



711 pav. Buvusios „Tauro“ kavinės vaizdas pro vitrinės langą, 2018 m.

32 NUO APSKURUSIŲ BUFETŲ IKI SPINDINČIŲ NAKTINIŲ KLUBŲ

Pamėnkalnio ir Tauro g. kampe stūkso 6-ojo dešimtmečio pabaigoje iškilęs masyvus penkiaaukštis. Palipę laipteliais iki pirmojo aukšto vitrinų ir prisidengę delnais nuo saulės, per stiklą, atspindintį gretimų namų kontūrus, išvysime fantasmagorišką vaizdą (711 pav.). Tai 1961 m. duris atvėrusios „Tauro“ kavinės interjero likučiai – dail. L. Ločerio sgrafito „Taurų medžioklė“ fragmentai.

Toks likimas ištiko daugelio senųjų kavinių, restoranų ir užėigų puošybą. 1959–1961 m. modernistai negailėstingai naikino neoklasicistinę pokario ornamentiką,

9-ajame dešimtmetyje jiems tuo pačiu atsilygino postmodernistai, o šis vyksmas užbaigtas iš perestroikos kooperatyvų užgimusio laukinio kapitalizmo laikais. Autentišku interjeru šiandien gali pasigirti vienintelė „Neringa“.

Viešojo maitinimo įstaigų tinkle 1944–1964 m. vykę pokyčiai sudėtingi ir nevienareikšmiai. Po karo vos kelios kavinės ir restoranai dar galėjo girtis senaisiais tarpukario pavadinimais. Netrukus nebeliko ir jų. Prasidėjo visuotinis tinklo proletarizavimas, kitaip tariant, valgyklizavimas ir bufetizavimas. Kartu su apskurusiais bufetais atsirado ir prašmatnūs restoranai. 6-ojo dešimtmečio pabaigoje kilusi modernizmo banga tinklą demokratizavo, tuščių tarpą tarp bufetų ir restoranų užpildžiusi kavinėmis.

Vienos jų kilo iš tarpukario laikų užėmų, kitos – iš pokario bufetų arba buvo visiškai naujos. Margą kavinių istoriją su modernumo ir senovės ženklais atspindėjo 1965 m. J. Vaičiūnaitės posmas:

„Užsidega kavinių ugnys... / Dūmais, lietumi, kokteiliais, / išderintu pianinu ir astrom / ima dvelkti eilės.“¹

Deklaratyvus lozungas „Viskas vilniečių patogumui“ per pokario 20-metį liko neįgyvendintas. Kavinės ir restoranai taip ir liko lokaliai sukonzentruoti palei Gedimino pr. pradžią. Prospekto atkarpą nuo Katedros iki sankirtos su Jogailos g. galime vadinti P. Širvio – ryškiausio to meto bohemos atstovo – Vilniumi.

Minėtą laikotarpį simboliškai užbaigė neregėto dydžio „Dainavos“ viešojo maitinimo kompleksas, iškilęs 1963 m., ir skirtas 600 vilniečių. Po kelerių metų jame atidarytas pirmasis naktinis klubas – iki 3 val. nakties veikęs kokteilių baras.

Radikalią transformaciją nuo bufetų iki naktinių klubų lydėjo daug fenomenų, kuriuos verta prisiminti, juolab kad daugelio kavinių ir restoranų relikty realybėje jau nebėra, jie išliko tik nuotraukose ir kitokioje archyvinėje medžiagoje.

KAVINIŲ IR RESTORANŲ PAVELDAS

Žilojo Vilniaus garbintojai pirmąsias smukles arba šinkus nukelia į XIV a. pabaigą, tačiau susiduria su kavinių datavimo problema. Žinodami, kad pirmoji kavinė Varšuvoje duris atvėrė 1724-aisiais, jie pasitelkia lyginamosios istorijos metodą ir daro prielaidą, kad tokia naujovė mūsų mieste atsirado panašiu metu arba kiek vėliau.²

O štai pirmojo restorano teko dar palūkėti. 1804-aisiais į Vilnių iš Vienos atvykęs gydytojas Josephas Frankas atsiminimuose geru žodžiu minėjo neseniai Vokiečių g. atidarytą kazino, kuriame būdavo vakarieniaujama, geriama, šokama kaukių baliuose ir visai kitaip linksminamasi. Tokia įstaiga, kurią, be abejo, galime vadinti restoranu, ilgą laiką buvo vienintelė mieste. 1850-ųjų Vilniaus gubernijos atmintinėje knygelėje restoranų skiltyje išdidžiai puikavosi vienas įrašas: „Riede'ės restoranas Millerio name Vokiečių gatvėje.“³ Tai Vokiečių g. 26 – Millerio rūmais arba Hozijaus namu vadinamas trijų aukštų pastatas, kuriame tuo metu gyveno kompozitorius S. Moniuszko.

Cukiernie i Kawiarnie.

„Bronisław“, ul. Wielka 34.
K. Sztrala, ul. Wielka 2.
Bolesława Sztrala, ul. Mickiewicza 12.
K. Sztrala, ul. Mickiewicza 22.
„Świtezianka“, ul. Mickiewicza 1.
Rudnickiego, ul. Trocka 1.
Kości Polek, (letnia)

Cukrainės ir kavinės

BOLESŁOVO ŠTRALIO, Gedimino g. 14. Cukrainė-kavinė.
K. ŠTRALL, Didžioji g. 2. Telef. 467. Cukrainė-ir kavinė.
K. ŠTRALL, Gedimino g. 22. Telef. 468. Cukrainė ir kavinė.
SEBASTIJONO RUDNICKIO. Kavinė. Trakų g. 1. Telef. 12-22.

712 pav. Cukrainių ir kavinių sąrašai: A – J. Kłoso „Vadove po Vilnių“, 1923 m., B – leidinyje „Palydovas po Vilnių“, 1940 m.

XIX a. antrosios pusės pramoninės revoliucijos sukeltas urbanistinis sprogiškas prisėjo mieste daug panašių įstaigų. Jų gausybės viršūnė pasiektą prieš Pirmąjį pasaulinį karą. 1912-ųjų žinynas greta daugybės Reino rūsių (vyninių), traktierių ir užėigų užregistravo 22 kavines ir net 39 restoranus – vadintis restoranu turbūt buvo kur kas solidžiau. Tarp jų regime žinomos restoranais garsėjusių viešbučių pavadinimus: „Bristol“, „Grand Hotel“, „Europa“, „Italia“, „St. Georges“ („Žoržas“), „Savoy“, Ivano Šumano restoranas...⁴

Tais metais duris atvėrė antroji pirklio K. Sztrallio cukrainė, įsiterpusi prospekte tarp „Žoržo“ ir „Bristolio“. O 1915 m. broliams Kazimierzui ir Bolesławui jau priklausė trys cukrainės: Gedimino pr. 22, Gedimino pr. 10 ir Pilies g. 26.⁵ Kad nespainiotų, vilniečiai jas praminė atitinkamai „Žaliuoju Štraliu“, „Raudonuoju Štraliu“ ir „Baltuoju Štraliu“. 3-iojo dešimtmečio pradžioje prie jų prisidėjo Sebastiano Rudnickio cukrainė Vilniaus g. 47, o po dešimties metų – jos giminaitė Gedimino pr. 1.

Trys „Štraliai“, du „Rudnickiai“ ir senųjų viešbučių restoranai – štai kas 4-ąjį dešimtmetį dominavo viešojo maitinimo rinkoje ir neleido niekam pernelyg pasireikšti (712B pav.). Į oligopoliją sugebėjo įsiterpti vos keli restoranai ir kavinės: „Bukietas“ (lenk. „Bukiet“), „Ramybė“ (lenk. „Zacisze“), „Jugoslavija“ (lenk. „Jugosławia“). Dešimtmečio pabaigoje išpopuliarėjo du žydų tautybės vilniečio J. Dormano barai.

Taigi, mandagiai kalbant, kiekybę tarpukariu pakeitė kokybė. Prof. Juljusz Kłosas, 1923 m. parašęs puikų vadovą po Vilnių, jame pažymėjo tik 7 kavines ir 8 restoranus (712A pav.). Keliolika, o ne keliasdešimt tokių įstaigų buvo galima rasti ir 3–4 dešimtmečių adresų knygoje.

1939-ųjų rudenį paskui Lietuvos kariuomenę į Vilnių įžengė „Valgis“ – didžiulė pusiau valstybinė korporacija su monopolinėmis užmačiomis, kurią prieš metus Kaune buvo įsteigusios tokios pat monopolinės bendrovės „Pieno centras“, „Maistas“, „Sodyba“ ir „Parama“. Rezultatų ilgai nereikėjo laukti. Lapkričio pabaigoje „Valgis“ jau atidarė pirmąsias užkandines: Gedimino pr. 9, buvusiose kavinės „Palais de Dance“ patalpose, ir Dominikonų g. 3, „Europos“ viešbutyje. „Kasdien rūgusis pienas su bulvėmis, varškė su grietine ir kiti įvairūs užkandžiai pusryčiams ir vakarieniems“, – masino skelbimai „Vilniaus balse“.⁶

Miestas padvelkė lietuvišku kaimu. Kartu su „Valgiu“ Vilniun sulėkė Kauno biznieriai ėmė steigti nedideles kavines, restoranus, dansingus ir varjetė. Dansingas „Arizona“, kavinė „Café-Club“, restoranas „Ažuolas“, restoranai-kavinės „Kaunas“ ir „Bohema“, valgyklos „Šarūnas“ ir „Dainava“, lietuviškas restoranas „Pilis“... Lietuviškų tautinių aspiracijų kupinas verslas nelabai derėjo prie vilniečių tradicijų, tačiau kuo puikiauusiai įsiliejo į plačią Vilniaus sulietuvinimo kampaniją.

