

Tadeusz Czekalski*

IDEA KUCHNI NOWOCZESNEJ W PROJEKTACH ROZWOJU ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH W POLSCE W LATACH 50. I 60. XX WIEKU

**(The Idea of Modern Kitchen in Projects
of the Catering Establishments Development
in Poland in the 1950s and 1960s)**

Streszczenie. Wzorzec kuchni domowej, do którego nawiązywano w pierwszych francuskich restauracjach okazał się dysfunkcjonalny w obliczu wzrostu popularności obiektów żywienia zbiorowego w XIX wieku i konieczności przygotowania posiłków na skalę masową. Powrót do rozwiązań typowych dla kuchni domowych, ale zastosowanych w systemie żywienia zbiorowego przyniosły realizowane w czasie I wojny światowej projekty upowszechnienia stołówek pracowniczych. Podobny projekt realizowany w latach 20. w państwie sowieckim realizował plan świadomej degradacji kuchni domowej poprzez kuchnię kolektywną (stołówkową). Dyskredytacja domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach stanowiło próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową, a zarazem porzucenie tego, co z domowym jedzeniem kojarzono – czasochłonnego przyrządzania niewielkich porcji dla domowników według tradycyjnych przepisów. Plan rozwoju systemu zbiorowego żywienia na skalę masową realizowano w Polsce od początku lat 50. Nawiązujący do wzorców sowieckich projekt zmechanizowanych kuchni, wykorzystujących

* Dr hab. Tadeusz Czekalski (Orcid: 0000-0002-8494-1769), Uniwersytet Jagielloński, Wydział Historyczny Instytut Historii, Zakład Antropologii Historycznej, ul. Gołębia 13, 31-007 Kraków.

półprodukty i produkujących standardowe, racjonalnie opracowane posiłki okazał się w praktyce niezrealizowaną utopią. Hasło modernizacji kuchni w PRL lat 50. i 60. należy uznać za ideologiczny postulat, który w ogromnym stopniu pozostawał w sferze projektu, faktycznie zaś nadawał „wyższy” sens zabiegom instytucjonalizacji – poprzez upublicznienie, próby racjonalizacji i kontrolę – praktyk codzienności.

Słowa kluczowe: komunizm, modernizacja, PRL, stołówka, kultura kulinarna.

Summary. The pattern of home kitchen to which the first French restaurants turned out became anachronic in the face of the increase of catering properties in 19th century and the need to prepare meals on a massive scale. Return to systems similar to home kitchen but used in catering was implemented during First World War canteen projects. A similar one was realized in the 1920s in Soviet Union but in this case the development of collective kitchens had to implement the ideological plan of home kitchen degradation. Discrediting homemade food for meals in canteens was to attempt and abandonment of time consuming cook of small portions prepared at home according to traditional recipes. The project of canteens development on massive scale took place in Poland since the beginning of 1950's. Referring to the Soviet patterns mechanized kitchens, using semi-prepared meals and producing standardized dishes reasonably turned out to be in practice an unfulfilled utopia. Slogans of kitchen modernization in Poland during the first two decades of communist regime should be considered as ideological postulate that greatly remained in the sphere of unrealized project actually suited “higher” meaning the practices of institutionalization – through attempts of rationalization and control of everyday life practices.

Key words: communism, modernization, Polish People's Republic, canteen, culinary culture.

Brytyjska antropolożka June Freeman w wydanej w 2004 roku pracy poświęconej kulturowej historii konceptu „nowoczesnej kuchni” zwraca uwagę na dwa momenty przełomowe w historii, które sprawiły, że kuchnia zyskała należne jej miejsce we współczesnych wyobrażeniach domu, łącząc dwa znaczenia – „domowego ogniska” i „miejsca przygotowania posiłków”. Pierwszy punkt zwrotny wyznaczyły projekty wnętrz kuchennych, realizowane przez profesjonalnych architektów w XIX wieku, zaś drugi – opracowanie naukowej koncepcji kuch-

ni, kojarzonej z wydanymi w latach 20. XX wieku pracami Margarete Schütte-Lihotzky i Erny Meyer (Freeman, 2004: 23, 36). Dostosowanie kuchni domowej do stylu życia domowników i ich preferencji kulinarnych sugeruje wyraźną odmienność kryteriów stosowania pojęcia „nowoczesności” w odniesieniu do kuchni domowej i do kuchni w zakładzie gastronomicznym. W tym drugim przypadku potrzeba szybkiego przygotowania potraw na skalę masową wymagała innego typu pomieszczenia, które postrzegane jest przede wszystkim w kategoriach jednostki produkcyjnej.

Upowszechnienie się wynalazku restauracji, początkowo w XVIII wieku we Francji, a od lat 30. następnego stulecia w całej Europie Zachodniej sprawiło, że pojęcie „kuchmistrzostwa”, zastrzeżone dotąd dla sfery prywatnej (zawodowy kuchmistrz wynajmowany przez zamożną rodzinę), przeniosło się do sfery publicznej. Dawni mistrzowie kuchni dworskich, których umiejętności znane były w niewielkim kręgu smakoszy, dzięki rozwojowi prasy (w tym prasy specjalistycznej), a także za sprawą konkursów i pokazów kulinarnych zyskiwali sławę podobną do tej, jaką do tej pory cieszyli się artyści i pisarze. Jeśli w początkach XIX wieku najsłynniejsi kucharze pracowali w domach prywatnych, sto lat później trudno było sobie wyobrazić znanego mistrza kuchni, który nie byłby związany z dobrą restauracją.

Gdy przyjmiemy, że pierwsze restauracje pojawiły się w przedrewolucyjnej Francji, łatwo zauważymy, że w organizacji pierwszych tego rodzaju obiektów zbiorowego żywienia stosowano inne zasady organizacji pracy niż te, które wcześniej praktykowano w kuchniach domowych. Kuchnia domowa stawała się inspiracją, ale zarazem jedynym dostępnym wzorcem organizacji pracy kuchennej. O odmienności kuchni restauracyjnej świadczył przede wszystkim piec zwany *potager*, pozwalający przygotowywać jednocześnie kilka potraw, wymagających zróżnicowanych temperatur. Sale restauracyjne zostały starannie oddzielone od kuchni, a „kurtyna iluzji” – by użyć określenia Rebeccy Spang – oddzielała estetyczne wnętrza restauracji od „kucharskiego piekła”, ulokowanego zazwyczaj w piwnicach budynku. W renomowanych paryskich restauracjach, podobnie jak wcześniej w kuchniach pałacowych, obowiązkiem właściciela stało się odgrodzenie konsumenta od kuchennych zapachów i hałasów (Spang, 2001: 236).

