

Tomasz Częścik
Słupsk/Warszawa

Karczma Słupska. Marka i jej budowa w okresie PRL

Okres Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej współcześnie kojarzy się z szarością i bylejakością, które panowały w całym kraju i we wszystkich dziedzinach życia. Nie inaczej było w gastronomii. Prawdziwym fenomenem w szarej kulinarnej rzeczywistości Polski Ludowej były „Karczmy Słupskie”. Od końca lat sześćdziesiątych do drugiej połowy lat osiemdziesiątych XX w. powstało ponad dwadzieścia lokali o tej nazwie. Słupska gastronomia, idąc za zapotrzebowaniem ówczesnego rynku, utworzyła Zakład Kompleksowych Wdrożeń (ZKW), który zaczął budować i sprzedawać karczmy. Lokale o nazwie „Karczma Słupska” powstały m.in. w Warszawie, Lublinie, Katowicach, Tychach, Bydgoszczy i Łańcucie. Wszystkie łączył ten sam wystrój, stylizowany na kaszubski folklor, oraz menu opracowane w Słupsku. Ich twórcą i pomysłodawcą był Tadeusz Szoldra. Zanim ze swoją ekipą otwierał kolejny lokal w kraju, zapraszał załogę nowej restauracji do Słupska na szkolenie. Następnie słupska ekipa wspólnie z nową załogą pracowała na miejscu przy rozruchu restauracji. Marka stworzona w Słupsku stała się rozpoznawalna wśród smakoszy w całym kraju. Z uwagi na utrzymane we wszystkich lokalach te same standardy, receptury i produkty była także gwarancją jakości. Celem niniejszego artykułu jest próba odtworzenia historii „Karczmy Słupskiej” oraz pokazania, że w okresie Polski Ludowej potrafiono wdrażać i utrzymywać wzorce, które kojarzą się ze współczesnymi korporacjami, a nie rzeczywistością lat sześćdziesiątych, siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX w.

„Powiedz, co jesz, a ja powiem ci, kim jesteś” – mówi stare przysłowie. Doskonale to widać w pomorskich domach, gdzie chociażby z okazji tradycyjnych świąt jada się bardzo różne potrawy. Kuchnia pomorska, a co za tym idzie także i słupska, jest wyjątkowo urozmaicona. Wpływ na nią miały obyczaje kulinarne różnych nacji zamieszkujących Pomorze, zarówno w dawnych czasach, jak i w XX w. Słupsk zatem, podobnie jak całe Pomorze, to tygiel kulturowy. Po wojnie osiedlili się tutaj przedstawiciele większości regionów przedwojennej Polski. Obecnie w tej części kraju mieszkają Kresowiaczy, osoby pochodzące z centrum i południa kraju, Kaszubi, potomkowie przedwojennych mieszkańców, Romowie oraz Ukraińcy. Po ponad sześćdziesięciu latach różnice między nacjami zatarły się. Jednak odmienności kulturowej współczesnych Pomorzan nadal można doświadczyć w kuchni. Właśnie ta różnorodność była jednym z kluczy do sukcesu słupskiej kuchni.

W niniejszej pracy przybliżymy świat kuchni słupskiej, ale najpierw warto opowiedzieć o tym, jak wyglądała kultura kulinarna w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludo-

