrobów cukierniczych, odmiennych pod względem smaku i wyglądu, bywał często ważnym punktem programu wycieczek do innych miast. Informacja własna autora.

Badacz gwary warszawskiej, Bronisław Wieczorkiewicz, zauważał, że powojenne zmiany strukturalne w gastronomii wpłynęły także na zmianę wykształconych przez lata obyczajów. Zróżnicowanie kulturowe było charakterystyczne dla poszczególnych części Warszawy, np. Starego Miasta, Pragi, Powiśla, Woli, Bielan i Saskiej Kępy. Różnice, czytelne dawniej w gwarze ludzi spotykanych na ulicy, ale także np. w powiedzeniach kelnerów⁵⁹ i miejscowych określeniach⁶⁰, a także nazwach potraw stopniowo zanikały.

Turystyka a gastronomia po 1950 r.

Po metamorfozach handlu i gastronomii 1949-1950⁶¹ ukształtowała się „Warszawa trzech sektorów”: państwowego, spółdzielczego i prywatnego, przy czym ten trzeci sektor był systematycznie eliminowany, a spółdzielczość podlegała centralnym dyrektywom.⁶²

Zmiany w systemie zarządzania miały oznaczać „demokratyzację” życia kraju, w tym także turystyki, gastronomii i hotelarstwa. W latach 1945–1949 turystyka rozwijała się w strukturach zbliżonych do funkcjonujących przed II wojną światową. Wznowily pracę przedwojenne organizacje, wśród nich PTT i PTK. Stosunek władz Polski Ludowej do dawnych organizacji uległ szybkiej zmianie, systematycznie następowało ograniczanie ich działalności, ostatecznie prowadzące do zawieszenia wielu organizacji. Dominującą, a w zasadzie monopolistyczną pozycję w organizacji masowego wypoczynku miał pełnić Fundusz Wczasów Pracowniczych, a w zakresie obsługi turystyki zagranicznej reaktywowane w 1945 r. Polskie Biuro Podróży „Orbis”. Istotne zmiany na przełomie lat 1949/1950 obejmowały - obok likwidacji samorządów terytorialnych, samorządów gospodarczych (izb przemysłowo-handlowych) i postępującej nacjonalizacji sektora handlu i usług - także turystykę. Uchwałą Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z 12 lipca 1949 roku powołano Radę Turystyczną przy Ministerstwie Komunikacji⁶³, której celem było przede wszystkim wypracowanie modelu jednolitej organizacji turystycznej⁶⁴, którą stało się Polskie Towarzystwo Turystyczno-Krajoznawcze – utworzone w 1950 r. z połączenia Polskiego Towarzystwa Tatrzańskiego i Polskiego Towarzystwa

⁵⁹ B. Wieczorkiewicz, *Gwara warszawska dawniej i dziś*, PIW Warszawa 1974. Charakterystyczne były reakcje kelnerów w rodzaju „Knapa to nie tramwaj, gdzie się płaci z ręki do ręki [konduktorowi – przyp. autora]. Ja mam tylko dwie ręce”.

⁶⁰ Gość dający napiwki to w ówczesnej gwarze kelnerskiej „ciepły”, „gościulo”, „fuks”; a taki sam gość w restauracji wyższej kategorii „bażancik”. Natomiast chytry gość na Pradze to „kapucyn”, „kojarz” lub „łajza”. Jeśli klient był „gumowy” (czyli pijany) można było mu „podsusiać” czyli dopisać do rachunku potrawę, której nie otrzymał.

⁶¹ Zob. np. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], *Przegląd Gastronomiczny*, 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4; Tenże, *Warszawa trzech sektorów*, w *Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza*, 2009, nr 40.

⁶² Zob. J.P. Piotrowski, *Warszawa trzech sektorów*, dz. cyt.

⁶³ Uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z 12 lipca 1949 r. w sprawie powołania Rady Turystycznej przy Ministerstwie Komunikacji, Organizacja i działalność Rady Turystycznej, AAN 745 – Zespół Ministerstwo Komunikacji, s. 41.

⁶⁴ Tamże, s. 43–45. „Chodzi o wypracowanie właściwej organizacji, czynników nadzoru i czynników aktywu turystycznego. (...) W ten sposób, w oparciu o czynnik fachowy i czynnik społeczny, przyspieszone może być wkroczenie na drogę (...) odpowiadającą zadaniom turystyki ludowej”. Jednocześnie stwierdzono, że „Rada miała być czynnikiem społecznym, nieskrępowanym przez władze administracyjne”. Tamże, s. 43.

Krajoznawczego oraz innych organizacji⁶⁵. Masowy charakter turystyki po II wojnie światowej sprawił, że stała się ona ważnym elementem ogólnej polityki państwa⁶⁶. Pod wpływem władz, ale często także z własnej inicjatywy, nowe Towarzystwo trwale angażowało się w proces organizacji i propagowania turystyki masowej w środowiskach m.in. zakładów pracy, osiedli mieszkaniowych, wojska, a następnie również w środowisku młodzieży szkolnej. PTTK objęło również sieć schronisk i domów wycieczkowych prowadzących także działalność gastronomiczną. Były to w tym okresie – obok restauracji hotelowych „Orbisu” – w zasadzie jedyne zakłady gastronomiczne nastawione na obsługę ruchu turystycznego, który w okresie tzw. „zimnej wojny” był bardzo niski.

W powszechnej opinii jakość potraw restauracyjnych obniżyła już ustawa z 1947 roku, wprowadzająca obowiązek podawania tzw. obiadów popularnych, o jednolitej cenie 80 zł, która nie była rewaloryzowana zgodnie z inflacją. Aby utrzymać tę cenę prywatni restauratorzy obniżali jakość składników, przez co narażali się na kontrolę i przyspieszenie likwidacji tych zakładów zastępowanych placówkami uspołecznionymi dotowanymi przez państwo. Pojawił się podział klientów restauracji na klientów „swoich” i popularnych. Ci ostatni obsługiwani byli na samym końcu. W roku 1950, kiedy to większość restauracji przemianowano na gospody, a dawni właściciele stali się pracownikami państwowymi.⁶⁷ Gastronomia, jak zresztą także innymi dziedzinami życia, sterowano odgórnie. W 1950 r. Minister Handlu Wewnętrznego powołał Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, któremu polecono uruchomienie 200 zakładów gastronomicznych⁶⁸. Zdecydowano utworzyć miejskie przedsiębiorstwa gastronomiczne.⁶⁹ W latach 1949-1950 trwała tzw. bitwa o handel, która objęła też gastronomię. W większych miastach powołano państwowe przedsiębiorstwa o nazwie np. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne⁷⁰, Płockie Zakłady Gastronomiczne, w mniejszych gastronomię przekazano spółdzielniom spożywców „Społem”, a na wsi gminnym spółdzielniom „Samopomoc Chłopska”. Prywatne obiekty gastronomiczne stały się rzadkością, a cała działalność gastronomiczna objęto ścisłymi normami recepturowymi. Ostateczne zakończenie bitwy o handel w przypadku gastronomii przedłużyło się jednak na lata 1950-1953).

⁶⁵ Rezolucja Zjazdu Połączeniowego PTT i PTK, Centralna Biblioteka PTTK, teka: Zjazd Połączeniowy, 1950.

⁶⁶ W.W. Gaworecki, *Turystyka*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1994, s. 85.

⁶⁷ Zob. np. *Jak jadano w PRL*.

http://bialystok.gazeta.pl/bialystok/1,100521,8066337,Jadalo_sie_w_PRL_u_czesc_VIII_Gastronomia_I.htm#ixzz1ltXqcHyX (stan – luty 2012).

⁶⁸ Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 6, s. 14-15.

⁶⁹ Tamże. Z dokumentu można byłoby wnioskować, że nowe przedsiębiorstwa gastronomiczne podejmą budowę nowych lokali. W rzeczywistości w pierwszych katach ograniczono się do przejmowania prywatnych zakładów gastronomicznych odbieranych właścicielom nawet z naruszeniem ówczesnego prawa. Nastąpiła całkowita centralizacja, pełen monopol, brak jakiegokolwiek konkurencji.

⁷⁰ Zob. np. W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW Warszawa 1988, s. 18.

W większych miastach państwowe przedsiębiorstwa gastronomiczne zarządzały większością lokali gastronomicznych należących dawniej do właścicieli prywatnych a także do małych spółdzielni, które również zlikwidowano, poza nielicznymi przypadkami (spółdzielnie inwalidów).⁷¹ Cały model organizacyjny gastronomii był więc kształtowany odgórnie, nie tylko z pogwałceniem praw już byłych właścicieli restauracji, ale także np. praw wielu spółdzielni, które wzniosły te obiekty mniejszych własnych środków. W mniejszych miastach gastronomię przekazano spółdzielniom spożywców „Społem”, a na wsi gminnym spółdzielniom „Samopomoc Chłopska”. Prywatne obiekty gastronomiczne stały się rzadkością, a cała działalność gastronomiczna objęto ścisłymi normami recepturowymi.

Po 1950 r. w przewodnikach turystycznych i prasie, wraz z likwidacją konkurencji, znikły wszelkie reklamy, także zakładów gastronomicznych.⁷² Reklamy te były tym bardziej zbyteczne, gdyż - zwłaszcza w dużych miastach – wprowadzono centralne rozdzielnictwo, odgórnie kierując grupy wycieczkowe do lokali wybranych przez biuro podróży lub dyrekcje zakładów gastronomicznych.⁷³ Obiekty gastronomiczne wyższych kategorii pozostawiono w gestii „Orbisu”, obsługującego głównie zagranicznych gości hotelowych. Nie udały się próby przekształcenia tych zakładów w... gospody ludowe, choć takie próby były podejmowane w latach 1951-1953 w warszawskim hotelu „Bristol”.⁷⁴ Nastąpiło wówczas upodobnienie się zakładów, a ich terytorialne zmonopolizowanie wykluczyło jakąkolwiek konkurencję. Podobna, choć nieco odmienna sytuacja dotyczyła sektora turystyki, w którym jednak obok podmiotów państwowych funkcjonowała działalność gospodarcza organizacji społecznych – zwłaszcza PTTK i niewielka inicjatywa prywatna.

Likwidacja wielu firm gastronomicznych, a także licznych pensjonatów, spowodowała nie tylko zubożenie ilościowe, ale także jakościowe. Nastąpiła odgórna, przymusowa rezygnacja ze stosowanych dawniej nazw typu „zajazd”, „karczma”, „oberża”. Na krótko pozostały jeszcze „pasztecziarnie”, które potem zastąpiono sklepami lub barami gastronomicznymi. Lokale gastronomiczne o nazwach np. „Bar turystyczny”, „Restauracja turystyczna” oznaczały z reguły placówki o niskim standardzie, podobnie jak – przez długie lata gastronomia dworcowa kojarzyła się z najniższą jakością. Zmieniła się także sytuacja w innych dziedzinach gastronomii. Ukształtował się wówczas podział na

⁷¹ Właścicielom prywatnym pozostawiono tylko niektóre, z zasady małe zakłady gastronomiczne usytuowane w przestarzałych obiektach i położonych na peryferiach i przy bocznych ulicach. Inf. własna autora.

⁷² Zob. np. J. Merski, J.P. Piotrowski, *Drogi ewolucji drukowanych przewodników turystycznych po Polsce*, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2010.

⁷³ Zamówienia na posiłki dla wycieczek w wielu miastach przyjmowały nie zakłady gastronomiczne, ale dyrekcje przedsiębiorstw gastronomicznych, stan ten utrzymywał się w niektórych miastach do końca lat 60. XX w. Informacja własna autora.

⁷⁴ W „Przeglądzie Gastronomicznym” z 1951 r. czytamy m.in.: Gospoda Ludowa w hotelu Bristol w Warszawie (tak, taka była nazwa lokalu gastronomicznego w tym hotelu) posiada najnowocześniejszą urządzoną kuchnię. Talerze zmywają automatyczne maszyny. Każdy kucharz ma do dyspozycji lodówkę. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], *Przegląd Gastronomiczny*, 1997, nr 6, s. 14-15.

„cukiernie”, oznaczające lokale ze stolikami do konsumpcji na miejscu, które stały się prawie wyłącznie placówkami uspołecznionymi i ciastkarnie, w znacznym stopniu pozostawione w rękach właścicieli prywatnych ze sprzedażą przede wszystkim na wynos. Ta druga grupa firm, jednak ze względów lokalowych, podatkowych, a także trudności zaopatrzeniowych, zmuszona była ograniczyć produkcję.⁷⁵

Jednak w miastach i miasteczkach Polski nadal funkcjonowały małe ciastkarnie prywatne, niekiedy prowadzone od pokoleń, których wyroby cieszyły się dużym powodzeniem i były traktowane przez turystów, odwiedzających np. Kraków, Poznań, Gdynię, Lublin jako duża atrakcja.⁷⁶ Nieliczne stare firmy cukiernicze, np. w Warszawie -Pomianowski, Gajewski, Wróbel, i najstarsza Blikle⁷⁷ przeżywały obniżenie w okresie przedświątecznym i tłustego czwartku. Wyroby tych firm, jakże różniące się od produktów uspołecznionych zakładów ciastkarskich, były często wożone za granice jako swoistą pamiątkę z Polski. Podobnie, stare firmy cukiernicze z dużą tradycją utrzymywały się w miastach i miasteczkach, nie licząc województw zachodnich i północnych.