Autorem projektu zmian kuchni restauracyjnej, które oznaczały przejście od wzorca kuchni domowej w stronę kuchni produkującej na skalę masową dla coraz bardziej zróżnicowanych i wymagających klientów, był Marie-Antoine Carême. Francuski mistrz nie wahał się wykorzystać w praktyce kuchennej zdobyczy nauki i zaskakujących rozwiązań estetycznych (Ferguson, 1998: 612–613). Kuchnia Carême’a, której specyfikę Alain-Claude Roudot definiuje poprzez pojęcia profesjonalizacji i kodyfikacji sztuki kulinarnej, stała się zarazem kuchnią przemysłową, poddaną procesom racjonalizacji i scjentyfikacji (Roudot, 2004: 42). W drugiej połowie XIX wieku kluczową rolę w działaniach na rzecz unowocześnienia kuchni restauracyjnej i stworzenia z niej sprawnie funkcjonującego systemu, odegrał Auguste Escoffier. Doświadczenia kucharza wojskowego przekonały francuskiego kuchmistrza do opracowania systemu określanego mianem „brygady kuchennej” (*brigade de cuisine*) – zhierarchizowanego oddziału kucharzy i cukierników, kierowanego przez „szefa kuchni” i jego zastępców (James, 2006: 107, 131). W kuchni Escoffiera proces produkcji posiłków został szczegółowo zaplanowany i dostosowany do liczebności przygotowującego go zespołu. Podział ról i określenie zakresu obowiązków sprawiło, że udało się ograniczyć do minimum liczbę wypadków w kuchni, ale także określić zakres odpowiedzialności osób pracujących w kuchni za wszelkie nieprawidłowości w smaku i temperaturze potraw. Chaos i hałas panujący do tej pory w kuchniach restauracyjnych miał zastąpić ścisły podział obowiązków i zakaz podnoszenia głosu tak, aby wszyscy mogli słyszeć polecenia wydawane przez szefa kuchni oraz komunikaty *annonceur*, który informował kelnerów o gotowym do podania posiłku (James, 2006: 72).

Koncept nowoczesnej kuchni według Escoffiera nie ograniczył się do zarządzania i wzbogacania jadłospisu, ale przypisywał zakładom zbiorowego żywienia rolę edukacyjną w zakresie zdrowej i zrównoważonej diety. Escoffier nawiązywał do pierwszych francuskich restauracji, które aspirowały do roli swoistych *maisons de santé*, w których niezwykłym doznaniem smakowym towarzyszyły działania o charakterze terapeutycznym. *La belle cuisine* w myśl Escoffiera zakładała łączenie potraw mięsnych i rybnych z warzywami tak, aby posiłek był zróżnicowany i lekkostrawny (James, 2006: 52).

Restauracja według projektu Escoffiera z oczywistych względów mogła zaspokajać potrzeby konsumenta elitarnego. Zakłady gastronomiczne odpowiadały na zapotrzebowanie wyższych warstw społecznych, które akceptowały przeniesienie biesiady z zacisza domowego do miejsc publicznych. Zmiana stylu życia w XIX wieku i wydłużenie czasu pracy zmuszało coraz częściej osoby pochodzące z różnych grup społecznych do spożywania posiłków poza domem. W odpowiedzi na to zapotrzebowanie powstawały lokale o zróżnicowanym standardzie i zróżnicowanych cenach posiłków. Także poprawa warunków życia skłaniała coraz częściej do przenoszenia domowych posiłków do lokali gastronomicznych. Możliwości regularnego korzystania z usług gastronomicznych przez osoby niezależne otwierały zmiany technologiczne, które umożliwiały przygotowywanie posiłków na skalę masową przy znacznie mniejszych nakładach finansowych. Poradnik Alexisa Sojera z 1849 roku uznawał za niezbędne w wyposażeniu nowoczesnej kuchni urządzenie zwane *bain-marie*, dzięki któremu potrawy przygotowane wcześniej do podania zachowają smak i odpowiednią temperaturę (Soyer, 1849: 74). Oprócz opisanego przez Sojera prototypu współczesnego bema, kluczową rolę odgrywały nowoczesne źródła ciepła (początkowo wysokowydajne kuchnie węglowe, a następnie gazowe i elektryczne), które umożliwiały oszczędne ogrzewanie potraw i racjonalizację wykorzystania przestrzeni kuchennej (Nowakowski, 2015: 79).

Nowoczesna kuchnia restauracyjna Escoffiera i jego następców, poprzez organizację pracy i zagospodarowanie przestrzeni, coraz bardziej oddalała się od pierwotnego wzorca, jakim była kuchnia domowa. Osobliwym przykładem powrotu do rozwiązań typowych dla kuchni domowych, ale zastosowanych w systemie żywienia zbiorowego, stały się realizowane w czasie I wojny światowej projekty upowszechnienia stołówek pracowniczych. W warunkach wojennego deficytu żywności projekt umasowienia żywienia zbiorowego znalazł się pod bezpośrednim nadzorem organów państwowych, a fundamentem systemu stawała się stołówka zakładowa, stanowiąca przykład zamkniętego zakładu gastronomicznego (Curtis-Bennett, 1949: 204–205). Podstawy teoretyczne dla „projektów stołówkowych” stanowiły prowadzone od końca XIX wieku przez Maxa Rubnera w Berlinie i Seeböhma Rowntree w Yorku badania, zmierzające do określenia zależności wydajności pracowników od odpowiednio zbilansowanej diety (Treitel, 2008: 4–17).

Badania naukowców niemieckich i angielskich nabrały szczególnego znaczenia w sytuacji, kiedy państwa uczestniczące w wojnie musiały zmierzyć się z problemem racjonalnego żywienia pracowników przemysłu zbrojeniowego niezależnie od narastającego kryzysu żywnościowego. Narzucony na przedsiębiorstwa w warunkach wojennych przez państwo obowiązek utrzymywania stołówek, wymuszał w wielu sytuacjach stosowanie rozwiązań doraźnych – lokalizację kuchni i jadalni w pomieszczeniach magazynowych, a nawet w pomieszczeniach łączących poszczególne sektory fabryk (Long, 2011: 443). System organizacji stołówek pracowniczych nie przypominał działających już w XIX-wiecznej Europie jadalni dla ubogich, ale odwoływał się do rozbudowanych kuchni domowych. Vicky Long zwróciła uwagę na proces udomowienia angielskich stołówek, które określiła mianem *industrial home with homelike atmosphere* (Long, 2011: 445). Równie interesujący wydaje się przykład stołówek moskiewskich, które w wielu przypadkach powstawały w wyniku współpracy grupy kobiet organizujących w warunkach domowych kuchnię kolektywną (Matsui, 2008: 1227).

