

SPACER PO LESZNIE

Smakowite okolice

Spacerując w niedzielne popołudnie po leszczyńskim rynku ratuszowym zajdziemy do kawiarni pani Kanteckiej. Prowadzi ona swój lokal od wielu już lat w tym samym miejscu.

Pani Zofia Kantecka urodziła się w Rogoźnie Wielkopolskim. Po ślubie z panem Florianem, wraz z mężem, prowadziła cukiernię w Pleszewie. Kiedy nastąpiła niepodległość małżonkowie sprowadzili się do Leszna. Pani Zofia wcześniej owdowiała, ale kawiarnię prowadziła nadal z pomocą dzieci i pracowników.

Wnętrze kawiarni jest bardzo gustownie urządzone, w modnej ówczesnie secesji. Bardzo eleganckie stoliki o żeliwnych nogach są nakryte marmurowymi, jasnymi blatami, umożliwiającymi utrzymanie czystości, z której ten lokal słynie. Za przestronną ladą, ze stojakami na niej witrynkami z różnymi łakociami, są umieszczone stylowe regały, na których pyszną się luksusowe słodycze. A nad nimi stoją butelki zawierające wykwinne soki i nalewki. Domowe wypieki serwowane w tym lokalu sprawiają, że zwyczajowa kawa i te słodycze pozwalają spędzić tu miłe czas.

Wspominam kawę z tego powodu, że właśnie nazwa kawiarnia powstała specjalnie dla pomieszczeń, gdzie powinniśmy delektować się smakiem kawy. Jak mawiają znawcy i koneserzy: - herbatę pije się w domu, a kawę tylko na mieście w kawiarni.

Zamawiamy na deser lody które otrzymujemy w firmowych pucharkach, na których widnieje nazwisko właścicieli firmy, co w obecnych czasach świadczy o prestiżu lokalu. Posileni i zrelaksowani zabieramy ze wspaniałych, kutych wieszaków, stojących w narożnikach lokalu nasze palta i udajemy się na tradycyjny spacer po Lesznie. Czyli runda wokół rynku, dalej ulicą Kościarską - obecnie Gabriela Narutowicza - do łabędzi przy zamkowych stawkach, następnie do zwierzyńca i dalej na główne planty, którymi możemy poprzez trakt dworzec - rynek dostać się z powrotem na rynek.

Spacer spowodował, że nabraliśmy ochoty na kolejne przekąski i w tym celu udamy się do restauracji i winiarni Teofila Zgaińskiego, która też jest przy rynku, w kamienicy numer 32. Pan Zgaiński prowadził wspaniałe rozwiniętą firmę z wieloma działami. Wymieniając te ważniejsze należy zacząć od domu delikatesów, który mieści się we frontowej części kamienicy. Sklep wypełniony sma-

kołykami, mięsami i wędlinami o dłuższym okresie przechowywania, konserwy i marynaty, papierosy i cygara, wędzone ryby jeziorne i morskie oraz przebogaty wybór piw, win i mocniejszych trunków. Jak sama nazwa mówi większość towarów, to delikatowe wyroby, czyli lepsze od popularnych. Gdybyśmy sklep odwiedzili w dzień powszedni, to we wnętrzu moglibyśmy zobaczyć reklamową witrynę, zbudowaną z mahoniowego drewna, inkrustowanego srebrem,

T. Zgaiński, Leszno. Ciekawa jest pojemność butelek, która wynosi 0,48 i 0,72 litra.

Wracamy do wizyty w restauracji o nazwie GOURMAND. Idąc długim korytarzykiem za delikatesami wchodzimy do sali, gdzie po rozgoszczeniu się przy stoliku otrzymujemy od kelnera kartę dań i kartę win. Wybór trunków jest ogromny w skali gatunków i też cen. Wina południowe, bordo czerwone i białe, burgundzkie czerwone i białe, mozelskie i reńskie, węgierskie, tokajskie i musujące. Ten spis, to tylko typy win, które prezentuje karta. Wina południowe możemy kupić całą butelkę, ale my zamówimy kieliszek TARRAGONA, w cenie 1,75 złotego. Delektując się trunkiem przeglądamy cennik win i możemy się zorientować, że wina kosztują za butelkę od 7 do 32 złotych. Ceny win musujących od 25 do 50 złotych. Wina krajowe są reprezentowane przez Wytwórnę Makowskiego i najtańsze wina „KRUSZWI-



Kawiarnia Zofii Kanteckiej



we wnętrzu której są zaprezentowane wszystkie rodzaje cygar sprzedawanych klientom. Jednym z klientów Pana Teofila jest aptekarz, Bolesław Skrzypczak - dziadek piszącego ten artykuł. Dziadek w dni powszednie palił cygaretki po 20 groszy, ale w takie dni jak niedziela pozwalał sobie na zakup cygar kosztujących nawet 1 złoty i 50 groszy, co było kwotą znaczną. Na ścianach sklepu wiszą reklamy browarów w Żywcu, Poznaniu, Grodzisku i Ostrowie. Bardzo ciekawie prezentuje się reklama wytwórni likierów hrabiego Alfreda Potockiego z Łańcuta.

Pan Zgaiński jest znanym, zaprzyśiężonym dostawcą win mszalnych oraz prowadził wysyłkową sprzedaż paczkowanej żywności, która jest dostarczana do szpitali, pensjonatów w formie prezentów wartościowych.

W piwnicach kamienicy, które w przeszłości były wykorzystane jako browar, obecnie przechowywane są beczki z winem, które po okresie leżakowania pan Teofil rozlewa w butelki, lakuje i po naklejeniu firmowych etykiet z nazwami win wprowadza do sprzedaży we własnym lokalu lub sklepie oraz prowadzi sprzedaż hurtową. Na butelkach oprócz etykiet znajduje się banderola z napisem: WINA GRONOWE STOŁOWE Poniżej 16% Alkoholu - Importowane i stoczone na butelki w firmie

CA". Jabłecznik kosztuje 3 złote za butelkę. W karcie jest specjalnie zaznaczone, że cena wina obejmuje też podatek, tak zwany akcyzę. Wino prawie dopite, a my zaglądamy do karty dań i widzimy co było na obiad podstawowy w cenie 1,30 zł. Do wyboru była zupa: rosół z makaronem lub czernina oraz sarnina z buraczkami lub kura w potrawce i oczywiście kompot. Ponieważ my jesteśmy po deserze u pani Kanteckiej, a wypity kieliszek wina spowodował, że nabraliśmy apetytu przytając kartę dań zastanawiamy się co wybrać. Karta zaczyna się od szczupaka smażonego z chrzanem i lina gotowanego z masłem w cenie 1,75 złotego za porcję. Rozochoceni kolejnym kieliszkiem wina Madeira zamawiamy zupełną rakową 0,80 złotego za talerz oraz ozór wołowy, peklowany z wody z chrzanem. Na deser wypijamy kieliszek Tokaju Szamorodni z roku 1924 i z tym słodkawym smakiem na języku czekamy na przyjście kelnera z rachunkiem. Po uregulowaniu należności, uraczeni potrawami i winem, wychodzimy z solennym postanowieniem, że jeszcze niejednokrotnie odwiedzimy te lokale.

JANUSZ SKRZYPczak