

**Witt Kmiotowicz**

## KARCZMY, KNAJPY, RESTAURACJE W MUSZYNIE

Do polskiego krajobrazu gastronomicznego zawitały z powrotem karczmy. Co rusz spotykamy to zajazd, to karczmę, to oberżę... Stare nazwy starają się przekonać gości, że tu zostaną dobrze nakarmieni i gościnnie, po staropolsku, przyjęci.

Obraz dawnych karczem, jaki mamy obecnie przed oczyma, w dużej mierze został stworzony przez filmy historyczno-przygodowe, a także przez wszechobecne reklamy, głównie piwa. Widzimy w nich zazwyczaj zadowolonych szlachciców, którzy piją złocisty napój z eleganckich kufli, rozsiadając się przy wygodnych stołach w przestronnych i wielce estetycznych miejscach. Niestety wyobrażenie to stanowi przeciwieństwo obrazu polskich zajazdów, jaki jawi się z opisów i starych kronik, choćby tych z XVII i XVIII wieku.

Ale po kolei....

Słowo „karczma” ma dawne słowiańskie pochodzenie, które wyjaśnia Aleksander Brückner. Według niego wywodzi się ono od słowa „krczag”, oznaczającego dzban. Później z języków obcych przyjęto nazwy „osteria”, „wirkausz”, „oberża”.

Podróż po dawnej Polsce, z uwagi na dalekie trasy przez pustkowia, fatalny stan dróg i przypadkowy stan pojazdów nie należała do szybkich i przyjemnych. Przeciągała się w nieskończoność. Konieczny był zatem nocleg, a nie zawsze można było liczyć na dwór czy plebańię. Dlatego dla wygody podróżujących wznoszono karczmy, zajazdy, oberże. Podróżny mógł tam znaleźć odpoczynek, zostawić na popas konie i samemu coś, jeśli nie zjeść, to wypić na pewno.

Czytamy u Zygmunta Glogera w *Encyklopedii Staropolskiej*:

*Już za doby piastowskiej karczmy pospolite były po wsiach i miasteczkach polskich jako gospody dla podróżnych i miejsca biesiad miejscowej ludności...*

O karczmach przy ważnych szlakach i traktach handlowych nadmienia Gall Anonim w *Kronice polskiej*. Wspominając o śmierci Bolesława Chrobrego pisze, że po jego zgonie „ani klaskania, ani dźwięku cytry nie słyszano w gospodach”. *Statut Kazimierzowy* z 1347 roku zaleca, aby „karczmarzom nikt gwałtów nie śmiał czynić”.

Zatem niemal od zarania naszych dziejów karczma stała się nieodłącznym elementem zarówno architektonicznym, gospodarczym, jak i kulturowym naszej historii. Była miejscem spotkań miejscowej ludności, zabaw, chrzcin, wesel, pogrzebowych styp, miejscem do zawierania umów, punktem sprzedaży wiktuałów, wyrobów rzemieślniczych, a nawet płodów rolnych. W czasach małej piśmienności stawiano przy każdej karczmie wiechę lub wieniec na znak, że tu sprzedawane są trunki. Stąd powiedzenie: „iść pod wiechę”.

Karczma nie byłaby karczmą, gdyby nie było w niej trunków: piwa, wina, miodu, i wódki. Dlatego jej historia tak ściśle związane jest z propinacją.

## Propinacja...

... to prawo do wytwarzania, sprzedawania i szynkowania alkoholi. Do końca XVIII wieku prawo propinacji należało wyłącznie do posiadaczy ziemskich. Oznaczało to, że produkcją i sprzedażą trunków mógł zajmować się tylko szlachecki lub duchowny posiadacz obszarów (ziemi). Prawo do propinacji na ogół dzierżawiono razem z karczmą.

W miastach bywało tak samo, z tym, że produkcję i handel trunkami nadzorowała rada miejska. We wsiach, gdzie karczma należała do pana lub księdza, obowiązywał przymus propinacyjny (coś na kształt dzisiejszego monopolu), który zabraniał chłopom korzystać z innych szynków czy karczem niż te, które znajdowały się w miejscu ich zamieszkania.

Zachowało się sporo przekazów, mówiących o tym, jaki los spotykał niefrasobliwych chłopów, którzy odwiedzili cudzą karczmę. Było to na przykład nurzanie w przerębli, trzymanie przez cały dzień w tzw. „gąsiorze”, często też batożenie. W jednej z dworskich ksiąg znajdujemy zapis sporządzony przez ekonoma odpowiedzialnego za dobra miejscowe w 1748 roku: „chłopi gorzałkę biorą gdzie chcą, a stąd intrata upada i obraza boska się dzieje”. W dalszej części notatki ekonom zapisał, że każdy chłop za taki występki zapłacił „8 złotych winy i wzięwszy plag 15 obiecał nie czynić tego na przód”. Kary takie lub im podobne dotyczyły też i mieszczan. Oto w 1780 roku pewien „mieszczanin tarnowski z rozkazaniami starosty poszczuty psami salwował się ucieczką z karczmy »Lubczyzna« poza miastem na on czas będącej”.