1940-ųjų vasarą „Valgio“ bendrovė tapo 100 proc. valstybiniu trestu ir ėmė ryti didžiausius restoranus bei kavines. Pagrindiniai jų lankytojai buvo senieji vilniečiai, todėl palikti seni daugelio pamėgtų vietų pavadinimai (713 pav.). Lietuviško verslo neseniai įsteigtos mažosios užėigos nugrimzdo į nebūtį. Įdomus faktas: net 13 iš 17 viešojo maitinimo įstaigų, kuriomis gyvėsi trestas, buvo sukoncentruotos 1 km ilgio prospekto atkarpoje nuo jo pradžios iki A. Jakšto gatvės.

VILNIAUS VALGIO TRESTAS			
SKŪNIAI PAVALGYSI		PIRMASIS RESTORANAS „VALGIS“ GEDIMINO Nr 11 Diena – koncertai vakare – dansingai	
LINKSMAI LAIKĄ PRALEISI			
RESTORANAS St „GEORGES“ Gedimino Nr 20 Koncertai – šokiai – art. programa	CUKRAINE (buv. RUDNICKIO) Trakų 1 ir Gedimino 1	RESTORANAS „Ramybė“ Gedimino Nr 23 DANSINGAS – art. pasirodymai	BARAS „Jugoslavija“ Gedimino 6 Muzikinė vakarėlis Užkandžiai – Alus – degtinė
Užkandinė „VALGIS“ Vokiečių Nr 3	Restoranas „ITALIJA“ DIDELIS 25 KONCERTAI Spec. Žydu juvis	UŽKANDINĖ VALGIS GEDIMINO II SVEIKI – SKANUS – VALGIAI	Cukrainė „CAFE-CLUB“ VILNIAUS 33 KONCERTAI – ŠACHMATAI
RESTORANAS „SAVOY“ VOKIEČIŲ 20 Didelis gėrimų pasirinkimas	RESTOR. BARAS „BRISTOLIS“ GEDIMINO 22 VIEŠŲ RŪSIŲ UŽKANDŽIAI IR GĖRIMAI DANSINGAS IR ARTIST. PASIRODYMAI	VYVINĖ „PO LAIVU“ Gedimino II. DIDELIS VYNO PASIRINKIMAS	TEATRINĖ KAVINĖ Vilniaus 33 KONCERTAI
Restoranas-dansingas „BUKIET“ GEDIMINO 9 Artist. pasirodymai iki 1 val. vakarėlis	KAVINĖ - BARAS (buv. DORMANO) DIDŽIOJI 24 MOTER. ORKESTRAS	BARAS „VALGIS“ (buv. DORMANO) GEDIMINO 9 UŽKANDŽIAI – ALUS – DEGTINĖ	CUKRAINĖ „RAUDONAS STRALIS“ GEDIMINO 12-14 MUZIKA – DANSINGAS – ESTRADA

713 pav. Viešojo maitinimo įstaigų reklama „Vilniaus balso“ laikraštyje, 1941-02-23.

Dviejuose pastatuose – Gedimino pr. 7 ir 9 – veikė užkandinė, baras, vyninė ir du restoranai. Taigi gyventojai, panorę kultūringai pasėdėti, privalėjo keliauti į patį miesto centrą.

„Skulptorius Mikėnas atsipalaiduodavo su kolegomis vakarais Vilniaus kavinėse. Tuo metu Vilniuje veikė bene trys „Štraliai“, kur buvo galima išgerti neblogos kavos, taurę sauso vyno, paskanauti pyragaičiais. Be to, netoliese, už Vilnelės buvo menininkų klubas, kur galėdavai susitikti su rašytojais, aktorais ir kitais menininkais“, – 1940–1941 m. Vilniaus bohemos vaizdą trumpai aprašė P. Aleksandravičius.⁷ Taigi pradėjusi formuotis lietuviškoji Vilniaus bohema perėmė senąsias tradicijas. Menininkų klubas – tai liūdno likimo susilaukęs gražus medinukas Bernardinų sodo pakraštyje, vadintas Bajorų vasaros klubu (110 pav.).

1940-ųjų gegužę trestui priklausė 2 užkandinės, 9 restoranai, 3 kavinės, 4 barai, 1 vyninė ir 2 bufetai.⁸ „Valgio“ žinioje šios įstaigos išliko ir karo metais, niekas nė nemanė jų reprivatizuoti. Komendanto valanda, maisto kortelės, miesto užtėmdymo prievolė (Vėlinių žvakutes leista deginti tik iki 17 val.), privalomi restoranų programų leidimai, priverstinių darbų baudmė už pasirodymą viešoje

vietoje neblaiviam – visa ta karo proza smarkiai stabdė pasilinksminimo vietų plėtrą, tačiau bendrovė nesėdėjo be darbo.

1942-ųjų rugpjūtį duris atvėrė suremontuota „Literatų kavinė“ (buv. S. Rudnickio cukrainė) ir restoranas „Salve“ (Gedimino pr. 7, buv. J. Dormano baras), rugsėjį – ištaiginga svetainė „Elysium“ su šou programa (Gedimino pr. 9, buv. 1-oji „Valgio“ užkandinė), lapkritį – kavinė „Menas“ (buv. „Baltasis Štralis“) ir baras „Jugoslavija“ (Gedimino pr. 4); 1943-ųjų lapkritį – svetainė „Palanga“ (Gedimino pr. 16, buv. „Café-Club“ kavinė). Atidarytos ir kelios mažytės privačios užieigėlės: Vilniaus g. – kavinė „Gintaras“, Antakalnio gale – baras „Putelė“.

Taigi valdžių kaita smarkiai išjudino tarpukariu sustingusią kavinių ir restoranų struktūrą. Daug viešojo maitinimo įstaigų rekonstruota, pakeistas jų profilis, keitėsi pavadinimai (726 pav.). Vis dėlto pokario sulaukė bemaž nepasikeitę keli senieji restoranoi, o „Bristolis“, „Raudonasis Štralis“, „Italija“, „Ramybė“ iki 1949-ųjų išlaikė netgi pavadinimus.

POKARIO SUNKUMAI

Pokario metais valdžiai pirmiausia reikėjo rūpintis, kad miestiečiai turėtų ko valgyti. Beveik pusketvirtų metų galiojo maisto kortelių sistema, didžiuliai žemės plotai paskirstyti individualiems sostinės gyventojų daržams (363, 364 pav.), valstybinėmis pyliavomis apdėti apylinkių valstiečiai ir kolūkiai privalėjo pristatyti miestan tam tikrą kiekį žemės ūkio produktų, o pačiame mieste palikta nemažai ekonominių laisvių: kurį laiką veikė privačios parduotuvės ir kavinės⁹, maisto produktus rinkos kainomis buvo galima įsigyti turguose. Pastarąją politiką galima palyginti su vadinamąja Naująja ekonomine politika (NEP), Rusijoje vykdyta 1921–1929 m.

Didelė atsakomybė, kad vilniečiai nebadautų, perkelta ant trestais vėl paverstų „Rūtos“ ir „Valgio“ bendrovių pečių. 1945-ųjų kovą „Rūtai“ priklausė 107 Vilniaus parduotuvės, kurios aprūpino maisto produktais pagal korteles; dvidešimt du 75 ha ploto daržai, kuriuose augintos daržovės; dvi didelės prekių bazės su 900 darbuotojų.¹⁰ „Valgio“ trestas savo ruožtu buvo atsakingas už vilniečių maitinimą valgyklose, užkandinėse, baruose, kavinėse ir restoranuose. Pabrėžiant proletarišką orientaciją šios įstaigos dažnai vadintos valgyklomis arba užkandinėmis. 1947-ųjų rudenį trestas nusimetė „Valgio“ pavadinimą ir tapo Vilniaus miesto valgyklų trestu (VVT, 714D pav.), o 1972-aisiais buvo pervadintas Kavinių ir restoranų trestu.

Pirmaisiais mėnesiais susidurta su didžiulėmis problemomis. Trūko maisto produktų, ypač daržovių ir cukraus; klestėjo spekuliacija („viena padavėja, nešdama stalan kavą, cukrų dėjosi kišeniun, o vėliau tą cukrų perduodavo kitam asmeniui“); neturėta stalo įrankių, net paprasčiausių lėkščių; 3-iosios užkandinės (buv. „Žaliojo Štralio“) lankytojus puolė musės, nes jos langai nebuvo įstiklinti.¹¹ Langus netrukus uždengė marle, trestas iš kažkur gavo visą sunkvežimį lėkščių ir stalo įrankių. Rugpjūčio pabaigoje pranešta, kad mieste veikia 5 „Valgio“ užkandinės, kuriose kasdien pietauja keli tūkstančiai vilniečių.¹² Spaudoje kalbėta apie naujas kavines ir valgyklas (714A pav.), tačiau iš tikrųjų jos buvo senos.



714 pav. „Valgio“ tresto veikla pokariu: A – pranešimas apie naujas valgyklas, Tiesoje, 1944-08-30, B – prašymas uždaryti privatų alaus barą, 1945 m., C – kvietimas į vakarą „Ramybės“ restorane, 1946 m., D – Valgyklų tresto emblema, 1970 m.