wej. Zanim pod koniec lat sześćdziesiątych XX stulecia zaczęto wprowadzać kuchnię regionalną do polskich restauracji, gastronomia w naszym kraju, podobnie jak wiele innych aspektów życia, wyglądała szaro. W pierwszej połowie okresu PRL praktyka kulinarna nie była traktowana jak sztuka. Wykwintne i wyszukane potrawy kojarzono raczej z „zepsutymi” imperialistami. Lud pracujący musiał jeść dobrze, ale prosto. Zgodnie z ówczesnym trendem zakłady gastronomiczne były traktowane jak inne zakłady pracy: musiały pracować szybko i wydajnie. Kucharze i kucharki mieli status robotników – obowiązywało ich wyrobienie normy¹. Zwłaszcza w początkowym okresie Polski Ludowej nie było mowy o regionalizmach w kuchni. Sztuka kulinarna, podobnie jak inne gałęzie przemysłu, była scentralizowana. Mieszkańcy całej Polski musieli odżywiać się tak samo. W celu konsumpcji udawali się do punktów zbiorowego żywienia². Jednak poziom obsługi w nich pozostawiał wiele do życzenia. Jak twierdzi Wiesław Kot, autor *PRL od kuchni*, sceny rodem z filmu *Miś* były na porządku dziennym³. Legendą wręcz obrósł czas oczekiwania. Klientela lokali gastronomicznych z pierwszych dekad PRL mówiła często o tzw. obiadach przewlekłych, na które trzeba było czekać godzinami. Ich jakość była wątpliwa. Powszechnie używano surowców zastępczych⁴.

Nieco kolorytu wносиła prywatna działalność w sferze gastronomii. Jednak przedsiębiorcy nie mieli łatwego życia, władza walczyła bowiem z prywatną własnością i inicjatywą. O większej aktywności prywatnych lokali gastronomicznych można właściwie mówić w pierwszych latach PRL. W 1947 r. minister przemysłu i handlu Hilary Minc podczas oficjalnego wystąpienia na plenum PPR zapoczątkował walkę z prywatną inicjatywą w gastronomii⁵. Sprawę poruszała ustawa z 2 czerwca 1947 r.⁶ Na jej mocy każdy właściciel sklepu lub baru mógł być skazany na karę pięciu lat pozbawienia wolności i grzywnę w wysokości pięciu milionów złotych. Kwestią, czy postanowienia ustawy były przestrzegane, zajęła się Komisja Specjalna do Walki z Nadużyciami i Szkodnictwem Gospodarczym⁷. Wysokie kary były nakładane dosłownie za wszystko. W przypadku, gdy kontrolujący nie znaleźli uchybień, potrafili je wymyślić. Rezultat wojny o handel był przytłaczający. Jak podaje Błażej Brzostek, w 1956 r. praktycznie nie istniały prywatne lokalne gastronomiczne⁸.

W latach sześćdziesiątych władze centralne dostrzegły, że polska gastronomia jest nijaka, w różnych częściach kraju taka sama i niczym się nie wyróżnia. Wyjątkiem były restauracje w kilku ekskluzywnych hotelach oraz na pasażerskich statkach dalekomor-

¹ I. Kienzler, *Kronika PRL 1944–1989*, t. 24: *PRL w kuchni*, Warszawa 2016, s. 13–16.

² B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010, s. 21.

³ W. Kot, *PRL od kuchni, najlepsze przepisy z tamtych lat, zabawne felietony Wiesława Kota*, Poznań 2009, s. 35.

⁴ W. Kot, *PRL jak cudnie się żyło*, Poznań 2008, s. 225.

⁵ I. Kienzler, *Kronika PRL...*, s. 25.

⁶ Ustawa z dnia 2 czerwca 1947 r. o zwalczaniu drożyzny i nadmiernych zysków w obrocie handlowym (Dz. U. nr 43, poz. 218 ze zm.).

⁷ I. Kienzler, *Kronika PRL...*, s. 13–16, 26.

⁸ B. Brzostek, *PRL na widelcu...*, s. 21.