Rozwój sieci stołówek pracowniczych w czasie I wojny światowej wynikał z przesłanek utylitarnych, stanowił zarazem próbę redukcji społecznych kosztów deficytu żywnościowego, a także upowszechnienia wiedzy na temat racjonalnego żywienia. Było to rozwiązanie doraźne i nie oznaczało w praktyce dążenia do eliminacji kuchni domowej jako oazy anachronicznego i nieracjonalnego sposobu żywienia. O planie świadomej degradacji kuchni domowej poprzez kuchnię kolektywną (stołówkową) możemy mówić w odniesieniu do projektu stołówkowego realizowanego w latach 20. w państwie sowieckim. W realiach państwa rządzonego przez bolszewików jedzenie domowe należało do kategorii przeżytków minionej epoki, a jego eliminacja miała uwolnić kobiety od przekleństwa „kuchennej niewoli”. Porzucenie domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach stanowiło próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową, a zarazem porzucenie tego, co z domowym jedzeniem kojarzono – czasochłonnego przyrządzania niewielkich porcji dla domowników według tradycyjnych przepisów. W opinii Aleksandry Kołłontaj, kierującej w tym czasie Żenotdiełem (urzędem ds. kobiet), produkcja żywności w kuchniach domowych stanowiła zagrożenie dla gospodarki sowieckiej (Goldman, 1993: 5). Tworzenie kolektywnych stołówek już

w pierwszych latach po rewolucji miało stać się w opinii Wendy Goldman pierwszą lekcją socjalistycznej gospodarki¹.

Stołówki pracownicze działające w systemie zamkniętym stanowiły podstawowy czynnik rewolucji kulinarnej, która w szerszym zakresie miała doprowadzić do przeniesienia większości posiłków spożywanych przez obywateli państw komunistycznych do przestrzeni publicznej. Aby zachować ciągłość produkcji, robotnik powinien spożywać najważniejszy posiłek w ciągu dnia w miejscu pracy, w przeznaczonych do tego celu stołówce. Idealna stołówka pracownicza miała w przyszłości zaspokajać w pełni oczekiwania robotników-konsumentów, oferując nie tylko dania obiadowe, ale także śniadania i kolacje. W tym systemie kluczowym zadaniem zbiorowego żywienia stało się dostarczenie robotnikom pożywienia o odpowiedniej wartości kalorycznej i w odpowiedniej ilości. Walory smakowe spożywanych posiłków przestały odgrywać istotną rolę, podobnie jak przygotowanie zawodowe osób zatrudnionych w stołówkowych kuchniach. Smak pozostawał kwestią indywidualną, a w systemie gospodarki centralnie sterowanej kluczowe znaczenie miały wartości standardowe: wielkość porcji i wartość kaloryczna (Глущенко, 2015: 61). W okresie realizacji pierwszego planu pięcioletniego (1928–1932), na XVI. Konferencji WKП (Wszystchzwiązkowej Komunistycznej Partii) w Moskwie w kwietniu 1929 roku zgłoszono postulat produkcji 3 milionów dań dziennie w ramach systemu zbiorowego żywienia. Aby to się stało możliwe, zamierzano stworzyć 819 nowych przedsiębiorstw stołówkowych i 55 wielkich kuchni-fabryk obsługujących sieć stołówek (Bitter, 1952: 18). Wydana w 1930 roku w Moskwie broszura Jeleny Mikuliny *Чем вы питаетесь? (Jak się odżywiacie?)* przekonywała, że właściwy i zdrowy sposób żywienia można realizować tylko w zaplanowanej od strony naukowej stołówce przyzakładowej. W przekonaniu autorki stołówka stanowiła narzędzie kulturowej urbanizacji zacofanych mieszkańców wsi (Микulina, 1930).

Postulat rozwoju stołówek pracowniczych na skalę masową i zaspokajania przez nie potrzeb żywnościowych pracowników dotarł do Polski po zakończeniu II wojny światowej wraz ze zmianami

¹ W 1920 r. aż 93% ludności Moskwy i 80% ludności Petersburga regularnie korzystało ze stołówek (Goldman, 1993: 129).

ustrojowymi i przejmowaniem wzorców sowieckiej polityki gospodarczej. Pierwsze stołówki, które powstawały pod koniec lat 40. służyły głównie zapewnieniu gorących posiłków załogom zakładów produkcyjnych jako deputatu żywnościowego. We wrześniu 1948 roku decyzją Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów stołówki stały się samodzielnymi jednostkami, działającymi w obrębie zakładów pracy. Ich finansowanie miały umożliwiać dotacje zakładu pracy, zaś sam konsument miał płacić tylko za koszty surowca (Koj, Stańczyk, 1955: 7–8).

Realizowany od 1950 roku „plan budowy podstaw socjalizmu” zwany też planem sześcioletnim przyspieszył proces ideologizacji dyskursu o żywieniu zbiorowym, który został zdominowany przez pojęcia „wartości odżywczych” i „zdrowego sposobu odżywiania” przy jednoczesnej marginalizacji walorów smakowych podawanych posiłków, a także ich estetyki. Założenia planu przewidywały, że liczba osób zatrudnionych poza rolnictwem wzrośnie z 3 milionów 600 tysięcy w 1949 roku do 5 milionów 700 tysięcy w roku 1955 – w tym 1 miliona 200 tysięcy kobiet, które do tej pory nie pracowały zawodowo. Większość tych osób nie miała prowadzić gospodarstw domowych, ale korzystać z usług żywienia zbiorowego. Podstawowym celem, który miał być realizowany przez zakłady zbiorowego żywienia pozostała masowa produkcja tanich i zdrowych posiłków, trafiających szybko do konsumenta – najczęściej był nim pracownik fizyczny (robotnik). „Rewolucja stołówkowa” oznaczała zarazem zepchnięcie na drugi plan zakładów gastronomicznych działających w systemie otwartym. W czasie „bitwy o handel” w latach 1947–1949 wyeliminowano z rynku większość prywatnych restauracji i barów, a te, które pozostały, w większości jako własność państwowa lub spółdzielcza, miały w nowej rzeczywistości odgrywać rolę uzupełniającą wobec stołówek pracowniczych.

