



Handel białym pieczywem (mimo istniejącego zakazu) na pl. Żelaznej Bramy

Okupacyjne menu i gastronomia

Tomasz Szarota

Jak odżywiali się warszawiacy podczas okupacji, co jedli w domu, a co oferować im mogła ówczesna gastronomia, jak wyglądał system pomocy społecznej, w jaki sposób ratowano się od głodu?

Weźmy do ręki dziennik Kazimierza Szymczaka. Oto kilka zapisów mówiących o odżywianiu się przeciętnej rodziny robotniczej:

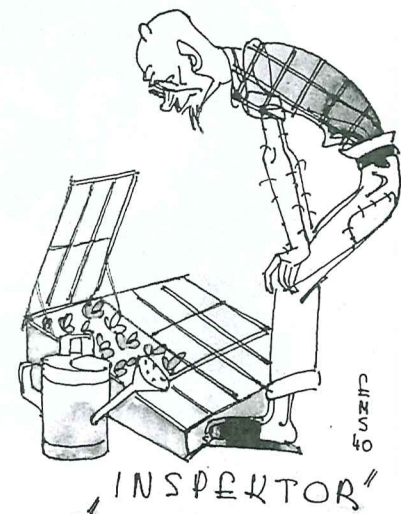
5 IV 1940: *U mnie na kolację chleb z marmeladą i na śniadanie to samo, a na obiad cienka zupka, i z czego mam mieć siłę.*

13 IX 1942: *Żeby był kawałek mięsa na święta, kupiłem trzech króli. Staszeńka [żona Szymczaka - przyp. T.S.] tak tęskni za mięsem.*

17 VII 1943: *Sytuacja finansowa przedstawia się u nas blado, tak że nieraz tylko dwa razyjemy dziennie, i to nie do syta, kartofelki, chleb.*

Uzupełnijmy ten obraz fragmentem artykułu z prasy konspiracyjnej, który zawierał opis warunków bytowych ludności miasta: Śniadanie składa się z chleba kartkowego o zawartości m.in. mąki z drzewa w procencie najwyższym, na jaki pozwala wypiek, oraz marmelady, w której skład oprócz buraków i farby nie wiadomo, co jeszcze wchodzi; kawa czarna również z buraków, słodzona sacharyną – oto menu pierwszego posiłku podczas okupacji niemieckiej.

STARE ZAWODY W NOWEJ WARSZAWIE



Karykatura z 1940 r.

Przyrządzenie obiadu dla zgłodniałych domowników było nie lada problemem: Krystyna Wigura pisała we wspomnieniach:

Po odejściu pani Broni [gospościa autorki – przyp. T.S.] byłam przerażona: jak gotować, co gotować? Pomału jednak wciągnęłam się w kucharowanie, dokonując prawdziwych cudów pomysłowości w sporządzaniu coraz to innych kombinacji kapusty, brukwi, dyni i cebuli duszonych w margarynie. Nabrałam nawet zawodowych ambicji. Obrażałam się, jeśli stołownicy nie wykazywali dostatecznego entuzjazmu na widok zupy z chleba rozgotowanego w wodzie po kluskach. Aż nadszedł dzień, w którym nawet tej zupy nie miałam z czego ugotować.

Okupacyjny obiad nieprzypadkowo kojarzy się w tych wspomnieniach z gotowaniem właśnie zupy, gdyż stanowiła ona wówczas dla wielu rodzin danie zasadnicze. Oto co pisała na ten temat Elżbieta Kiewnarska:

Jeżeli w ostatnich paru latach kwestionowano pożywność zupy lub odwrotnie, przypisywano jej właściwości tuczące i chętnie usuwano ją z codziennych jadłospisów – to w czasach dzisiejszych wróciła ona do swoich praw dawnych i stanowi niezbędną, a nawet podstawową część posiłków. Duży, pełny po brzegi talerz pożywnej zupy, a do niej jako przystawka deserowy talerz kartofli bądź tylko gotowanych czy pieczonych, bądź okraszonych czy inaczej „przysmaczonych”, jakieś kaszy, klusek itp. stanowią już skromny obiad i wystarczają zupełnie, aby wywołać to uczucie sytości tak upragnione teraz, kiedy każdy ciągle i stale czuje się głodny lub przynajmniej „zjadłby coś jeszcze”. W poprzednich latach wiele osób nie jadło przy obiedzie i kolacji chleba – obecnie, kiedy i z chlebem powszednim należy się poważnie liczyć jako z artykułem spożywczym i odżywczym, kromka chleba zjedzonego z każdą zupą podwyższa jej pożywność i w większości wypadków znakomicie smakuje.

Codziennie kłopoty, związane z zaplanowaniem obiadu, były swoistą złąmą warszawianek, o czym zaświadczyć może choćby sen jednej z nich. Śniła jej się mianowicie, że otrzymała drogi przepis na sporządzanie zupy... ze smoły!

W intencji dopomożenia gospodyniom domowym przepisy kulinarne zamieszczała prasa jawna i w tym też celu wydawano książki kucharskie. Dziś stanowią one dla historyka cenne źródło, odzwierciedlające warunki okupacyjnej egzystencji. Czyż trzeba lepszego dowodu na istnienie olbrzymiej nędzy, jak takie oto porady praktyczne, udzielane przez współpracowniczkę „Nowego Kuriera Warszawskiego”:

Resztki zup [...] zużytkujemy do sosów, a wygotowaną włoszczyznę, drobno pokrajaną, zmieszamy z pokrojonymi kartoflami na doskonałą sałatkę albo też przepuścimy przez maszynkę i zrobimy z nich bardzo smaczne kotlety lub omllet.



Powrót z działki. Ogrody warzywne ratowały od głodu tysiące warszawskich rodzin

Kiedy indziej zalecano wszechstronne wykorzystanie kartofli, zwracając uwagę, że *obierki nadają się po starannym wysuszeniu do zmielenia na mączkę, z której nawet można robić dość niezłe „lepioszki”*.

Charakterystycznym zjawiskiem szczególnie pierwszych miesięcy okupacji było gromadzenie żywności, więcej nawet, mania robienia zapasów. Świetny opis owego chomikowania artykułów spożywczych znajdziemy we wspomnieniach Tadeusza Brezy. Oto w mieszkaniu Brezów zjawiał się literat Kazimierz Truchanowski:

Sypiąc nam w nadstawiony woreczek mąkę patrzył na nią jak na piasek w klepsydrze. – Przyniosłem wam mąki – mówił. – Bo nie będzie! Zapowiadał: – Przyniosę wam słoniny, bo nie będzie! I litanijnie doradzał jeszcze, i wróżył. – Kupcie cukru. Nie będzie! Choćby miodu. Pszczół nie będzie! – Tak się zaczęły zapasy.

Pisząc o okupacyjnym pożywieniu warszawiaków, nie sposób pominąć tak ważnego składnika tego pożywienia, jakim były najróżnorodniejsze **ersatzy**. Nie chodzi tu

zresztą tylko o namiastki takie jak sacharyna czy dulcyna, lecz o zjawisko znacznie szersze, dotyczące w ogóle wykorzystywania w gospodarstwie domowym wszelkich żywnościowych produktów zastępczych, dawniej nie pojawiających się na stole lub pojawiających niezmiernie rzadko.

Już w pierwszych miesiącach okupacji ersatz wojenny stał się symbolem świadczącym o pauperyzacji społeczeństwa. Na łamach gadzinówki ukazał się wówczas charakterystyczny felieton zatytułowany „Pochwała namiastek”:

Pomysłowe gospodynie warszawskie zastępują tłuszcz – oliwą, herbatę – skórkami owoców, cukier – syropem. Wiele przezornych gospodyń przygotowuje sobie kawę zbożową, paląc pszenicę i żółędzie. Smak jej nie ustępuje niemal kawie prawdziwej.