## Trunki...

...produkowane i sprzedawane w karczmach, gospodach, szynkach były, delikatnie mówiąc, nie najlepszego gatunku. Najbardziej popularnym trunkiem na potrzeby dworu i miejscowej karczmy było od dawien dawna piwo. Gorzałka podbiła Polskę dopiero w XVI wieku. Natomiast miód pitny i wino, ze względu na cenę, sprzedawano tylko w nielicznych karczmach. Trzeba powiedzieć, że zarówno piwo, jak i gorzałka różniły się smakiem (i nie tylko) od tych znanych nam współcześnie. Piwo warzono z jęczmiennego siodu, co nadawało mu niezbyt przyjemny smak.

Krzysztof Opaliński w XVII wieku o piwie pisał tak: „Pić każą piwo, którym by same diabły truć w piekle!”. I miał tu na myśli na pewno smak tego napoju, a nie zawarte w nim procenty. Choć bywało i piwo dubeltowe, które zabierał dwór i podawano nielicznym bogatym klientom.

Także ówczesna gorzałka nie przypadłaby dziś nikomu do gustu. Miała zaledwie 25–30 procent alkoholu. Lepsze wódki i jakiegokolwiek wina zdarzały się rzadko, miodu także nie było w ciągłej sprzedaży. Zaś to, co można było dostać, było zwykle słabe, nędzne i fałszowane. Po pierwsze, do wszystkiego nagminnie dolewano wody. XVIII-wieczna anegdota powiada, że gdy pewien delikatny Francuz poprosił usługującą dziewczkę o trochę wody do rozcieńczenia, usłyszał w odpowiedzi: „Nie trzeba, ojciec w nocy dolał już całą stągiew”.

Kiedy na początku XIX wieku odkryto, że z ziemniaków można pędzić wódkę, cena tego trunku zaczęła spadać, natomiast stawał się on coraz bogatszy w procenty. Ludzie

pili ponad miarę. Szerzyło się pijaństwo, a w gospodach wybuchały awantury i bójki. Karczma nigdy nie była spokojnym miejscem, ale ekscesy pijackie osiągnęły wówczas takie rozmiary i gwałtowność, że przyjęło się mówić (co przetrwało do dziś) o „karczemnych awanturach”.

### **W karczmie**

Wnętrze dawnej karczmy było bardzo ciasne. Prowadziła do niego specjalna sień. Tędy przeprowadzano konie do pomieszczenia zwanego „stanem”, będącego ni to stajnią, ni wozownią, gdzie karczmarz trzymał swój żywy inwentarz. Z sieni przez niskie drzwi przechodziło się do izby, w której mieściła się jadalnia i bar jednocześnie. Środek pomieszczenia zajmował stół, przy którym jadano i popijano. Jeden z kątów wypełniał piec z szerokim przypieckiem, a na ławie przy nim stały drewniane wiadra i konwie. Małe okienko wpuszczało niewiele światła, stąd w izbie panował zawsze półmrok. Za ścianą, albo po przeciwnej stronie sieni, kolejną izbę zajmował gospodarz i jego rodzina. Goście skazani byli na nocleg na sianie, którym zaścierało się podłogę w izbie bądź w sieni, kiedy ktoś deklarował nocleg. Rankiem zbierało się siano, budząc często śpiących jeszcze gości, gdyż trzeba było nakarmić konie i bydło.

W miastach, gdzie gospody i karczmy służyły bardziej jako miejsca spotkań i pijatyk, bywało nawet kilka alkierzyków, aby zapewnić gościom lepsze warunki noclegu.

W wielu karczmach pod sufitem wisiały wędzone bocзки, słonina, kiełbasy, których skrzętnie pilnował karczmarz.

Nieodłącznym elementem karczemnego wnętrza były szczury i smród: bydła, moczu, potu, piwa, gorzałki, nad którym „królował zapach” kiszzonej kapusty. Otwarta beczka z tym specjałem musiała stać w każdej szanującej się karczmie.

Gaspar de Tende, francuski dworzanin króla Jana Kazimierza o pseudonimie Sieur de Hauteville, podróżując po Polsce pod koniec XVII wieku, pisał w swym *Dyariuszu z podróży*:

*... w głębi jest zwykle izba z piecem, ale nie można tam mieszkać z powodu much, pluskiew, pcheł i fetorów, gdzie nie do zniesienia jest on fetor psującej się kapusty w beczce za piecem zostawionej...*

A Jan Jakub Kausch, śląski lekarz, prawie w tym samym czasie wędrując po Małopolsce, narzekał:

*...Po pierwszej nocy nie dospanej do świtu, karczmę oną trzeba było opuścić dla robactwa i fetorów nie dających odpocznienia...*

Te dwa cytaty nie rzucają najlepszego światła na początki naszego hotelarstwa. Może jednak polska gościnność choć trochę przysłaniała przykre wspomnienia zagranicznych gości?