W 1950 roku do Moskwy udała się grupa polskich inżynierów, z Cecylią Bitter na czele, która miała za zadanie przygotować projekt aplikacji rozwiązań radzieckich do warunków polskich. W pracy podsumowującej staż w Moskwie Bitter pisała: ZSRR „jest pierwszym na świecie krajem, który nie tylko planowo zorganizował sieć placówek żywienia zbiorowego, ale podparł tę gałąź handlu pełnym programem szkolenia i doszkalania w zakresie fizjologii, ekonomiki, organizacji i technologii” (Bitter, 1951: 5). W 1950 roku uruchomiono w Warszawie Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego,

który miał za zadanie przygotować receptury dla zakładów gastronomicznych, oparte na naukowych zasadach racjonalnego żywienia. Wprowadzanie receptur (a nie przepisów) było związane z założeniem racjonalnej i planowej gospodarki. Uchwała 118 Prezydium Rządu (21 lutego 1951 roku) określiła zasady prowadzenia stołówek pracowniczych, które miały działać we wszystkich zakładach przemysłowych. W przypadku, gdy zakład pracy nie miał możliwości samodzielnego prowadzenia stołówki, jej działalność finansowano ze środków budżetowych pozostających w dyspozycji OZR (Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego) (Koj, Stańczyk, 1955: 6).

Ideę rewolucji żywieniowej o zasięgu ogólnopolskim najpełniej przedstawił w 1952 roku Roman Górski, pisząc: „w najbliższej przyszłości w pełni zmechanizowane stołówki pracownicze zmieniają prymitywne metody przygotowywania posiłków, jakie do tej pory praktykują kobiety w swoich domach” (Górski, 1952: 10). W nowych warunkach ekonomicznych stołówki miały stać się symbolem zdrowego i oszczędnego żywienia. Przeniesienie posiłków domowych do sfery publicznej zapowiadało stopniową eliminację posiłków spożywanych przez rodzinę na rzecz tych, które integrowały załogę zakładu pracy, tworząc z niej formę quasi-rodziny. Rozwój stołówek wiązał się ze wzrostem zatrudnienia kobiet i koniecznością uwolnienia ich od uciążliwych prac domowych (Bitter, 1967: 22). Przeludnienie mieszkań skłaniało do minimalizacji przestrzeni przeznaczonej do przygotowania posiłków (Caldwell, 2009: 108).

Cecylia Bitter, niekwestionowany autorytet w dziedzinie aplikacji sowieckiego systemu stołówkowego do polskich warunków, podkreślała ekonomiczno-społeczne uwarunkowania stołówkowej rewolucji, która miała doprowadzić do porzucenia „kuchennego rzemiosła” (kojarzonego z nieefektywną kuchnią o niewielkiej produktywności) na rzecz „przemysłu gastronomicznego” (Bitter, 1961b: 5). Sercem tego systemu stawały się wysokowydajne kuchnie-matki (określane także przez Bitter pojęciem „centralnych przygotowań”) o zaawansowanym poziomie mechanizacji. Gotowe posiłki z kuchni-matek miały być dostarczane do poszczególnych stołówek, gdzie należało je tylko podgrzać i jak najszybciej dostarczyć do konsumenta. W tym systemie kuchnie stołówkowe traciły na znaczeniu, co podkreślało używane wobec nich określenie „zaplecza kuchennego”.

Projekt Centralnej Przygotowni Gastronomicznej, nawiązujący do wzorców sowieckich, zakładał utworzenie w pobliżu stołecznego Pałacu Kultury i Nauki pierwszej wzorcowej kuchni-matki, która miała przygotowywać 10 tysięcy porcji dziennie, przeznaczonych do odbioru przez stołówki. Budowę Przygotowni rozpoczęto w 1951 roku, ale już rok później realizacji tego przedsięwzięcia zaniechano (Bitter, 1961a: 6)². Efektywnie działające kuchnie-matki działały tylko w Opolu, ale ich wielkość nie dorównywała projektowi warszawskiemu. Brak kuchni-matek spowodował, że kuchnie stołówkowe przyjmowały na siebie obowiązek produkcji dań gotowych, a nie tylko ich obróbki cieplnej.

Większość prezentowanych w prasie wzorcowych stołówek stanowiły przykłady zaczerpnięte z prasy sowieckiej. Za jeden z nielicznych działających w Polsce obiektów tego typu uznawano stołówkę działającą w warszawskim Pałacu Kultury i Nauki, która docelowo miała obsługiwać dziennie 2 tysiące konsumentów. Zastosowane przy wydawaniu posiłków rozwiązanie: wielostanowiskowa przestronna kuchnia i mechaniczny transport dań na salę dzięki rozwiązaniom typowym dla taśmy produkcyjnej, stanowiły jednak metody wyjątkowe w skali kraju (Sobieszczyk, 1955: 2–3).

W 1954 roku w Polsce działało 9513 stołówek, z których korzystało ponad 500 tysięcy klientów. Był to szczytowy moment rozwoju tego typu zakładów gastronomicznych. W historii polskich stołówek pracowniczych rok 1954 okazał się momentem przełomowym. Już od następnego roku, stanowiącego finalną cezurę planu sześcioletniego, widoczna stała się tendencja do likwidacji stołówek, zwłaszcza w tych zakładach, w których brakowało odpowiednich pomieszczeń i kompetentnej kadry. Do końca lat 50. przetrwało ich niespełna 4100, a liczba konsumentów spadła do 270 tysięcy. Pod koniec lat 50. wskaźnik regularnego korzystania ze stołówek lokował Polskę na jednym z ostatnich miejsc wśród państw bloku socjalistycznego (Sala, 1992: 124–126). W odróżnieniu od innych krajów bloku, polskie stołówki były niewielkie, pozbawione wentylacji i stale zatłoczone, a ceny posiłków pozostawały stosunkowo wysokie. Polskie stołówki powstające zazwyczaj w warunkach wymu-

² Rolę Centralnej Przygotowni Gastronomicznej przejęły w ograniczonym zakresie powstałe w Warszawie wytwórnie wyrobów garmażeryjnych.

szanej prowizorki, w przypadkowych pomieszczeniach oddanych do dyspozycji przez zakład pracy, dalece odbiegały od stołówek w Czechosłowacji czy też na Węgrzech, gdzie system nawiązywał bezpośrednio do gastronomii otwartej³. Presja ideologiczna towarzysząca organizowaniu stołówek na wielką skalę sprzyjała stosowaniu rozwiązań doraźnych i nieprzemyślanych. Stołówki powstawały w pomieszczeniach nie nadających się do celów konsumpcyjnych, bez odpowiedniego zaplecza sanitarnego i wyposażenia technicznego. Wpływ na niską rangę stołówek w Polsce miał także wysoki wskaźnik fluktuacji kadr gastronomicznych – praca w stołówce była wyjątkowo uciążliwa, niskopłatna i pozbawiona prestiżu społecznego, jakim cieszyli się pracownicy sektora gastronomicznego w Czechosłowacji i na Węgrzech.

