

Bar mleczny

Jerzy Kochanowski

Pierwsze restauracje oferujące dania jarskie i mleczne pojawiły się w Warszawie w końcu XIX wieku, upowszechniły zaś w okresie międzywojennym. Jednak bary mleczne, utrwalone w pamięci społecznej jako – jak pisze Błażej Brzostek w książce *PRL na widelcu* – „instytucja emblematyczna dla PRL-u, [która] dobrze oddawała zarówno jego aspiracje, jak porażki”, były konsekwencją powojennej egalitaryzacji i urbanizacji, biedy i gospodarki chronicznego niedoboru. Pomysł utworzenia barów szybkiej obsługi, serwujących proste, bezmięsne potrawy, pojawił się w roku 1948, kiedy zaczęły szybko znikać prywatne bary i restauracje, niszczone przez tzw. bitwę o handel.

W roku 1955 w Polsce było ponad pięćset barów mlecznych. Miały charakterystyczny wystrój wewnątrz, a obsługa składała się wyłącznie z kobiet. Klientelę stanowili przede wszystkim przedstawiciele najuboższych grup społecznych, emeryci, studenci, ale nie tylko. Bary przyciągały bowiem zarówno długim czasem otwarcia (niekiedy od 6.00 rano, dzięki czemu były właściwie jedynym rodzajem punktów gastronomicznych, gdzie można było zjeść śniadanie!), jak i tanim, choć ograniczonym i wyłącznie



POTRAWY		WAGA	CENA
BUEKA Z MASEŁEM	SZT.	125	
BUEKA Z DZEMEM		150	
BUEKA Z SEREM		170	
HERBATA		50	
KOMPOT		70	
MLEKO		70	
KAKAO		120	
KEFIR		120	
ZUPY		500 ML.	
POMIDOROWA		300	
GROCHOWA		—	
BARSZCZ		—	
FASOLOWA		—	
OGORKOWA		320	
KRUPNIK		—	
JARZYNOWA		300	
SZCZAWIOWA		—	
KAPUSNIAK		—	

POTRAWY		WAGA	CENA
PIEROGI Z SEREM	320 G.	470	
PIEROGI Z KAPUSTA		380	
PIEROGI RUSKIE		—	
NALEŚNIKI Z SEREM	250 G.	350	
LENIWE		300	
KOPYTKA	350 G.	300	
PYZY ZIEMNIACZ.		—	
PLACKI ZIEMNIACZ.		—	
MAKARON Z SEREM	350 G.	380	
KROKIETY Z JAJKIEM	2 SZT.	350	
KROKIETY Z PIECZAR-		420	
-KAMI			
KOTLET JAJECZNY	2 SZT.	300	
JAJKO SĄDZONE	1 SZT.	150	
SUROWKI		150 G.	
Z MARCHWI		150	
Z OGORKÓW		150	
BURACZKI		—	
MARCHEWKA		—	
Z GROZDKIEM		250	
KAPUSTA CZERWONA		150	

POTRAWY		WAGA	CENA
DODATKI			
ZIEMNIAKI	250 G.	200	
RYŻ		170	
KASZA		—	
MAKARON		200	
KISIEL		250 G.	180
KASZA MANNA	350 G.	300	
BUDYN	250 G.	250	
RACUCHY		—	

Rys. A. Szafrański

bezmieśnym jadłospisem. Na menu składały się głównie pierogi, naleśniki, kluski, kasze, potrawy z ziemniaków i nabiału, podawane na charakterystycznej zastawie z grubej ceramiki.

Chociaż w najbardziej chyba znanej komedii z czasów PRL, *Misiu* Stanisława Barei (1980), bar mleczny jest pokazany jako gastronomiczne *curiosum*, to przecież z jakością potraw i czystością lokali bywało bardzo różnie. Bar położony niedaleko bramy głównej Uniwersytetu Warszawskiego (odwiedzany w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych również przez piszącego te słowa) nie bez przyczyny był powszechnie nazywany „Karaluchem”. Jednak położenie, ceny i nie najgorsza jakość potraw oraz szybkość obsługi rekompensowały inne niedogodności.

Tanie potrawy i brak konwenansów typowych dla restauracji lub kawiarni sprawiały, że bary były dostępne w zasadzie dla wszystkich, wzmacniały też więzi sąsiedzkie, spełniając funkcję nieco podobną do francuskich czy hiszpańskich knajpek „na rogu”. Z punktu widzenia żon klientów barów mlecz-

nych, zwłaszcza z rodzin robotniczych, takie bary miały niezaprzeczalny plus – nie sprzedawano w nich alkoholu! To jednak z kolei był problem dla agentów, bo niskie ceny i brak wyszynku (na którym przede wszystkim zarabiała gastronomia) uzależniały bary mleczne od dotacji, zazwyczaj miejskich. Władze zaś, zwłaszcza od kiedy na przełomie lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych zaczęły nieco skrupulatniej liczyć pieniądze, nie były już tak skore do dopłat. W rezultacie w roku 1970 było już o kilkadziesiąt barów mlecznych mniej aniżeli kilkanaście lat wcześniej.

Jednak prawdziwy cios takiej gastronomii zadała transformacja po roku 1989. Większość barów (głównie te położone w prestiżowych dzielnicach) upadła, nie wytrzymując konkurencji, wysokich czynszów i nie radząc sobie z trudnościami w zdobywaniu dotacji. Część jednak przetrwała (w Warszawie jest ich kilkanaście, w innych dużych miastach co najmniej po kilka), stając się jednym z najlepiej wspominanych (i często odwiedzanych) relikwów PRL. Te, które dopasowały się do wolnego rynku, dają sobie zazwyczaj nieźle

radę. Wiele z nich zostało sprywatyzowanych (przejętych przez dawnych pracowników), ale utrzymało sporo z dawnego menu, i przede wszystkim – niskie ceny.

Bary mleczne wykorzystują również modę na okres przed 1989 rokiem, powracając na przykład do dawnego wystroju. Stały się atrakcją turystyczną. Są masowo odwiedzane i chwalone przez gości z zagranicy. Nieprzypadkowo w roku 2011 brytyjski dziennik „The Guardian” za jedyną restaurację wartą polecenia w Gdańsku uznał bar mleczny „Turystyczny”, działający od połowy lat pięćdziesiątych. Lokale gastronomiczne tego typu stały się też składnikiem pejzażu kulturowego, trafiając do literatury (na przykład do powieści Ingi Iwasiów *Bambino* z 2008 roku), a happening w obronie baru „Prasowego”, który zorganizowała warszawska młodzież w końcu roku 2011, ogólnopolska gazeta uznała za najbarwniejszy protest roku... ■

prof. dr hab. Jerzy Kochanowski
– pracownik Zakładu Historii XX Wieku Instytutu Historycznego Uniwersytetu Warszawskiego, autor m.in. *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek” w Polsce 1944–1989* (2010)