skich, takich jak Stefan Batory. Rządzący próbowali to zmienić⁹. W 1962 r. na polecenie ministra handlu wewnętrznego została wydana książka *Kucharz gastronom*. Była przeznaczona dla pracowników placówek i zakładów żywienia. Miała także służyć nauczycielom i uczniom szkół gastronomicznych. Almanach w swoim pierwszym wydaniu zawierał ponad 1200 stron i blisko 1000 różnego rodzaju przepisów. Jak ujął w przedmowie Julian Kajdy, dyrektor Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego: „Rozwój krajowej gastronomii pozostaje jeszcze wyraźnie w tyle za osiągnięciami i postępowaniem w przemyśle i nie zaspakaja w pełni potrzeb konsumenta”¹⁰, a to właśnie nowoczesny rozwój ma być celem polskiej gastronomii. Jednym ze sposobów na poprawę sytuacji było wydanie książki. „Nie jest to ani zbiór obowiązujących dotychczas przepisów, ani próba nawrotu do centralnych receptur – jest to po prostu usystematyzowany materiał pomocniczy dla wszystkich zakładów przemysłu gastronomicznego, a dla kucharzy i personelu kuchennego przede wszystkim” – pisze Julian Kajdy. W następnym zdaniu dodaje, że książka powinna znaleźć się na zapleczu każdego zakładu produkcyjnego jako nieodłączny materiał do szkolenia. W rzeczywistości *Kucharz gastronom* stał się wyznacznikiem dostępnych i właściwych receptur. Nie było zaś miejsca na improwizację i tworzenie receptur przez szefów kuchni¹¹.

W Słupsku miało jednak dojść do pewnego rodzaju przełomu. Stało się to za sprawą Tadeusza Szoldry, który w latach pięćdziesiątych przyjechał na północ kraju z nakazem pracy. Młody inżynier trafił do spółdzielni spożywców. Z czasem powierzono mu obowiązki szefa Słupskich Zakładów Gastronomicznych. Pod koniec lat sześćdziesiątych postanowił wykorzystać różnorodność kuchni występującej w regionie. Stworzył zbiór potraw, które na Pomorzu królowały jeszcze od czasów przedwojennych oraz tych, które przywieźli ze sobą osadnicy¹². Udało mu się zebrać receptury na potrawy, które gotowały gospodynie na wsiach wokół Słupska. Przepisy te przywozili uczniowie, którzy z tych wiosek dojeżdżali do miejscowej szkoły gastronomicznej, a szefowie kuchni tylko je opracowywali. Wyjątkowe menu na potrzeby nowego lokalu gastronomicznego, który miał powstać w mieście, stworzył Jan Czarnecki¹³. To do niego trafiały przepisy uczniów i innych kucharzy. Jan Czarnecki cieszył się wielką estymą w słupskim środowisku gastronomicznym. Urodził się w 1897 r. Jako kucharz pracował m.in. w przedwojennych restauracjach w Wilnie¹⁴.

Inicjatywa Szoldry trafiła na podatny grunt. Słupsk pod koniec lat sześćdziesiątych był miastem prężnie się rozwijającym. To w tym okresie, do połowy lat siedemdziesiątych XX w., w mieście i regionie działało najwięcej państwowych przedsiębiorstw, zatrudniających dziesiątki tysięcy osób. Miasto stało się największym ośrodkiem przemysłowym na Pomorzu Środkowym. W ciągu dekady od 1966 do 1975 r. zatrudnienie w Słupsku

⁹ *Ibidem*, s. 64–68.

¹⁰ J. Kajdy, *Kucharz gastronom*, red. M. Niczman, Warszawa 1962, s. 7.

¹¹ *Ibidem*, s. 7–8

¹² W. Piotrowicz, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

¹³ M. Wolska, *Kuchnia Słupska*, Słupsk 1991, s. 5.

¹⁴ A. Obecny, *Mistrz Jan Czarnecki*, „Moje Miasto” 2012, nr 215, 26 maja, <http://stara.mojemiasto.slupsk.pl/index.php?id=5309> [dostęp: 23.03.2017].

wzrosło od 22 600 do 39 200 osób. W tym okresie pełnię produkcyjną uzyskały takie przedsiębiorstwa jak: Północne Zakłady Przemysłu Skórzanego, Komunalne Przedsiębiorstwo Napraw Autobusów czy też Słupskie Zakłady Sprzętu Okrętowego. To czas, w którym słupska gospodarka rozwijała się najprężniej¹⁵.