W roku 1955 zniesiono zasadę odgórniego finansowania stołówek (a zarazem uwolniono zakłady pracy od przymusu ich tworzenia), rozpoczynając proces przyspieszonej ich likwidacji. Uchwała Rady Ministrów z 11 maja 1956 roku ograniczała działalność OZR (Oddziałów Zabezpieczenia Rolniczego) tylko do dużych zakładów przemysłowych, zatrudniających co najmniej 1500 osób, w których co najmniej 200 pracowników regularnie korzystało ze stołówki (Walaszek, 1967: 6). W mniejszych zakładach OZR miały zostać zlikwidowane, a obowiązek finansowania stołówek spadał na zakład pracy. Działania te przyspieszyły likwidację stołówek, które dla wielu zakładów pracy stawały się elementem zbyt kosztownym i uciążliwym. Przeniesienie części kosztów na konsumentów, oznaczające wzrost ceny posiłków, odbierało im najważniejszy element ich atrakcyjności (Dietl, Jaworska, 1978: 54). Likwidacja stołówek mogła być postrzegana jako fiasko określonego projektu ideologicznego, ale też przedstawiano ją niejednokrotnie jako efekt poprawy sytuacji zaopatrzeniowej i większych możliwości zakupu żywności.

Jeśli uświadomimy sobie, że większość tworzonych *ad hoc* stołówek otrzymała stosunkowo niewielkie pomieszczenia, które w pośpiechu zaadoptowano do celów kuchennych, a ich personel posiadał niewielkie umiejętności przygotowywania posiłków, jedynym

³ Stołówki w Budapeszcie stosowały system obsługi kelnerskiej, praktycznie nie spotykany w stołówkach polskich (*Stołówka...*, 1954: 16).

skutecznym pomysłem modernizacyjnym wydawała się mechanizacja kuchni. Doświadczenia radzieckie skłaniały do eliminacji z praktyki kuchennej pracochłonnych czynności przygotowawczych, które miały wykonywać urządzenia wieloczynnościowe, podobne do radzieckich UKM (*uniwersalna kuchennaja maszyna*). Pierwsze maszyny gastronomiczne importowano w 1949 roku z Węgier i Czechosłowacji. Większość z nich stanowiły urządzenia o wysokiej wydajności, nie nadające się do niewielkich stołówek przyzakładowych (Garbacik, 1973: 89; Mielnik, 1957: 20). W 1954 roku prasa donosiła o zdesperowanych domorosłych racjonalizatorach, przytaczając przykład stołówki w Łodzi, w której starą maszynę do mielenia mięsa przerobiono na krajalnicę do chleba (W. W., 1954: 25). Produkcji pierwszych polskich maszyn gastronomicznych podjęły się Nakielskie Zakłady Mechaniczne, które w 1955 roku produkowały 9 rodzajów urządzeń, w tym głównie obieraczki do ziemniaków i „elektrowilki” (Zboralski, 1955: 14)⁴. Dopiero w 1956 roku w zakładach Archimedes we Wrocławiu uruchomiono produkcję polskiej maszyny wieloczynnościowej UMG-1. Niewielka skala produkcji tych urządzeń (50 sztuk rocznie) nie sprzyjała ich zastosowaniu na większą skalę. W pierwszej kolejności trafiały one do kuchni kolejowych zakładów gastronomicznych (Ors, 1956: 20). Polskie próby mechanizacji zakładów gastronomicznych krytycznie podsumował w 1956 roku Wincenty Bilman, zwracając uwagę na niedostosowanie sprzętu do wielkości produkcji, ale przede wszystkim na brak szkoleń personelu w zakresie mechanizacji produkcji, czego efektem był wysoki wskaźnik awaryjności urządzeń (Bilman, 1956: 11–13). Równie krytycznie o pomysle na mechanizację stołówek w hutach w Chorzowie i Dąbrowie Górniczej wypowiadał się rok później Stefan Brzozowicz. W tym przypadku poprzestano na zakupie 72 wysokowydajnych obieraczek do ziemniaków, ograniczając ambitny początkowo projekt mechanizacji tylko do tych urządzeń (Brzozowicz, 1957: 16). Jeszcze większe trudności napotykała adaptacja do polskich warunków urządzeń chłodniczych importowanych z Czechosłowacji, które okazały się wyjątkowo trudne w eksploatacji i zawodne.

⁴ Niechęć do używania nakielskich obieraczek można wytłumaczyć marnotrawstwem surowca – obierki stanowiły aż 20% surowca wyjściowego.

Stołówki działające w NRD traktowano jako inspirację do wykorzystania na większą skalę produktów mrożonych i półproduktów. W latach 50. jedynymi powszechnie dostępnymi półproduktami wykorzystywanymi w stołówkach były zupy i sosy w kostkach, w bardzo ograniczonej ofercie handlowej (Maciejek, 1954: 26). Dopiero w początkach 1961 roku Zakłady Przemysłu Spożywczego w Zwoleniu rozpoczęły produkcję zestawów obiadowych w opakowaniach szklanych, choć były one przeznaczone dla kuchni domowych. Na pojawienie się mrozonek w polskich zakładach gastronomicznych trzeba było czekać do końca lat 60., ale jeszcze w początkach następnej dekady poza „małą gastronomią” wykorzystywano je w niewielkim stopniu (B. P., 1971: 10).