### **Menu...**

...w staropolskiej karczmie było bardzo proste i ubogie. Najczęściej można było dostać kapuśniak, bigos, jajecznicę, bób na gorąco. Czasem ryby, jeżeli w okolicy było je

gdzie złować. Z przekąsek można było zamówić kawałek wędzonej słoniny czy boczku, chleb, śledzie, czasem ser. Na żadne specjały w rodzaju żurku z kielbasą, pieczeni czy ciasta nie można było wtedy liczyć.

## Karczmarze

Przekonanie, że arendarzem musiał być zawsze Żyd, jest błędne. Żydów za przysłowiowymi szynkwasami (które, notabene, rozpowszechniły się dopiero w XVIII wieku – wcześniej za ladę służył zwyczajny długi stół) stało dużo mniej, niż nam się wydaje. Większość karczmarzy to okoliczni mieszkańcy – albo miejscowi chłopci, albo nawet mieszczanie (nie tracili przy tym praw miejskich), często Niemcy, albo zmyślni i obrotni ludzie „luźni”. Baranowski podaje, że wśród dzierżawców i zarządców karczem trafiali się także ubodzy szlachcice. Ponieważ szlachcicom nie wolno było uprawiać handlu czy rzemiosła pod groźbą utraty klejnotu, ci biedacy trzymali się kurczowo szlachectwa, stosując sprytny wybieg: mawiali, że nie dzierżawią karczmy jako karczmy, lecz ów splachetek ziemi, na którym ona stoi. A ziemię dzierżawić było wolno. Szlachta zaczęła wypuszczać w dzierżawę karczmy i prawo propinacji Żydom z końcem XVII wieku, czym z początku się gorszono, ale za czasów saskich zwyczaj ten stał się powszechny. Nigdy jednak nie zdarzyło się, by w dobrach kościelnych czy klasztornych arendarzem był Żyd.

## W dobrach biskupich

Jak więc na tle tak przedstawionych początków hotelarstwa i restauratorstwa w Polsce widzimy je w Muszynie?

Kolejny raz powinniśmy sobie uświadomić, że Muszyna była stolicą biskupiego „państwa”. Z własną administracją, sądownictwem, wojskiem i policją! W imieniu właścicieli – biskupów krakowskich – dobrami zarządzał starosta. Z tego wynika, że i karczmy, i gospody, i cała produkcja trunków znajdowała się w rękach krakowskich biskupów. Mało tego, mieli oni jeszcze w Muszynie skład win sprowadzanych tu Popradem z Węgier na królewskie i biskupie stoły.

*Inwentarz* z 1645 roku daje nam obraz, niepełny zresztą, tego, co należało do dworu starosty i służyło do produkcji alkoholi. Jest tu mowa o nowym browarze liczącym 12 achteleli na piwo, położonym w pobliżu młyna. Obok młyna znajdowała się winiarnia. Jednak czy w niej przechowywane, czy sprzedawane było wino – *Inwentarz* nie wspomina.

Można zatem przyjąć, że w miasteczku była co najmniej jedna karczma, zajazd, winiarnia i na pewno jakiś szynk. Statystyka opodatkowanych rzemieślników w Muszynie w roku 1629 wylicza wśród nich jednego skrzypka (!). Czy muzyków zaliczano wtedy do rzemieślników? Opłacać się widocznie musieli, podobnie jak np. kołodzieje, kowale czy sukiennicy. Jakie miał przychody skrzypek – nie wiemy. Być może zatrudniony był w jakiejś karczmie, gdzie grywał wieczorami do tańca. Możliwe, że towarzyszyli mu inni instrumentalisci, których opłacał jako swoich czeladników.

Wiemy, że miasteczko nasze było ważnym ośrodkiem handlu winem przez cały XVI i XVII wiek, więc nie powinien nas dziwić fakt, że muszyński kupiec, niejaki Rokicki, miał w 1620 roku skład winny. Natomiast w latach 1641–1647 Jan Librant wypłacał miastu składne od win, czyli zapewne skład przynosił mu jakieś zyski.

Okazuje się też, że wino z muszyńskich składów znane było szerzej w okolicy. Świadczy o tym ślad w dokumentach, który mówi, iż bogaty kupiec sądecki Jerzy Tymanowski, który zakupił 10 beczek wina, wydał na ten trunek i transport po 60 złp za beczkę. Skoro było wino na „wynos”, to trudno sobie wyobrazić, aby nie konsumowano go na miejscu, choćby tylko dla spróbowania.