Bodajże najbardziej znanymi ersatzami żywnościowymi były namiastki cukru, a więc sacharyna, wprowadzona na rynek w 1940 r. i dulcyna, którą zaczęto sprzedawać w 1943 r. O tym, że warszawiacy stosowali te namiastki z ciężkiej konieczności

i bez przekonania, może zaświadczyć taki oto fragment artykułu z gadzinówki:

Niesłuszne odium ciąży nad sacharyną, którą wiele osób odsądza od czci i wiary. [...] Tymczasem jest to słodycz zupełnie dla zdrowia obojętna, a jako przyprawa dla smaku całkowicie wystarczająca.

Jak już wspominałem wyżej, ersatze kuchni okupacyjnej nie ograniczały się do kategorii namiastek sensu stricto. Warszawska gospodyni musiała się nauczyć wykorzystywania szeregu zastępczych produktów żywnościowych, musiała posiadać tajemnicę przyprawiania koniny, mięsa króliczego, przyrządzania pojawiających się na rynku ryb suszonych, tak zwanych sztokfiszy i klopfiszy, stosowania w coraz szerszym zakresie kuchni jarskiej i to opartej przede wszystkim na kartoflach, marchwi, burakach, kapuście i brukwi. Jeszcze raz sięgnijmy po „światłe porady” współpracowniczkę „Nowego Kuriera Warszawskiego”

Pani domu uroczyste wyrzeknie się przesądów. Od dziś nie ma abominacji do koniny, nie ma uprzedzeń do oleju, od dziś nie pogardza środkami zastępczymi i nie obawia się sacharyny. Jeśli nawet nie uda się nam wykorzystać tych przedwojennych przesądów z naszych domowników, to musimy się posunąć do niewinnego oszustwa

Podobnie gorąco popierała redakcja „Nowego Kuriera Warszawskiego” hodowlę królików i konsumpcję mięsa króliczego. Hodowla królików nie rozpowszechniła się jednak w Warszawie na większą skalę, natomiast dużą rolę spełniła podczas okupacji **uprawa ogródków działkowych**. Już 2 lutego 1940 r. w „Biuletynie Informacyjnym” pisano: *„Istnieje projekt przeznaczenia ogródków działkowych oraz placów miejskich całkowicie pod uprawę warzyw, zwłaszcza ziemniaków”*.

W kwietniu 1940 r. warszawiacy dowiedzieli się z prasy jawnej, że zapisy na działki

przyjmują miejskie ośrodki zdrowia i opieki społecznej. Pod uprawę przeznaczono 300 ha, obszar pojedynczej działki określano na 500 m², później uległ on zmniejszeniu do 400 m². Przydziałem działek zajmowały się podczas okupacji trzy organizacje, instytucjonalnie związane z Zarządem Miejskim: wspomniane wyżej ośrodki zdrowia, Okręgowy Związek Towarzystw Ogródków Działkowych oraz Centralne Biuro Wczasów.

Prawdopodobnie najpowszechniej uprawiano na działkach ziemniaki i pomidory, obok nich rozwinęła się uprawa innych roślin czy warzyw, między innymi takich, które ani przed wojną, ani po wojnie uprawiane właściwie nie były. Wymienić tu można przede wszystkim soję, spożywaną w postaci jarzyny oraz wykorzystywaną do domowej produkcji namiastek kawy. Uprawa ogródków działkowych była dla warszawiaków jedną z niewielu istniejących możliwości poprawy własnej sytuacji materialnej. Uprawa działek rozpowszechniła się też dość znacznie na terenie warszawskiego getta.

Czas na omówienie różnych form żywienia zbiorowego, organizowanego bądź w formie samopomocy społecznej, bądź stołówek pracowniczych i normalnie działających zakładów gastronomicznych. Wspominałem już o rozdawnictwie posiłków przez niemiecką organizację pomocy społecznej Hilfszug Bayern.