Daugelis viešojo maitinimo įstaigų iki 1948-ųjų aptarnaudavo klientus tik pagal korteles. Šios buvo suskirstytos į grupes pagal valgytojų darbo pobūdį ir svarbą valstybei. Sistema buvo tokia sudėtinga, kad ją šiandien perprasti beveik neįmanoma: „Pagal „B“ grupės korteles atidaroma patogė ir erdvi valgykla Didžiojoje g. 34. Patogumo dėlei dalį „B“ grupės svečių, valgančių „R. Štralyje“, prašome pereiti valgyti naujon valgyklon. Žemiau išvardintose valgyklose yra vietos, prašome registruotis valgytojus: MMD grupės – „Ramybėje“, Gedimino g. 25, D01 ir T02 grupės – „Italijoje“, Didžiojoje g. 49.“¹³

1944-ųjų pabaigoje veikė 13 „Valgio“ tresto valgyklų, kurios galėjo aptarnauti 6 tūkst. asmenų. Didžiausios iš jų buvo „Bristolis“ (pagal korteles priskirta 1 200 valgytojų), „Raudonasis Štralis“ (800), „Italija“ (800). Pastarojoje dažniausiai pietaudavo studentija, o štai „Ramybė“ buvo skirta inteligentijos elitui – čia maitindavosi 300 meno ir mokslo darbuotojų.¹⁴ Valdžios elitui skirtas „Bukieto“ restoranas pačiame centre – Gedimino pr. 7. Be to, 1944-ųjų spalį Gedimino pr. 26, buvusio privataus Centralinio restorano patalpose, įsteigta uždara valgykla, kurioje pietaudavo miesto valdžios atstovai.¹⁵

Dėl reprezentacinio restorano vardo 1944–1948 m. varžėsi „Bristolis“ ir „Raudonasis Štralis“. Pastarajame 1946-ųjų gegužę maitinosi Lietuvos inteligentų suvažiavimo dalyviai, jų apsaugą užtikrino milicijos postas.¹⁶ Dešimtmečio pabaigoje „Raudonajam Štraliui“ virtus „Nerimi“, „Bristolį“ pavertus uždara Ministrų tarybos valgykla ir baigus remontuoti „Vilniumi“ pervadintą „Žoržą“, viršun iškilo „Vilnius“ su „Nerimi“, kavinė „Palanga“ ir numerį pakeitusi 7-oji užkandinė (buv. „Žalioji Štralis“). Pastarosiose trijose įstaigose 1950-ųjų rudenį maitinosi sąjunginio krepšinio turnyro dalyviai.¹⁷



715 pav. Karikatūra apie sukčiavimą Valgyklų tresto įstaigose, 1957 m., I. Laurušo pieš.

Pradėta spausti privatinius. Jų patalpos būdavo rekvizuojamos ir perduodamos „Valgiui“ (714B pav.). 1947-ųjų gruodį, kai baigėsi kortelių laikai ir pereita nuo komercinių prie tvirtų valstybinių kainų, privačios maitinimo įstaigos jau buvo tapusios praeities reliktais.

Hierarchinė kortelių sistema ir maisto produktų deficitas skatino socialinę nelygybę, korupciją ir juodąją rinką. „Bristolio“ ir „Italijos“ restoranų vedėjai įsigudrino įsivesti slaptas „juodas“ kasas, į kurias plaukdavo nelegalios pajamos už įvairių pobūvių organizavimą. „Raudonajame Štralėje“ ir „Italijoje“ atsirado aludžių, prekiausių komercinėmis kainomis. 1944-ųjų pabaigoje „Tiesa“ piktinosi: „Čia sėdi žmonės, kurie nėra pritvirtinti prie valgyklos ir neturi teisės joje būti. Jie ramiausiai siurbia alų, mokėdami tvirtą kainą. Tuo tarpu studentai, teisėti valgyklos lankytojai, turi grūstis kamšatyje, neturėdami net kur atsisėsti.“¹⁸

Prasidėjo amžina kova prieš spekuliaciją ir klientų apsukenėjimą (715 pav.). Piniginės baudos pokariu praktikuotos retai, dažniausiai būdavo atleidžiama iš darbo. Štai keli 1947-ųjų pavyzdžiai. Žvėryne, Vytauto g. 20, veikusio 13-ojo baro bufetininkė neteko šiltos vietos, nes į stiklinę įpylė ne 150, o 130 g degtinės. Už tai, kad bandeles pardavinėjo ne po pusketvirto, o po 4 rub., atleista „Bristolio“ baro bufetininkė imponantišku vardu ir pavarde – Mūza Georgen-Berger. O „Raudonojo Štralio“ direktoriaus pavaduotojas išlėkė iš darbo už rimtą nusizengimą – nekokybišku maistu apsinuodijo Vilniui iš Maskvos atvykusios futbolo komandos žaidėjai.¹⁹

Valgyklomis paverstų restoranų asortimentas tais laikais buvo itin skurdus. Kai kuriuos gastronominius vilniečių įpročius užfiksavo 1949 m. parengta VVT konjunktūrinė ataskaita: miesto gyventojai kasdien išgerdavo po 8 tūkst. butelių įvairaus limonado; mieliau rinkdavosi „Žigulinį“, o ne brangesnių rūšių alų; vasaromis gaivindavosi vietiniais ledais, gamintais trijose tresto įmonėse; dažnai reikalavdavo daugiau daržovių, šviežios žuvies ir šaltai rūkytos mėsos patiekalų, tačiau jų pasirinkimas buvo menkas.²⁰

NAUJOVIŠKOS UŽKANDINĖS

Tarp valstybinių VVT įstaigų bandė įsiterpti kooperatinės kavinės (716A pav.). Jas steigė Vilniaus kooperatinės prekybos organizacija, vėliau pavadinta Lietuvos kooperatyvų sąjungos („Lietkoopsąjungos“) skyriumi. „Lietkoopsąjunga“ buvo didelė ir turtinga organizacija, kuri rūpinosi provincijos gyventojų gerove, o miestuose jai neleista pasireikšti. VVT it akies vyzdį saugojo monopolines teises, tad Vilniuje įkurtos vos kelios kooperatinės kavinės, dauguma – miesto pakraščiuose. O gaila. Ch. Leibovičiaus nuomone, jos visa galva lenkdavo tresto kavines:

„Kooperatinės kavinukės išsiskyrė patiekalų įvairove ir kokybe. Jose būdavo tokių valgių, kokių negausi jokiame restorane: sūdytų grybų, pyragėlių su kopūstais, džiovintų daržovių, patiekalų su miško uogomis ir pan. Prisimenu kelias tokias vietas. Visų pirma, Naujosios Vilnios restoraną su puikia virtuve, apie kurią mažai kas žinojo. Pabaliavoti ten važiuodavom specialiai. Kita kavinė – „Žibutė“ Lazdynų pakraštyje, Bukčiuose. Nusileidi nuo kalno prie šiltnamių ir skaniai pavalgai. Nuošali vieta, vyrai čia dažnai vesdavosi meilužes... Trečią vietą žinojo

Vilniaus miesto kooperatinės prekybos kavinė – restoranas Nr. 1
(Gėlių gt. 31)

gruodžio mėn. 31 d. ruošia
Naujųjų Metų balių.

Salė bus dekoruota gyvomis gėlėmis, grietės džazas. Sokiai, serpantinas, konfeti.

Primami Naujųjų Metų baliui užsakymai staliukams ir atskiroms vietoms. Vakarienės kaina – 35 ir 50 rublių.

A

Vilniaus miesto valgyklų trestas piliečių patogumui organizavo

BUDINČIAS UŽKANDINES



kuriuose pusryčiams, pietums ir vakarienei yra didelis asortimentas miltų gaminių, daržovių ir mėsos patiekalų, o taip pat didelis šaltų užkandžių pasirinkimas.

B C

Vynas, degtinė ir bealkoholiniai gėrimai laikomi leduose.

BUDINČIŲ UŽKANDINIŲ ADRESAI:

užkandinė Nr. 2 – Gedimino gt. Nr. 25,
užkandinė Nr. 10 – Gorkio (buv. Didžioji) gt. Nr. 34,
užkandinė Nr. 7 – Liudo Geros gt. Nr. 32.

Direkcija.

PAVYZDINĖJE UŽKANDINĖJE Nr. 9
(Jacenevičiaus gt. 9 (priešais „Halę“))
nuolat didelis šaltų ir karštų užkandžių pasirinkimas.

Maistingi ir skanūs pusryčiai, pietūs ir vakarienė prieinamomis kainomis.

716 pav. Maitinimo įstaigų rūšys „Tiesos“ laikraščio iškarpose: A – kooperatinės kavinės, 1948-12-24, B – pavyzdinės užkandinės, 1949-11-15, C – budinčios užkandinės, 1951-08-10.