Po 1949 r. zmieniło się również podejście do turystyki, której nadano charakter masowy, zrywając z tradycją rodzinnych pensjonatów i małych hoteli. Po 1956 r. pojawiała się tzw. gastronomia sezonowa, była również centralnie kierowana. To władze ustalały termin rozpoczęcia sezonu turystycznego w całym kraju, który był też terminem gotowości uspołecznionej gastronomii sezonowej do obsługi ruchu turystycznego. Tym terminem stało się na długie lata, bez względu na warunki pogodowe, Święto Pracy, czyli 1 maja. Przez wiele lat władze lokalne i dyrekcje przedsiębiorstw gastronomicznych borykały się z problemem braku chętnych do pracy w gastronomii sezonowej. Dopiero po 1956 r., wraz z umożliwieniem otwierania małych prywatnych zakładów gastronomicznych, problem ten częściowo rozwiązano, ale jednak przed 1989 r. podaż usług gastronomicznych nie odpowiadała popytowi.

W turystyce, w odróżnieniu od gastronomii, pozostawiono jednak spory margines do działań organizacji społecznych, także w sferze gospodarczej. Dotyczyło to przede wszystkim PTTK. Władze zdawały sobie widać sprawę, że zarządzanie turystyką przez struktury państwowe w tym okresie nie miało by

⁷⁵ Jak zauważył Wojciech Herbaczyński, produkcja ciastek, podjęta także w zakładach uspołecznionych, mimo znaczących ułatwień dla tego sektora (nieograniczone zatrudnienie, ułatwione przydziały surowców) nigdy nie była w stanie konkurować z jakością wyrobów firm prywatnych. Zob. W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW Warszawa 1988, s.19.

Warszawskie firmy cukiernicze o wieloletniej tradycji, m.in. A. Blikle (zał. 1869), Roman Pomianowski, Jan Gajewski, B. Wróbel i inne pokonując ogromne trudności i zmagając się z restrykcyjną polityką władz, dbały o jakość wyrobów, a także nawet uczestniczyły w wielu akcjach społecznych i charytatywnych. Zob. *Sto lat na Nowym Świecie. A. Blikle 1869-1969*, Sport i Turystyka, Warszawa 1969.

⁷⁶ Zakup w prywatnych ciastkarniach lokalnych wyrobów cukierniczych, odmiennych pod względem smaku i wyglądu, bywał często ważnym punktem programu wycieczek. Informacja własna autora.

⁷⁷ Z okazji jubileuszu firmy wydano już wspomnianą monografię z tekstami m.in. Olgierda Budewicza, prof. Stanisława Lorentza, Jerzego Waldorffa, Stefana Wiecheckiego – Wiecha. Zob. *Sto lat na Nowym Świecie. A. Blikle 1869-1969*. Sport i Turystyka, Warszawa 1969.

racji bytu. W roku 1951 oddziały Towarzystwa zarządzały⁷⁸ 124 obiektami noclegowymi o zróżnicowanym standardzie.⁷⁹ Były wśród nich także obiekty turystyczne w granicach dzisiejszego województwa mazowieckiego. Towarzystwo pragnąc utrzymać działalność gospodarczą, zagrożoną wielokrotnie upaństwowieniem, starało się godzić ją ze sferą statutowo-programową, realizowaną wysiłkiem społecznym z dotacjami państwa⁸⁰ Zwracano uwagę, że obiekty PTTK nie były nastawione na zysk, a jedynie dążyły do gospodarki samowystarczalnej⁸¹.

Lata 50. XX w. to okres postępującej pauperyzacji gastronomii. Jak pisał po latach Andrzej Stasiuk „podłe jedzenie implikowało podłą obsługę. Kelner w socjalizmie to już nie przedwojenny sługa, lecz człowiek pracy ze swoim statusem i świadomością proletariacką”⁸². Krytykowano też niski poziom usług i stan sanitarny, skądinąd bardzo pożytecznych barów mlecznych, w których nierzadko obok studenta zasiadał profesor, emeryt i poeta. Zaletą barów mlecznych były natomiast niskie ceny (trzykrotnie taniej niż w restauracji) i szybkość obsługi.⁸³ Niski poziom usług gastronomicznych znalazł odzwierciedlenie w ówczesnych pismach satyrycznych. Jadącym na wczasy satyrycy z „Karuzeli” zalecali wziąć szkła powiększające niezbędne do oglądania potraw.⁸⁴ Dialogi klient – kelner w rodzaju „Dlaczego moja wątróbka jest taka mała?” z odpowiedzią kelnera „nie wiem, niech pana zapyta lekarza”⁸⁵ – nie należały do wymysłów satyryków.

Gastronomii nadawano w tych latach charakter polityczny, skłaniając załogi uspołecznionych przedsiębiorstw do udziału w licznych akacjach propagandowych⁸⁶, a mimo powszechnego współzawodnictwa oraz

⁷⁸ Pojęcie „zarządzanie”, w ówczesnych realiach, oznaczało systematyczne wkraczanie władz państwowych w każdą dziedzinę życia gospodarczego poprzez ustanawianie i egzekwowanie ścisłych norm. Przykładem były obowiązujące do 1954 r. jednolite zasady wyposażenia schronisk turystycznych. Np. „W schroniskach w zimie nie należy stosować kołder, gdyż te w razie zabrudzenia trudno jest prac”. Zob. np. Instrukcja w sprawie wyposażenia schroniska turystycznego w sprzęt, AAN – Zespół Ministerstwo Komunikacji, R. 1950.

⁷⁹ *Wykaz obiektów PTTK*, „Biuletyn Organizacyjny” PTTK R. 1951, nr 1, s. 18–20. Do końca 1952 r. działała Komisja Likwidacyjna, która ujawniała i inwentaryzowała majątek b. PTT i PTK oraz innych stowarzyszeń włączonych do PTTK, dlatego dane dotyczące obiektów mogą być niepełne. Zob. *Sprawozdanie [Zarządu Głównego PTTK] za lata 1955–1957*, Komisja Wydawniczo-Propagandowa ZG PTTK, Warszawa 1958, s. 109.

⁸⁰ W. Reczek, *Model organizacyjny turystyki w Polsce*, Sport i Turystyka, Warszawa 1977, s. 91. Potwierdzają to ówcześni działacze Towarzystwa, m.in. Olaf Rogalewski i Adam Czarnowski. O zamiarach tych nie pisano przed rokiem 1956 – ze zrozumiałych względów – w oficjalnych dokumentach. Dopiero w roku 1958 poinformowano o zamierzeniu upaństwowienia bazy (i przekazana jej „Orbisowi”), wypożyczalni sprzętu i biur obsługi turystycznej i działalności wydawniczej PTTK. Zob. *Sprawozdanie z działalności PTTK za lata 1955–1957*, s. 4, Centralna Biblioteka PTTK.

⁸¹ „Biuletyn Organizacyjny” PTTK 1951, nr 4, s. 11. Nie wspomniano jednak o konieczności lepszego wykorzystywania obiektów Towarzystwa w okresach pory sezonowych.

⁸² Jak zauważał A. Stasiuk Lokal nie był dla gości, ale uświęconym przez marksizm i leninizm miejscem pracy, gdzie szefem jest kelner. W restauracjach zaczynają panować dziwne obyczaje. Na piedestały wchodzi kolejni bogowie peerelowskiej gastronomii: kelner, szatniarz, babcia klozetowa. Zob. *Jak jadano w PRL*, dz. cyt.

⁸³ Zob. *Jak jadano w PRL*, dz. cyt.

⁸⁴ *Poradnik dla wczasowicza*, Karuzela, 1958, nr 13, s. 11.

⁸⁵ Tamże.

⁸⁶ Jak informowano zakłady zbiorowego żywienia czynem witaly II Zjazd PZPR. W restauracjach w N. (...) postanowiono upłynnić towary niechodliwe... Zakłady w L. (...) postanowiły podnieść jakość posiłków, Pracownicy PSS w Z. (...) postanowili wezwać do współzawodnictwa załogi spółdzielni w S. (...) i C. (...)

rozbudowanego systemu analiz efektywności przemysłu gastronomicznego i odgórnych inicjatyw urozmaicenia oferty⁸⁷, ten poziom pozostawał wiele do życzenia⁸⁸ także pod względem sanitarnym.⁸⁹ Przejawem centralnego sterowania było także dążenie do jednolitości, obejmującej także najmniejsze przejawy działania.⁹⁰ Ta jednolitość wykluczała postrzeganie lokali gastronomicznych, jako atrakcji turystycznych, zresztą deklarowanym celem gastronomii było zaspokojenie potrzeb żywieniowych, a nie proponowanie atrakcji. Bez większego efektu zakończyła się też w 1955 r. kampania mająca na celu wprowadzenie nowego nazewnictwa gastronomicznego, odpowiadającego realiom ustrojowym.⁹¹

Po przemianach 1956 r.

Mimo przemian polskiego października 1956 r. nie odstąpiono do końca od sterownia usługami, w tym gastronomią. Przykładem była inicjatywa PTTK, które dążyło do dostosowania oferty do potrzeb uczestników turystyki kwalifikowanej. Jak informował „Przegląd Gastronomiczny” w celu umożliwienia turystom spożycia gorącego posiłku wysokokalorycznego i pożywnego PTTK uzyskało w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego zatwierdzenie specjalnych receptur na „dania jednogarnkowe”⁹², gastronomia

Ciastkarnia w T. (...) postanowiła świadczyć usługi dla świata pracy. Zob. np. J.P. Piotrowski J.P., *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], *Przegląd Gastronomiczny*, 1997, nr 6, s. 14-15.

⁸⁷ W Centralnym Zarządzie Restauracji i Kawiarni powołano komisje, które oceniać miały poziom artystyczny występów w restauracjach. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Przez długie lata w okresie PRL pobierano procentową dopłatę do rachunków z tytułu działalności artystycznej, zgodnie z niepisany hasłem „więcej zjeść i wypić, to znaczy więcej wydać „na kulturę”. W rzeczywistości wpływy z działalności kulturalnej z pewnością trzeba było przeznaczać na koszty rozjazdów po całym kraju, m.in. wspomnianej komisji.

⁸⁸ Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Z reporterskiego zwiadu po lokalach gastronomicznych wynikało m.in., że wysoka ocena pracy kierownika zakładu, Obywatela, wynikała z faktu, iż przestrzegał on receptur... Natomiast z, niewątpliwie kosztownej, analizy pracy gastronomii w S., wynikało m.in., że „Trudności wykonywania planu przez załogi państwowej gastronomii mają swoje źródła w zaopatrzeniu...”. Trzeba wyjaśnić, że przedsiębiorstwa socjalistyczne pracowały „w oparciu w plan”, który podwyższano (nawet do 300 %) przy okazji kolejnych zjazdów partii.

⁸⁹ Świadczyły o tym m.in. problemy gastronomii na bieżąco kontowane przez prasę branżową. Jak podkreślano w 1955 r. „Używanie środków trujących do walki z muchami jest dozwolone tylko po zakończeniu pracy i pod warunkiem zabezpieczenia artykułów żywnościowych... Ustępy znajdujące się na terenie zakładu powinny być niedostępne dla much... Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Mimo różnych instrukcji i nakazów stan toalet w zakładach gastronomicznych nie poprawiał się zasadniczo publicznych przez dziesięciolecia.

⁹⁰ Jak uważano w 1955 r. „Używane obecnie naczynia nie są jednolite pod względem formy. Zakład Ceramiczny Instytutu Wzornictwa Przemysłowego opracował już jednolity zestaw dla całego kraju... Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. W tym przypadku standaryzacja dotyczyła tylko barów mlecznych, bardzo pozytywnie ocenianych przez turystów. Pomysł standaryzacji wzorów i oznakowania naczyń powrócił w drugiej połowie lat 70. XX w., gdy (raczej bez większego skutku) proponowano ówczesnym wojewódzkim przedsiębiorstwom turystycznym ujednoczenie zastawy w hotelowych restauracjach.

⁹¹ Jak pisano w prasie branżowej „Wszystkie zmiany w dobie socjalizmu, dotyczą także języka... należy wyeliminować słowa obce. Oto niektóre propozycje... Proponujemy „nadziankę” zamiast „farszu”, „obtoczyć” zamiast „panierować”... Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Większość pomysłów proponowanych w ramach programu, nazywanego potocznie „Kotlet a sprawa polska” niestety nie przyjęła się, choć nadmiar amerykańizmów w dzisiejszym języku spędza sen z powiek, nie tylko polonistów.

⁹² Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Takie były wówczas niektóre zadania Ministerstwa, a urzędnicy zatrudnieni przy tych i innych podobnych procedurach, powiększali liczbę stanowisk, eliminując problem bezrobocia.. - komentarz autora.

uzyskała prawo do prowadzenia tzw. tuczu przyzakładowego, co miało zmniejszyć chroniczny deficyt tzw. masy mięsnej. W specjalnych wytycznych Ministerstwa, zgodnie z ówczesnymi zasadami, stwierdzono, że schroniska PTTK z uwagi na niewielkie rozmiary prowadzonego tuczu nie musiały zatrudniać specjalnego pracownika.⁹³

Problemem dla państwa była walka z alkoholizmem, toczona łącznie z organizacjami społecznymi, w tym z PTTK, często mało skutecznie. Jak podnosiła m.in. ówczesna prasa „należy zastanowić się nad ograniczeniem sprzedaży alkoholu przez nakaz sprzedaży tylko na kieliszki, względnie w połączeniu z konsumpcją wyrobów garmazeryjnych.”⁹⁴ Zmiany w mentalności, które zaszły po 1956 r., przyczyniły się zdaniem ówczesnej prasy do pewnego podniesienia kultury obsługi w restauracjach. Przykładem miała być restauracja w X., zatrudniająca kelnera, który nie tylko doradził, jaką zjeść zupę, ale nawet powiedział „smacznego” i zapytał, czy smakowało.⁹⁵ Takie przypadki, pozytywnie oceniane przez ówczesne media, miały jednak wówczas charakter sensacji, podobnie jak informacja, że W nowo otwartym barze w Z. w stałej sprzedaży były aż cztery gorące dania. Zmieniona sytuacja w kraju wymuszała na kierownikach zakładów gastronomicznych uzyskiwanie dodatnich wyników ekonomicznych. Ponieważ wielkie państwowe przedsiębiorstwo Kolejowe Zakłady Gastronomiczne z powodu nierentowności, a także z pewnością niedostatków organizacyjnych, zmuszone było zamknąć liczne zakłady gastronomiczne na małych stacjach, powstała koncepcja by placówki te przekazać lokalnym spółdzielniom. Ponieważ jednak zarządzenie Ministra Kolei w sprawie zakazu otwierania zakładów gastronomicznych na dworcach przez inne przedsiębiorstwa nie zostało uchylone, w miejscach tych nie było żadnych placówek gastronomicznych.⁹⁶ Mimo pozornych przemian poziom usług gastronomicznych był nadal przedmiotem krytyki mediów, w tym czasopism satyrycznych („Szpilki”, „Karuzela”, „Kaktus”).⁹⁷ Powszechny był niski poziom

⁹³ Przepisami ustalonymi w Warszawie regulowano wówczas każdy przypadek. Z wytycznych Ministerstwa wynikało m.in., że pracownikowi obsługującemu tucz przysługiwała premia 1,20 zł za przyrost 1 kg żywej wagi. Zob. J.P.Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt.