Kto korzystał z tego wina? Wiadomo: starosta, jego ludzie, co bogatsi mieszczanie oraz przejezdni kupcy, którzy doliną Popradu podróżowali na Węgry i z powrotem. Można przypuszczać, że sam wielki mistrz słowa tamtych czasów, Jan Kochanowski, którego przyjacielem był „starosta na Muszynie” Stanisław Kempieński, musiał być w miasteczku i nieźle posmakować wina, skoro dla potomnych zostawił fraszkę zaczynającą się od słów:

*O starosta na Muszynie  
Ty się znasz dobrze na winie...*

Oto mamy pierwszą w historii reklamę miasteczka i jego atrakcji!

Słów kilka należy powiedzieć o propinacji. Podlegała ona staroście – on mógł dać pozwolenia na produkcję i wyszynk alkoholi. Posiadając browar, o czym wcześniej wspomniano, zapewne sam był producentem.... czy tylko piwa?

Władysław Bębynek w pracy *Starostwo muszyńskie* pisze, że starosta muszyński na swój własny użytek miał w samym mieście 3 karczmy, dzierżawiąc je za rocznym czynszem. Zapewne dochodziło do tego niemało grosza od wszystkich zajazdów, szynków i karczem z terenu całego muszyńskiego klucza.

Jak wskazują liczne biskupie ordynacje (akty prawne regulujące życie publiczne w dobrach biskupich), w sprawach dotyczących produkcji piwa i gorzałki w kluczu trwały wciąż liczne spory między starostą a sołtysami wiosek, podlegających jego władzy. Sołtysi sąsiednich wiosek produkowali piwo i gorzałkę, kiedy i jak chcieli, i w ilościach sobie tylko wiadomych. Prowadzili jej wyszynk we wsi, przez co starosta tracił dochody, a i dwór biskupi ubożał. Spory starosty ze sołtysami odbijały się echem na biskupim dworze w Krakowie, czego dowodem są wspomniane ordynacje biskupie.

Z przywileju biskupa Piotra Tylickiego z 20 lutego 1647 r. dowiadujemy się że ratusz muszyński mieścił w swoich podziemiach skład win. Jedną z jego części zajmował szynk, należący do mieszczan. O ten ratusz toczyły się ciągle spory pomiędzy mieszczczaństwem a starostami. Pod koniec istnienia klucza, kiedy po pożarze miasta ratusz odbudował ostatni starosta Idzi Fihauser, urządzono w nim szynk, z którego dochody czerpał starosta, a powinno miasto. Spór został zakończony dopiero po śmierci Idziego, kiedy jego syn, Michał Fihauser, w specjalnym oświadczeniu zrzekł się wszelkich praw do ratusza (1789 r.).

## W czasach galicyjskich...

Do momentu zajęcia Muszyny przez Austrię obowiązywała w mieście zasada, w myśl której każdy mieszczanin będący właścicielem nieruchomości miał możliwość zajmowania się produkcją i wyszynkiem alkoholu, oczywiście za wniesieniem odpowiedniej opłaty miastu. W czasach galicyjskich miejsce wolności produkcji i sprzedaży trunków zajęła propinacja. Prawo to pozostało w rękach władzy miejskiej, stając się podstawowym źródłem dochodów miejskich (do 1910 roku). Władze miejskie w drodze licytacji dzierżawiły osobom prywatnych uprawnienia propinacyjne. Umowy z dzierżawcami przewidywały opłaty, które na przykład w roku 1792 wynosiły 630 zł. Znanymi dzierżawcami propinacji pod koniec XVIII i z początkiem XIX wieku byli w Muszynie: „Paweł Sikorski na terminie trzyletnim”, oraz „Teresa i Maciej Jędrzejowscy dzierżawiący propinację na mocy terminu pięcioletniego”.

W drugiej połowie XIX wieku propinację dzierżawili również Żydzi. I tak w roku 1870 propinatorami byli między innymi Leiba (Leib) Reich, a po nim Hersch Klausner. Szynkarzem wina był zaś Natan Weis (Weiss). Opłacali oni z tego tytułu 2700 zł miastu.

Produkcja alkoholu wiązała się nieodłącznie z jego dystrybucją. A więc karczmy i szynki były tu nieomal konieczne. Wiemy już, że w ratuszu znajdowało się miejsce, gdzie można było napić się i coś zjeść. Wspomina o tym ratuszowym szynku także Władysław Bębynek. W roku wydania jego pracy *Starostwo muszyńskie*, tj. w roku 1914, budynek ratusza stał w muszyńskim Rynku i mieścił w sobie szynk. Czytamy: „Ratusz służący za karczmę pochodzi z połowy XVII wieku. Nazwa wskazuje czym był dawniej. We wszystkich prawie miastach karczma zalegała zwykle środek rynku i nosiła nazwę ratusza”.