717 pav. Naujosios Vilnios restoranas: A – reklaminis piešinys „Kooperatininko“ laikraštyje, 1958 m., B – buvusio restorano vaizdas, Pergalės g. 4, 2017 m.

beveik visi. Tai – „Sodžius“ prospekte, kur damos smalžiudavo karštu šokoladu. Jaunystėje buvome gurmanai, tad užsimanę paragauti ko nors neįprasto važiuodavome į Aukštadvarį, Vievį arba Ukmergę. „Lietkoopsąjunga“ visur turėjo restoranų arba kavinių. Ir beveik visada likdavau jais patenkintas.“²¹

Iš tikrųjų, minėto restorano ir kavinių reklamose akcentuota gera virtuvė. 1958-ųjų pabaigoje atidaryto Naujosios Vilnios restorano (717 pav.) reklamos pabrėžtas didelis šaltųjų patiekalų, kulinarijos ir konditerijos gaminių asortimentas, klientai vilioti ištaigingomis salėmis ir kasdien grojančiu estradiniu orkestru.²² 1969-aisiais Lazdynų g. 52 duris atvėrusi „Žibutė“ (nepainioti su tais pačiais metais atidaryta „Žibute“ senamiestyje) spaudoje pristatyta kaip moderni kavinė, kurios virėjos buvo baigusios specialią mokyklą, kooperatinkų įsteigtą Naujojoje Vilnioje. O 1986-ųjų kovą pakvietusi pirmos kategorijos kavinė „Sodžius“ (Gedimino pr. 28) siūlė ne tik karšto šokolado, bet ir kaimiškų dešrelių, „Kooperatinkų“ karbonadą, „Sodžiaus“ kepsnį, įvairiausių ledų, mėtų arbatos.²³

Universalus auklėjimo būdas – auklėjimas konkrečiu pavyzdžiu. 5-ojo dešimtmečio pabaigoje šio metodo griebėsi VVT, pradėjusi steigti „pavyzdines“ užkandines. Tvarkingos, kultūringos ir pelningos įstaigos turėjo tapti pavyzdžiu kitoms, atsiliekančioms. Nieko iš to neišėjo, nes etaloninėmis norėta paversti ne esančias centre, o kažkur pakraščiuose. Kokiu pavyzdžiu galėjo tapti nedidelė užėiga Bazilijonų g. 6 (716B pav.), į kurią kasdien tuntais virsdavo išalkę turgaus prekyviai? Po dešimties metų atlikus remontą jai suteiktas savotiškas (erotiškas?) „Varpos“ pavadinimas²⁴, o 1978-aisiais užkandinė pervadinta „Žeimena“. Veltui. Vilniečiai joje nesilankė, palikdami šį malonumą turgininkams, dažniausiai atvykdavusiems iš kitų miestų ar provincijos.

Dar viena naujovė, šįkart labai praktiška, mėgino prasiskinti kelią 6-ojo dešimtmečio pradžioje. Laikraščiuose vis dažniau pasirodydavo piktų darbininkų, kurie dirbo keliomis pamainomis, laiškų dėl trumpo užkandinių darbo laiko, todėl kelios paverstos „budinčiomis“, t. y. ilgai dirbančiomis (716C pav.). Nuo 7 val. ryto iki vidurnakčio dirbusios įstaigos tikrai buvo naudingos, tačiau koją pakišo patys lankytojai. Įsikūrusios ne darbininkų rajonuose, o pačiame centre, jos ėmė traukti bohemos atstovus. Šie, atsinešę kai ko stipresnio, „valgydavo“ iki išnaktų. Po kelerių metų pripažinta, kad eksperimentas nepasiteisino.

TARYBŲ VALDŽIA PLIUS VISO VILNIAUS BUFETIZACIJA

1947 m. gruodžio 16–22 d. atverstas naujas ir beveik švarus gyvenimo puslapis. Atlikta gana gudri pinigų reforma, nukreipta prieš kojinesė laikytus juodojoje rinkoje uždirbtus rublius. „Įvykdžius piniginę reformą nuostolių turėjo tik spekuliatyviniai gaivalai, kurie gyventojų sąskaita sukauptė stambias pinigų sumas ir jas iškeičiant gavo tik dešimtą dalį“, – aiškino finansų ministras A. Drobnys.²⁵

Tačiau svarbiausia, kad pagaliau panaikintas karo metų reliktas – kortelės. Gruodžio 16-ąją Vilniuje duris atvėrė keliasdešimt naujų parduotuvių, jų skaičius augo lyg lavina. Nuo jų norėjo neatsilikti ir valgyklos su užkandinėmis, tačiau sparčiausiai ėmė daugintis barai ir bufetai.



718 pav. Bufetai: A – valgyklos Nr. 18 bufetas, Kalvarijų g. 56, apie 1955 m., nežinomo aut. nuotr., B – S. Ramunio sukurtas Dramos teatro bufeto interjeras, nežinomo aut. nuotr., 1951 m., C – Naujųjų metų sutikimas Dailės instituto bufete, 1958 m., A. Kerkovičiaus nuotr., D – lauko bufetas, apie 1955 m., nežinomo aut. nuotr.

1950-aisiais mieste veikė 3 restoranai („Bristolis“, „Neris“ ir „Vilnius“), 8 kavinės-užkandinės, 5 užkandinės, 1 kavinė-konditerija („Palanga“), 2 arbatinės (Kalvarijų g. 12 ir Pylimo g. 53), 2 šašlykinės (Gedimino pr. 5 ir Sodų g. 2), 4 dešrelinės, 22 valgyklos, 1 dietinė valgykla (Gedimino pr. 1), 54 barai, 58 bufetai, 25 kioskai, 35 lauko bufetai, iš viso 220 viešojo maitinimo įstaigų.²⁶ Taigi pusę visų įstaigų sudarė greitojo maisto ir gėrimo „taškai“ – bufetai, lauko bufetai ir kioskai.

Po dvejų metų jų skaičius mieste išaugo iki 160-ies ir jau sudarė mažne 2/3 visų maitinimosi vietų.²⁷ Kur tik užsukdavai, tave pasitikdavo prekystalis su šaldymo vitrina arba be jos, prie kurio iš baltu chalatu apsirengusios moters galėjai įsigyti negudraus maisto ir ko nors išgerti. Ta moteris – bufetininkė, o prekystalis – bufetas (718A pav.). Lauko bufetai ir kioskai mažai kuo skyrėsi (718D pav.). Juose pardavinėti gaivieji ir stiprieji gėrimai, įvairios bandelės, saldumynai, rečiau – karštas maistas dešrelių ar pyragėlių pavidalu.

Bufetų priviso ir įmonėse bei įstaigose. Kiekviena save gerbianti institucija privalėjo turėti darbuotojams skirtą valgyklą, o jei neįstengdavo – tada bufetą. Ne vienos kultūros įstaigų širdis tada irgi buvo bufetas. Teatralai mėgdavo sėdėti senųjų Dramos teatro rūmų bufete, 1951 m. rekonstruotame pagal arch. Simono Ramunio projektą (718B pav.). Tais laikais madingo etnografinio stiliaus interjeras leido jiems jaustis kaip gimtajame kaime. Būsimieji dailininkai siausdavo Dailės instituto bufete, per šventes papuošdami jį fantasmagoriškomis instaliacijomis (718C pav.).

Visuotinės bufetizacijos fenomenas paskatino J. Kunčiną perfrazuoti garsųjį P. Širvio eilėrašį Nemuną pakeitus... bufetu: „Koldūninės, šašlykinės, dešrelinės / ir – bufetai, bufetai, bufetai. / Su bufetu pateka saulė, / už bufeto leidžias toli...“²⁸

Kaip paaiškinti šį fenomeną? Atrodytų, priežastis aiški kaip ant delno. Pokariu orientuotasi ne į komfortą, o į funkcionalumą ir masiškumą. Todėl ėmė dominuoti tos viešojo maitinimo vietos, kurias įrengti paprasčiausia ir pigiausia. Tačiau nepamirškime, kad tuo pat metu krūvos pinigų būdavo išleidžiamos prašmatniems restoranams. „Vilniaus“, geležinkelio stoties (278 pav.) ir oro uosto restoranų (430 pav.) įrengimo sąmatos viršijo 20–30, o gal net viso 100 bufetų įrengimo kainą. Taigi pastaruosius suklestėti paskatino visuomenę iki pat viršaus persmelkusi egalitarizmo stoka: elitui – puošnus restoranas, plebsui – apšepęs prekystalis. Vadinamąja lygiava, dėl kurios vėliau kaltintas sovietmetis, viešojo maitinimo sistema nė nekvepėjo.

6-ojo dešimtmečio viduryje, kai bufetų ir mažų barų skaičius perkopė per 200, procesas sustojo. Spaudoje pasirodė serija kritinių straipsnių, triuškinančių miesto bufetizavimo idėją. Tada mestasi į kitą kraštutinumą – imta statyti didelės valgyklas ir erdvius restoranus. Bufetai ėmė nykti, nors 1970-aisiais jų dar priskačiuota per šimtą (25 lent.). Pokyčius vėliau gana tiksliai aprašė „Švyturio“ žurnalistas, lyginęs Vilnių su Talinu:

„Pokario metais pridėjo bariukų ir bufetukų prie kiekvieno kampo. Menkų, apšepusių, nutriušusių. Ilgainiui vienas po kito jie užsidarė. Tačiau naujų didelių valgyklų atsirado negreit ir ne per daugiausia. Gal buvo paskubėta, gal reikėjo pagalvoti apie tų senelių bariukų sutvarkymą, sukultūrinimą. O taliniečiai nesukubėjo likviduoti mažų įmonių. Tvarkė jas, rekonstravo, tuo pat metu statydami naujas, erdvas, šiuolaikines.“²⁹

VASAROS KAVINĖS

Tarpukariu mieste veikė kelios vasaros kavinės. Populiariausia – pačiame centre, priklausiusi „Raudonajam Štraliui“. Tolėliau nuo prospekto, už Gedimino pr. 12, 14, 16 pastatų nugarų driekėsi sodas, vasaromis virsdavęs romantiška kavine. Anot R. Mackonio: „Po nedideliais vaismedžiais stovėjo keliasdešimt iš paprastų, nedažytų lentų sukaltų staliukų, prie kurių įlindę į žemę riogsojo iš beržo šakų pinti foteliai. Tarp medžių buvo nutiesti elektros laidai, ir vakarais visas sodas atrodydavo, lyg žvaigždėmis nusėtas. Šiltomis vasaros vakarais sunku buvo rasti laisvą vietą.“³⁰

Kadaigi sodas buvo ištįsęs beveik nuo Totorių iki Vilniaus g., į vakarinę jo dalį 1940-aisiais ėmė pretenduoti „Café-Club“ kavinė, vėliau tapusi „Palangos“ resto-



A

Malonu praleisti laiką Vilniaus miesto valgyklų tresto vasaros restoranuose ir kavinėse:

VASAROS RESTORANAS „VILNIUS“. Stalino prosp. 12.
VASAROS RESTORANAS „PALANGA“. Stalino prosp. 16/10.
VASAROS PAVILJONAS. Puškino vardo sode.
VASAROS KAVINĖ. Jaunimo sode.
VASAROS PAVILJONAS. Valakumpiuose.