⁹⁴ Te i inne ograniczenia, w tym tzw. sprzedaż wiązana trwająca do końca istnienia PRL nie przyniosły oczekiwanych skutków.

⁹⁵ Zob. J.P.Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt.

⁹⁶ Tamże.

⁹⁷ Turysta w restauracji do kelnera: „Już tyle dni jestem w podróży i żałuję, że wcześniej do was nie przyszedłem”. „Dziękujemy za uznanie” – opowiedziała obsługa. „Mnie nie chodzi o uznanie. Ale gdybym przyszedł wcześniej, to ta ryba, którą dziś otrzymałem, byłaby świeższa” – odpowiedział klient. Zob. *W restauracji*, Kaktus, 1959, nr 4, s. 8.

obsługi w gastronomii⁹⁸, zwłaszcza w gastronomii uspołecznionej, która obejmowała nadal ponad 90 proc. lokali.⁹⁹

W 1958 r. coraz odważniej nawiązywano do doświadczeń innych krajów, proponując rozszerzenie sieci gastronomicznej o obiekty sezonowe, ulokowane np. w namiotach brezentowych, które były popularne w krajach Europy Zachodniej. Jednocześnie otwierała się możliwość prowadzenia prywatnych zakładów gastronomicznych. Mimo coraz korzystniejszych uwarunkowań prawnych przeszkodą stawały się poczynania, często mało rentownych i nieelastycznych przedsiębiorstw uspołecznionych.¹⁰⁰ Mimo ułatwień i uproszczeń procedur w dalszym ciągu normowano działalność zakładów gastronomicznych¹⁰¹, m.in. w zakresie jednolitej wysokości dopłat za działalność artystyczną, a nawet wysokości marży za sprzedaż kotylionów balowych w lokalach.¹⁰²

W gastronomii mnożyły się kontrole, które miały na celu poprawę jakości pracy, a niekiedy angażowały personel zakładów do „obsługi kontroli”, co tę jakość obniżało. Oszukiwano też przy wypisywaniu rachunków.¹⁰³ lub też celowo wydłużano czas podania potraw, aby zachęcić niecierpliwego do dodatkowej gratyfikacji¹⁰⁴. Nie pomagały tzw. książki skarg i wniosków, które często było bardzo niechętnie udostępniane konsumentom¹⁰⁵. W 1959 r., przypuszczalnie w ramach walki ideologicznej powtórnie (po latach 1949-1953)

⁹⁸ Zgodnie z praktyką tamtych lat poziom ten usiłowano poprawić ogłaszając akcje typu „klient ma zawsze rację”. Jednym z założeń tej akcji była możliwość odmówienia przez klienta opłacenia rachunku w przypadku, gdyby potrawa ta była niesmaczna⁹⁸. Troskliwi felietoniści słusznie zauważali jednak, że gdyby faktycznie zastosować te postanowienia, pojawiłyby się masowe bankructwa przedsiębiorstw gastronomicznych. Zob. *W restauracji*, Kaktus, 1959, nr 4, s. 8.

⁹⁹ Cytowane przypadki nie były do końca efektem fantazji satyryków. I tak np. gdy zapytanego narciarza zjeżdżającego na nartach z ręką w gipsie „Zjechał pan pewno z Kasprowego?” padła odpowiedź „Nie, zjechałem kelnera w restauracji”. Zob. Kaktus, 1960, nr 9, s. 8., bez tytułu. W innym przypadku oglądamy obrazek. Kelner podwija rękawy i zamierza się z niedwuznacznym zamiarem na gościa restauracji, mówiąc „Przecież pan chciał być załatwiony od ręki”. Zob. *Komentarz*, Kaktus, 1960, nr 10, s. 7.

¹⁰⁰ Np. Powszechna Spółdzielnia Spożywców w jednym z miast interweniowała w radzie narodowej w sprawie ograniczenia wydawania zezwoleń dla zakładów prywatnych. Jak z satysfakcją podawano w „Przeglądzie Gastronomicznym” zezwoleń nie ograniczono i personel zakładów uspołecznionych doszedł do przekonania, że trzeba się wziąć rzetelnie do pracy. Zob. J.P.Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt.

¹⁰¹ Z dzisiejszej perspektywy gospodarki rynkowej trudno wytłumaczyć sens centralnego ujednoczenia cen na jakiegokolwiek towary i usługi. Jednak ujednoczeń dzisiejszych czasach niepokój muszą budzić inne przejawy ujednoczeń dotyczące np. sieciowych lokali hotelarskich gastronomicznych. Jednolitość sprzyja identyfikacji obiektów, sprzyja zaufaniu ze strony klientów, jednak może w znaczącym stopniu przyczynić się do obniżenia atrakcyjności oferty.

¹⁰² Tamże.

¹⁰³ Bywały przypadki doliczania do rachunków nie podawanych dań lub daty. Tak oto komentowali to satyrycy „Pomylił się pan, doliczając do rachunku 2 złote, powinien Pan doliczyć 7 zł, dziś mamy czwartego” – mówił klient. Zob. *Uczciwy gość*, Karuzela, nr 8, s. 6.

¹⁰⁴ Na pytanie: „kiedy otrzymam wreszcie zamówiony posiłek?” padała czasami niezbyt grzeczna odpowiedź „jak kuchnia przygotuje”. Natomiast – jak pisała „Karuzela” – na podobne pytanie zadane w wagonie restauracyjnym odpowiedź mogła brzmieć „obiad będzie za dwadzieścia kilometrów”. Zob. *W wagonie restauracyjnym*, Karuzela, 1962, nr 18, s. 4.

¹⁰⁵ Jak potwierdzały kontrole, występowały liczne przypadki, w których konsument czterokrotnie wpisywał swoje uwagi do książki życzeń i ani razu nie otrzymał pisemnej odpowiedzi.

wprowadzono w gastronomii jako dzień bezmięsny nie w piątek ale poniedziałek¹⁰⁶.

Mimo formalnych ułatwień dla gastronomii prywatnej nie zaprzestano jej prześladowań. Nadal odbierano lokale, stosowano domiary, licytowano właścicieli.¹⁰⁷ Pozostawały jedynie nieliczne obiekty prywatne, których właściciele pragnęli, aby się one pozytywnie wyróżniały, jednak z uwagi na obawę przed kontrolą nie okazywali tych różnic.¹⁰⁸ Mając na uwadze przede wszystkim potrzeby turystów zagranicznych dbano w tych latach o dość wysoki poziom bardzo nielicznych hoteli „Orbis”, które znajdowały się jedynie w większych miastach i były w pełni wykorzystywane. Pewną nowością w turystycznej gastronomii, jednak ograniczająca się początkowo do lokali stołecznych, było wprowadzenie zakładów specjalizujących się w potrawach, ale tylko w odniesieniu do krajów demokracji ludowej, wkrótce nazywanych krajami socjalistycznymi.¹⁰⁹

W latach 60. XX w.

Lata 60. XX w. były okresem wielu akcji mających na celu odgórne dokonanie poprawy jakości gastronomii. W kolejnych miastach zaczęły powstawać restauracje wyspecjalizowane w potrawach krajów socjalistycznych. Sięgano także do doświadczeń jugosłowiańskich, które we wcześniejszych latach były odrzucane ze względów politycznych. Jak przypominano cechą gospodarki tego kraju była nieznana u nas konkurencyjność uspołecznionych podmiotów gospodarczych, także sektora gastronomii. Przedsiębiorstwa w tym kraju same wyznaczały ceny za potrawy, określały ich wagę i skład.¹¹⁰, co w warunkach polskich było jednak nie do zaakceptowania. Przykładem naszej praktyki, zmierzającej do poprawy jakości usług było natomiast w 1962 roku typowanie przez dyrekcje przedsiębiorstw gastronomicznych wybranych zakładów zobligowanych do... podnoszenia tej jakości.¹¹¹

¹⁰⁶ Miała to być opozycja dla kościelnego postnego piątku. Posunięcie to tłumaczono dbałością o zdrowie obywateli, którzy konsumują za dużo mięsa, a za mało zdrowych podrobów, które nie były uznawane za mięso. Okresowo był również ustanowiony dzień „bezciastkowy” w czwartek z pominięciem „tłustego czwartku”, gdy obowiązywała dyspensa.. Informacja własna.

¹⁰⁷ Zob. W. Wiernicki, dz. cyt. 147-152.

¹⁰⁸ Do lat 60. XX w. działała w Warszawie restauracja prywatna „Schron u Marynarza” przy ul. Brzeskiej. Dłużej trwały inne nieliczne obiekty prywatne, m.in. „Baszta” w Warszawie – Pyrach (istniejąca nadal), restauracja „Wicek” w Sochaczewie, które zasadniczo różniły się korzystnie od lokali uspołecznionych. Podobnie było w przypadku restauracji prywatnej „Kubicki” istniejącej pod tym samym adresem, także w czasach Wolnego Miasta Gdańska, restauracji „Bretońska” w Łodzi i innych nielicznych. Informacja własna.

¹⁰⁹ Były to np. restauracje „Szanghaj”, „Sofia”, „Budapeszt” Zakłady te, prowadzone były na dobrym poziomie, zatrudniano zagranicznych kucharzy, nie służyły przecież jednak promocji kuchni polskiej, tym bardziej kuchni regionalnej.

¹¹⁰ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 8, s. 4-5.

¹¹¹ Tamże, 1997, nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

Rok 1964 można określić jako rok początkujący bliższe powiązanie gastronomii z turystyką.¹¹² W tymże roku ogłoszono konkurs „O Srebrną Patelnię”.¹¹³ W związku z postępującą motoryzacją z inicjatywy Polskiego Związku Motorowego, zaczęły powstawać pierwsze motele. Wśród około 10 tego typu obiektów w całym kraju, „aż” trzy znajdowały się w granicach obecnego województwa mazowieckiego (Mława, Rybienko, Serock).¹¹⁴ Istotne było także postanowienie, że wiejskie zakłady gastronomiczne mogły być odąd prowadzone na umowach agencyjnych.¹¹⁵

Poziom sanitarny, zwłaszcza barów w dużych miastach i prawie wszystkich restauracji w mniejszych miejscowościach był bardzo niski. Dlatego też, zdaniem ówczesnej prasy branżowej godnym pochwały był fakt zainstalowania w kioskach gastronomicznych na dworcach kolejowych instalacji do grzania wody, niezbędnych do mycia naczyń.¹¹⁶ Kierownictwa uspołecznionych zakładów gastronomicznych, wbrew oficjalnym deklaracjom, nie mogły wykazywać się samodzielnością. Hamowały ją nadal ściśle normy. I tak np. w 1966 r. pismem okólnym Ministerstwa Handlu Wewnętrznego została ustalona wielkość rewirów kelnerskich w zakładach gastronomicznych.¹¹⁷, a roku następnym w Warszawie zdecydowano o zrównaniu uposażeń kelnerów z uposażeniami kucharzy w całej Polsce.¹¹⁸ Niebezpieczne tendencje do koncentracji „przemysłu gastronomicznego” (ówczesna, dziś źle kojarząca się nazwa) pojawiły się w 1968 r. Zakładano powołanie wojewódzkiego przedsiębiorstwa gastronomicznego grupującego wszystkie uspołecznione zakłady gastronomiczne znajdujące się w danym województwie¹¹⁹ _Zamiar ten jednak nie został w pełni zrealizowany, zwłaszcza w wyniku protestów centrali spółdzielczych „Społem” i „Samopomocy Chłopskiej”.

Kierunki przemian w latach 70. XX w.

W latach 70. XX w. władze państwowe zweryfikowały swój stosunek do turystyki, do tej pory kojarzonej przede wszystkim z działalnością socjalną.¹²⁰ Jeśli przed 1970 r. akcentowano społeczny charakter turystyki, to w następnych

¹¹² W latach 60. XX w. było w Polsce tylko 5 moteli, w tym 3 na Mazowszu: Rybienko, Serock, Mława. Nie istniejąca już restauracja w Załuskach koło Zakroczymia, oblegana przez wycieczki była jedna z nielicznych przy trasie Warszawa – Gdańsk. Aby skorzystać z posiłku uczestnicy tranzytu musieli zbaczać do centrum najbliższego miasta. Informacja własna.

¹¹³ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* dz. cyt., 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4-5; nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

¹¹⁴ Trzeba zauważyć, że ówczesne nieliczne stacje benzynowe, prowadzone prawie do końca 1989 r. przez monopolistę – CPN – Centralę Produktów Naftowych prowadziły jedynie sprzedaż paliwa (a nieliczne drobnych akcesoriów), nie było mowy o sprzedaży napojów, a tym bardziej o usługach gastronomicznych. W pewnych okresach, zwłaszcza na przelotnie lat 70. i 80. XX w. sprzedaż paliw była objęta reglamentacją.