Popijano jednak nie tylko w ratuszu. W kompleksie dworskim starosty, obok browaru i winiarni, znajdował się zajazd. Budynek ten przetrwał do 2009 roku, stanowiąc przez wiele lat siedzibę Muzeum Państwa Muszyńskiego. Ze względu na zły stan techniczny i planowaną budowę drogi odcarczającej został rozebrany, a Muzeum przeniesiono do nowej siedziby, którą zbudowano przy ulicy Krzywej, dokładnie wedle planu starego zajazdu.

Zajazd i karczmę postawiono prawdopodobnie na przełomie XVIII i XIX wieku. Budynki były typowe dla zajazdów w Polsce w tym czasie. Z planów muszyńskiej karczmy, znajdujących się w Muzeum, wnosić można, że był to obszerny podpiwniczony budynek, z wielką sienią sklepioną w górnej części. Ciągnęła się ona od bramy wjazdowej do przestronnego stanu (stajnia, szopa, wozownia), położonego w południowo-zachodniej części zabudowań dworskich. Zatrzymujący się tu podróżni znajdowali nocleg w zajeździe, karczma natomiast pełniła rolę dzisiejszej restauracji, gdzie każdy przybyły mógł liczyć nie tylko na tutejsze jadalno, ale też na tutejsze trunki. Zajazd funkcjonował do początków XX wieku, a karczma przetrwała do lat dwudziestych.

Oprócz wymienionych musiały być w mieście inne szynki, gospody, karczmy, o których albo nie wiemy nic, albo posiadamy tylko skromne informacje.



W *Księżce aktów miasteczka Muszyny* z 1786 roku dwukrotnie natrafiamy na akty kupna lub dzierżawy, które sporządzono w gospodzie. Wszystkie akty zawarte w tej księdze rozpoczynają się takim akapitem: „Działo się to w domu sławetnego... (tu następuje imię i nazwisko) Wójta Miasta Muszyny...” lub „Aktum w Rezydencji Sławetnego Pana...”, albo „Aktum w Magistracie Miasta Muszyny...”. Jednak pomiędzy nimi są dwa akty, w których bądź na początku, bądź w zakończeniu padają słowa świadczące o tym, że transakcje odbywały się w gospodzie. W pierwszym z nich czytamy: „Działo się to w gospodzie uczciwego Piotra Kałuckiego mieszczanina muszyńskiego die 7 oktobris 1787...” I dalej: „Stała się ugoda między Piotrem Kałuckim a Wojciechem Lenczowskim o dzierżawę domu w Rynku z gospodą zwaną „Świńskim Ogonem”. Tu następuje opis położenia domu i jego wnętrza. Wymieniona jest też kwota dzierżawy, a na koniec znajdujemy stwierdzenie: „opłatek szynkowy to jest czopowe kwartały i wina należące do szynku podatkiem obligowany jest Imci Pan Lenczowski”. Zakończenie aktu jest bardzo ciekawe: „które to podpisem własnym opieczętowawszy strony litkupem zapłyły...”. Jak widać, po sporządzeniu aktu nie obeszło się bez zwyczajowego zapicia dobitego targu!

Drugi interesujący nas akt dotyczy kupna „domu i ogródka zatylnego”. Został on sporządzony w gospodzie. Rzecz działa się w grudniu 1790 r., a sam akt przygotował Wojciech Filowicz, zapisując: *Scriptsit Adalb. Filowicz Notarius oppidi Muszyna in taberna deversoria.*

Nieco informacji o szynkach i karczmach w miasteczku pod koniec XIX i na początku XX wieku znajdujemy w zapiskach burmistrza, Stanisława Portha. Z jego rękopisu dowiadujemy się, że „wybory burmistrza w 1894 roku były okazją do odwiedzin muszyńskich knajp i gospód”. Czytamy dalej:

*Wybory były jakoby świętem i dawały okazję do rzetelnego popicia wina pod tzw. „Świńskim Ogonem” lub piwa i wódzi na „Nowym Świecie” [Nowym Światem nazywano w Muszynie obszar sąsiadujący z kompleksem zabudowań dworu starostów]. Do tej ostatniej knajpki chodziła więcej młodzież. (...) Prócz tych dwóch knajpek była jeszcze „Gospoda Mieszcząńska” i „Cech...” [zapewne Cechowa] (...) Jadano kiszki u Sikorskiego oraz pito herbatę z arakiem, wino no i wódzię jak kto zawołał.*

Z tego widać, że miasteczko, choć – wedle oceny Stanisława Porta – małe, bo „w roku 1894 liczyło trochę ponad 1600 mieszkańców”, miało kilka knajp i szynków. Nie dziwi to, bowiem od chwili uruchomienia kolei tarnowsko-lełuchowskiej (1876) w Muszynie zaczęto wznosić coraz liczniej hotele, pensjonaty, gospody i szynki, w większym stopniu dla gości bawiących tu przejazdem do pobliskiej Krynicy, bądź – później – dla letników, niż dla miejscowej ludności.