Kuchnie Stołeczne Komitetu Samopomocy Społecznej (SKSS) pojawiły się w Warszawie w początku trzeciej dekady listopada 1939 r. Początkowo było ich dwanaście i wydawały dziennie zaledwie 10 tys. posiłków. Posiłkiem tym był półlitrowy talerz gorącej zupy z kromką chleba; większość osób otrzymywała go bezpłatnie. Już w końcu grudnia 1939 r. działało trzydzieści siedem kuchni wydających 20 tys. posiłków, potem zaś liczba punktów żywienia oraz liczba korzystających szybko

się zwiększały. Okresem szczytowego powodzenia kuchni SKSS był maj 1941 r., kiedy to wydawano dziennie przeszło 133 tys. obiadów, a więc korzystał z nich mniej więcej co dziesiąty warszawiak. Później nastąpił stopniowy spadek liczby wydawanych posiłków, wywołany ograniczeniem dostaw żywnościowych, zmieniającą się kalorycznością, pogorszeniem się smaku potraw, zwiększeniem opłat, rozwojem sieci stołówek w zakładach pracy oraz niewątpliwie także od 1943 r. pewnym polepszeniem się ogólnej sytuacji materialnej ludności. Podobną działalność jak SKSS rozwijała w getcie warszawskim związana z RGO Żydowska Samopomoc Społeczna. Począwszy od 1941 r., coraz większą rolę odgrywał na tym odcinku Wydział Opieki Społecznej Judenratu.

W okresie wielkiej popularności SKSS istniało aż pięć kategorii kuchni opieki społecznej. Były to kuchnie: powszechne, samowystarczalne, autonomiczne, dla wysiedlonych oraz dla dzieci – zróżnicowane według ceny i jakości posiłków. Już w 1940 r. zlikwidowano kuchnie dla wysiedlonych, od czerwca 1942 r. przestały istnieć także kuchnie dla dzieci. Koszt zupy, ustalony najpierw w kuchniach samowystarczalnych na 40 gr, od 1 sierpnia 1941 r. został podniesiony do 60 gr. Koszt drugiego dania wynosił 1,20 zł. W kuchniach powszechnych pobierano najpierw od części stołowników 20 gr za talerz zupy (przeszło połowa jadła bezpłatnie), potem zaś opłatę podniesiono do 40 gr.

Przenieśmy się na chwilę do lokali samych kuchni. Przypomnę, co na gorąco zanotowali odwiedzający te ośrodki zbiorowego żywienia dziennikarze ówczesnej prasy jawnej. Oto fragment reportażu zamieszczonego w „Nowym Kurierze Warszawskim”. Nosił on tytuł: *Zrównani przy jednym stole. Obrazek z życia potrzebujących pomocy* i dotyczył kuchni samowystarczальной, mieszczącej się

przy ul. Filtrowej 83. Kuchnia ta wydawała zupy w cenie 60 gr i drugie dania w cenie 1,20 zł – dziennie około 800 – 900 obiadów, w tym około 200 drugich dań. Część osób spożywała posiłki na miejscu, inni zabierali je do domu w menażkach. W dniu odwiedzin kuchni przez dziennikarza drugie danie stanowiła porcja... twarożku. Większość stołowników brała tylko zupę, wysłanik gadzinówki dodawał jednak: *Nawet 1,20 zł jest dziś dla wielu poważnym wydatkiem. Jego zdaniem wśród korzystających najwięcej jest inteligencji. A tak brzmiało zakończenie reportażu: Do kuchni ciągną co dzień setki ludzi z różnych środowisk, bogaci niegdyś i biedni – wszyscy zrównani przy tym samym stole i posiłku, mający jedno największe pragnienie – żyć.*

Zacytujmy jeszcze jeden tekst, tym razem fragment felietonu „Nawyczki”. Bohaterem felietonu jest warszawiak spożywający obiad w kuchni opieki społecznej, a przywykły do posiłku trzydaniowego. *Najpierw – powiada – wylawiam łyżką płynną część zupy, potem zjadam kartofelki, niekiedy z kawałkiem mięsa, jeśli zupa nie jest postna, a na deser na ostatniej łyżce z namaszczeniem podnoszę do ust pływającą skwarę. Ciekawe, czy wojna potrwa jeszcze dostatecznie długo, żebym odczuł się tej nawyczki? Gorzka ironia tej wypowiedzi nie wymaga chyba komentarza.*