¹¹⁵ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* dz. cyt.

¹¹⁶ Tamże.

¹¹⁷ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* dz. cyt., nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

¹¹⁸ Regulacje ogólnopolskie poszły jeszcze dalej. Ustalono, np. że kierownicy bufetów winni mieć uposażenie zrównane z uposażeniem kierownika sali konsumpcyjnej, a bufetowy z uposażeniem kucharza. Zob. tamże.

¹¹⁹ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt.

¹²⁰ W. Reczek, *Model organizacyjny turystyki w Polsce*, dz. cyt., s. 12.

latach coraz częściej pojawiały się poglądy o znaczeniu gospodarczym turystyki, także w aspekcie rozwoju lokalnego, a następnie o konieczności realizowania tzw. polityki turystycznej¹²¹ państwa i regionów. Okres budowy „drugiej Polski”, zwany też dekadą Edwarda Gierka przyspieszył także proces dostosowania gastronomii do potrzeb zwiększającego się ruchu turystycznego. Jednocześnie umożliwienie wyjazdów na Zachód spowodowało, że łatwiej było czerpać doświadczenia z praktyki innych krajów. Wzorem dla gastronomii, także mazowieckiej były doświadczenia tzw. gastronomii śląskiej.¹²²

Lata 70. XX w., tzw. okres dynamicznego rozwoju gospodarczego Polski, ale był to rozwój związany z zaciąganiem znacznych kredytów.¹²³ Był to czas wielkich akcji propagandowych, zamierzających do „budowy drugiej Polski”.¹²⁴ Idea ta nie ominęła turystyki, dla której proponowano budowę „drugiego Zakopanego”.¹²⁵ Wielkie akcje propagandowe tamtych lat, były prowadzone m.in. przez organizacje młodzieżowe i PTTK.¹²⁶ Niestety, aż do lat 70-80. XX w., a także i później, nie dostrzegano często wartości dawnej architektury, w tym i starych karczm, które nie zawsze znajdowały się na listach zabytków, a nawet gdy formalnie bywały objęte taką ochroną, padały ze starości, braku troski, niezrozumienia. Przyspieszony rozwój kraju w latach 70. XX w. spowodował niestety bezpowrotne wyeliminowanie ostatnich zabytkowych karczem. Tylko na Mazowszu ubyły m.in. zabytkowe obiekty w Raszynie, Nadarzynie, Starej Miłosnej (ze starą szafą grającą).¹²⁷

Lata tzw. przyspieszonego rozwoju stanowiły niestety zagrożenie dla tzw. swojszczyzny. Po kilofami „burzymurków” padały liczne obiekty z XIX w., w tym stare karczmy. Ich historia karczem nie zakończyła się, jak to może sądzić niektórzy, ani w 1945 r., ani w 1949 r. Po 1950 r. przetrwały wprawdzie nieliczne obiekty, znajdujące się jednak najczęściej pod zarządem gminnych

¹²¹ Przez „politykę turystyczną” W.W. Gaworecki pojmuje „działalność polegającą na poszukiwaniu optymalnego zaspokojenia potrzeb społeczeństwa, racjonalnego wykorzystania zasobów pracy i kapitałów”. Zob. W.W. Gaworecki, *Turystyka*, dz. cyt., s. 88.

¹²² Gastronomia Śląska znana była praktycznie na całym świecie. Karczmy Śląskie powstawały w miastach Polski i Europy, a śląskie przepisy drukowano nawet w książkach. Pod koniec 1969 r. powstała tu słynna „Karczma pod Kluką”. Jej pomysłodawcą był dyrektor Śląskich Zakładów Gastronomicznych - Tadeusz Szoldra (1931-1994). Karczmę wyposażono w meble wzorowane na oryginalnych ludowych sprzętach z regionu śląskiego, kelnerki ubrano w regionalne stroje, potrawy podawano w naczyniach zdobionych motywami kaszubskimi. Na doświadczeniach śląskich usiłowano wzorować się w innych regionach. Zob. www.slupsk.eco.pl (stan luty 2012).

¹²³ W. Roszkowski, *Historia Polski 1914–2004*, dz. cyt., s. 316.

¹²⁴ Tamże, s. 335.

¹²⁵ Dotyczyło to wielkich inwestycji, które miały być zrealizowane w sudeckiej gminie Stronie Śląskie, u stóp Śnieżnika. W tym okresie powstały duże kompleksy sanatoryjne i wypoczynkowe, m.in. w Ustroniu-Jaszowcu, Ustroniu-Zawodziu, Porąbce-Kozubniku, Kołobrzegu. Były to przede wszystkim obiekty wczasowe dużych zakładów pracy, w latach 70. XX w. dostępne jedynie dla członków załóg, ewentualnie w drodze wymiany między zakładami pracy. Szczęśliwie Mazowsze, może w jednak w pewnym stopniu poza rejonem Zalewu Żegrzyńskiego, uniknęło tej gigantomanii.

¹²⁶ to m.in. „PTTK dla Krakowa”, „Akcja Zamość”. Wspólnie ze Związkiem Harcerstwa Polskiego prowadzono wieloletnie akcje „Bieszczady” i „Frombork”.

¹²⁷ Przyspieszony rozwój gospodarki „doby Edwarda Gierka” przyczynił się do całkowitego wyeliminowania obiektów starych i ich zastąpienia przez nowe, typowe gmachy, budowane często w ramach propagandy sukcesu w nadmiernych rozmiarach, bez uwzględnienia miejscowych potrzeb i możliwości.

spółdzielni „Samopomoc Chłopska”, a bardzo nieliczne w rękach prywatnych. Niestety gospodarze tych obiektów, nie mogących wówczas w większości uzyskiwać statusu zabytków, bardzo często nie dbali o nie. Istniało nawet społeczne przyzwolenie na ich eliminowanie, a w latach 70 XX w. zastępowano je obiektami nowymi, typowymi, rzekomo „lepszymi” i „bardziej odpowiadającymi potrzebom”.

Polska gastronomia lat 70. i 80. XX w., jeśli nie liczyć lokali najwyższych kategorii S i pierwszej, systematycznie pauperyzowała się. W lokalach gastronomicznych podawano np. uczestnikom wycieczek, uważnych za klientów „niższej kategorii” podawano niejednokrotnie jeden nóż lub jedna łyżeczkę na cały stół, a niekiedy – zwłaszcza w lokalach kategorii III i IV, pobierano kaucję za sztućce, szklanki i kufle. Bardzo często podawano napoje w szklankach z reklamami innych produktów lub nawet stosowano, jak to nazywała obsługa, „naczynia zastępcze”.¹²⁸ Upodobnieniu się lokali sprzyjała dalsza centralizacja: w miejsce dotychczasowych powszechnych spółdzielni spożywców utworzono spółdzielnie wojewódzkie, likwidowano też nieliczne małe spółdzielnie gastronomiczne, włączając je do „Społem”.¹²⁹

Mimo ograniczeń w podawaniu alkoholu liczne restauracje niższych i średnich kategorii zasługiwało na miano spelunki. Konsumentom w lokalach gastronomicznych satyrycy „Karuzeli” zaproponowali przygotowanie następującej instrukcji: *„Nie psioczcie, kiedy portier nie chce wpuścić do zakładu gastronomicznego tego, co wypił za dużo. Byłoby o wiele gorzej, gdyby zawracał on na sale tych, którzy wypili za mało”*.¹³⁰ Jednocześnie próbowano podnieść poziom gastronomii m.in. poprzez organizowanie konkursów, w tym najszlachetniejszego, „Srebrnej Patelni”. Obserwacje wskazywały, że –obok pozytywnych efektów tej inicjatywy – pojawiały się liczne sytuacje, w których administracyjnie zmuszano lokale do udziału w konkursie, a dobre inicjatywy (nowe potrawy, ciekawszy wystrój, wyższa kultura obsługi) były realizowane „na pokaz”, celem zaspokojenia komisji konkursowej, a po zakończeniu kontroli powracał niski poziom. Dlatego też dla takich zakładów gastronomicznych w „Karuzeli” proponowano zorganizowanie konkursu „Zardzewiała Patelnia”.¹³¹

W latach 70. XX w. próbowano administracyjnie unowocześnić gastronomię, stosując np. automaty do sprzedaży napojów i dań barowych i napojów, wprowadzono też, nie tylko w mniejszych zakładach, kuchenki

¹²⁸ Zob. np. *Obyczaj*. Karuzela, 1976, nr 15, s. 2. Jak twierdził personel koniak podawano w starych filiżankach, gdyż kieliszki klienci wynosili z lokalu.

¹²⁹ Przykładem była Gastronomiczna Spółdzielnia Inwalidów „Kameralna” w Warszawie prowadząca niewielką sieć lokali gastronomicznych, wyróżniających się atrakcyjnością potraw i kulturą obsługi. Po włączeniu tych lokali do „Społem” przestały się one wyróżniać, z wyjątkiem restauracji „Zalipie” nawiązującej wystrojem do miejscowości położonej w pobliżu Tarnowa, znanej z talentów tamtejszych malarek.

¹³⁰ Zob. Karuzela, 1969, nr 20, s. 10.

¹³¹ Zob. *Komu zardzewiała patelnia*, Karuzela, 1978, nr 24, s. 8-9.

mikrofalowe Agata, które miały zrewolucjonizować gastronomię.¹³² W tym okresie realizowano jednak m.in. ambitne programy, jak wprowadzanie potraw lekkostrawnych, które, zdaniem ówczesnych władz, powinny znajdować się w jadłospisach każdej restauracji¹³³. Proponowano, aby gospody wiejskie mogły prowadzić działalność informacyjną w zakresie wynajmu kwater prywatnych, sprzedawać pamiątki, widokówki... Postulat ten realizowały zwłaszcza niektóre gminne spółdzielnie „Samopomocy Chłopskiej”. Trudno też polemizować ze zdaniem władz, które postulowały, aby... kawiarnie i bary kawowe stawały się miejscem kontaktów towarzyskich.¹³⁴ W 1972 r. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przygotowało program zagospodarowania 9 tras tranzytowych. Nie wykluczono możliwości uruchamiania zakładów gastronomicznych przez spółdzielczość i osoby prywatne. Po wprowadzeniu formy agencyjnej wiele zakładów gastronomicznych stało się rentownymi, a ówczesnej prasie konsumentów satysfakcją konstatowano, że znaczna część konsumentów wyrażała radość z powodu wzrostu jakości usług.¹³⁵ W wyniku badań potrzeb konsumentów, stwierdzono (czemu trudno było się dziwić), że forma agencyjna niewątpliwie spowodowała rozwój gastronomii i uatrakcyjnienie jej oferty, jednak w wielu przypadkach w opinii agentów uspołecznione przedsiębiorstwa gastronomiczne wykorzystywały przedsiębiorczość indywidualną, a nie inwestując bogaciły się kosztem pracy agentów. Jednocześnie sytuacja prawna wielu lokali była bardzo skomplikowana.¹³⁶

Gastronomia polska znajdowała się w latach 70. i 80 XX w. we władaniu trzech sektorów: państwowego, spółdzielczego i nielicznego prywatnego, przy czym faworyzowany pod względem lokalowym i zaopatrzeniowym był sektor państwowy, a sektor prywatny – mimo oficjalnie bardziej przychylnego traktowania – był nadal objęty rozlicznymi restrykcjami.¹³⁷ W przypadku gastronomii turystycznej istniał jeszcze jeden sektor – działalność gospodarcza PTTK, przy czym była ona oficjalnie uprzywilejowana jako uspołeczniona, ale w przypadku przydziałów np. deficytowych urządzeń gastronomicznych traktowana niekiedy jako prywatna. Lata 70. XX w. to kolejny etap wzmaganie się konkurencji, także w dziedzinie turystyki.¹³⁸ Jednocześnie umacniał się

¹³² Zob. cykl artykułów przedstawiających rzeczywistość tego okresu *Jak jadano się w PRL* http://bialystok.gazeta.pl/bialystok/1,100521,8066337,Jadano_sie_w_PRL_u_czesc_VIII_Gastronomia_I.htm (stan – luty 2012).

¹³³ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4-5; nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

¹³⁴ W tym przypadku zrezygnowano z przyjętej praktyki i nie wydano w tej sprawie stosownego zarządzenia.

¹³⁵ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4-5; nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

¹³⁶ Bywały wręcz „karykaturalne” sytuacje. Uspołecznione zakłady gastronomiczne mieściły się niekiedy w „wynajętych” (a tak naprawdę przymusowo zawłaszczonych lokalach prywatnych, a ich agentami stawali się... właściciele domów. Informacje własne autora.

¹³⁷ Zob. J.P. Piotrowski J.P., *Warszawa trzech sektorów*, w: Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 2009, nr 40.

¹³⁸ Obok centralnych biur podróży „Orbis” i powstałych wcześniej biur turystycznych „Sports Tourist”, spółdzielni „Gromada” i „Turysta”, biur turystycznych PTTK i Polskiego Związku Motorowego powstawały i

prywatny sektor gastronomiczny i hotelarski, reprezentowany wyłącznie przez placówki małe, często sezonowe, mające jednak istotny wpływ na łagodzenie deficytu usług turystycznych. Decentralizacja zarządzania w turystyce, nieznaną w innych dziedzinach ówczesnego życia gospodarczego, niewątpliwie dobrze przysłużyła się jej rozwojowi. Decentralizacja nie objęła jednak większości dużych placówek gastronomicznych skupionych w dużych miejskich, a następnie w wojewódzkich przedsiębiorstwach przemysłu gastronomicznego.