### **Okres międzywojenny...**

...to bardzo dobry czas dla szynkarzy i właścicieli restauracji, kawiarni, cukierni, stołówek.

W latach dwudziestych i trzydziestych ubiegłego wieku następuje gwałtowny i spontaniczny rozrost restauracji, barów, gospód, jadłodajni itp. Wszystko to za sprawą dynamicznego rozwoju miasta jako ośrodka letniskowego i wypoczynkowego.

Nowo wzniesione pensjonaty, takie jak „Wanda”, „Bristol”, „Tęcza” i inne, szczyliły się kawiarniami i cukierniami, w których odbywały się dancingi, organizowane były konkursy, odczyty i prelekcje, można posłuchać było dobrej muzyki.

Rynek, by nie pozostać pustym po rozbiórce ratusza i likwidacji mieszczącej się w nim „Gospody Mieszczańskiej”, szybko zapełnił się „Adrią” i innymi szynkami, których coraz częściej właścicielami stawali się Żydzi. Wystarczy wspomnieć, że przed wybuchem II wojny światowej restauracje prowadzili A. Bajtłowa, J. Bujarski i R. Rachwał – Polacy. W rękach Żydów była restauracja u Sala Reicha, szynki u Henneberga, Ch. Reicha, N. Reicha, L. Gottloba i S. Reicha. Winiarnię prowadził Ch. Weiss. Piwa można się było napić u J. Getzlera, a ponadto spiritualia można było zakupić u F. Rittermana.

Jednak przypuszczenie, że zjeść w Muszynie można było tylko w lokalach żydowskich, byłoby mylące. Trzeba przypomnieć, że mieszczanie, chcąc zachęcić letników do liczego przyjazdu do Muszyny, prowadzili w swoich domach stołówki dla tych gości, którzy zamieszkali na sezon u nich lub w sąsiedztwie. Wykaz pokoi letnich do wynajęcia i możliwość skorzystania ze stołówki w roku 1938 świadczy o tym, że liczba letników i kuracjuszy przekroczyła trzykrotnie liczbę stałych mieszkańców.

Druga wojna światowa przerwała dynamiczny rozwój miasteczka. Po wywiezieniu z Muszyny Żydów przez niemieckich okupantów, przy ogólnym braku żywności i trudnościach w zaopatrzeniu, upadły szynki, restauracje i cukiernie, które przed wojną miały tak liczną klientelę. Pensjonaty bądź stały puste, bądź zajmowali je Niemcy. Pozostały pojedyncze restauracje o mizernym zaopatrzeniu: „Adria”, u Bajtłowej ...

### **W pierwszych latach po II wojnie światowej...**

...i w siermiężnej rzeczywistości PRL-u na muszyńskim Rynku godne uwagi pozostały dwa lokale gastronomiczne, prowadzone przez GS.

Pierwszy z nich to „Podhalanka”, ulokowana przy południowym końcu wschodniej strony Rynku. Wcześniej mieściła się tu restauracja „Cechowa”(?). Wchodziło się do niej wprost z chodnika. Zaraz przy wejściu, po lewej stronie, było duże okno oddzielone od reszty pomieszczenia ladą, na której z jednej strony stały przeszklone gabloty, zawierające często nieświeże już „specjały cukiernicze”. Dalej, na drugim końcu lady, był zlewozmywak do mycia kufli po piwie i piwna kufa, z której przez dwa kraniki lało się piwo do kufli.

Po prawej stronie od wejścia znajdowały się drzwi do sali obok, w której przy ciasno ustawionych stolikach konsumowało się piwo. Na wprost wejścia, przy końcu lady, były jeszcze trzy schodki, po których przez malutki korytarzyk wchodziło się do salki na zapleczu. Tu można było się ukryć przed ciekawskimi i zjeść coś gotowanego. Prawie zawsze serwowano bigos lub fasolkę w sosie pomidorowym. Można było też zamówić pół litra „z czerwoną kartką”.

W całym lokalu unosił się smród tytoniowego dymu, wymieszany z kwaśnym zapachem piwa. W gospodzie trwał bezustanny gwar, przerywany od czasu do czasu wybuchem śmiechu przy jakimś stoliku, głośnym śpiewaniem piosenki rozpoczynanej przez



podchmielonego gościa, czy też głośnym „Przepraszam!” przeciskającego się między stolikami kelnera, niosącego na tacy kufle piwa ociekające pianą.