Sprawa powstania i budowy przyszłej karczmy i wprowadzenia nowych receptur nie była prosta. Pod koniec lat sześćdziesiątych Szoldra otrzymał do dyspozycji lokal przy ul. Kaszubskiej w Słupsku. Miał tam stworzyć sklep spożywczy z małym bufetem. Poszedł jednak dalej, postanowił otworzyć karczmę. Jej wystrój oparł na wzornictwie kaszubskim, nazwę – Kluka – również zaczerpnął z kaszubskiej tradycji (jest to laska kaszubskiego sołtysa). Na potrzeby „Karczmy pod Kluką” stworzył specjalne menu. Szoldra był pierwszym restauratorem w Polsce, który pojechał do Warszawy i przekonał notabli do wprowadzenia własnych przepisów. Znaczącej pomocy udzielił w tym temacie Jan Stępień, ówczesny przewodniczący Prezydium Miejskiej Rady Narodowej w Słupsku. Dzięki niemu światło dzienne w szeroko rozumianej gastronomii ujrzały polewki – orzechowa, kminkowa, gruszka po słowińsku, juki myśliwskie i wiele innych potraw. Jednym ze sztandarowych napitków słupskiej karczmy był kwas chlebowy¹⁶.

„Karczma pod Kluką” powstała w listopadzie 1969 r. Urzekła tradycyjnym, niespotykanym dotąd wystrojem i wyjątkowym, niemal domowym menu. Wystrój karczmy nawiązywał do kultury kaszubskiej. Meble, stoły, bufet i ozdoby były wykonane z drewna. Wszystko ozdobiono tradycyjną ornamentyką kaszubską. Kelnerki, które obsługiwały gości, także były ubrane w ludowe stroje, kaszubskie wzory miała zastawa zamówiona specjalnie w Lubianie¹⁷. Tak powstanie karczmy opisywali dziennikarze „Głosu Słupskiego”: „Dodać należy, że nie ma tu żadnego czarowania konsumentów. Wszystkie potrawy przygotowane są według staropolskich i słowińskich receptur. Bardzo ładny jest wystrój wnętrza, który zaprojektował z dużym smakiem i wyczuciem regionalnego stylu artysta Marian Zieliński. Już od wejścia uderza charakterystyczny, restauracyjny zapach. To różnorakie zioła, które warzą się na kominku. Takich niespodzianek jest w karczmie wiele więcej”¹⁸. Na prawdziwy sukces „Karczmy pod Kluką” słupszczanie musieli jednak poczekać. Jak wspomina Jan Gęsicki, zastępca Tadeusza Szoldry, okazja nadarzyła się pod koniec 1971 r. Słupsk współpracował wówczas z Łodzią. Właśnie to miasto partnerskie zaprosiło słupszczan do konkursu kulinarnego. Zaprezentować się mieli gastronomicy z obu miast. Słupszczanie pojechali autokarem, w sumie pięćdziesiąt osób – oprócz kucharzy i kelnerek także miejscowi działacze oraz ekipa techniczna. Autem ciężarowym zawieziono cały wystrój karczmy, stworzony specjalnie na potrzeby konkursu¹⁹. W podobnym stylu były urządzone inne lokale w Słupsku, toteż przygotowanie dodatkowych

¹⁵ T. Machura, *Słupsk nowoczesnym centrum regionu* [w:] *Historia Słupska*, red. S. Gierszewski, Poznań 1981, s. 519–522.

¹⁶ W. Piotrowicz, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

¹⁷ „Głos Słupski” 1969, nr 5351, 18 listopada, s. 7.

¹⁸ *Ibidem*.

¹⁹ J. Gęsicki, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

elementów nie było dla techników Szoldry skomplikowane. Słupszczanie wygrali konkurs. O tym sukcesie pisała nie tylko prasa lokalna, ale też ogólnokrajowa²⁰.

