

Smak gettowego życia 20. Hotel Britania – Nowolipie 18

Kontynuujemy cykl „Smak gettowego życia” Agnieszki Witkowskiej-Krych, w którym autorka przybliżyła m.in. kwestie wyżywienia mieszkańców getta, działalność doraźnie organizowanych punktów dożywiania przeznaczonych dla głodujących mieszkańców oraz kuchni żywiących dzieci i niemowlęta, Transferstelle.

Autorka opowiada o gmachach Sądów, będących punktem przelotowym dla szmuglujących żywność, zabiegach Janusza Korczaka o pomoc dla Głównego Domu Schronienia, tzw. komitetach domowych, o ludziach i instytucjach, które musiały zmierzyć się z zadaniem niemal niewykonalnym: wykarmienia i uchronienia od śmierci głodowej. Felietony publikujemy na naszej stronie internetowej co tydzień. Zapraszamy do tej niełatwej, opartej na różnorodnej i solidnej bazie źródłowej, lektury.

Urodzony w Warszawie Bogdan (Dawid) Wojdowski, który jako nastolatek trafił do warszawskiego getta, w przejmującej, opartej na faktach i własnych przeżyciach powieści „Chleb rzucony umarłym” kreśli obraz głodu towarzyszący mieszkańcom dzielnicy zamkniętej: „Pierwsze dni głodu najgorsze, potem już można wytrzymać. Najpierw przychodzi znużenie, ciężą ręce i nogi, każde słowo urasta do bolesnego zgiełku w uszach. Barwy nie cieszą oczu, a światło je rani. (...) Ciągle pić się chce, schną spękane usta. Szczęki zaciskają się same i odzywa się ból za uszami na widok cynowej łyżki porzuconej na stole. Wtedy zaczynają się myśli o jeńieniu, straszne, wyczerpujące rojenia. Żołądek pracuje jak syfon. Wystarczy mu myśl o kawałku brukwi i już zęby rozpierają z chrzęstem włóknistą miazgę, a sok słabo przypominający czarną rzepę, łagodniejszy w smaku i słodkawy, spływa do gardła i zwilża spuchnięty język, zostawiając w ustach cierpki osad. (...) Od brukwi myśl się odrywa i buja wysoko. — Kiedy przywiozą ten chleb?” (1971, s. 24-25).

Chleb – obiekt pożądania dziesiątek, setek tysięcy ludzi stłoczonych na niewielkim obszarze

wydzielonym z tzw. Dzielnicy Północnej. Ludzi, których ogromna większość zmarła z głodu, chorób, wycieńczenia, w trakcie akcji wysiedleńczych i w obozie zagłady w Treblince. Żywność: w getcie obok pożądanego chleba i marzących o brukwi byli i tacy, którzy stołowali się w kawiarni „L'Ourse”, a w „Gazecie Żydowskiej” z 1 sierpnia 1941 informowano, że w kuchni przy ulicy Leszno 11 „rozprowadzone zostaną cukierki dla dorosłych oraz dodatkowo dla dzieci o masie 50 gram”. Nie zmienia to jednak ogólnego obrazu miejsca, w którym zdobycie żywności było sprawą ogromnej wagi – warunkującą, choć nie gwarantującą przetrwania.

Prof. Konrad Zieliński, kierownik działu naukowo-badawczego Muzeum Getta Warszawskiego

Hotel Britania – Nowolipie 18

W getcie warszawskim poza punktami dożywiania, kuchniami ludowymi, restauracjami średniej klasy, działały również lokale o nieco innym charakterze – droższe, bardziej eleganckie, takie, w których spotykała się „nowa elita finansowa” dzielnicy zamkniętej. O osobach tych pisano: *„Są i między nimi [...] ludzie, o których źródle utrzymania nikt nic nie wie. A żyją dobrze, dostatnio, na przedwojennej stopie”* (Archiwum Ringelbluma. Getto warszawskie, t. 5, Warszawa 2011, s. 71.).

Owa nowa klasa społeczna rekrutowała się głównie z ludzi zajmujących się przemytem towarów z i do getta, policjantów Żydowskiej Służby Porządkowej, ale także funkcjonariuszy Urzędu do Walki z Lichwą i Spekulacją. Ludzie ci spotykali się w gettowych lokalach, by omawiać prowadzone przez siebie interesy. Pisał o tym między innymi Stanisław Różycki: *„Są tacy, którzy byli przed wojną dorożkarzami, tragarzami. [...] Inni – z tych samych sfer – młodzi – mają już śmiałość, tupet, a nawet gest. [...] Tych widać przede wszystkim w Arizonie. Jest to mały bar-kawiarnia w podziemiach hotelu Britania, w którym mieszkają najbogatsi mieszkańcy getta, straciwszy swoje dawne mieszkanie. Pokoje drogie, bo drogie, ale za to i światło, [...] pościel, śniadania, obiady, kolacje na miejscu. A i przyjemności, i rozrywki na miejscu, nie trzeba wychodzić na brudną ulicę, aby dzień godziwie i rozkosznie spędzić z dala od wojennej i gettowej zmory. Bo i dancing, kawiarnia, i restauracja, karty, tańce, alkohol, dziewczynki, wszystkiego pod dostatkiem, czego dusza zapagnie, żyć nie umierać, muzyka, śpiew, humor,*

dowcip okraszają szarą nudę życia szmuglerskiego” (Ibidem.).