Przy ladzie, nieopodal kufy leżącej piwo, zawsze można było coś załatwić. Tu najczęściej na propozycję udrożnienia kanału lub wyczerpania szamba oczekiwał Michał. Tu gotów do zniesienia ziemniaków do piwnicy albo zrzucenia do niej węgla, a nawet rąbania drewna, był Edzio. Często zaglądał tu Tadzio, by się poskarżyć, że nikt nie chce mu załatwić karty powołania do wojska, a on mimo swego niemłodego już wieku tak bardzo chciał być żołnierzem. Zaglądał tu też znany w mieście poszukiwacz skarbów na Baszcie. Przychodził, by przy piwie postawionym przez kogokolwiek opowiedzieć o swych żalach i pretensjach, jakie żywił do kierownika kina pana Ferdynanda, który sprowadził film o poszukiwaczach złota. Filmowym bohaterom się powiodło, a kierownik nie potrafił objaśnić, gdzie to złoto jest.

Taką to „Podhalankę” wspomina w swych opowiadaniach Adam Ziemianin, a powyższy opis pochodzi z relacji pana Tadeusza Podczerwińskiego, pracownika GS w latach czterdziestych – pięćdziesiątych.

Drugą restauracją – na południowej pierzei Rynku – była „Adria”. Był to lokal znany od czasów przedwojennych, a i teraz zdawał się nadawać Rynkowi splendoru. Aby wejść do wnętrza, trzeba było pokonać trzy schodki. Przeszklone drzwi otwierały się do środka. Tuż przy wejściu, po prawej stronie, ulokowana była lada chłodnicza, a w niej przez szybę można było zobaczyć wszystkie dostępne zimne zakąski i dania. Widać było na pierwszym miejscu galaretkę z nóżek wieprzowych, czyli tzw. „zimne nóżki”, dalej na mniejszych i większych salaterkach różne sałatki jarzynowe przyozdobione zieloną pietruszką, ogórkiem kiszonym, jajkiem itp. W większych półmiskach w oleju z cebulą pływały się płaty śledziowe. Na płaskich tackach ułożone w piramidki smakowicie prezentowały się koreczki z żółtego sera obsypanego czerwoną tartą papryką, rolmopsy ze śledzi, połówki jajek ozdobione marynowanym grzybkim.

Za barmanką, uwijającą się przy ladzie, stały na półkach różne butelki z kolorowymi etykietami. W nich znajdowały się trunki, które tu serwowano na lampki i kieliszki. Można było też dostać piwo z beczki, nalewane do kufła, ale było ono znacznie droższe niż w „Podhalance”.

Z tego barowego „przedpokoju” wchodziło się do sali konsumpcyjnej, gdzie w równych rzędach, przytulając się do ściany, stały stoliki nakryte czystymi, białymi obrusami. Dalej, przy końcu sali, znajdował się podest, a na nim instrumenty perkusyjne. Tu miejsce zajmowała orkiestra, bowiem w tym lokalu, najbardziej reprezentacyjnym w miasteczku, codziennie odbywały się dansingi, od 17.00–22.00, a jeżeli klienci płacili orkiestrze ekstra, to nawet do 3.00 w nocy. Goście płaśali albo pomiędzy stolikami na skrawku wolnego parkietu, albo tuż przed orkiestrą.

Burd pijackich i awantur większych tu nigdy nie było; wszyscy wiedzieli, że na drugim piętrze, tuż nad lokalem, jest posterunek MO i milicja wygląda przez okno. Po co więc kusić złe?

W „Adrii” można było zawsze zjeść coś na gorąco; stałą pozycją w jadłospisie był bigos, placki ziemniaczane z gulaszem, żeberka z kapustą i żur z kiełbasą. Nic dziwnego, że taki lokal często wynajmowany był na wesela, czy też uroczyste przyjęcia, a to z okazji Dnia Nauczyciela, a to Dnia Kobiet itp.

By obraz gastronomii na muszyńskim Rynku był pełny, trzeba jeszcze wspomnieć o trzecim lokalu gastronomicznym ulokowanym tuż obok kina „Baszta”. Był to lokal bezalkoholowy, zwał się „Bar” i prowadzony był przez państwa Wilczyńskich. Można tu było tanio zjeść. Mówiło się, że u Wilczyńskich jedzenie jest domowe. Autentycznie smaczne potrawy przygotowane były na poczekaniu. Nie było tu alkoholu ani „ciężkiej atmosfery”, jaką zawsze inne lokale „zawdzięczały” dymowi wypalanych papierosów.

Nie można też pominąć cukierni i kawiarni „Bajka” oraz „Szarotka”, które – co prawda nie w samym Rynku, ale w jego pobliżu – nęciły po domowemu wypiekanymi ciastami, a przede wszystkim smakiem lodów. Kto pamięta dziś jeszcze, że na tyłach „Szarotki” mieściły się wielkie piwnice, w których przechowywano zimą zwieziony z Popradu lód, który potem latem pozwalał utrzymywać odpowiednią temperaturę śmietankowych, kawowych czy owocowych lodów? Wtedy „Szarotka” mieściła się w domu, którego dziś już nie ma, przy skrzyżowaniu Ogrodowej z Świerczewskiego (dziś Piłsudskiego), vis-à-vis apteki (obecnie w tym miejscu znajduje się sklep „Asort”).