Kolejna okazja do pokazania słupskiej kuchni nadarzyła się w sierpniu 1972 r. Słupskie Zakłady Gastronomiczne reprezentowały Polskę na targach gastronomicznych w Lipsku. Ekipa Szoldry stworzyła trzy niewielkie sale. Każda z bufetem, z kilkoma stolikami i kilkoma miejscami przy barze na tzw. wysokich stołkach. Jedna z nich miała charakter kaszubski, pozostałe dwie nawiązywały do polskiej tradycji łąwieckiej i ludowej. Słupska karczma była oblegana przez gości targów – do gustu przypadł im folklorystyczny wystrój, obsługa w ludowych strojach oraz menu. Z posiłków największym powodzeniem cieszyły się zrazy zawijane, podawane z ziemniakami²¹. Wyjazd do Lipska okazał się wyjątkowo udany. Zakłady Gastronomiczne w Słupsku po zakończeniu targów sprzedały wystrój wszystkich trzech eksponowanych sal. Kupili je Niemcy z Frankfurtu nad Odrą – kupcy mieli jednak warunek. Chcieli, aby dekorację dostosowała do ich wnętrza oraz zamontowała ekipa Szoldry. Ponadto słupscy gastronomicy przez dwa tygodnie mieli uczyć kolegów z Niemieckiej Republiki Demokratycznej tajników gotowania. Jak twierdzi Jan Gęsicki, kilka miesięcy później słupszczanie sprzedali NRD kolejne karczmy, tym razem do Lipska i Rostoku²².

Również w kraju zapotrzebowanie na restauracje urządzone w klimacie ludowym z wyjątkowym menu zaczęło wzrastać. Ekipie Szoldry zlecano urządzenie wnętrza w wielu lokalach, głównie na terenie północnej Polski. Wiosną 1974 r. w Słupsku powstał drugi lokal, który nawiązywał do pomorskich tradycji. „Karczma Słupska” mieściła się w kamienicy przy jednej z najważniejszych ulic w mieście, czyli Wojska Polskiego²³. Zyskała ciekawy wystrój, sale były urządzone tematycznie, np. myśliwska i kaszubska. Stołki przy barze przypominały końskie, osiodłane grzbiety²⁴.

Na przełomie lat 1974/1975 ekipa Szoldry uczestniczyła w targach gastronomicznych w Neapolu. Tam słupszczanie zasmakowali w niespotykanym w Polsce daniu, czyli pizzy. Po powrocie do Słupska Szoldra swoim technikom zlecił wybudowanie pieca elektrycznego i opracowanie receptury pizzy dostosowanej do polskich możliwości. Pierwsza w Polsce pizzeria rozpoczęła działalność w niewielkim pomieszczeniu przy barze mlecznym „Poranek” przy ul. Wojska Polskiego w Słupsku w marcu 1975 r.²⁵ Wystrój lokalu nawiązywał do wystroju karczm. Pizza serwowana w Słupsku miała niewiele wspólnego z pizzą, która jest obecnie popularna w Polsce i na świecie. W Słupsku do dzisiaj w niezminionej postaci można zjeść pizzę z baru Poranek. To niewielki drożdżowy, dość wyrośnięty placek. Farsz stanowi cebula z dodatkiem kiełbasy, pieczarek, boczku bądź ryby. Całość doprawiona jest solą, pieprzem, koncentratem pomidorowym, posypana żółtym serem i zapieczona. W połowie lat siedemdziesiątych słupska pizza podbiła gusta smako-

²⁰ „Głos Słupski” 1971, nr 6113, 23 grudnia, s. 7.

²¹ R. Pałka, A. Obecny, *Lipsk – wspomnienia Ryszarda Pałki*, „Moje Miasto” 2013, nr 237, 31 maja, <http://stara.mojemiasto.slupsk.pl/index.php?id=5924> [dostęp: 23.03.2017].

²² J. Gęsicki, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

²³ „Głos Słupski” 1974, nr 6973, 21 kwietnia, s. 5.

²⁴ J. Gęsicki., wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

²⁵ *Ibidem*.

szy nie tylko w rodzinnym mieście, ale też konsumentów w innych miastach. Stylizowane na wzór słupecki niewielkie bary powstały w drugiej połowie lat siedemdziesiątych i latach osiemdziesiątych XX w. w kilku miastach w Polsce, m.in. w Koszalinie, Lublinie, Olsztynie i Legnicy²⁶.