Gastronomia w mniejszych miastach i na wsi znajdowała się natomiast głównie w gestii spółdzielni. Narzucona odgórnie, uchwałą nr 102/76 Rady Ministrów z dnia 21 maja 1976 r. w sprawie zmian w organizacji handlu wewnętrznego, reforma i reorganizacja handlu wypaczyła charakter spółdzielni, stwarzając powszechną opinię o "upaństwowieniu spółdzielczości". Spółdzielczości spożywców przyznano tzw. kompleks gospodarki żywnościowej, łącznie z hurtem spożywczym i gastronomią miejską. Lokalne spółdzielnie "Społem", przekształcone odgórnie z powszechnych w wojewódzkie spółdzielnie spożywców, stały się w miastach wiodącym gestorem w produkcji piekarsko–ciastkarskiej i gastronomii.¹³⁹ Prezes Zarządu "Społem" zostaje mianowany pierwszym zastępcą ministra handlu wewnętrznego i usług, co miało sprzyjać ściślejszemu zespoleniu handlu spółmowskiego z handlem państwowym.

Lata 70. XX w. to jednak okres wielu innowacji w gastronomii, także turystycznej. Innowacje te jednak wprowadzano metodami właściwymi dobie gospodarki nakazowo- rozdzielczej. I tak np. w 1975 r. władze administracyjne województwa warszawskiego zarządziły przeprowadzenie przeglądu potraw regionalnych, które powinny być szerzej propagowane w lokalach regionu. Były to, zgodnie z ówczesną tendencją ograniczenia spożycia deficytowych produktów mięsnych, m.in.: galaretką z sera, pączki ziemniaków, kapuśniak po chłopsku, polewka, makówka.¹⁴⁰ W 1976 roku potraktowano rozwój przydrożnych zajazdów jako „sprawę narodową”, a Główny Komitet Kultury Fizycznej i Turystyki uruchomił kredyty na ich budowę.¹⁴¹

Jednak tereny centralnych mazowieckiego wschodnich województw pozostały przez długie lata w tym zakresie zaniedbane, z pewnością powodu nowego podziału administracyjnego i utworzenia niewielkich województw.¹⁴² Wyjątkiem były województwa: kaliskie, konińskie, leszczyńskie, pilskie, poznańskie oraz ostrołęckie, w którym z inicjatywy działacza turystyki i kultury

rozwijały się terenowe przedsiębiorstwa turystyczne, będące w dzisiejszym pojęciu touroperatorami turystyki przyjazdowej na teren województw.

¹³⁹ Informacja Krajowego Związku Rewizyjnego „Społem”. www.kzrss.spolem.org.pl (stan – luty 2012).

¹⁴⁰ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4-5; nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.

¹⁴¹ Województwo poznańskie w 33 wybudowanych zajazdach uzyskało już 600 atrakcyjnych miejsc hotelowych i 1900 konsumenckich. Szybko podjęto realizację sieci zajazdów w województwie pilskim.

¹⁴² Dobrą inicjatywą lat 70.XX w. była budowa centrum obsługi turysty we wsi Napierki na pograniczu Mazowsza oraz regionu Warmii i Mazur. Obiekt pełnił rolę punktu informacji turystycznej, stacji benzynowej, stacji obsługi samochodów.

wicewojewody Kazimierza Błaszczaka powstała sieć zajazdów wiejskich oferujących także tradycyjne potrawy kurpiowskie.¹⁴³ Nowością była impreza folklorystyczno- gastronomiczna „miodobranie” zorganizowana z inicjatywy tegoż, która w dużym stopniu przyczyniła się do propagowania tradycji regionu, także tradycji kulinarnych. Czynnikiem zachęcającym do propagowania potraw regionalnych stały się sukcesy kuchni kaszubskiej, zwłaszcza zakładów gastronomicznych Słupska¹⁴⁴. Rok 1976 rozpoczął trwający do dziś proces powstawania pizzerii w Polsce.¹⁴⁵

Lata 1978- 1979 to ponowny okres upadku w gastronomii. Turyści skarżyli się na niski poziom usług i ich niedostatek zwłaszcza w popularnych miejscowościach wypoczynkowych. Kontrole w województwie warszawskim wykazały zły stan sanitarny wielu placówek: nie wyparzano naczyń (100% prób), woda do mycia była za zimna (40%), nie używano detergentów (100%).¹⁴⁶

Trudne lata 80. XX w.

W tym okresie nie tylko odczuwano, ale także publicznie wskazywano na ujemne skutki scentralizowanego kierowania gastronomią, w tym: brak możliwości doboru personelu i ograniczenie wpływu kierowników zakładów na zaopatrzenie. Trudności w tym zakresie wzmogły się w kryzysowym okresie lat 1980-1982. Dotyczyło to szczególnie wielu stołówek w ośrodkach wypoczynkowych, w których obsługiwano jedynie konsumentów z zakładów pracy będących administratorami tych ośrodków, a w innych sytuacjach wymagano przekazywania kart zaopatrzeniowych lub – w przypadku organizowania konferencji - oficjalnego wystąpienia do wojewody.¹⁴⁷ Trudności zaopatrzeniowe pierwszych lat 80. XX w. skłoniły przedsiębiorstwa gastronomiczne do działań, które są dziś całkowicie niezrozumiałe dla młodego pokolenia. Ilustracją skutków tych decyzji może być dziś lektura ówczesnych roczników czasopism satyrycznych. I tak np. wprowadzona obowiązkowa konsumpcja przekąsek przy podawaniu napojów alkoholowych, także piwa, była w niektórych zakładach gastronomicznych interpretowana jako obowiązkowy zakup alkoholu do zamawianych potraw i napojów. Zarejestrowano przypadki,

¹⁴³ Informacja własna autora, który od lat 80 i 90.XX w. współpracował z K. Błaszczakiem, w ramach założonego przez niego Mazowieckiego Klubu Turystyki i Krajoznawstwa przy Mazowieckim Towarzystwie Kultury.

¹⁴⁴ Wówczas to podkreślano, że zakłady gastronomiczne z tego miasta nawiązywały do dawnych karczem. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Po raz pierwszy powrócono wówczas do tradycji karczmy, z którymi zerwano, jako obcymi ideologicznie, na przełomie 1949/50 r.

¹⁴⁵ Jak informowano w prasie: pizza to placki po włosku z dodatkami... Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* dz. cyt., Pierwsza pizzeria powstała w Słupsku. Niestety podobne zakłady powstające wkrótce w wielu miejscowościach, nie zawsze miały powiązania z kuchnią włoską.

¹⁴⁶ J.P. Piotrowski, *50 lat z wami* dz. cyt.

¹⁴⁷ W tym okresie wojewodowie, a właściwie tzw. resortowi wicewojewodowie byli uprawnieni do rozpatrywania wniosków uspołecznionych zakładów pracy do wyrażenia zgody na „przesunięcie masy mięsnej” z województwa, w którym mieszkali uczestnicy konferencji do województwa, w którym odbyła się konferencja. Informacja własna autora.

w których odmawiano podania samej kawy lub herbaty bez dodatkowego zamówienia ciasta.¹⁴⁸ Przykład komentujący poziom obsługi klienta, podany przez satyryków „Karuzeli” mógł być niewątpliwie oparty na trafnej obserwacji ówczesnej rzeczywistości.¹⁴⁹

Kontrole wskazywały na liczne przypadki ukrywania towarów, także w gastronomii i oferowania ich „po znajomości”, co też często komentowali także satyrycy ze „Szpilek”.¹⁵⁰ Nastąpił konflikt interesów handlu, gastronomii i klienta. W sklepach spożywczych brakowało bułek, ponieważ były wykupywane przez zakłady gastronomiczne do produkcji kotletów mielonych.¹⁵¹ W okresie chronicznego braku wszelkich surowców liczne zakłady gastronomiczne były zamykane pod pretekstem przyjęcia towaru, remanentu lub z powodu narad w dyrekcjach przedsiębiorstw.¹⁵² Sytuacja społeczno-polityczna w kraju skłoniła Główny Komitet Turystyki do przyjęcia zmian w programie rozwoju turystyki w latach 1981–1990.¹⁵³ W dokumencie, z uwagi na mniejsze tempo wzrostu turystyki zakładane w tych latach, podkreślono konieczność koncentracji na aspektach jakościowych obsługi ruchu turystycznego¹⁵⁴ nie rezygnując – zgodnie z praktyką tamtych ze stosowania reguł gospodarki nakazowo-rozdzielczej: mnożenie dyrektyw, zarządzeń¹⁵⁵ i kontroli¹⁵⁶. W przypadku gastronomii zwrócono przede wszystkim uwagę na konieczność przestrzegania standardów sanitarnych i zaspokojenia potrzeb żywieniowych turystów, nie odnosząc się do zagadnień związanych z uatrakcyjnieniem jadłospisów.

Stan wojenny 13 grudnia 1981 r. przyczynił się do ograniczenia turystyki. Po wprowadzeniu stanu wojennego osłabł nie tylko zagraniczny, ale także

¹⁴⁸ Zob. *Konsumpcja obowiązkowa*, Karuzela, 1979, nr 22, s. 20. Rejestrowano także przypadki sprzedawania wyłącznie zestawów obiadowych, tzn. zupełną można było zamówić jedynie z drugim daniem. Osobom niezdecydowanym na zamówienie zestawu personel radził odczekać, aż zupy lub drugie dania zostaną sprzedane. Zob. *Sprzedaż wiązana*, Karuzela, 1980, nr 14, s. 2.

¹⁴⁹ Nieco przerysowaną, ale bliska rzeczywistości była typologia kelnerów zaproponowana przez satyryka, Henryka Jagodzińskiego. Te typy to: 1) troskliwiec (który mówił do konsumenta: „musi pan jeszcze godzinkę poczekać”), 2) pocieszyciel („ja też jeszcze nie jadłem obiadu”), 3) filozof („niech się pan nie spieszy, przekona się pan, że nie ma do czego”), 4) jowialny („czeka pan już trzy kwadranse, za pół godziny będzie pan miał taki apetyt, że zje pan wszystko”). Zob. H. Jagodziński, *Gastronomia na co dzień*, Karuzela, 19677, nr 19, s. 5.

¹⁵⁰ Scenka z okładki w „Szpilekach”. Barman pyta klienta o „hasło”. Zob. *Z dziejów cnoty, Szpilki 1935-1985*, KAW Warszawa 1985, s. 129. Anatol Potemkowski komentując ówczesną rzeczywistość zauważał: „Prawo nie daje obiadu, prawo daje przerwę obiadową”. Zob. tamże, s. 142- 143.

¹⁵¹ Zob. *Racjonalizacja w handlu*, Karuzela, 1979, nr 18, s. 2.

¹⁵² Zob. *Nasza gastronomia*, Karuzela, 1980, nr 11, s. 3.

¹⁵³ Zob. Informacja o założeniach, kierunkach i wstępnych wynikach prac nad nowelizacją programu rozwoju turystyki w latach 1981–1990–2000, AAN – Zespół Główny Komitet Turystyki, 6/18, s. 190–208.

¹⁵⁴ Tamże, s. 197–198. Podkreślano konieczność poprawy standardu bazy turystycznej, a nawet eliminowania obiektów zdekapitalizowanych, których adaptacja wiązałaby się z wysokimi kosztami.

¹⁵⁵ Zob. Programowanie i organizacja rozwoju turystyki w latach 1981–1985, AAN – Zespół Główny Komitet Turystyki, 1/108, s. 88. Analizując sytuację w turystyce stwierdzono, m.in., że: „Nie został wykształcony system racjonalnego sterowania całą uspołecznioną gospodarką oraz bazą turystyczną. Dotyczyło to polityki zatrudnienia i płac, polityki cen. Nie udało się upowszechnić zasady racjonalnej współpracy wszystkich gestorów bazy i usług”. Autorzy tych opinii nie zauważyli natomiast, że taka współpraca powinna mieć charakter oddolny.

¹⁵⁶ Zob. Program działania [Głównego Komitetu Turystyki] w świetle uchwał VIII Zjazdu PZPR marzec 1980.

krajowy ruch turystyczny. Obiekty turystyczne były często zajmowane przez jednostki MO i ZOMO, których funkcjonariusze w wielu przypadkach doprowadzili te placówki do dewastacji. Autokary turystyczne wykorzystywano również do komunikacji miejskiej¹⁵⁷. Także działalność społeczna w zakresie została na kilka lat spowolniona w związku m.in. z koniecznością uzyskiwania zezwoleń na organizację imprez.¹⁵⁸

W styczniu 1982 r., w warunkach stanu wojennego, Główny Komitet Turystyki podjął działania zmierzające do odrodzenia ruchu turystycznego¹⁵⁹. W opinii Komitetu, „możliwie jak najszybsze reaktywowanie zorganizowanego ruchu turystycznego miało osiągnąć dodatni wpływ i społeczne nastroje, co powinno być pożytywane jako dalsze łagodzenie ograniczonych stanem wojennym swobód obywatelskich”¹⁶⁰. Ograniczenia wyjazdów zagranicznych spowodowało wzrost zainteresowania turystyką krajową, a zwiększony popyt na usługi turystyczne świadczone w kraju wiązał się też z planowym urlopowaniem załóg zakładów pracy z uwagi na problemy zaopatrzeniowe utrudniające bądź ograniczające produkcję. Jednak wzrost turystyki krajowej w latach 1982-1983 spowodował jeszcze większe trudności w zaopatrzeniu zakładów zbiorowego żywienia.¹⁶¹ Dlatego też propagowano tzw. tucz przyzakładowy (w przypadku wiejskich restauracji), zachęcając – zresztą bardzo słusznie, aby w wiejskiej gastronomii wykorzystywać szerzej towary i surowce lokalne pochodzące wprost od producenta.¹⁶², propagując jednocześnie jadłospisy bezmięsne.¹⁶³

Mimo coraz bardziej czytelnym, negatywów scentralizowanego zarządzania, nie zrezygnowano z dyrektyw i tak np. w 1982 r. Główny Komitet Turystyki ustalił termin gotowości do przyjęcia wczasowiczów w okresie zimy na 15 grudnia, a w okresie letnim na 1 maja 1983. Sposobem na złagodzenie niedostatków w zakresie usług gastronomicznych miał stać się rozwój gastronomii prywatnej, której właścicielom nie umożliwiono jednak swobodnego działania, domagając się np. w prasie branżowej ujednolicenia i

¹⁵⁷ Informacje własne.