## **Eksperyment Sądecki**

Rozwój lecznictwa uzdrowiskowego, zainicjowany pod koniec lat 60. i z początkiem lat 70. pod nazwą Eksperymentu Sądeckiego, przyniósł żywiołową rozbudowę Złockiego. Z roku na rok powstawały tu sanatoria i domy wczasowe, które przyjmowały coraz to więcej kuracjuszy i wczasowiczów. W każdym z nowych ośrodków mieściła się kawiarnia albo bufet, ale wielu przyjezdnych szukało miejsca poza miejscem zakwaterowania, aby się „zabawić”. „Podhalanka” i „Adria” nie wystarczały, a zresztą były dość daleko od nowo powstałych obiektów. Dlatego postanowiono wybudować nową restaurację z miejscami noclegowymi. Lokalizację wybrano możliwie jak najbliżej i miasta, i ośrodków wczasowych. W ten sposób pod Basztą, obok „Mimozy”, stanęła „Zamkowa”.

Cieszyła się ona dość długo mianem najlepszej i najtańszej restauracji w miasteczku. Tu z „Adrii” przeniesiono teraz organizację wszelkich imprez typu „obchody dnia...” oraz wesel, czy też koleżeńskich zjazdów, andrzejek, bali sylwestrowych itp.

Kryzys gospodarczo-społeczny, jaki przyniosły lata 80. ubiegłego wieku, doprowadził najpierw do upadku „Podhalanki”, a potem „Adrii”. Lokale po tych restauracjach zagospodarowano, urządzając a to bibliotekę miejską, a to sklep i oddział banku. Nie wiadomo kiedy i jak zniknął lokal u państwa Wilczyńskich obok kina, jedynie „Szarotka”, przeniesiona na obecne miejsce obok szkoły, funkcjonuje nadal.

Przemiany lat dziewięćdziesiątych przyniosły żywy rozwój wszelkiego rodzaju lokali gastronomicznych i hotelowych. Opisanie nowo powstałych pensjonatów, kawiarni, barów to oddzielny temat. Być może nawet na pracę naukową?

Autor wyraża nadzieję, że ktoś podejmie się poważnego opracowania, w historycznym ujęciu, na temat muszyńskiej gastronomii i hotelarstwa i podzieli się z czytelnikami „Almanachu” swoimi wspomnieniami, refleksjami i odkryciami.



Stary, nieistniejący już zajazd w Muszynie.  
Akwarela Henryka Sarny, ze zbiorów Muzeum Państwa Muszyńskiego (repr. B. Rucka)

### Źródła:

1. Łukasz Gołębiowski, *Lud polski, jego zwyczaje, zabobony*, Warszawa 1830.
2. Maria Dembińska, *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, Ossolineum 1978–1979.
3. Zygmunt Głogier, *Encyklopedia Staropolska*, Warszawa 1900–1903.
4. Paweł Lekki, *Wylej świniom, zapłać karczmarzowi*, „Polityka” nr 33 z 14 VIII 2004. s. 72–73.
5. Stanisław Grodziski, *Historia rozwoju społeczno-politycznego Galicji 1772–1848*, Kraków 1971.
6. Krzysztof Tymbariski, *Zarys dziejów gospodarczo-społecznych Muszyny w czasach galicyjskich (1770–1918)*, „Rocznik Sądecki” T. XVII 1982, s. 47–70.
7. Władysław Bębynek, *Starostwo muszyńskie własność biskupstwa krakowskiego*, Lwów 1914.
8. Henryk Stamirski, *Muszyna i jej starostowie do roku 1781*, „Rocznik Sądecki” T. XII 1971, s. 5–78.
9. Jan Rutkowski, *Historia gospodarcza Polski*, t. II, Poznań 1950.
10. *Książka aktów miasteczka Muszyny sprawiona cura sławetnego pana Jana Wilczyńskiego wójta miasta Muszyny ... 1786 roku*, rkps., Archiwum Państwowe w Krakowie, dep. 102.
11. Barbara Rucka, *40 lat Muzeum Państwa Muszyńskiego*, „Almanach Muszyny” 1999, 162–167.
12. Stanisław Porth, *Rękopis burmistrza Muszyny*, Miejska Biblioteka Publiczna w Muszynie.
13. Wspomnienia Tadeusza Podczerwińskiego, pracownika GS w Muszynie w latach 40. i 50. XX wieku.
14. Relacja Michała Sikorskiego, spisana przez Franciszka Kmiotowicza w roku 1964.
15. Rozmowy ze starymi muszyniakami, przeprowadzone przez autora niniejszego artykułu.