B

GYVENTOJŲ ŽINIAI!

Vilniaus miesto valgyklų trestas 1951 metais gegužės mėn. 12 d. atidarė Gedimino gt. 12 (prie „Neries“ restorano) ir L. Girus gt. 33 (prie „Palangos“ kavinės) **vasaros kavinės**

Kavinėse visada yra didelis pasirinkimas šaltų užkandžių patiekalų, karštų ir šaldžių patiekalų, vyno-degtinės, konditerijos gaminių, alaus, bealkoholinių gėrimų, vaisių sulčių ir ledų.

Kavinės veikia kasdien nuo 12 val. iki 24 val.

VILNIAUS MIESTO VALGYKLŲ TRESTAS

C



D

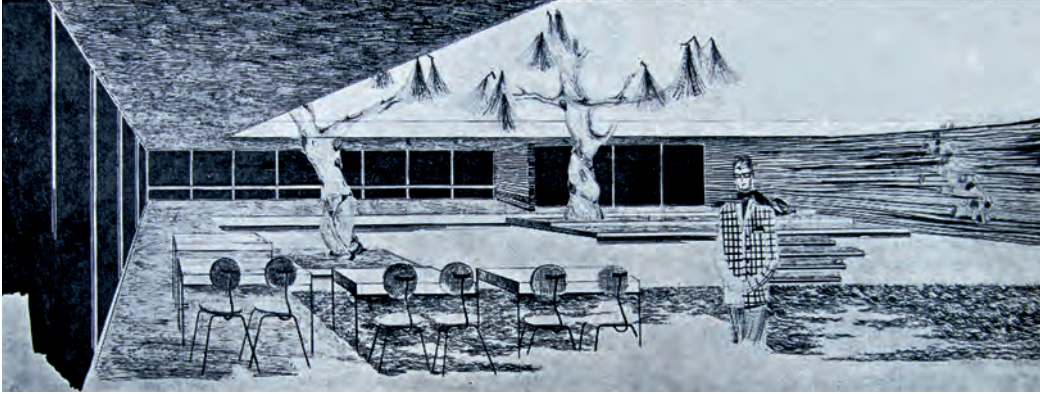
719 pav. Vasaros kavinės: A – „Daržo“ vaizdas, Gedimino pr. 16, 1948 m., J. Šapiro nuotr., B – vasaros kavinų anonsas „Vakarinėse naujienose“, 1958-05-21, C – žinutė „Tiesoje“, 1951-05-13, D – buvęs įėjimas į „Daržą“ tarp Gedimino pr. 10 ir 12 pastatų, 2018 m., D. Aldošino nuotr.

ranu. Taigi į „vasarinį paviljoną-darželį“, į kurį buvo galima patekti ir iš prospekto, ir iš Vilniaus g., 1940–1941 m. kvietė ir „Raudonasis Štralis“, ir „Café-Club“.

1941-ųjų birželio viduryje, iki Liuftvafės antskrydžių likus savaitei, miesto laikraštis paskelbė: „Valgio“ trestas atidaro vasaros restoraną ir bufetą Valakumpės plažoje. Pusryčiai, pietūs ir vakarienė, skanūs savo gamybos ledai, alus, vaisvandeniai ir spiritualijos. Virtuvė žinomo „Georges“ restorano virėjo. Transmisijos ir radijo muzika. Plažon įėjimas nemokamas.“³¹ Transmisijos – tai radijo laidos.

Pokariu vasaros kavinė prospekte išlaikė dvigubą priklausomybę: rytinėje pusėje tvarkėsi „Bristolio“, vėliau „Neries“ restoranai, vakarinėje – „Palanga“. Vilniečiams tai buvo nė motais, tad visą sodo teritoriją jie pakrikštijo „Daržu“. 1948-ųjų nuotraukoje (719A pav.) matyti, kad „Daržas“ atrodė gana kultūringai: lankytojai sėdėjo ant kėdžių po spalvingais skėčiais, už jų stūksojo ornamentiška nudažytas medinis paviljonas. Pagal aprūkusias namų ugniasienės galime spėti, kad fotografuota vakarinėje kavinės dalyje.

1949-ųjų pavasarį sutvarkyta ir rytinė, tuomet priklausiusi „Bristoliiui“. Reklamos skelbė: „Kasdien dideliu pasirinkimu galima gauti šaltų užkandžių, karštų



720 pav. Vasaros kavinės rekonstrukcijos projektas, 1965 m., arch. J. Šeibokas.

patiekalų, įvairių svaigiųjų ir gaivinančių gėrimų, kriušono, savos gamybos aukščiausios rūšies tortų, pyragaičių, keksų, tešlainių ir ledų. Kavinė atdara kasdien nuo 12 iki 24 val.³² Panašiai skambėjo ir 1951-ųjų skelbimas (719C pav.).

„Daržas“ veikė ilgus metus. Nuo antros 6-ojo dešimtmečio pusės visas vasaras čia praleisdavo P. Širvyys. Jo kolegos vėliau ėmė juokauti, kad kavinę reiktų pavadinti „Širvine“, o kavinėn vedantį taką – Širvio takeliu. Kaip „Daržas“ atrodė 6–7 dešimtmečių sandūroje, papasakojo Ch. Leibovičius:

„Dešinėje dietinės valgyklos pusėje buvo vartai su užrašu virš galvos: „Vilniaus“ restorano vasaros filialas“. Praėjus tarp namų, reikėdavo sukti į dešinę ir tada patekdavai į tikrą obelų sodą. Tarp medžių stovėjo staliukai, žalia spalva nudažyta didelė medinė estrada, podiumo priekis – rudas. Joje yra groję daug senųjų Vilniaus džiazmenų: saksofonininkas Sapryginas, vėliau prasigėręs talentingas muzikantas Saša Šindleris. Dienomis čia sėdėdavo mamos su vaikais, vakarais – jaunimas.³³

Dietinė valgykla tada buvo įsikūrusi Gedimino pr. 10. Vartai į „Daržą“ – ten, kur dabar stūkso aklina siena (719D pav.).

1965-aisiais kavinę nutarta rekonstruoti ir pritaikyti darbui žiemą. Pagal arch. J. Šeiboko sumanymą (720 pav.) sklypo gilumoje turėjo atsirasti didelis negilus vandens baseinas su plaukiojančia estrados aikštele. Teritoriją iš vienos pusės planuota atitverti dekoratyvine 3 m aukščio tvora, iš kitos – atvira terasa su ledaine ir baru. Prie įėjimo į kavinę numatytas bufetas, veikiantis tik vasarą.³⁴

Deja, projektas liko popieriuje. Miesto laikraštyje pasirodė kelios piktos žinutės, kad unikalus sodas virto girtuokliu daržu, ir 1967-ųjų vasarą „Daržo“ nebeliko. Po septynerių metų vidiniame kieme atidaryta vaikų vasaros kavinukė, bet ji veikė trumpai.

„Daržas“ nebuvo vienintelė pasisėdėjimo vieta vasaromis. 1958-aisiais miesto laikraštis kvietė ir į kitas tris vietas (719B pav.). Medinę vasaros kavinę Jaunimo sode jau prisiminėme (102 pav.), paviljoną Puškino vardo sode, kitaip tariant, „Rotondą“, dar prisiminsime (747 pav.), o apie kavinukę Valakampiuose galime pasakyti gana nedaug. Tai buvo laikinas medinis paviljonas, spaudoje ironiškai

vadintas „lauko virtuve“. Tik 1968-aisiais tarp abiejų paplūdimių iškilo restoranu vadinta gražuolė „Gulbė“. Apie ją ir vėlesnes vasaros kavinukes pakalbėsime kitoje knygos dalyje.

KITOS VIEŠOJO MAITINIMO YPATYBĖS

Viešojo maitinimo tinklas 6-ajame dešimtmetyje pasižymėjo ne tik naujoviškomis užkandinėmis (kooperatinėmis, pavyzdinėmis, budinčiomis), vasaros kavinėmis ir bufetų gausa. Kai kurios jo ypatybės išties unikalios, o kai kurios kelia šypseną. Trumpai jas prisiminkime.