¹⁵⁸ A. Czarnowski, *Działalność społeczna w Polskim Towarzystwie Turystyczno-Krajoznawczym 1951–2000. Rozwój i wybrane problemy*, Komisja Historii i Tradycji ZG PTTK, <http://khit.pttk.pl> (stan na styczeń 2010), s. 162. Organizowanie zebrań organów statutowych Towarzystwa nie wymagało zgody, a jego apolityczny charakter powodował, że nie było ono objęte bojkotem społeczeństwa.

¹⁵⁹ Przedstawiciele kierownictwa Głównego Komitetu Turystyki już w grudniu 1981 r. odwiedzili 12 spośród 49 ówczesnych województw, zapoznając się ze stanem turystyki na tym terenie. Zob. *Podstawowe zadania GKT w 1982 r. Informacja o funkcjonowaniu gospodarki turystycznej po ogłoszeniu stanu wojennego* [styczeń 1982], AAN – Zespół Główny Komitet Turystyki, 1/108, s. 1–8. Stwierdzono m.in., że przedsiębiorstwa turystyczne w województwie nowosądeckim były przygotowane do sezonu zimowego, jednak średnie obłożenie w obiektach PTTK wynosiło zaledwie 5,7%. Przy okazji odnotowano przypadki opóźnionych powrotów pracowników PTTK z wyjazdów zagranicznych.

¹⁶⁰ Zob. *Zasady organizacji ruchu turystycznego w warunkach stanu wojennego*, AAN – Zespół Główny Komitet Turystyki, 1/108, s. 100–107. Dokument ten miał charakter poufny.

¹⁶¹ Tamże, s. 100.

¹⁶² J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt.

¹⁶³ Oficjalnie kierowano się przede wszystkim (słusznie) interesem konsumenta, podkreślając, że potrawy takie są pożywne i zdrowe. Takie działania propagandowe były jednak konieczne w okresie deficytu mięsa i innych surowców. Wojewodowie, odpowiedzialni za zaopatrzenie rynku, nie zezwalali w wielu na sprzedaż surowców gastronomicznych poza granice macierzystego województwa. Informacja własna.

ukonkretnienia polityki państwa, poprzez wydawanie dyrektyw w tym zakresie.¹⁶⁴ Gastronomii nieuspołecznionej jednak w wielu przypadkach bardzo niechętnie przekazywano lokale, toteż począwszy od lat 1986- 1987 zaczęła ona rozwijać się często np. w naprędce stawianych przy drogach prymitywnych kioskach i przyczepach campingowych. Te placówki, mimo niskiego stanu sanitarnego i ograniczonej oferty, cieszyły się w tym okresie dużym powodzeniem, z uwagi na niedosyt usług tego rodzaju. Napotkało to m.in. na opór Polskiej Federacji Campingu, protestowała przeciw przekształcaniu przyczep w obiekty gastronomiczne, a przez to ograniczenia możliwości ich nabywania na cele caravaningu.¹⁶⁵

Aż do końca lat 80. XX w. przetrwały zakłady oferujące pełny zakres usług gastronomicznych, zlokalizowane w każdej gminie, prowadzone przez gminne spółdzielnie, a coraz częściej przez agentów i osoby prywatne. Zmiana warunków społeczno- politycznych w kraju, oznaczała jednak w wielu przypadkach likwidację spółdzielczości lub też jej powrót do najlepszych tradycji, oznaczających działalność samodzielną, nie sterowaną, jednak opartą na pełnym rozrachunku gospodarczym. Później, już w dobie gospodarki rynkowej, następowała swoista polaryzacja gastronomii. Oznaczało to pełen zakres usług o różnym standardzie w miejscowościach frekwentowanych, natomiast w innych miejscach, nie mających styczności z ruchem turystycznym, pozostawała jedynie „mała gastronomia” lub też „bardzo mała gastronomia”, oferująca skromny asortyment, zwłaszcza podgrzewane na miejscu mrożone potrawy, w tym wszechobecną pizzę. Przejawem snobizmu stało się mnożenie lokali, o najczęściej egzotycznych, obcojęzycznych nazwach, oferujących pizzę i kebab, a także inne potrawy kuchni obcych, nie mające nic wspólnego z tymi potrawami.

Oznaką dalszego zbliżenia gastronomii i turystyki stała się kontynuacja inicjatywy Ilustrowanego Magazynu Turystycznego „Światowid” czyli ogólnopolskiego konkursu kulinarnego „Srebrna Patelnia” (istniejącego od lat 60. XX w.), zorganizowanego od 1986 r. przy udziale Centralnego Ośrodka Informacji Turystycznej z udziałem licznych współorganizatorów, także po raz pierwszy sektora prywatnego.¹⁶⁶ Jednocześnie w gastronomii uspołecznionej

¹⁶⁴ Stwierdzono, że w tym okresie obserwowane były ogromne różnice w rozwoju gastronomii prywatnej w przekroju wojewódzkim. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Rozwój tej działalności wynikał z lokalnych interpretacji prawa, a te, nie zawsze były korzystne. Znaczącą rolę, wspierającą rozwój prywatnego sektora gastronomicznego i turystycznego odegrało ówczesne Stronnictwo Demokratyczne. Informacja własna.

¹⁶⁵ W tym okresie odczuwany był deficyt wszelkich towarów, także przyczep caravaningowych. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt., 1997, nr 10, s. 24-27.

¹⁶⁶ Współorganizatorami Konkursu byli: zmieniające się centralne urzędy właściwe w sprawach turystyki (m.in. Ministerstwo Rynku Wewnętrznego, Komitet do Spraw Młodzieży i Kultury Fizycznej, związki spółdzielcze „Społem i „Samopomoc Chłopska”, PTTK, „Orbis”, Naczelna Rada Zrzeszeń Prywatnego Handlu i Usług, Polska Federacja Organizacji Turystycznych, Zrzeszenie Polskich Hotelu Turystycznych. Organizacja Konkursu była tym bardziej uzasadniona, gdyż początku od lat 70. XX w. zaczęły pojawiać się coraz liczniejsze przypadki odstępstw od dotychczasowego quasi- monopolu w gastronomii. Obok lokali wojewódzkich państwowych przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego, przedsiębiorstwa „Konsumy”, Wojskowego Przedsiębiorstwa

pojawiły się częściej lokale o charakterze specjalistycznym, proponujące np. potrawy kuchni innych narodów, jednak w odniesieniu tylko do krajów socjalistycznych (chińską, węgierską, bułgarską, czeską). Były też pierwsze przejawy promocji kuchni regionalnej. W całym kraju powstawały „karczmy słupskie”, były też gościńce opolskie, śląskie. Już w latach 70. XX w. powstała sieć gościńców wielkopolskich, następnie zajazdów pilskich, brakowało jednak promocji potraw mazowieckich.

Ważną rolę odgrywała ponownie promocja oferty gastronomicznej kierowanej do turystów. Pionierskimi publikacjami propagującymi polską kuchnię regionalną były: wydany w 1964 r. Informator o wiejskich zakładach gastronomicznych wydany przez „Samopomoc Chłopską”¹⁶⁷ (obejmujący jedynie zakłady te pionu, kryterium wyboru było położenie przy trasach tranzytowych, jednak jeszcze bez uwzględnienia kuchni regionalnej). Do propagowania różnicującej się oferty kulinarnej Centralny Ośrodek Informacji Turystycznej w 1988 r. wydał dla potrzeb sieci punktów informacji turystycznej znacznie poszerzony informator „Baza gastronomiczna na trasach turystycznych”¹⁶⁸. Publikacja ta uwzględniła wytypowane przez centra informacji turystycznej oraz urzędy wojewódzkie lokale gastronomiczne przygotowane do obsługi ruchu turystycznego, w tym wszystkich ówczesnych laureatów konkursu „Srebrna Patelnia”. Kryteriami wyboru były: atrakcyjność oferty kulinarnej, położenie przy trasach turystycznych, wystrój lokalu a także przepustowość umożliwiająca sprawną obsługę wycieczek. Wśród 500 obiektów z całej Polski w granicach obecnego województwa mazowieckiego było 49 placówek. Jednak stosunkowo nieliczne oferowały potrawy regionalne. Dotyczyło to m.in. przydrożnych restauracji w Myszyńcu, Kadzidle, Wyszku – a więc przede wszystkim w subregionie kurpiowskim a także m.in. w: Błoniu, Iłży, Sochaczewie i Żelazowej Woli. Dużą rolę odegrał informator „Biała gastronomia na turystycznych szlakach”¹⁶⁹ propagujący bary mleczne, których było w granicach obecnego województwa w 1987 r. około 80. Szerszy zakres informacji o ofercie gastronomicznej całego kraju zawierał informator

Handlowego (duże miasta), spółdzielni „Społem” (mniejsze miasta) i „Samopomoc Chłopska” (głównie wieś) oraz PTTK (baza schronisk i domów wypoczynkowych) powstawały zakłady gastronomiczne m.in. państwowych gospodarstw rolnych, lokale agencyjne i prywatne. Sytuacja ta prowadziła do powstawania konkurencji. Informacja własna autora, który był na przełomie lat 80. i 90. XX w. krajowym komisarzem Konkursu „Srebrna Patelnia”.

¹⁶⁷ *Gastronomia wiejska, informator*, Centralny Związek Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska”, Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa 1964. Wspomniany Związek był obowiązkowym zreszeniem gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska”, które na wsi a także w małych miastach prowadziły większość placówek handlu detalicznego hurtowego, piekarni, masarni i zakładów gastronomicznych. Jednak w Polsce, w odróżnieniu od innych ówczesnych tzw. krajów socjalistycznych istniały również – co prawda na ogół nieliczne sklepy spożywcze, piekarnie i ciastkarnie prywatne. Największy udział sektora prywatnego był w województwach centralnych i wschodnich. Natomiast detaliczny handel targowiskowy znajdował się w większości w rękach prywatnych.

¹⁶⁸ *Baza gastronomiczna na trasach turystycznych*, Centralny Ośrodek Informacji Turystycznej, Warszawa 1988.

¹⁶⁹ *Biała gastronomia na turystycznych szlakach*, informator, koncepcja J. P. Piotrowski, Centralny Ośrodek Informacji Turystycznej, Warszawa 1987.

przygotowany w 1988 r.¹⁷⁰, z inicjatywy autora niniejszego artykułu, przez redakcję zasłużonego „Przeglądu Gastronomicznego”, czasopisma naukowo-technicznego Naczelnej Organizacji Technicznej, ukazującego się od 1947 r. Publikacja ta zawierała obok informacji dotyczących specyfiki zakładu, oferty kulinarnej, także dane dotyczące organizowanych imprez i specjalności oraz atrakcji turystycznych najbliższego otoczenia. W odniesieniu np. do obecnego województwa mazowieckiego zaprezentowano aż 69 zakładów o zróżnicowanej specjalności. Wśród restauracji proponujących potrawy regionalne ponownie przeważały obiekty położone w subregionie kurpiowskim (Ostrołęka, Myszyniec, Kadzidło, Lelis) ale także na Pojezierzu Gostyńskim, Płocku, Wildze i Paprotni koło Sochaczewa.¹⁷¹

Bilans otwarcia w nowych czasach

Wraz z pojawianiem się konkurencji podmiotów gastronomicznych i turystycznych konieczne stało się dostosowanie do tych realiów. Swoją pozycję w gastronomii pragnęła zachować spółdzielczość. Istotne stało się odnalezienie miejsca dla PTTK. Organizacje te pragnęły czerpać tylko z najlepszych tradycji – musiały szybko dostosować się do nowych realiów.¹⁷² W gastronomii coraz liczniejsze stawały się lokale agencyjne i prywatne, tzw. komercyjne, w których ceny potraw wielokrotnie przewyższały stosowane w gastronomii uspołecznionej, na co pozwalało tzw. uwolnienie cen. To uwolnienie cen, do którego nie byli przygotowani ani restauratorzy uspołecznieni, ani prywatni, spowodowało początkowy chaos: bywało, że ceny gastronomii wzrosły w ciągu kilku dni kilkakrotnie. Uspokojenie nastąpiło, gdy te ceny faktycznie zaczął kształtować sam wolny rynek.

Gastronomia szybko przeobrażała się, lokale zmieniały właścicieli i nazwy, przy czym w przypadku Mazowsza dość rzadko nawiązywano do dawnych tradycji. Pozostałe nieliczne mazowieckie stare firmy gastronomiczne, które nie uległy upaństwowieniu, np. „Kuznia” w Paprotni koło Teresina, „Wicek” w Sochaczewie, „Baszta” w Pyrach. Już w 1989 r. nastąpiła zmiana przepisów dotyczących zaopatrzenia, która miała zrównać w prawach wszystkie sektory własnościowe: państwowy, spółdzielczy i prywatny. Możliwość

¹⁷⁰ *Informator o restauracjach*, opisy krajoznawcze J.P. Piotrowski, red. A. Szarejko, M. Wojtulewicz, Wydawnictwo „Sigma” NOT, Warszawa 1994.

¹⁷¹ Tamże.