Rok 1975 był przełomowy dla słupeckiej gastronomii także ze względów politycznych i administracyjnych. Z dniem 1 czerwca 1975 r. wprowadzono reformę administracyjną, dzielącą kraj na 49 województw. Siedzibą jednego z województw został Słupsk. Wraz z wprowadzeniem reformy zmieniła się struktura spółdzielni spożywców. W Słupsku powstała Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców (WSS), na której czele stanął Tadeusz Szoldra. W połowie lat siedemdziesiątych słupecka gastronomia zdobywała laury w wielu ogólnopolskich konkursach i rankingach. Restauracja „Piracka”, utrzymana w stylu karczm, ale o bardziej marynistycznym charakterze, mieszcząca się w lokalu przy ul. Wolności, została w 1976 r. laureatem XIII Ogólnopolskiego Konkursu „Srebrna Patelnia Światowida”²⁷. W tym okresie miejscowi kucharze byli doceniani na imprezach rangi krajowej. W 1975 r. słupecczanie zbudowali plenerową karczmę na dożynkach centralnych w Koszalinie. Jak wynika z relacji ówczesnej prasy, słupecki obiekt cieszył się ogromnym powodzeniem wśród uczestników imprezy. Zainteresowanie było tak wielkie, że z karczmą wystawili się także na dożynkach w Płocku w 1976 r. oraz w Zamościu w 1978 r.²⁸

Tadeusz Szoldra nie pracował długo w Wojewódzkiej Spółdzielni Spożywców w Słupsku. Na przełomie lat 1976/1977 na polecenie Centralnego Związku Spółdzielni Spożywców w Warszawie na bazie ekipy Szoldry został powołany do życia Zakład Kompleksowych Wdrożeń. Jak twierdzi Władysław Piotrowicz, zastępca Szoldry w ZKW do spraw gastronomicznych, było to wydarzenie bez precedensu – pierwsze i jedyne tego typu przedsięwzięcie w Polsce. Ponadto ZKW miał status identyczny jak Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców i bezpośrednio podlegał pod centralę w stolicy. Oznaczało to, że choć w PRL tamtych lat było 49 województw, to instytucji szczebla wojewódzkiego zawiadujących gastronomią było 50. Dwie z nich, czyli WSS i ZKW, działały w jednym mieście, czyli Słupsku²⁹. Głównym zadaniem ZKW było budowanie restauracji od podstaw, pod klucz, z wyposażeniem, recepturami, wystrojem, kompletowaniem i przeszkoleniem personelu³⁰.

Na potrzeby zakładu zaadaptowano dotychczasowe warsztaty słupeckiej gastronomii. W pomieszczeniach na podwórku przy ul. Tuwima pracowało najpierw cztery później sześć wyspecjalizowanych ekip. Projektowaniem restauracji o charakterze ludowym zajęli się zawodowi i znani plastycy, wśród nich m.in. Mieczysław Jaruga, Tadeusz Czaplinski i Marian Zieliński. Ich działalność nie ograniczała się jedynie do tworzenia tzw. sztuki czystej, ale również użytkowej. Projektowali wnętrza hoteli, budynków użyteczności publicznej, zakładów pracy, klubów i restauracji. Spod ich ręki wyszły m.in. dekoracje

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ A. Obecny, W. Piotrowicz, *Fragmety wspomnień z wędrówki Czaplinek-Słupsk*, Słupsk 2015, s. 153.

²⁸ J. Gęsicki, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

²⁹ A. Obecny, W. Piotrowicz, *Fragmety wspomnień...*, s. 156–157.