Skurdoka reklama. Klasikinė maisto produktų reklama praktikuota tik 5–6 dešimtmečių sandūroje. Iš gėrimų dažniausiai reklamuotas alus (721A pav.), limonadai ir putojantis vynas „Tarybinis šampanas“ (765 pav.). Laikraščiuose ir žurnaluose tada pasirodydavo arbatos, majonezo, kvietinių ir kukurūzinių dribsnių reklamos su prierašais „Reikalaukite visose visuomeninio maitinimo įmonėse“. Vėliau jos atsirasdavo tik retkarčiais: 1960-aisiais kviesta paskanauti vėžių, 1965-aisiais – paragauti raugintų kopūstų sulčių dietinėje valgykloje. Atskirų kavininių ir užkandinių reklama dažnai būdavo informacinio pobūdžio (721B, 721C, 721E pav.). Netrukus ją išstūmė viešieji ryšiai. Atsidarius naujai kavinei, atsinaujinus restoranui, atsiradus naujam ypatingam patiekalui, informacija apie tai vilniečius pasiekdavo spaudos straipsnių pavidalu. O geriausiai, žinoma, veikė komunikacijos kanalas iš lūpų į lūpas. Žinia apie naują kavinę netrukdavo pasklisti po miestą.

Savitarna. 1955-ųjų birželį duris atvėrė pirmoji savitarnos parduotuvė – be pardavėjų prekiauti ėmėsi maisto produktų parduotuvėlė Gedimino pr. 37. Netrukus savitarnos parduotuvių skaičius priartėjo prie dešimties. Jų įkandin pasekė ir kavinės bei valgyklos. 1957-ųjų gruodį miestiečius pakvietė pirmoji viešojo maitinimo savitarnos įstaiga – pieno kavinė Nr. 1, Vilniaus g. 21, vėliau virtusi „Žuvėdros“ kavine: „Atėjęs lankytojas iš karto pats ima padėklą ir eina išilgai dviejų lentynų. Išsirinkęs mėgstamus patiekalus, iš stovinių termostatų jis įsipila kavos arba kakao ir gale prekystalio apmoka kasininkei. Pavalgyti dabar čia galima žymiai greičiau.“³⁵ Netrukus savitarna išplito ir padėklai ėmė slinkti daugelyje užkandinių ir valgyklų.

Darbininkų valgyklos. „Fabrikuose ir gamylose šiuo metu veikia 16 valgyklų. Tačiau vos viena kita pakenčiamiau tvarkosi, daugelyje trūkumų žymiai daugiau negu miesto valgyklose“, – pripažinta 1956-ųjų rudenį, gamyklų valgyklas pavadinus „VVT podukromis“.³⁶ Padėtis ėmė gerėti iniciatyvą perėmus pačioms įmonėms. Tais pačiais metais atidaryta 200 vietų „Elfos“ valgykla, išsiplėtusi iki 600 vietų 1980-aisiais, kiek mažesnė ėmė veikti „Lelijoje“ (723 pav.). 7-ojo dešimtmečio viduryje darbininkų valgyklas jau turėjo daugiau nei pusšimtis miesto įmonių. Jos, žinoma, kulinarijos ir aptarnavimo stebuklų nerodė, tačiau visada pasiūlydavo kotletą arba šnicelį su bulvių koše ir burokėliais arba kopūstais. Darbininkų valgyklas dėl pigaus ir kaloringo maisto itin pamėgo sportuojantis jaunimas, moksleiviai ir studentai. Mat mažne pusė iš jų nebuvo uždaros ir įsileisdavo papietauti atėjusius iš gatvės. Reikėjo tik žinoti, kaip ten patekti ir kada geriausia



**GERKITE
TRESTO ALŲ IR
BEALKOHOLINIUS GĖRIMUS**

ALŲS. ŽIGULINIS, UKRAINIS (Marrowskoje), RYGOS.
BEALKOHOLINIAI GĖRIMAI: kriaušės, mandarinai, kermėdė, vyšnia, obuoliai ir kt.
su natūraliais skoniais ir grynais cukrumi.

Reikalavimai alaus ir bealkoholinių gėrimų su Alaus – Bealkoholinių Gėrimų Pramonės Tresto Gamyklų etiketėmis

Nuo 1948 metų gausioje vnt. 1 d. kaitos lydimi sumaliojote.

Tarybinis Šampanas
– GERIAUSIAS VYNUOGIŲ VYNAS,
TARYBINĖS VYNO GAMYBOS PASIDIDŽIAVIMAS.

ŠAMPANAS PARDUODAMAS BOKALAIS:
VILNIUJE – Liudo Giros g. 32
 – t. Klaipūka g. 8,
KAUNE – Štalino pr. 19.



**Vilniaus miesto
Valgyklų trestas**

lapkričio 1—9 d. d.

„NERIES“ restorane ir „PALANGOS“ kavinėje cukrainėje
ŠVENTINIAI POBŪVIAI

Kolektyvinės ir individualinės paraiškos
PRIMAMOS IŠ ANKSTO

„VILNIAUS“ restorane – šventinis aptarnavimas

Primami iš anksto užsakymai aptarnauti namie šventės dienomis:

UŽKANDINĖS

Nr. 1. – Sierakausko g-vė Nr. 27, tel. 2-27-02
Nr. 3. – Gorkio g-vė Nr. 28, tel. 2-32-41
Nr. 5. – Gorkio g-vė Nr. 60, tel. 2-08-76
Nr. 6. – Dzeržinskio g-vė Nr. 60, tel. 2-26-14
Nr. 9. – Jacenevičiaus g-vė Nr. 9
Nr. 10. – Gorkio g-vė Nr. 60, tel. 2-29-65
Nr. 12. – Trakų g-vė Nr. 20
Nr. 7. – Liudo Giros g-vė Nr. 32

Bedri ir kolektyviniai šventiniai pobūviai

Didelis pasirinkimas šaltų užkandžių, karštų patiekalų, konditerijos gaminių, platus asortimentas vynu, degtinės ir tabako gaminių, alaus, bealkoholinių gėrimų.

Groja estradiniai orkestrai.

Naujųjų metų sutikimas 1951 m. gruodžio 30 ir 31 d. d. ir 1952 m. sausio 1 d.

„NERIES“
restorane ir
„PALANGOS“
kavinėje-cukrainėje rengiami
**NAUJŲJŲ METŲ
POBŪVIAI**

Individualiniai užsakymai
priimami iš anksto.

„VILNIAUS“
restorane
šventinis aptarnavimas.

Iš anksto priimami užsakymai
aptarnauti Naujųjų metų
pobūviams namuose.

Užkandinė Nr. 1	SIERAKAUSKO 27	Tel. 2-27-02
„ Nr. 3	GORKIO 28	„ 2-32-41
„ Nr. 5	GORKIO 69	„ 2-08-76
„ Nr. 6	DZERŽINSKIO 60	„ 2-26-14
„ Nr. 9	JACENEVIČIAUS 9	„ —
„ Nr. 10	GORKIO 60	„ 2-29-65
„ Nr. 12	TRAKŲ 20	„ —
Valgykla Nr. 2	L. GIROS 33	„ —

Viesieji ir kolektyviniai Naujųjų metų pobūviai.

Didelis šaltų užkandžių, karštų patiekalų ir konditerijos gaminių pasirinkimas.

Platus vynu-degtinės, tabako gaminių, alaus ir bealkoholinių gėrimų asortimentas.

Groja džazo orkestrai.

**Vilniaus miesto
valgyklų trestas**

721 pav. Viešojo maitinimo įstaigų reklama, 1949–1952 m.: A – „Gerkite „Žigulinį“ alų“, iškarpa iš „Švyturio“ žurnalo, 1949-02-15, B – naujos šašlykinės anonsas „Tiesoje“, 1949-04-08, C – „Tiesos“ kvietimas rengti šventinius pobūvius, 1952-11-02, D – šampanas bokalais, iškarpa iš „Tiesos“ laikraščio, 1953-12-24, E – Naujųjų metų sutikimo anonsas „Tiesoje“, 1951-12-25.

užsukti. Vėliau gamyklose atsirado ir kavinės, o valgyklos papuoštos meno kūriniais: pano ir freskomis. Štai Vilniaus baldų kombinato darbuotojai pietaudavo ne tik didžiulėje valgykloje, bet ir trijose modernistinio interjero kavinukėse, interjeriais konkuravusiose su kavinėmis miesto centre.³⁷

Skaičiai ir pavadinimai. Iškart po karo visos viešojo maitinimo įstaigos sunumeruotos kaip kareivinės. Trejetą ketvertą metų numeriams kelio nenorėjo duoti senieji pavadinimai, tačiau galiausiai turėjo pasitraukti. Gerą dešimtmetį vilniečiai buvo pratinami prie skaičių, privalomų valgyklų ir užėigų iškabose, tačiau jie kėlė painiavą ne tik lankytojams, bet ir prekybininkams bei valdininkams. Mat kavinės, valgyklos ir užkandinės numeruotos atskirai, netgi bufetai. Valgyklai Nr. 22 tapus užkandine, o kavinę Nr. 4 pavertus bufetu, joms tekdavo suteikti naujus numerius. Griūdavo visa išmanioji numerologija. Laikraščių skaitytojai ėmė nebesuprasti, apie kokias valgyklas ir užkandines kalbama jų puslapiuose.