¹⁷² Trudność tę powodowała zapewne nie tylko zmiana realiów życia społeczno-gospodarczego, ale także powszechny brak przeświadczenia, że nowa sytuacja okaże się stabilną przez najbliższe lata. Wątpliwości te rodziły się także w kręgach PZPR, która pragnęła zachować swoją pozycję. Zob. np. J. Albrecht. *Problematyka stosunków ekonomicznych oraz polityki gospodarczej*, w: *III Ogólnopolska Konferencja Teoretyczno-Ideologiczna PZPR [1989]*, Zeszyt przedkonferencyjny, Glossa, 1989, s. 16–17. Autor zastanawiał się, czy dopuszczenie sektora prywatnego naruszało zasadę rozwoju socjalistycznego. Próbuąc odpowiedzieć na to pytanie, stwierdzał: „socjalizm powinien sprzyjać wydajności pracy społecznej i maksymalizacji dochodu narodowego, a jeśli tak – to niech potrzeby te zaspokajają zróżnicowane formy własności środków produkcji”. Pogląd ten był o tyle istotny dla turystyki, że fakt dopuszczenia sektora prywatnego eliminował jakąkolwiek ideologiczną polemikę na temat zakresu i skali działalności gospodarczej, tym bardziej w odniesieniu do organizacji społecznych.

prowadzenia lokali prywatnych spowodowała zmniejszenie zainteresowania formami agencyjnymi, co spotykało się z protestem przedsiębiorstw uspołecznionych.¹⁷³ Nowa sytuacja nie stworzyła jednak szans do reprivatyzacji lokali i częstszych powrotów do ich dawnej świetności i roli. Niektóre restauracje, choć przetrwały trudny okres w rękach prywatnych nie wytrzymały konkurencji. Takim przykładem była restauracja „Wicek” w Sochaczewie.¹⁷⁴ Pionierskie inicjatywy Mazowieckiego Towarzystwa Kultury i powołanego w ramach tej organizacji Mazowieckiego Klubu Turystyki i Krajoznawstwa z inicjatywy Kazimierza Błaszczaka, już od 1990 r. sprzyjały powrotom do tradycji i powiązaniom gastronomii i turystyki.

Dziś ponownie doceniane są tradycje „karczemne”, a dobra kuchnia i specyficzna atmosfera jest wielkim magnesem dla turystów, przy czym specjalizacja w gastronomii na ogół idzie w parze z postępującą specjalizacją turystyki, rodzącą nowe potrzeby. Tematowi poświęcane są liczne konferencje naukowe¹⁷⁵, narady, inicjatywy regionalnych i lokalnych organizacji turystycznych (ROT i LOT); lokalnych grup działania (LGD), targi. Znaczną część gastronomii obejmują wielkie sieci, co może zagrożeniem dla ich atrakcyjności, choćby z uwagi na upodobnienie oferty. Jak wskazują obserwacje potrawy regionalne mogą stawać się także domeną gastronomii sieciowej.¹⁷⁶ Przy udziale władz samorządowych województwa propagowane są specjalności kuchni mazowieckiej, m.in. flaki, schab z sosem śliwkowym, rejbak kurpiowski, pasztet z Sobień- Jezior, kielbasa nadbużańska, pasztet i kaszanka z Szydłowca¹⁷⁷, obrzędowe kurpiowskie figurki zwierząt z ciasta, - bułeczki sójki z Glinianki (kołbielski region etnograficzny). Potrawy te są dostępne nie tylko na okolicznościowych imprezach, ale także coraz częściej w restauracjach.

¹⁷³ Placówki gastronomiczne prowadzone metodą agencyjną stanowiły w 1989 r. 22,7% ogółu, ich liczba ma tendencję spadkową. Zob. J.P. Piotrowski, *50 lat z wami*, dz. cyt. Uspołecznione przedsiębiorstwa, nadal centralnie zarządzane, obciążone kosztami administracji, nie wytrzymały konkurencji z prywatnymi. Możliwość prowadzenia prywatnych zakładów gastronomicznych bez ograniczeń i konieczności korzystania z „parasola ochronnego”, jakim była uspołeczniona firma gastronomiczna, szybko doprowadziła do eliminacji firm agencyjnych. Rezygnujący z tej formy ajenci podkreślali, że w poprzednich okresach musieli wносить wysokie opłaty wobec przedsiębiorstw uspołecznionych, które nie przeprowadzały w lokalach jakichkolwiek inwestycji.

¹⁷⁴ Zob. www.e-sochaczew.pl (stan styczeń 2012). Po likwidacji tego lokalu w lokalnym portalu internetowym pisano m.in.: „...mieliśmy przecież kiedyś towar eksportowy, którym była niewątpliwie kuchnia restauracji „Wicek”. Niestety Wicka już nie ma, a jego spadkobiercy nie potrafili wykorzystać olbrzymiej popularności lokalu w całej Polsce i zostały tylko wspomnienia. A przecież jednym z jej wielbicieli był ponoć sam premier Cyrankiewicz (...), jeszcze dziś, po latach, ludzie, przyjeżdżając z daleka, najpierw pytają o „Wicka”, a potem o najbliższą rodzinę. (...). Może więc warto by odrestaurować te tradycje? A gdyby tak jeszcze połączyć je z Żelazową Wołą i Chopinem?”

¹⁷⁵ Zob. *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010. Zaprezentowano m.in. potrawy kuchni Bydgoszczy, Częstochowy, Szczecina a także Kaszub, Lubelskiego, Pomorskiego, Świętokrzyskiego, Podlasia.

¹⁷⁶ Zob. P. Dominik, *Tradycyjna kuchnia polska w gastronomii sieciowej*, w: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010, s. 497-518.

¹⁷⁷ Zob. E. Czarniecka – Skubina, W. Przybylska, D. Jaworska, Potrawy z mięsa w ofercie gastronomicznej regionu, w: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010, s. 449-461.

Zagrożone są kiedyś rozwinięte rzemiosła cukiernicze (pączki z Iłży) i piekarskie, małe wędliniarnie (Karczew), jednak pokazuje się coraz więcej oryginalnych produktów lokalnych, odróżniających poszczególne miejscowości Mazowsza. Pełnych usług gastronomicznych brakuje jednak w wielu miejscowościach odwiedzanych przez turystów, co dotyczy zwłaszcza miejscowości mniejszych¹⁷⁸. Cieszą fakty wieloletniego trwania wprawdzie nielicznych, ale ciekawych zakładów gastronomicznych kultywujących dobre tradycje, jak np. bar „Gocławski” w osiedlu warszawskim osiedlu Gocławek. Cieszą liczne inicjatywy kulinarne ożywiające nie tylko warszawskie Stare Miasto i Trakt Królewski, ale także prawobrzeżną Starą Pragę, Saską Kępę, ulicę Chłodną i inne rejony miasta a także miasta Mazowsza. Wzbogaca się oferta gastronomii przydrożnej. Na promocję, nie tylko z okazji coraz bardziej popularnych jarmarków, zasługują lokalne słodczyce, cukierki, wyroby cukiernicze pochodzące z małych firm, charakteryzujących się zupełnie innymi cechami, niż obecne w całym kraju takie same produkty powstające w dużych zakładach. Warto odbudowywać stare tradycje, choćby wspomianej przez Stefana Wiecheckiego „Wiecha” restaurację „Wicek” w Sochaczewie, czy gospody „Szafa Gra” w Starej Miłosnej.

Na szczególne uznanie zasługują lokale gastronomiczne promujące tradycje kulinarne regionu, np. na Kurpiach restauracja „Ostoja” w Ostrołęce, powiązana z punktem informacji turystycznej. Dobrym przykładem jest wytwarzane w Sochaczewie ciasto „mazurek Chopina”, pojmowane jako „gościniec”, czyli pamiątka z podróży. Taką pamiątką stają się lokalne przetwory owocowe, atrakcyjnie opakowane, oferowane przez zakłady gastronomiczne do sprzedaży na wynos. Znaczną rolę promocyjną mogą w takich przypadkach odgrywać także etykiety produktów, komunikujące także o ich pochodzeniu i atrakcyjności turystycznej miejsca ich powstawania. Duże znaczenie promocyjne mają festyny zdrowej żywności, Dni Chleba, imprezy ekologiczne Dzień Ziemi, Piknik „Odkryj Mazowsze” organizowany przez ALMAMER Szkołę Wyższą propagujące swojszczyznę regionu, także wyjątkowe tradycje kulinarne.

Korzystanie z usług gastronomicznych coraz rzadziej wiąże się jedynie z koniecznością zaspokojenia głodu, czy też wygodą, gdy brak czasu, chęci i umiejętności nie pozwala na przygotowanie bardziej urozmaiconego posiłku, zwłaszcza w czasie podróży i miejsca pobytu poza miejscem zamieszkania. Gastronomia staje się atrakcją, silnym magnesem przyciągającym ruch turystyczny nie tylko do określonych obiektów ale także całych regionów. Inicjatywy takie w wielu przypadkach wspierają samorządy lokalne i lokalne

¹⁷⁸ Przed 1989 r. spółdzielcze gospody były często deficytowe, spółdzielnia zarabiała jednak na handlu detalicznym i hurtowym (np. materiałami budowlanymi i opałem) – tłumaczą władze lokalne. W sytuacji niewielkiego popytu lokale ograniczają się do podawania małego asortymentu podgrzewanych produktów gotowych. Informacja własna.

organizacje pozarządowe np. w Sochaczewie.¹⁷⁹ Do wykorzystania pozostają miejsca związane z plenerami popularnych filmów, które niedługo połączy Mazowiecki Szlak Filmowy. Współczesna oferta kulinarna Mazowska może być z pewnością atrakcyjna dla turystów.¹⁸⁰ Wśród licznych potraw charakterystycznych dla tego regionu wymienia się m.in.: kotlet schabowy z Różana, schab spod Radziejowic, rejbak z Ostrołęki i okolic, pierogi znad Narwi, krupnik z kaszy jaglanej i raki po warszawsku.¹⁸¹ Te, oraz liczne inne potrawy, dostępne są coraz częściej nie tylko na okolicznościowych festynach i w wybranych gospodarstwach agroturystycznych, ale także w całorocznych lokalach gastronomicznych.¹⁸²

Cenne są badania naukowe nad relacjami gastronomii i turystyki¹⁸³, z wykorzystaniem wiedzy etnograficznej¹⁸⁴, obejmujące różne regiony, m.in. Kaszuby.¹⁸⁵ Warto wysuwać wnioski z historii, wykorzystać bogatą literaturę, by wskrzeszać dawne tradycje kulinarne i przywrócić tradycję karczm. Adam Chętnik, wybitny znawca Kurpiowszczyzny, zresztą rodowity Kurp był autorem bogatej monografii dotyczącej tradycji kulinarnych tej wyjątkowej krainy.¹⁸⁶ Wyróżniał on m.in. jadło: codzienne, okresowe, postne, świąteczne, pokarm dziecienny, pokarm dla starców i chorych, potrawy obrzędowe i zwyczajowe. Inny był posiłek na jarmarkach. Prekursorami turystyki pieszej można nazwać

¹⁷⁹ Zob. K. Górnicki, *Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej*, Stowarzyszenie Ochrony Sochaczewa Zamek, 2005. W 2005 r. ukazała się książka Aleksandra Grzegorza Turczyka i Kazimierza Górnickiego pt. „Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej”. Pomysł „Wędrówek kulinarnych” powstał w Wydziale Promocji i Rozwoju Starostwa Powiatowego w Sochaczewie. W jego realizację włączyło się Stowarzyszenie Odnowy Sochaczewa „Zamek”, Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego i Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego. Przepisy do publikacji zbierano w czasie konkursów „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Jednocześnie trwały prace badawcze historyków nad kuchnią ziemiańską i chłopską powiatu. Obecnie w wybranych lokalach gastronomicznych powiatu próbować można żuru i zrazów staropolskich, pasztetu z królika, kotletów z grzybów, mazowieckiego pasztetu jarskiego, naleśników z kaszą gryczaną, sałatki ze śledzi i śliwek marynowanych, chlebka z marchwi, ciastek ze skwarek, piernika szlacheckiego.

¹⁸⁰ Zob. np. R. Sypek, *Specjały kuchni mazowieckiej*, Samorząd Województwa Mazowieckiego, Warszawa 2008.

¹⁸¹ R. Sypek, *Specjały.....*, dz. cyt.

¹⁸² Zob. np. R. Sypek R., *Mazowsze. Restauracje, karczmy, zajazdy*, Samorząd Województwa Mazowieckiego, Warszawa 2008. Autor wymienia tylko wybrane zakłady gastronomiczne wyspecjalizowane w potrawach regionalnych, zlokalizowane m.in. w: Bobach koło Pułtusza, Garbatce – Letnisku, Łazach koło Łochowa, Nieporęcie, Skurowie koło Grójca, Sierpcu (park etnograficzny), Węgrowie, Zanęcinie koło Sokołowa Podlaskiego oraz nieliczne lokale warszawskie. Lista ta systematycznie rozszerza się.

¹⁸³ Zob. np. *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, .E.. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010.

¹⁸⁴ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010, s. 163-180.

¹⁸⁴ Zob. A. Chętnik A., *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków 1936.

¹⁸⁵ Zob. D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010, s.63-88.

¹⁸⁶ Zob. A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków 1936, s. 109.

pielgrzymów, udających się zwłaszcza do Częstochowy. A. Chętnik pisał, że nieśli oni ze sobą, lub dawali do przewozu konnego, specjalne kosze pielgrzymie, wypełnione m.in.: plackami pszennymi, jajami gotowanymi na twardo, suszonymi serami i kiełbasami, słoniną.¹⁸⁷ Wśród pieczywa odpustowego na Kurpiach pojawiało się figurki zwierząt z ciasta, które wypiekane są nadal.