³⁰ *Ibidem*, s. 160–161.

wnętrz Karczm Słupskich w całym kraju oraz „Karczmy Polskiej” w Lipsku, a następnie w innych państwach demoludów³¹. Szoldra miał także do swojej dyspozycji stolarzy, elektryków, metalowców oraz budowlanców. Osobny zespół zajmował się opracowywaniem receptur i szkoleniem przyszłych kadr dla lokali, które budował Zakład Kompleksowych Wdrożeń. Od 1977 r. do niemal końca lat osiemdziesiątych specjaliści z ZKW wybudowali, zmodernizowali bądź urządzili wnętrza blisko pół tysiąca lokali gastronomicznych w całym kraju³².

We wszystkich przypadkach pracownicy ZKW zajmowali się kompleksowo uruchomieniem restauracji. Część z tych lokali była budowana jako jedna z pierwszych w Polsce sieci gastronomicznych pod szyldem „Karczma Słupska”. Tylko ten lokal, który był budowany jako część sieci, miał prawo stosowania przygotowanych specjalnie dla nich receptur. Były to unikalne przepisy opracowane przez Jana Czarneckiego i jego podopiecznych na potrzeby „Karczmy pod Kluką”³³. Zanim w jakimkolwiek miejscu została uruchomiona kolejna sieciowa restauracja, przyszły jej personel przyjeżdżał do Słupska na szkolenie. Tam pod okiem miejscowych szefów kuchni uczył się gotować potrawy według ułożonych receptur. W początkowym okresie działalności słupska ekipa również pracowała w nowych miejscach. W późniejszym etapie lokale były kontrolowane przez specjalistów z ZKW, m.in. pod kątem przestrzegania owych receptur³⁴.

Pierwszą karczmę ZKW wybudował w Warszawie w miejscu dawnej i popularnej jeszcze przed wojną „Sielanki”. Następna została wybudowana w Katowicach. W latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych powstało blisko dwadzieścia lokali, które nosiły nazwę „Karczma Słupska”. Wszystkie miały podobny styl. We wszystkich podawano te same potrawy, na takiej samej zastawie z zakładów w Lubianie, a później z Włocławka. Klientów obsługiwał personel ubrany w stroje stylizowane na ludowe stroje kaszubskie. „Karczmy Słupskie” powstały m.in. w Łodzi, Łąncucie, Lublinie, Tychach, Sosnowcu, Rzeszowie, Gorzowie Wielkopolskim, Bielsku-Białej oraz Bydgoszczy. ZKW sprzedawał swoje usługi także za granicę. Największym odbiorcą karczm, które za granicą nosiły nazwę „Karczmy Polskie”, była NRD. Słupski wystrój przypadł do gustu szczególnie berlińczykom. W stolicy Niemiec słupszczanie zmodernizowali kilka lokali. Powstała tam nie tylko karczma, specjaliści z ZKW urządzili tam też inne restauracje, bary, a nawet pijalnie piwa. „Karczmy Polskie” były również sprzedawane do Republiki Federalnej Niemiec, Holandii, Stanów Zjednoczonych oraz Kanady. Słupski lokal można było podziwiać w Pradze oraz na imprezach gastronomicznych w Leningradzie i Moskwie³⁵. W 1979 r. ZKW zajęła się wybudowaniem karczmy w Budapeszcie. Zadanie stworzenia od podstaw nowego lokalu słupszczanie otrzymali z warszawskiej centrali. Wcześniej w stolicy Węgier działała restauracja polska prowadzona przez Stołeczną Spółdzielnię Spożywców. Lokal

³¹ J. Lindmayer, T. Machura, J. Spors, B. Wachowiak, *Dzieje Słupska*, Słupsk 1986, s. 398.

³² J. Gęsicki, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

³³ M. Wolska, *Kuchnia Słupska...*, s. 5.

³⁴ W. Piotrowicz, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

³⁵ J. Gęsicki, wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

jednak był nierentowny i został zamknięty³⁶. „Karczma Słupska” powstała w miejscu jednego z najpopularniejszych przed wojną budapeszteńskich lokali „Kis Royal”. Działalność słupskiej ekipy, która rotacyjnie pracowała w Budapeszcie do połowy lat osiemdziesiątych, przyniosła duży sukces³⁷.