Padėtis ėmė keistis 1959-ųjų pabaigoje, kai gražius pavadinimus gavo net 17 valgyklų, paviljonų ir kaviinių (722 pav.). Tarp jų matome seniesiems miesto gyventojams įprastus vardus: „Literatų svetainė“, „Neringa“, „Taurus“, „Narutis“. Kai kurie dėl įvairių priežasčių buvo vienadieniai arba tiesiog neprilipo. Senjorai neprisimena, kad Aukštaičių g. būtų veikusi „Vilnelė“, Jaunimo sodo kavinės niekas nevadino „Ramune“. Paviljonas Gedimino kalno papėdėje vadintas ne „Pasaka“, o „Rotonda“. 1964-aisiais gražiais pavadinimais jau puikavosi 30 restoranų, kaviinių ir valgyklų. Kitos įstaigos vis dar vadintos numeriais, bet jų vis mažėjo.

Paradoksas: ikrų gausa ir daržovių stoka. Bene daugiausia kritikos 6–7 dešimtmečiais VVT susilaukdavo dėl šviežių daržovių stokos. Pašaipūs straipsniai laikraščiuose skaičiuoti dešimtimis. Piktų vilniečių, vasarą radusių lėkštėje tik konservuotų žirnelių ir marinuoto agurko skiltelių, laiškai plaukė nepaliojami. Ši problema iš dalies išspręsta tik smarkiai padidinus šiltnamių plotus Pagiriuose ir Lazdynų pradžioje.

Vitaminų trūkumą miestiečiai galėjo kompensuoti... ikrAIS. Jaunystės laikus prisiminė V. Glovackas: „Apie 1960-uosius, o gal ir anksčiau, užkandinėse, kavinėse ir parduotuvėse pasirodė daug visokių ikrų iš Tolimųjų Rytų. Buvau paauglys ir tėvas mane vesdavosi į užkandinę prospekte netoli pašto. Ne kartą mačiau tokį ritualą: tėvas su bičiuliais frontininkais užsisakydavo alaus ir sumuštinį su ikrAIS, tada nuvalydavo ikrus į kitą lėkštę išdidžiai sakydami: „Silke smirda“. Ir užkasdavo alų vien duona su sviestu... Vėliau pats prieš šventes eidavau į centrinę gastronomą, į popierinį paketą prisidėdavau po 200 gramų juodų ir raudonų ikrų. Tada jie kainavo nebrangiai, tik vėliau tapo deficitu.“³⁸

Kad sumuštinį su ikrAIS iki 1967-ųjų būdavo galima rasti net darbininkų valgyklose, tvirtino ir kiti garbaus amžiaus vilniečiai. Vėliau šis delikatesas tapo prieinamas tik restoranuose ir tai ne visada.

Namisėdos ir puošėivos. Kaviinių kultūra – neatsiejama miesto kultūros dalis. Tarpukario tradicijos, trumpai ir vaizdžiai aprašytos R. Mackonio knygutėje „Iš kavinės į kavinę“ (1994), pokariu nutrūko dėl gyventojų pasikeitimo. Išskeldinus lenkus ir suteikus galimybę išvykti žydams, mieste įsivyravo provincijai būdinga viešųjų erdvių kultūra. Ch. Leibovičius paminėjo vieną svarbiausių jos bruožų:

„Tais laikais nebuvo mados pietauti restoranuose arba vaikščioti į kavines. Daugelis valgydavo namuose, o į restoranus eidavo pasižmonėti arba tiesiog išgerti. Į

Valgykla Nr. 13 - Vytenio 42 - "Vaivorykštė"
 -- " 17 - Jacenevičiaus 6 - "Varpa"
 -- " 18 - Dzeržinskio 16 - "Šiaurinė"
 -- " 22 - Aukštaišių 10 - "Vilnelė"
 -- " 37 - Gorkio 28 - "Narutis"
 -- " 38 - Gorkio 59 - "Astorijs"
 -- " 42 - Trakų 3/2 - "Trakai"
 Paviljonas Valakampiuose - "Banga"
 Vasaros kavinės paviljonas - "Pasaka"
 Kavinė Jaunimo sode - "Ramunė"
 Kavinė Stalino pr. 22 - "Rūta"
 Kavinė Černechovskio a. - "Snaigė"
 Nauja valgykla Dzūkų gt. - "Dzūkija"
 Nauja valgykla- Vykinto gt. - "Laimė"
 Rekonstruojama kavinė Stalino pr. Nr.1 -
 "Literatų svetainė"
 Nauja kavinė P.Cvirkos gt. - "Taurus"
 Nauja kavinė Stalino pr. - "Neringa"

722 pav. Vilniaus valgyklos ir kavinės gauna pavadinimus, 1959 m.



723 pav. Siuvimo fabriko „Lelija“ valgykla, 1960 m., M. Baranausko nuotr.

kavines – susipažinti, kaip tada sakydavome, „kabinti panų ar bachūrų“. Kitaip negu šiandien, niekas kavinėse nerengdavo šeimyninių švenčių, vestuvių arba gedulingų pietų. Vėliau atsirado vienintelė įstaiga Apkasų gatvėje – šeimyninių pobūvių namai, bet jos paslaugomis retai kas naudodavosi. Viskas vykdavo namuose.³⁹

Šiandien kavinių kultūra itin demokratiška, nepripažįstanti jokių aprangos kodų. Seniau buvo kitaip. Retai į kavines susiruošdavusiems naujesiems vilniečiams tokie apsilankymai tapdavo šventėmis. O per šventes juk reikia pasipuošti. Puošėiviškumą skatino ir priekabūs restoranų durininkai, neįleisdavę vidun asmenų su sportine apranga, reikalavę švarkų ir suknelių. Štai kodėl miesto gatvėse tada sutikdavai išsipuošusias poras, oriai žingsniuojančias į teatrą arba į restoraną. Itin elegantišką porelę 1965-aisiais užfiksavo A. Sutkus (724 pav.). Nuotrauką pakomentavo V. Koreškovas:

„Čia turbūt senoji „Rūta“ prie gastronomo. Madam dirbo televizijoje, archyve turiu kitą jos nuotrauką. Šiandien jaunimas stebisi, jiems atrodo, kad nuotraukoje ne Vilnius, o Paryžius. Bet tokių porų tada buvo ne viena. Merginos gaudė madas, žiūrėjo, kaip apsirengusios Vilniaus modelių namų modistės. Moterys saugojo šukuosenas. Kad plaukai neišsitaršytų, apsigaubdavo plonu tinkleliu arba skara. Galvos apdangalą nusiimdavo tik įėjusios į restorano vestibulį. Vyrų irgi stengėsi. Ateiti į madingą kavinę be švarko atrodė nepadoru.“⁴⁰

Ilgamžės kavinės ir jų interjerai. Naujaisiais spartaus interneto ir greito maisto laikais kavinės kaitaliojasi – atsidaro ir užsidaro – taip spėriai, kad kartais net nespėji į jas užsukti ir po savaitės randi visai kitą įstaigą. Seniau galėjai būti ramus – tą pačią kavinę, gal atsinaujinusią, o gal labiau apšepusią, toje pačioje vietoje rasi ir po dešimties metų. Valstybinė viešojo maitinimo įstaigų priklausomybė leido VVT samdyti žymiausius architektus ir interjerų dizainerius – T. Baginską, E. Cukermaną, A. Kybrančą, L. Ločerį, J. Mazolevskį. Šie galėjo ramiai darbuotis ir kurti aplinką ne vienai dienai, o ilgiems metams.



724 pav. Elegantiška porelė, 1965 m.,
A. Sutkaus nuotr.



725 pav. Avalynės taisyklos kaviniukėje,
Vilniaus g. 18, 1968 m., M. Baranausko nuotr.

Puošnią eklectiką šluoja modernizmas. Laikotarpis, kurį prisimename, interjerų kūrėjams anaiptol nebuvo ramus. Tiksliau, neramūs metai prasidėjo 6–7 dešimtmečių sandūroje. Arch. Eugenijus Gūzas, vienas žymiausių 9-ojo dešimtmečio interjerininkų, pasakojo: „Apie 1960 metus „naujųjų interjerų“ rengimo azartas apėmė visas mūsų gyvenimo sferas. Šis uraganas palietė kontorą ir valgyklas, parduotuves ir restoranus, – „moderniškumo“ banga šlavė visa, kas „atgyvenę“, susiję su praeitimi, nepaisant nei daiktų vertės, nei atrankos kriterijų. Prekybos, visuomeninio maitinimo ir aptarnavimo įstaigos buvo pirmosios tarp pirmųjų, pakeitusių savo pavidalą.“⁴¹ Pokyčius nesunku įžvelgti senųjų restoranų ir kavinių chronologijoje (726 pav.). Kaip tik tuo metu užgimė modernistinės ir madingos už-eigos: „Literatų svetainė“, „Šešupė“, „Astorija“ ir kt. Kita banga, jau postmodernistinė, lygiai taip pat nušlavė modernizmo šedevrus 9-ajame dešimtmetyje.

Pilnos kavinės. Namisėdos vilniečiai sparčiai miesčioniškėjo. „Tada mieste kavinių buvo nedaug, todėl jos visos būdavo pilnos. Tuščia ar pustutė kavinė – tokių dalykų neprisimenu“, – sakė Ch. Leibovičius.⁴² Anot 1964 m. Vilniaus adresų knygos, mieste tada veikė 6 restoranai, 16 kavinių, 4 vasaros kavinės, 34 valgyklos, 49 žinybinės valgyklos, 5 automatai, 2 barai, 2 užkandinės, 1 blyninė.⁴³ Skirstymas gana sąlygiškas. Valgykloms priskirtos kai kurios įstaigos, kurias vilniečiai vadino kavinėmis: „Kregždutė“ Antakalnyje, „Žuvėdra“ Vilniaus g. O „Medžiotojų“ užauga Jeruzalėje, vėliau pervadinta restoranu, tada irgi įvardyta kaip valgykla.