Mazowieckie parki etnograficzne, zwłaszcza w Sierpcu i Radomiu intensywnie włączają się zachowania i do promocji tradycji kulinarnych nie tylko okazji festynów, ale proponując codziennie potrawy regionalne we własnych karczmach. Wyzwaniem dla Mazowsza jest konkurencyjna, aktywna promocja potraw regionalnych. Na targach turystycznych i w placówkach informacji turystycznej dostępne są m.in. publikacje z regionów kraju, np. Puszczy Knyszyńskiej¹⁸⁸, Lubelszczyzny¹⁸⁹, Łodzi i okolic Łodzi¹⁹⁰, województwa podkarpackiego¹⁹¹, województwa lubuskiego¹⁹² i innych terenów. Niezbędna jest promocja lokali gastronomicznych, z uwzględnieniem ich położenia, specyfiki kuchni, a także z zaakcentowaniem np. szczególnej zdolności niektórych lokali do szybkiej obsługi także nie zapowiadanych wcześniej grup wycieczkowych. W tym zakresie niedoścignionym wzorem jest pięciotomowy przewodnik – atlas opisujący główne trasy turystyki motorowej z prezentacją oferty hotelowej i gastronomicznej. Praca ta, będąca w końcu lat 90. XX w. efektem inicjatywy Zdzisława Kazimierczaka, który poznał te obiekty z autopsji – a inicjatywa ta nie ma jak dotąd naśladowców.¹⁹³

Analiza relacji turystyka – gastronomia, jakże odmiennych w minionych latach pozwala na stwierdzenie, że obie te dziedziny są sobie wzajemnie potrzebne, wszak gastronomia nie może rozwijać się bazując jedynie na popycie lokalnym, a turystyka nie może istnieć bez gastronomii, która jest nie tylko zaspokojeniem biologicznych potrzeb głodu, ale może stanowić istotną atrakcję wpływającą na rozwój turystyki.

Dyskusyjne być może stwierdzenie, że zwłaszcza w trudnych okresach kryzysowych PRL gastronomia była bardziej potrzebna turystyce niż turystyka gastronomii, obserwacje ostatnich dziesięcioleci wskazują na tendencję

¹⁸⁷ A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów...*, dz. cyt., s. 109

¹⁸⁸ Zob. J. Maroszek, J. Leończuk, *Wielka księga tradycji kulinarnych Puszczy Knyszyńskiej*, Lokalna Grupa Działania „Puszcza Knyszyńska”, Supraśl 2011. W publikacji wyróżniono potrawy kuchni: magnatów, szlachty, drobnej szlachty zagrodowej, zakonników, fabrykantów. Szeroko omówiono tradycje karczm przydrożnych.

¹⁸⁹ Zob. W. Sulisz, *Smaki Lubelszczyzny, przewodnik*, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Lublin 2011. Zob. też *Smaki pogranicza*, Urząd Miasta Łęczna, Łęczna 2010.

¹⁹⁰ Zob. np. *Rozsmakuj się w Łodzi. Łódzki Festiwal Dobrego Smaku*, Urząd Miasta Łodzi, Łódź 2010. nawiązano tu do wielokulturowości miasta, m.in. kuchni żydowskiej, której atrakcją była np. gęś faszerowana z sosem migdałowym i kuglem ziemniaczanym; Zob. też. *Produkty tradycyjne z regionu rzeki Mrogi, Rawki i Wzniesień Łódzkich*, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Społeczności Lokalnej „Mroga”, Koluźki 2010.

¹⁹¹ Zob. np. *Leksykon podkarpackich smaków. Kulinarny przewodnik po regionie*, Urząd Marszałkowski Rzeszów 2011. Na terenie województwa ukazały się liczne lokalne publikacje kulinarno-turystyczne wydane m.in. przez Bieszczadzkie Centrum Informacji i Promocji w Ustrzykach Dolnych; urzędy gmin w Stubnie, Markowej, Dukli, Brzostku, Stowarzyszenie Dolina Strugu, Stowarzyszenie Pro Carpathia w Rzeszowie i in.

¹⁹² *Lubuskie podróże kulinarne*, Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, Zielona Góra 2008.

¹⁹³ Zob. np. Z. Kazimierczak, *Przewodnik po trasie Warszawa – Radom – Kielce – Kraków – Chyżne*, Biznes Press, Warszawa 1997.

odwrotną: to właśnie turystyka jest przede wszystkim potrzebna gastronomii. Doświadczenia wskazują na istotną rolę integracji lokalnej sektora turystyki i gastronomii, służącej nie tylko promocji, ale także wymianie niezbędnych doświadczeń, czyli praktycznej edukacji. Trudno jednak mówić o możliwościach efektywnej pracy dla turystyki i gastronomii bez posiadania profesjonalnego wykształcenia kierunkowego i znajomości obu dziedzin..

Literatura

Akademia Rozwoju Systemów Sieciowych www.arss.com.pl/pl/publikacje/318-raport-o-fancyzie-w-gastronomii (stan czerwiec 2014).

Baza gastronomiczna na trasach turystycznych, informator (koncepcja J.P.Piotrowski), Centralny Ośrodek Informacji turystycznej, Warszawa 1988.

Bielany. Przewodnik historyczno- sentymentalny, Urząd Dzielnicy Warszawa – Bielany, Warszawa 2003,

Budrewicz O., *Bedeker praski*, Czytelnik, Warszawa 1964.

Budrewicz O., *Bedeker warszawski*, Iskry Warszawa 1958.

Budrewicz O., *Bedeker Warszawski – 50 lat później*, Trio, Warszawa 2008.

Chętnik A., *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków 1936.

Chrzanowski T., *Karczmy i zajazdy polskie*, Arkady, Warszawa 1958.

Czarnecka – Skubina E., Przybylska W., Jaworska D., *Potrawy z mięsa w ofercie gastronomicznej regionu*, w: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska), Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010, s. 449-461.

.Diehl E., *Wille w Otwocku i warunki pobytu tamże. Przewodnik. Druk. S. Sikorskiego*, Warszawa 1893 [reprint Warszawa 2009].

Dominik P., *Tradycyjna kuchnia polska w gastronomii sieciowej*, w: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu* (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010, s. 497-518.

Galiński F., *Gawędy o Warszawie*, nakład autora, Warszawa 1937.

Gastronomia w ofercie turystycznej regionu (red. J. Dolatowski, D. Kołożyn- Krajewska, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010.

Gastronomia wiejska, informator, Centralny Związek Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska”, Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa 1964.

Górnicki K., *Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej*, Stowarzyszenie Ochrony Sochaczewa Zamek, 2005.

Grand Hotel d' Europe. Przewodnik po Warszawie wydany staraniem Hotelu Europejskiego w czterech językach, Warszawa 1881.

Herbaczyński W., *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW Warszawa 1988.

- Informator o restauracjach*, opisy krajoznawcze J.P. Piotrowski, red. A. Szarejko, M. Wojtulewicz, Wydawnictwo „Sigma” NOT, Warszawa 1994.
- Karuzela*, [1956-1989].
- Kasprzycki J., *Korzenie miasta. Praga*, Veda, Warszawa 1998.
- Kasprzycki J., Majewski J.S., *Korzenie miasta. Niedaleko od Warszawy*, Veda, Warszawa 2004.
- Krzyżewski T., *Reklama prasowa*, Polska Agencja Reklamy F. Krajna, Kraków 1948.
- Leksykon podkarpackich smaków. Kulinaryny przewodnik po regionie*, Urząd Marszałkowski Rzeszów 2011.
- Lubuskie podróże kulinarne*, Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, Zielona Góra 2008.
- Łażewski B. *Świder i jego okolice. Przewodnik*. Stowarzyszenie Właścicielei Nieruchomości Letniska Świder, Warszawa 1939 [reprint Świdermajer, Józefów - Warszawa 1010].
- Maroszek J., Leończuk J., *Wielka księga tradycji kulinarnej Puszczy Knyszyńskiej*, Lokalna Grupa Działania „Puszcza Knyszyńska”, Supraśl 2011.
- Mączak A., *Peregrynacje, wojaże, turystyka*, wyd.. II, Książka i Wiedza, Warszawa 2001
- Merski J., Piotrowski J.P., *Drogi ewolucji drukowanych przewodników turystycznych po Polsce*, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2010.
- Merski J., Piotrowski J.P., *System informacji a ruch turystyczny*, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2008.
- Orłowski D., Woźniczko M., *Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010, s.63-88.
- Piotrowski J.P., *A może przewodnik gastronomiczny po Polsce*, Przegląd Gastronomiczny, 1989, nr 5/89, s.23.
- Piotrowski J.P., *Będzie przewodnik gastronomiczny po Polsce*, Przegląd Gastronomiczny, 1989, nr 9, s. 19.
- Piotrowski J.P., *Biała gastronomia dla turystów*, Przegląd Gastronomiczny, 1989, nr 4, s. 39.
- Piotrowski J.P., *Hotel Europejski i Warszawa przed 120 laty*, w *Barbakan*. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 34-35/173-174, s. 63-65.
- Piotrowski J.P., *Jeszcze o warszawskich przemianach*, *Barbakan*. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, nr 28-29/167-168, s. 27-30.
- Piotrowski J.P., *Niedostrzegalne – (czyżby) zmiany*, *Barbakan*. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, nr 25-26/ 164-165, s. 85-90.
- Piotrowski J.P., *Odszedł Olgierd Budrewicz*, TTG Polska, 2012, nr 1, s. 24.
- Piotrowski J.P., *O lepszą gastronomię na turystycznych szlakach*, Przegląd Gastronomiczny, 1990, nr 1, s. 21.

- Piotrowski J.P., *Podwarszawskie letniska – wczoraj, dziś i jutro*, w Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 2007, nr 38.
- Piotrowski J.P., *Praktyczny wymiar historii turystyki*, Zeszyty Naukowe, ALMAMER Szkoła Wyższa, 2014.
- Piotrowski J.P., *Produkt turystyczny a gastronomia*, Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 1, s. 18.
- Piotrowski J.P., *Rady i przestrogi dla podróżnych*, w: Konferencja „Człowiek w podróży” ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, 2008.
- Piotrowski J.P., *Słodki gościniec*, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, 1996, nr 10, s. 44.
- Piotrowski J.P., *Stare karczmy*, Przegląd Gastronomiczny, nr 5, s. 2.
- Piotrowski J.P., *Srebrna Patelnia po raz dziewiętnasty*, Przegląd Gastronomiczny, 1888, nr 5, s. 27-28.
- Piotrowski J.P., *Srebrna Patelnia po raz osiemnasty*, Przegląd Gastronomiczny, 1987, nr 5, s. 30-32.
- Piotrowski J.P., *Szlak turystyczny z piosenką po Warszawie* [w:] Barbakan, PTTK, 2008, nr 42, s. 11-15.
- Piotrowski J.P., *Warszawa trzech sektorów*, w Barbakan. Kwartalnik turystyczno-krajoznawczy Mazowsza, 2009, nr 40.
- Piotrowski J.P., *Wisła w literaturze turystyczno-krajoznawczej Mazowsza*, Zeszyty Naukowe ALMAMER Wyższej Szkoły Ekonomicznej, 2010, 5(62), s. 9-28.
- Piotrowski J.P., *Z dziejów relacji turystyka-gastronomia na Mazowszu w: Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, (red. P. Dominik), ALMAMER Szkoła Wyższa, Instytut Wiedzy i Umiejętności, Warszawa 2012, s. 77-104.
- Piotrowski J.P., *50 lat z wami* [dzieje gastronomii w Polsce w wypisach 1945-1995], Przegląd Gastronomiczny, 1997, nr 6, s. 14-15; nr 9, s. 12-14; nr 8, s. 4-5; nr 9, s. 8-9; nr 10, s. 24-27.
- Pokropiński B., *Kolej grójecka*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2002.
- Pokropiński B., *Kolej jabłonowska*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2004.
- Pokropiński B., *Kolej wilanowska*, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, Warszawa 2001.
- Produkty tradycyjne z regionu rzeki Mrogi, Rawki i Wzniesień Łódzkich*, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Społeczności Lokalnej „Mroga”, Koluszki 2010.
- Stawska A.E., *Kuchnia kresowa z Podlasia*, Wydawnictwo Benkowski, Białystok 2006.
- Sto lat na Nowym Świecie. A. Blikle 1869-1969*. Sport i Turystyka, Warszawa 1969

- Sulisz W., *Smaki Lubelszczyzny, przewodnik*, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Lublin 2011. *Rozsmakuj się w Łodzi. Łódzki Festiwal Dobrego Smaku*, Urząd Miasta Łodzi, Łódź 2010.
- Sypek R., *Mazowsze. Restauracje, karczmy, zajazdy*, Samorząd Województwa Mazowieckiego, Warszawa 2008.
- Sypek R., *Specjały kuchni mazowieckiej*, Samorząd Województwa Mazowieckiego, Warszawa 2008.
- Tradycje na polskim stole*, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2008.
- Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010.
- Wiechecki S., *Bitwa w tramwaju*, Etiuda, Warszawa 2005.
- Wieczorkiewicz B., *Gwara warszawska dawniej i dziś*, PIW Warszawa 1974.
- Wiernicki W., *Wspomnienia o warszawskich knajpach*, Prószyński i S-ka, Warszawa 1994.
- Woźniczko M., Orłowski D., *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa 2010, s. 163-180.
- Z dziejów cnoty, Szpilki 1935-1985*, KAW Warszawa 1985,
- Związek Propagandy Turystyki reguluje sprawy przewodnictwa w Warszawie*, „Warszawa – Turystyka. Atrakcje. Teatr. Kino. Muzyka. Sztuka. Sport” 1938, nr 16, s. 3–4.
- http://bialystok.gazeta.pl/bialystok/1,100521,8066337,Jadalo_sie_w_PRL_u_czesc_VIII_Gastronomia_I.html#ixzz1ltXqcHyX (stan – luty 2012).