Szansą na rozwój techniczny polskich stołówek miało być wprowadzenie stołówek mobilnych, które umożliwiłyby nie tylko przygotowywanie posiłków w przypadku braku klasycznych pomieszczeń kuchennych, ale także dostarczanie ich na stanowiska pracy. Projekt takiego rozwiązania próbowano realizować w 1954 roku w formie bufetu na kółkach, który miał zaopatrywać pracowników PGR w okresie intensywnych prac polowych, ale nie został zrealizowany w praktyce (Zalewski, Łoś, Korolec, 1955: 181). Znacznie bardziej zaawansowana technicznie była koncepcja baru na podwoziu autobusu (barobusy). Produkowane przez Wytwórnię Sprzętu Rozrywkowego w Warszawie pojazdy przeznaczone początkowo dla obsługi imprez okolicznościowych dysponowały dość zaawansowaną technicznie kuchnią z dwoma stanowiskami grzewczymi, bemarem i ladą chłodniczą. Urządzenia tego typu testowane w Poznaniu udowodniły swoją rentowność, ale zarazem wykazywały niewielką odporność na zmienne warunki atmosferyczne (Hauffle, 1961: 7).

Międzynarodowy Rok Gastronomii, który ogłoszono w 1961 roku skłonił Ministerstwo Handlu Wewnętrznego do weryfikacji krytycznych opinii o stołówkach pracowniczych. Wielka lustracja stołówek przeprowadzona w latach 1962–1963 przez inspektorów działających na zlecenie ministerstwa, objęła około 85% tego rodzaju placówek działających w kraju (AAN MHW DG, 1963). Mimo iż większość najbardziej prowizorycznych obiektów z lat 50. nie przetrwała do owej lustracji, to stan tych, które nadal działały, ujawnił w pełni sytuację zapaści. Według raportu ministerialnego większość stołówek funkcjonowała w nieodpowiednich warunkach sanitarnych, przy braku odpowiedniego

wyposażenia, a potrawy przygotowywały osoby nie posiadające odpowiedniego wykształcenia. Zestawienia statystyczne zbadanych stołówek wskazują, że 48% spośród nich nie dysponowało żadnymi urządzeniami chłodniczymi, 47% nie posiadało osobnych pomieszczeń do mycia naczyń, zaś 38% nie miało żadnej wentylacji. Tylko nieliczne stołówki dysponowały maszynami gastronomicznymi. Wyjątkowo niska była także produktywność polskich stołówek – na 1 osobę zatrudnioną przypadało zaledwie 29 posiłków przygotowanych w ciągu dnia. Praca ręczna, która dominowała w zdecydowanej większości placówek sprawiała, że zatrudnienie w stołówce traktowano jako rozwiązanie doraźne, a większość stołówek borykała się z problemami kadrowymi, zatrudniając nawet osoby o niewielkich kwalifikacjach.

Statystyczny obraz polskich stołówek oczywiście wykazywał znaczne zróżnicowanie w skali kraju. W trzech miastach – Warszawie, Krakowie i Poznaniu – jakość placówek nie odbiegała od podobnych w innych krajach socjalistycznych. Na przeciwnym biegunie znajdowały się stołówki w województwach opolskim i szczecińskim. Problem ciasnych obiektów, pozbawionych zaplecza sanitarnego, dotyczył szczególnie tych miejsc, w których żywili się pracownicy Państwowych Gospodarstw Rolnych.

Lustracja z 1963 roku uświadomiła, że w obecnym stanie większość działających nadal stołówek stanowiła realne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. Co prawda, w połowie lat 60. proces likwidacji tego rodzaju placówek udało się zahamować, ale tracą one w tym okresie znaczenie ideologiczne, a w planach racjonalnego żywienia robotników zaczynają odgrywać rolę pomocniczą i drugorzędną.

Niepowodzenie planu „stołówkowej rewolucji” skłaniało do przyjęcia kolejnej koncepcji rozwoju gastronomii, koncentrującej się na szerokiej i zróżnicowanej ofercie otwartych zakładów gastronomicznych. Oznaką zmian stały się otwierane od 1955 roku tzw. restauracje popularne, które stanowiły próbę połączenia rozwiązań znanych ze stołówek pracowniczych z tymi, które uważano za typowe dla barów szybkiej obsługi. Według założeń Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, w obiektach tego typu miało żywić się jednocześnie około stu osób, a stosunkowo ubogi repertuar dań miała rekompensować szybkość obsługi konsumenta. Kluczem do sukcesu była wydajna kuchnia zajmująca powierzchnię co najmniej 30 m², wykorzystująca maszyny gastro-

onomiczne produkcji krajowej. Gwarancję szybkiej obsługi zapewniało zatrudnienie uczniów szkół gastronomicznych, których obowiązkiem stało się dostarczenie w jak najkrótszym czasie gotowych dań z kuchni na stół konsumenta. Do rozwoju tego typu obiektów przekonywały doświadczenia warszawskich zakładów gastronomicznych, które musiały zmierzyć się z zadaniem wyżywienia uczestników V Światowego Festiwalu Młodzieży i Studentów w sierpniu 1955 roku. Oprócz organizowanych *ad hoc* stołówek kilkadziesiąt tysięcy uczestników festiwalu zamierzano żywić w „barach popularnych”, które oferowały co prawda ograniczony jadłospis, ale wyróżniały się szybką obsługą (Hebdiżyńska, 1956: 3; Brzostek, 2007: 400; Krzywicki, 2009: 161). W praktyce restauracje popularne nie przyniosły znaczącej zmiany jakościowej polskiego „przemysłu gastronomicznego”, a symbolem porażki stały się wyeksploatowane maszyny, które często ulegały awariom, jak również brak naczyń i sztukców, który wpływał na frustrację konsumentów, oczekujących w długich kolejkach, aż ich poprzednicy skończą spożywać posiłek.