Hotel Britania, o którym tu mowa, był jeszcze przedwojenną inwestycją. Nie cieszył się takim prestiżem jak Bristol, Polonia, czy Europejski, uchodził jednak za względnie przyzwoity. Nie jest zatem dziwne, że ci, którym przyszło przenieść się do getta, a przy tym nie udało się im znaleźć odpowiednich lokali, zdecydowali się, by tu zamieszkać, oczywiście mając na to wystarczające środki. Sam hotel ogłaszał się w koncesjonowanej „Gazecie Żydowskiej”, pisząc, że oferuje wynajem długoterminowy, z wygodami, takimi jak chociażby centralne ogrzewanie. (Gazeta Żydowska 1941, nr 3, s. 10).

Stanisław Różycki z dużą rezerwą opisywał atmosferę panującą przy ulicy Nowolipie 18. Goście, którzy tam bywali, to – w jego oczach – osoby ubrane w wykwintne stroje, wyperfumowane i świeże. Podawane przy stolikach napoje to przede wszystkim alkohole, takie jak „likieri, wina, cocktaile” (Ibidem.), do jedzenia zaś: „pomarańcze, cytryny, jabłka, [...] torty, oranżady, majonezy, ryby, kury, sardynki” (Ibidem.). Specjalny gość, którego Różycki nazywa „*królem pośredników*”, zamawiał ponoć dania, o których mieszkańcy okolicznych ulic mogli tylko marzyć: „*pierś z gęsi z macą, miód, cebulkę z wątroba, śliwownicę*” (Ibidem.). Konstatacja Różyckiego dotycząca poziomu tego lokalu była jednak niewesoła: „*w gruncie rzeczy jest to nora, gniazdo najgorszych wyrzutków, ludzi bez skrupułów i bez wstydu, przeważnie niewykształconych prostaków, silących się na gesty wielkich panów. [...] To nic, że orgie, że dom publiczny, że karcarnia, hazard, taniec, żarcie, pijatyka. To nic, że pieniądze rzuca się tak łatwo, jak łatwo wyciska się je z kieszeni nędzarzy*” (Ibidem, s. 72.). Jest to obrazek codzienny, choć – jak zakładał Różycki – mógł on się różnić od tego, co działo się w lokalu w czasie godziny policyjnej, gdy do Britanii nikt już nie mógł oficjalnie przybyć. „*Muzyka całą noc do dyspozycji, [...] kelnerki i inne kobiety też. A wódki, wina, ciastek, mięs, majonezów, owoców nie zabraknie*” (Ibidem.). Miejsce to w porównaniu z zatłoczonymi, szarymi ulicami getta musiało wywierać wielkie wrażenie. Potwierdził to nieznany z imienia Rode, który odwiedził Britanię na chwilę po tym, gdy opuścił jedno ze schronisk dla uchodźców. Lokal przy Nowolipiu wspominał po latach: „*fordanserki w wieczorowych sukniach, służba, orkiestra, stoliki, kolacyjki z alkoholem, snujący się dym papierosów, cygar. [...] Orkiestra gra, taniec, śmiech, zabawa...*” (Archiwum ŻIH, sygn. 302/129.), czyli wszystko to, co dla przeciętnego, poważnie zubożonego mieszkańca getta było prawie

nieosiągalne.

Agnieszka Witkowska-Krych – antropolożka kultury, hebraistka, socjolożka, w ostatnich latach kustoszka w Muzeum Warszawy, badaczka życia i spuścizny Janusza Korczaka, współpracowniczka Fundacji Forum Dialogu i Centrum Kultury Jidysz, autorka tekstów o „sprawach ostatnich” – ostatniej drodze Korczaka i jego podopiecznych, ostatnim przedstawieniu wychowanków żydowskiego Domu Sierot i ostatnich zapiskach w Korczakowskim Pamiętniku.

Zdj. Nowolipie, skrzyżowanie z Karmelicką i Mylną w okresie II wojny światowej. Od lewej: ruiny kamienicy Nowolipie 24 róg Karmelicka 11, kamienica Karmelicka 12 róg Nowolipie, ściana szczytowa kamienicy Nowolipie 20, w dalszej części ulicy widoczne kamienice Nowolipie 14a, Nowolipie 14 i Nowolipie 12. Na wprost boczna elewacja kamienicy Nowolipie 17 oraz kamienicy przy Mylnej (nr hip. 7346). (Fundacja Warszawa 1939, źródło: skan zdjęcia nadesłany przez Tomasza Lerskiego)

Data publikacji: 2020-04-01

Data wydruku: 2021-08-25 14:53

Źródło: <http://1943.pl/artukul/smak-gettowego-zycia-20-hotel-britania-nowolipie-18/>