Dla urzędników i robotników były stołówki organizowane w miejscu pracy. W obu wypadkach stanowiły one ratunek przed śmiercią głodową, zapewniając zaś jakie takie warunki egzystencji, pozwalały warszawiakom po prostu przetrwać okupację. Różne to było wyżywienie, wiele zależało od pomysłowości, sprytu, obrotowości zajmujących się tymi sprawami ludzi. W pewnych stołówkach dawano dość suto obiady, w innych posiłek ograniczał się do talerza wodnistej zupy.

Bardzo szybko, bo już w pierwszych dniach okupacji, zaczęto uruchamiać w Warszawie **lokale gastronomiczne**. Początkowo spełniały one w gruncie rzeczy rolę zwykłych stołówek – w restauracjach ofiarowywano zgłodniałym najczęściej tylko talerz zupy, w kawiarniach filiżankę kawy lub szklankę herbaty z kromką chleba posmarowanego marmoladą.

Od listopada 1939 r. jedna po drugiej zaczęły powstawać kawiarnie artystów. Zakładali lokale aktorzy filmowi, teatralni, artyści baletowi, muzycy. Artyści stali się kelnerami, objęli funkcje kierowników lokali, personelu administracyjnego, szatniarzy. Gastronomia w owych pierwszych miesiącach okupacji stała się dla nich jedynym źródłem zarobku. Inicjatywa środowisk artystycznych podchwycyła została przez inne środowiska. W lokalu „Pod Kogutkiem” przy ul. Jasnej otwarto „Gospodę Sportowców” – podawali tam: Janusz Kusociński, Ignacy Tłoczyński, Jadwiga i Zofia Jędrzejowskie, Maria Kwaśniewska.

Powiedzmy parę słów o lokalach najpopularniejszych, których nazwy i adresy przewijały się najczęściej na kartach okupacyjnych wspomnień. Prawie każdy z tych lokali posiadał własną klientelę i stał się miejscem spotkań określonych środowisk. Najczęściej grono byłalców wylaniało się w wyniku towarzyskich lub zawodowych powiązań z obsługą i właścicielami danej restauracji, baru czy kawiarni. Obcy, przypadkowy gość czuł się tam dość nieswojo i inaczej był traktowany.

Ważną funkcją warszawskich lokali gastronomicznych było ich wykorzystywanie dla potrzeb spotkań konspiracyjnych, kontaktów, skrytek. Znany był z tego lokal „Za Kotarą” przy ul. Mazowieckiej, ale zorientowane w sytuacji Gestapo potrafiło wyciągnąć odpowiednie wnioski, zatrudniając tam swoich konfidentów. Przebywający

w kawiarniach przedstawiciele ruchu oporu narażali się na dekonspirację, często lokale te stawały się dla nich pułapką zastawioną przez wroga. Wydana więc została specjalna instrukcja władz Podziemia ostrzegająca przed niebezpieczeństwem uczęszczania do lokali gastronomicznych.

Czytamy tam:

Wszyscy pracujący konspiracyjnie powinni unikać wszelkich lokali, nawet najbardziej zacisznych i ustronnych, nawet wtedy, jeśli chodzi o prywatną pogawędkę towarzyską lub przyjemne spędzenie czasu. W żadnym wypadku nie wolno w takich lokalach, zwłaszcza z wyszynkiem alkoholu, urządzać żadnych spotkań, kontaktów, konferencji itp. A już wprost karygodne jest wchodzenie do kawiarni (choćby tylko dla kupienia ciastek lub rozejrzenia się po obecnych), jeśli ma się przy sobie broń, nielegalną bibułę lub choćby tylko notatki z adresami.

Lokale gastronomiczne często były też miejscem łapanek. W sumie należy więc stwierdzić, że restauracje, bary i kawiarnie warszawskie nie zapewniały bywalcom ani spokoju, ani bezpieczeństwa.