Nadzieje na przełamanie impasu polskiej gastronomii i na rozwój placówek zbiorowego żywienia, które mogą przyciągnąć robotników, stwarzało odrodzenie sektora prywatnego po 1956 roku. Reprywatyzacja zakładów gastronomicznych łączyła się z istotną zmianą terminologiczną – stosowane jeszcze rok wcześniej określenie „żywienie zbiorowe”, zastępuje nowe pojęcie „przemysł gastronomiczny”, a powszechnie stosowane w praktyce gastronomicznej pojęcie „receptury” zastąpił przywrócony do łask „przepis kulinarny”. Zmiany te zapowiadały ewolucję zakładów gastronomicznych (a szczególnie stołówek) od instytucji realizujących określone zadanie z zakresu polityki społecznej do klasycznej działalności produkcyjno-handlowej, ocenianej przez pryzmat rentowności (Brzostek, 2007: 402). O ile liczba prywatnych zakładów gastronomicznych powstających w latach 1956–1960 mogła wydawać się imponująca, o tyle ich oferta wywoływała szereg złośliwych komentarzy w resortowym piśmie „Przemysł Gastronomiczny”. Prywatne bary w większości przypadków oferowały jedynie napoje wysokowe i proste przekąski, w tym najczęściej spotykaną kielbasę na gorąco (Wójcik, 1957: 10; Prześlakowski, 1957: 6). Nawet i takie zakłady gastronomiczne, które prezentowały niezwykle skromną ofertę kulinarną, okazywały się niezbędne wobec deficytu tych placówek w kraju.

W 1957 roku prasa krakowska donosiła, że w porównaniu z rokiem 1936 liczba zakładów gastronomicznych w mieście spadła z 400 obiektów do 136, podczas gdy w tym samym czasie liczba ludności wzrosła dwukrotnie (*Na temat...*, 1957: 21). Potencjalnych klientów zniechęcało zarówno tempo obsługi, niewłaściwa temperatura dań, jak też ich wygląd. Jacek Friedrich pisał: „ze względu na wysokie ceny, jedzenie w restauracji – inaczej niż w innych krajach bloku, choćby w Czechosłowacji czy na Węgrzech – stanowiło czynność raczej odświętną niż codzienną” (Friedrich, 2003: 215).

Dyskusja nad fatalną kondycją polskiej gastronomii, która toczyła się w prasie, prowadziła zazwyczaj do wniosku, iż polska rzeczywistość kuchenna pozostaje zapóźniona cywilizacyjnie w stosunku do rozwiązań stosowanych nie tylko w Związku Sowieckim, ale także w NRD czy Czechosłowacji. Już w 1956 roku polska prasa donosiła o projekcie kuchni-gigant, produkowanej przez zakłady Alba w czeskich Horzowicach, która pozwalała przy niewielkim nakładzie pracy fizycznej na wyżywienie tysiąca osób dziennie (Kneschke, 1956: 10). Równie imponujące wydawały się rekordy szybkości w pieczeniu sznyceli, które udawało się pobić kucharzom z NRD, dzięki zastosowaniu pieców na podczerwień (Ski, 1956: 14). Pojęcie nowoczesnej kuchni doskonale wpisywało się w „kuchenną debatę”, którą zainicjowała prezentacja w Moskwie w lipcu 1959 roku rozwiązań technicznych stosowanych w kuchniach amerykańskich. Czytelnicy prasy sowieckiej wkrótce mogli się przekonać o nowoczesnych rozwiązaniach stosowanych w „kuchniach ergonomicznych” produkowanych w Moskwie, choć pojęcia nowoczesności nie kojarzono z „kuchenną sferą życia”, ale z innymi „poważniejszymi” osiągnięciami cywilizacyjnymi państwa sowieckiego. Pojęcie nowoczesnej pani domu łączono w tym czasie raczej z kobietą, która dysponując w kuchni odpowiednim zapleczem technicznym do przygotowania posiłku, decyduje się na spożycie rodzinnego posiłku w restauracji (Reid, 2002: 223). Zimnowojenna debata kuchenna przeciwstawiała typowej dla kultury Zachodu przyjemności przygotowywania posiłku i docenianiu umiejętności kucharza, „socjalistyczne” slogany o prymacie wydajności, produktywności i kolektywizmu.

Badania nad sposobem odżywiania Polaków w okresie PRL prowadzone przez Instytut Żywności i Żywienia wskazywały jednoznacz-

nie na nieracjonalną i daleką od zasad zdrowego żywienia dietę, której hołdowała większość społeczeństwa preferująca spożywanie posiłków w zaciszu domowym. W Polsce praktyki domowych obiadów nie udało się zakwestionować ani poprzez wątpliwej jakości posiłki przygotowywane w stołówkowych kuchniach, ani też przez nietypowe dla większości społeczeństwa doświadczenie posiłku restauracyjnego. Zainicjowana w latach 50. rewolucja stołówkowa okazała się w praktyce krótkotrwałym eksperymentem, który nie spełnił pokładanych w nim oczekiwań – poddania codziennych posiłków kontroli państwa. Polityka gastrokolektywizmu, którą z powodzeniem realizowano w Związku Sowieckim, Bułgarii czy NRD, odwoływała się do wcześniejszych doświadczeń kolektywnego spożywania posiłków, a także kolektywnych kuchni. Projekt kuchni-kombinatu, produkującej standardowe, ujednolicone posiłki o wyliczonej naukowo wartości odżywczej, okazał się niezrealizowaną, wprowadzaną w pośpiechu utopią Wielkiej Modernizacji przeprowadzanej w Polsce lat 50. Ograniczenia kadrowe, organizacyjne, a także zaopatrzeniowe sprawiły, że kolejne inicjatywy modernizacyjne zakładów gastronomicznych zakończyły się niepowodzeniem, a częstotliwość korzystania z publicznych zakładów gastronomicznych pozostała do dziś jedną z najniższych w Europie.

W świetle powyższych ustaleń, modernizację kuchni w PRL lat 50. i 60. należy uznać za ideologiczny postulat, który w ogromnym stopniu pozostawał w sferze projektu, faktycznie zaś nadawał „wyższy” sens zabiegom instytucjonalizacji – poprzez upublicznienie, próby racjonalizacji i kontrolę – praktyk codzienności.

Bibliografia

- AAN MHW DG (Archiwum Akt Nowych w Warszawie, Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Gastronomiczny) (1963), *Analiza wyników jednorazowego badania działalności stołówek pracowniczych*, sygn. 1097/3.
- Bitter C. (1951), *Referat sprawozdawczy z pobytu naukowego w Związku Radzieckim*, „Instytut Naukowo Badawczy Handlu i Żywnienia Zbiorowego. Materiały i przyczynki”, z. 11.
- Bitter C. (1952), *Organizacja żywienia pracowników w zakładach produkcyjnych*, Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa.

