

## LEOPOLD KOSTKOWSKI

ur. 1928; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne, jadłodajnia, potrawy, rodzice, życie codzienne

### Jadłodajnia rodziców przy ulicy Turystycznej w Lublinie

Myśmy tam wynajmowali tylko te pomieszczenia, cały dom, właścicielami byli po sąsiedzku mieszkający rolnicy. [Budynek] podobnie wyglądał [jak teraz], tylko miał takie jeszcze – co zostało rozebrane – dwa filarki z cegieł wymurowane i tam miał być dach, ale nigdy tego dachu chyba nie zrobiono, przynajmniej ja nie pamiętam, żeby był. A tak to jest ten sam budynek i on tak samo wygląda.

Był szyld w oknie mały z jednym napisem „jadłodajnia” i nic więcej. Nie wiem, czy tam było nazwisko mamy, chyba nie było, jeśli było, to jakimiś drobnymi literami. Ten dom nie był podłączony do sieci, bo sieci miejskiej wodociągowej nie było, tylko widać było wygódkę, tak to się wtedy nazywało, stojącą niedaleko budynku.

Budynek był piętrowy, ale piętro nie było jeszcze wykończone, bo wojna nastąpiła. Parter był wykorzystywany do celów gastronomicznych, natomiast piętro nie było wykończone. Budując ten budynek, od razu przewidywano, że będzie tam jadłodajnia i duża kuchnia, no i tak został wybudowany. Było kilka stołów czteroosobowych i jeden dłuższy stół, tam mogło siedzieć i dwanaście osób. Poza tym były szafki, bufet i kasa jednocześnie. I tam mama to obsługiwała, dwie pomocnice były – jedna w kuchni, jedna w charakterze kelnerki na tej sali. Skromnie to wszystko wyglądało.

Liczyliśmy na klientelę taką podmiejską, prostą, niewymagającą zbyt wiele, zarówno jeśli chodzi o potrawy, jak i samo lokum. Ludzie przychodzili, tylko żeby zamówić posiłek, zjeść i zniknąć. Byli [stali] klienci, pracownicy zakładów mięsnych ówczesnych. I mieli blisko, i mój ojciec był kucharzem, doskonale potrawy przyrządzał, tak że pod tym względem ściągał wielu klientów. Kto raz przyszedł, to już żeśmy go nie tracili, jeśli on tam przebywał w tych zakładach mięsnych.

[Ojciec robił] flaczki, gulasz, pieczone mięsa, paprykarz z cielęciny z ryżem. O podobnym smaku paprykarz, jak mój ojciec przyrządzał, jadłem, będąc na ćwiczeniu wojskowym w Orzyszu. Tam był kucharz wojskowy i potrafił przyrządzić ten paprykarz. Mi bardzo smakował, tak jak ten, który mój ojciec przyrządzał. Ceny były przystępne, położenie tej jadłodajni [miało na to wpływ, ale też] to nie była jakaś

ekskluzywna restauracja, tylko zwykła jadłodajnia. To już nawet nazwa tego zakładu świadczy o tym, że to było coś nieskomplikowane, skromne i liczyliśmy się tylko z tym, żeby zadowolić ludzi, a sami majątkuśmy nie zbijali przecież.

Bywały takie miesiące, [że był wyszynk], ale żeby był wyszynk wódek, należało płacić właścicielowi koncesji. To byli przeważnie legioniści przed wojną, którzy dla swoich zasług wojennych dostawali koncesje, to znaczy mieli prawo handlować wódką, odstępować to prawo, powiedzmy, tak jak mojej mamie, ale oni sobie za to życzyli dość duże należności pieniężne i nie zawsze się to opłacało. Nieraz przychodzili i żądali podwyżki. W związku z tym rodzice rezygnowali z wyszynku wódek i prowadziliśmy tylko serwowanie posiłków, bez alkoholu.

Pamiętam, że rodzice, zanim trafili do zakładów mięsnych, na giełdę mięsną z tą swoją jadłodajnią, prowadzili zakład gastronomiczny w wojsku. To było na rogu Łęczyńskiej i Męczenników Majdanka chyba to już będzie. Ci wojacy znali ten zakład dobrze i kiedy rodzice już prowadzili zakład na giełdzie mięsnej, a w tym czasie ta jednostka wojskowa urządziła manewry, przyjechali do rodziców i zamówili flaczki, znając smak tej ojca potrawy. Mimo że już nie mieli kontaktu z rodzicami, to jednak jakoś trafili do ojca i zamówili sobie potężny wojskowy pojemnik flaczków. To było około czterdziestu litrów.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2019-01-22, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Agnieszka Piasecka
<b>Redakcja</b>	Justyna Molik
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"