Istotną rolę spełniały natomiast warszawskie lokale gastronomiczne jako miejsca skupiające przedstawicieli czarnego rynku. Już 10 stycznia 1940 r. Ludwik Landau zanotował: *Znów – jak podczas wojny światowej i lat inflacji – stały się [kawiarnie - przyp. T.S.] punktami zebrania «czarnej lokalnej gieldy»*. Tego typu lokalem była kawiarnia Lardellego przy ul. Polnej, a także szereg małych kawiarenek i restauracji w okolicach placu Napoleona (dziś Powstańców Warszawy).

Mimo zorganizowania przez władze niemieckie sieci zakładów przeznaczonych wyłącznie dla przedstawicieli Herrenvolku, Niemcy chętnie odwiedzali lokale polskie, na co z ubolewaniem zwracał uwagę komendant



Na dworcu kolejki dojazdowej

warszawskiego garnizonu. Dodać tu trzeba, że w rozkazach dowódcy Sipo i SD dystryktu warszawskiego Josefa Meisingera z roku 1940 znajdziemy listy lokali, do których wstęp funkcjonariuszom niemieckiej policji w ogóle był wzbroniony. Prawdopodobnie i w następnych latach wydawano tego rodzaju zarządzenia, coraz wyraźniej jednak w obawie przed ruchem oporu.

Czym należy tłumaczyć bardzo liczną klientelę warszawskich zakładów gastronomicznych podczas okupacji? Sądzę, że przyczyn tego zjawiska było wiele. Oczywiście w grę wchodziło pojawienie się grupy wojennych dorobkiewiczów, łatwo zdobywających i tracących zdobyte w trakcie nielegalnych transakcji pieniądze. Zapominać jednak nie można o innych czynnikach. Oto wiele rodzin uległo rozbiciu, koniecznością stała się praca zarobkowa kobiet, które dawniej zajmowały się gospodarstwem domowym, przyrządzaniem posiłków. Krótko mówiąc, sytuacja zmuszała ludzi do korzystania z usług zakładów gastronomicznych; przedłużony czas pracy nie pozwalał w wielu wypadkach na spożywanie posiłku w domu, koniecznością było zjedzenie czegoś „na mieście”. I wreszcie dochodził do

tego czynnik innej natury, mianowicie świadomość faktu, że właścicielami i personelem owych licznych restauracyjek, barów i kawiarni byli współrodacy, walczący o byt swoich rodzin.

Przepełnienie warszawskich lokali gastronomicznych wynikało także z innych względów. Oddajmy głos jednemu z pamiętni-

karzy: *Kraj pod okupacją pił więcej niż przed wojną. Ludzie zalewali robaka, jak kto mógł i czym kto mógł. Chęć oderwania się od ponurej rzeczywistości, niepewność jutra, świadomość tego, że dziś żyję, a jutro mnie nie będzie, wyrzynały nastroj pełnej bezradziei, a wiadomo, że dobry trunek na frasunek. Do tego dochodził brak wszelkich rozrywek, a szczególnie u ludzi z konspiracji życie w ciągłym napięciu, niebezpieczeństwie, które wymagało od czasu do czasu odprężenia. Konieczną przeciwwagę dawał alkohol.*

Alkoholizm stał się więc po prostu sprzymierzeńcem wroga. W „Biuletynie Informacyjnym” pisano 27 stycznia 1944 r.:

Wzrost pijaństwa w Polsce w okresie tej okupacji jest zastraszający. Nie tylko mężczyźni piją, ale coraz częstsze są wypadki alkoholizmu wśród kobiet i młodzieży. Wódka, dająca upragnione oszołomienie i chwilową ucieczkę od strasznej rzeczywistości, jest niemieckim sprzymierzeńcem w dziele demoralizowania i zwyrodniania społeczeństwa polskiego.

Tomasz Szarota

„Okupowanej Warszawy dzień powszedni”
„Czytelnik”, wyd. IV, Warszawa, 2010