- Bitter C. (1961a), *Centralna przygotownia gastronomiczna dla m. Warszawy (założenia wstępne)*, Instytut Handlu Wewnętrznego, Warszawa.
- Bitter C. (1961b), *Kierunek – centralne przygotownie gastronomiczne*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 3, s. 5.
- Bitter C. (1967), *Żywnienie zbiorowe w nowych ośrodkach przemysłowych*, Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa.
- Bilman W. (1956), *Prawidłowa gospodarka urządzeniami gastronomicznymi*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 3, s. 11–13.
- B. P. (1971), *„Mała gastronomia” uzupełnieniem sieci zakładów gastronomicznych*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 10–11.
- Brzostek B. (2007), *Za progiem. Codzienność w przestrzeni publicznej Warszawy lat 1955–1970*, Wydawnictwo TRIO, Warszawa.
- Brzozowicz S. (1957), *Wpływ mechanizacji na obniżkę kosztów na przykładzie stołówek w hutach Batory i Dzierżyńskiego*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 2, s. 16.
- Caldwell M. (2009), *Tempest in a Coffee Pot. Brewing Incivility in Russia’s Public Sphere*, [w:] M. L. Caldwell (ed.), *Food & Everyday Life in the Post-socialist World*, Indiana University Press, Bloomington–Indianapolis, s. 101–129.
- Curtis-Bennett N. (1949), *The Food of the People. Being the History of Industrial Feeding*, Faber & Faber, London.
- Dietl J., Jaworska T. (1978), *Kierunki rozwoju i usprawnienia gastronomii (w świetle doświadczeń w kraju i za granicą)*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego. Nauki ekonomiczne i socjologiczne”, seria III, nr 34.
- Ferguson P. P. (1998), *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France*, „American Journal of Sociology”, vol. 104, no. 3 (November), s. 597–641.
- Freeman J. (2004), *The Making of Modern Kitchen. A Cultural History*, Berg, Oxford – New York.
- Friedrich J. (2003), *„Socrealizm” w kuchni. Wstępne rozeznanie problemu badawczego*, [w:] T. Stegner (red.), *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Arche, Gdańsk, s. 213–224.
- Garbacik E. (1973), *Spółdzielczość spożywców w Polsce Ludowej*, Zakład Wydawnictw CRS, Warszawa.
- Goldman W. (1993), *Women, the State & Revolution. Soviet Family Policy & Social Life, 1917–1936*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Górski R. (1952), *Planowanie żywienia zbiorowego*, Warszawa.
- Hauffe H. (1961), *Poznańskie doświadczenia z eksploatacji barobusu*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 9, s. 8.
- Hebdżyńska Z. (1956), *Analiza wykonania zadań w okresie planu sześcioletniego*, „Przemysł Gastronomiczny” nr 4, s. 3–4.

- James K. (2006), *Escoffier: The King of Chefs*, A&C Black, London–New York.
- Kneschke R. (1956), Czechosłowacja wywozi kompletne urządzenie kuchni, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 10, s. 10–11.
- Koj F., Stańczyk M. (1955), *Stolówki pracownicze w przemyśle*, Warszawa.
- Krzywicki A. (2009), *Poststalinowski karnawał radości. V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów o Pokój i Przyjaźń, Warszawa 1955*, Wydawnictwo TRIO, Warszawa.
- Long V. (2011), *Industrial Homes, Domestic Factories: The Convergence of Public and Private Space in Interwar Britain*, „Journal of British Studies”, vol. 50, no 2, s. 434–464.
- Maciejek H. (1954), *Zastosowanie namiastek i koncentratów spożywczych*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 2, s. 26–27.
- Matsui Y. (2008), *Stalinist Public or Communitarian Project? Housing Organisations and Self-Managed Canteens in Moscow's Frunze Raion*, „Europe-Asia Studies”, vol. 60, no 7 (Sept.), s. 12–27.
- Mielnik J. (1957), *Rozważnie zastanowić się nad postępowaniem technicznym w przemyśle gastronomicznym*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 20–21.
- Na temat prywatnych zakładów gastronomicznych* (1957), „Przemysł Gastronomiczny”, nr 2, s. 21.
- Ors (1956), *Nowoczesna maszyna uniwersalna UMG-1*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 10, s. 20–21.
- Nowakowski P. (2015), *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław.
- Prześlakowski M. (1957), *Działalność prywatnych zakładów budzi poważne zastrzeżenia*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 9, s. 6–7.
- Reid S. E. (2002), *Cold War in the Kitchen: Gender and the De-Stalinization of Consumer Taste in the Soviet Union under Khrushchev*, „Slavic Review”, vol. 61, no 2, s. 211–252.
- Roudot A. C. (2004), *Food Science and Consumer Taste*, „Gastronomica” vol. 4, no 1, s. 41–60.
- Sala J. (1992), *Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie. Seria specjalna: Monografie”, nr 110, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków.
- Sobieszczyk W. (1955), *Zakłady gastronomiczne w Pałacu Kultury i Nauki im. Józefa Stalina*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 7, s. 2–3.
- Soyer A. (1849), *The Modern Housewife or Menagere Comprising Nearly One Thousand Receipts for the Economic and Judicious Preparation of Every Meal of the Day*, Simpkin, Marshall and Co, London.

- Spang R. (2001), *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, Cambridge.
- Ski (1956), *Sznyceł usmażony w ciągu 6 minut*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 12, s. 14.
- Stołówka robotnicza w kombinacie im. M. Rakosiego na Węgrzech (1954), „Żywnienie Zbiorowe”, nr 7, s. 16.
- Treitel C. (2008), *Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition*, „Central European History”, vol. 41, no 1, s. 1–25.
- W. W. (1954), *Udany pomysł*, „Żywnienie zbiorowe”, nr 2, s. 25.
- Walaszek S. (1967), *Stołówki przyzakładowe. Poradnik*, Wydawnictwo Związkowe, Warszawa.
- Waluś A. (1965), *Rozwój uspołecznionego handlu gastronomicznego w województwie opolskim w latach 1949–1963*, Opole.
- Wójcik W. (1957), *Gastronomia prywatna nie zdaje egzaminu*, „Przemysł Gastronomiczny”, nr 8, s. 10–11.
- Zalewski A., Łoś J., Korolec T. (1955), *Zdrowy posiłek w stołówce wiejskiej*, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa.
- Zboralski M. (1955), *Z produkcji maszyn i urządzeń gastronomicznych*, „Żywnienie Zbiorowe”, nr 5, s. 14.
- Глушченко И. (Głuszczenko I.) (2012), *Общепит. Микоян и советская кухня*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomicznej, Moskwa.
- Микулина Е. (Mikulina J.) (1930), *Чем вы питаетесь?*, Narpit, Moskwa.