	VILNIUS		TALINAS	
	Įmonių	Sėdimų vietų	Įmonių	Sėdimų vietų
Valgyklos	238	17 686	272	18 863
Restoranai	9	1 561	15	2 371
Kavinės	16	1 068	35	2 536
Užkandinės	8	404	22	818
Bufetai	106	2 144	76	1 661
Vasaros kavinės	21	1 032	26	1 976
Iš viso	398	23 895	446	28 225

25 lentelė. Vilniaus ir Talino viešojo maitinimo tinklai, 1970 m.

7-ojo dešimtmečio pabaigoje Vilnius pagal gyventojų skaičių lygiavosi į Taliną: Lietuvos sostinėje gyveno 372 tūkst., Estijos sostinėje – 363 tūkst. žmonių. O štai pagal restoranų, kavinių ir užkandinių skaičių mūsų miestas gerokai atsiliko (25 lent.). Smarkiai skyrėsi ir oficiantų bei padavėjų skaičius: Vilniuje jų buvo apie 400, Taline – apie 550. Galėjome pasigirti nebent bufetų gausa.⁴⁴

Prisiminę bendrus bruožus, galime pereiti prie konkrečių restoranų ir kavinių istorijų. Paprastumo dėlei viešojo maitinimo įstaigas suskirstėme pagal kilmės laikotarpi: į senąsias (726 pav.) ir naujasias (738 pav.).

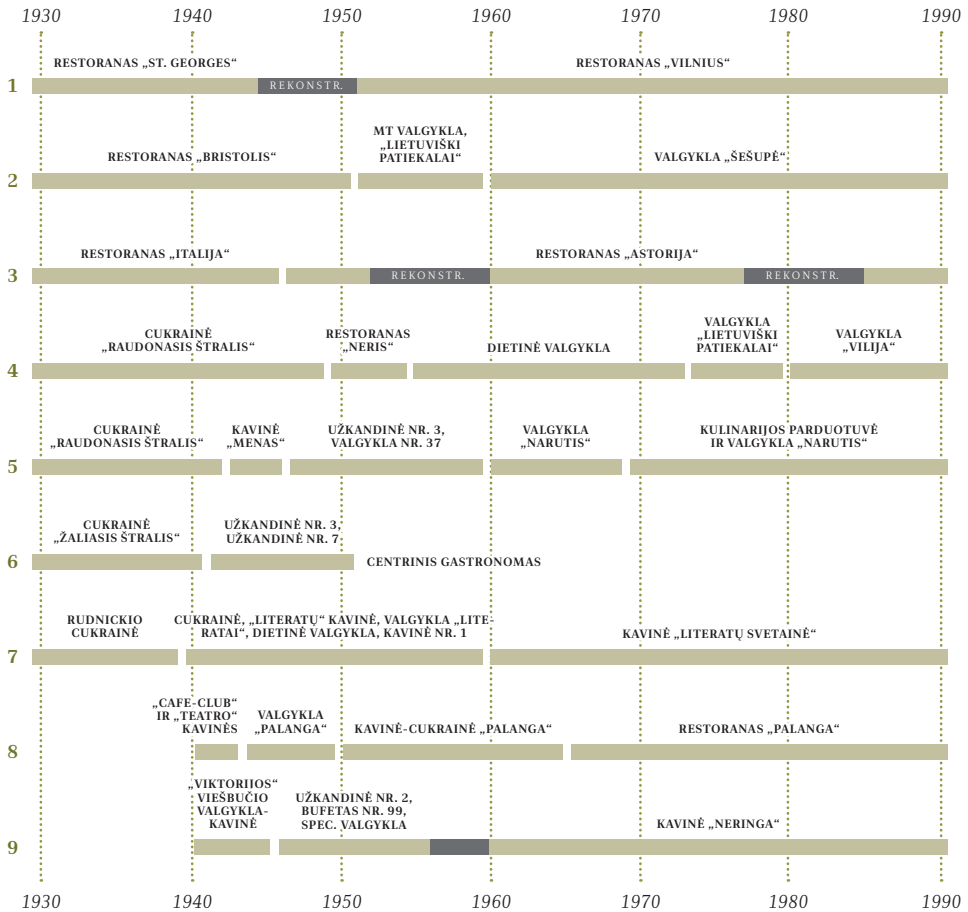
PAINI SENŪJŲ RESTORANŲ IR KAVINIŲ CHRONOLOGIJA

Devynių garsiausių Vilniaus viešojo maitinimo įstaigų, veikusių ir po karo, chronologija (726 pav.) liudija, kad jų kelias nebuvo rožėmis klotas. Nepaisant to, net aštuonios iš jų sulaukė 1990-ųjų, nors kai kurios spėjo pakeisti po 4–5 pavadinimus. Dvasią pakeliui išleido vienintelė – gastronomu virtęs „Žalioji Štralis“. Nuo jo ir pradėkime.

Cukrainė žalsva spalva dažytomis sienomis prieš karą garsėjo solidžia verslininkų publika, jų pažvejoti čia dažnai užsukdavo žavios Korinto dukterys – išsilavinusios prostitutės. O vyrus traukė scenoje dažnai pasirodantis jaunų moterų septetas. „Visos dėvėjo ilgą baltą suknelę ir grodomos visada stovėjo vienoje eilėje. Iš tolo atrodė lyg septynios žvakės“, – su septynšake žydų Chanukos žvakide orkestro muzikantes lygino R. Mackonis.⁴⁵

Pokarinė „Žalioji Štralis“ istorija – visų trumpiausia. Paskutinį kartą šis pavadinimas spaudoje nuskambėjo 1940-ųjų gruodžio pabaigoje. Žinutė skelbė: „Naujų metų sutikimas „Žaliam Štrali“ iki ryto. Jazzas – artistų pasirodymai – šokiai.“⁴⁶

Nedidelės patalpos nepatraukė „Valgio“ vadovų dėmesio. 1941-ųjų pabaigoje cukrainė tapo eiline 3-iaja užkandine, po karo – užkandine Nr. 7. 1950-ųjų lapkritį miesto valdžia nusprendė suteikti geresnes patalpas Centriniam gastronomui, tuo metu įsikūrusiam „Viktorijos“ viešbučio (būsimos „Neringos“) pirmame aukšte. Parduotuvė perkelta į kitą prospekto pusę, į 7-osios užkandinės vietą.⁴⁷ Kitais metais šis numeris suteiktas užėigai Vilniaus g., o buvusios „Žaliojo



726 pav. Senųjų restoranų ir kavinių chronologija, 1930–1990 m.: 1 – restoranas „St. Georges“, Gedimino pr. 20; 2 – restoranas „Bristolis“, Gedimino pr. 22; 3 – restoranas „Italija“, Didžioji g. 35; 4 – cukrainė „Raudonasis Štralis“, Gedimino pr. 10; 5 – cukrainė „Baltasis Štralis“, Pilies g. 26; 6 – cukrainė „Žalasis Štralis“, Gedimino pr. 22; 7 – Rudnickio cukrainė, Gedimino pr. 1; 8 – restoranas „Palanga“, Gedimino pr. 16; 9 – kavinė „Neringa“, Gedimino pr. 23.

Štralio“ patalpos pertvarkytos ir išplėtos. Po penkiolikos metų gastronomas virto 800 kv. m ploto prekybos centru per du aukštus su kavine viršuje ir alkoholinių gėrimų skyriumi pusrūsyje.

„ŽORŽAS“ TAPO „VILNIUMI“

1895-aisiais du dvarininkai, baigę statyti didžiulį 4 aukštų namą, turbūt nė neįtarė, kad jame įsikūręs „St. Georges“ viešbutis taps vizitine miesto kortele. Prancūziška maniera meiliai vadintas „Žoržu“, jis iki pat 1939-ųjų priimdavo žymiausius miesto svečius. Aukštu statusu ir reprezentacine prabanga nuo viešbučio nė kiek neatsiliko „Žoržo“ restoranas.

1944-ųjų liepą dešinysis namo sparnas išdegė. Kitų metų pavasarį valstybinio tresto „Komprojektas“ vadovas inž. Jerzy Kobzakowski parengė pastato atstatymo projektą, numatęs atkurti ir Šv. Jurgio skulptūrą frontone.⁴⁸ Projektą birželį patvirtino Vilniaus komunalinio ūkio komisaras, tačiau statybos dėl lėšų stygiaus ilgai neprasidėjo. 1948-ųjų pavasarį „Žoržas“ vis dar riogsojo aptvertas, užkaltais langais ir šerpetotomis sienomis (727A pav.). Projektą skubiai perdarė atvykėlių architektų kolektyvas: N. Tanaševa, A. Kolosovas ir L. Kazarinskis. Supaprastinę



727 pav. Restoranas „Vilnius“, Gedimino pr. 20: A – viešbučio pastatas, 1948 m., nežinomo aut. nuotr., B – žinutė apie restorano atidarymą „Tiesoje“, 1950 m., C – interjeras, 1950 m., nežinomo aut. nuotr., D – emblema, 1979 m., E – paradinis įėjimas, 1970 m., A. Sutkaus nuotr., F – keraminis pano interjere, 1965 m., dail. G. Degutytė.