Kres działalności „Karczm Słupskich” był ściśle związany ze zmianą ustroju w 1989 r. Kolejne lokale przechodziły w prywatne ręce i zmieniały klimat oraz menu. Te, które zostały przy pierwowzorze, nie były odświeżane, nie szły z duchem czasu. Jako jedne z najdłużej działających trzeba wymienić karczmy w Lublinie oraz Warszawie. W Lublinie karczma zmieniła się w „Restaurację Słupską”, ale zabieg na niewiele się zdał, bo lokal nie przetrwał. „Karczma Słupska” w Warszawie funkcjonowała najdłużej, bo zakończyła działalność na początku XXI w. z niezmiennym, archaicznym już wówczas wystrojem wnętrza. W jej miejscu powstała restauracja „Sowa&Przyjaciele”³⁸. Próby czasu nie przetrwała „Karczma Słupska”, która funkcjonowała przy ul. Wojska Polskiego w Słupsku. Po kilkuletniej przerwie próbował ją reaktywować w latach 2007–2008 Władysław Piotrowicz. Jednak z uwagi na ciężką chorobę lokal zamknął³⁹. Sam Zakład Kompleksowych Wdrożeń zakończył działalność w 1993 r., gdyż nie mógł się odnaleźć w nowej rzeczywistości. Zapotrzebowanie na lokale ludowe spadło niemal do zera⁴⁰.

Jedyną pozostałością po latach świetności karczm jest pierwszy lokal tego typu, czyli „Karczma pod Kluką”. Restauracja po zmianie ustroju przeszła w prywatne ręce. Nowy właściciel utrzymał dawny wystrój, klimat i receptury. Pod Kluką do dzisiaj kucharze gotują na kuchni opalanej drewnem, według receptur z przełomu lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX w. Restauracja została także rozbudowana o część hotelową.

Summary

The Inn of Słupsk. Brand and its Creation in the Times of Polish People's Republic

The period of Polish People's Republic is associated with dullness and mediocrity. It was similar in the gastronomy. The cuisine of Communism was paltry and prepared for the working masses. Gastronomy of Słupsk made one of the exceptions with its brand product of the Inns of Słupsk (Karczma Słupska). Their beginning is traced to 1969, when the first Inn called “Pod Kluką” (The Cane Inn) was opened. Its phenomenon was based on the fact that in the inn only traditional recipes were used. Also the interior design of the inns was traditional, alluding the folk or, to be more precise, Kashubian folk. The Inn was appealing to customers so much, that other places modelled on the Inn were being opened all around the country. They all were named The Inn of Słupsk (Karczma Słupska). 20 restaurants of this type were opened during Polish People's Republic's times. The Department of Comprehensive Implementation was responsible for their

³⁶ „Przegląd Gastronomiczny” 1978, nr 6, s. 7–9.

³⁷ A. Obecny, W. Piotrowicz, *Fragmety wspomnień...*, Słupsk 2015, s. 168.

³⁸ Blog Czerniakowski Luizamierka, http://www.bryla.pl/blogi/luizamierka/2013/02/historie_miejsc_warszawska_sielanka/1 [dostęp: 20.03.2017].

³⁹ W. Piotrowicz., wywiad, nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

⁴⁰ J. Gęsiński., wywiad z 2016 r., nagranie jest w posiadaniu autora, Słupsk 2017.

establishment and it created all restaurants from scratch. Specialists from Słupsk were carrying out the construction work of the Inn, its interior design, staff training and implementing of the menu. All these tasks were unified and certain standards applied to them. Słupsk's gastronomy was living through its golden era in the seventies of 20th century. It was widely appreciated all over the country.

The standard of The Inn of Słupsk created in the Department of Comprehensive Implementation did not survive through the system transformation. After the collapse of the Communism all the Inns of Słupsk started disappearing from the Polish map.

Słowa kluczowe: gastronomia, karczma, kuchnia, żywienie w PRL, rozrywka, Pomorze, Słupsk
Keywords: gastronomy, inn, cuisine, nutrition in PRL, entertainment, Pomerania, Słupsk