

REWOLUCJI 1905 R./JARACZA

PIOTRKOWSKA 20

W PODWÓRKU

DZIAŁA BAR DELFIN. KTO SZUKA DOBREGO MIEJSCA NA OBIAD, TEN POWINIEN TU ZAJRZEĆ. I MOŻE WYCIĄGNĄĆ WNIOSEK – JEŚLI CHCEMY ZJEŚĆ CIEPŁY POSIŁEK, TO NAJLEPIEJ UDAĆ SIĘ DO PODWÓRKOWYCH BARÓW, JESZCZE LEPIEJ – ZNALEZIONYCH PRZEZ SAMEGO SIEBIE.

Bar Delfin

Dzisiejsze bary i restauracje wyglądają tak, jak gdyby nie miały swojego właściciela. W Delfinie jest inaczej. Rękę szefowej widać na każdym kroku – na przykład w wystroju lokalu, ale i w smaku domowych obiadów.

Nazwa *Delfin* może wydać się dość ekscentryczna jak dla lokalu z kuchnią domową. Ale dla starszych łodzian brzmi znajomo. Wielu z nich pamięta pewnie miejsce o podobnej nazwie – *Delfin Centrala Rybna*. Lokal ten działał w czasach PRL-u przy ulicy Narutowicza 1. W latach osiemdziesiątych serwowano tu ryby, a gdy klient baru udławił się ością, miał możliwość opisać swoje niezadowolenie w książce zażaleń. Dzisiejszy bar Delfin nosi tę samą nazwę co dawny łódzki lokal.

Na początku Delfin miał być również barem rybnym, ale jak zaobserwowała właścicielka: – Kto by tam jadał co dzień ryby...

Dlatego wybór dań się poszerzył. Na dobry domowy obiad ściągają tu każdego dnia grono stałych klientów, którzy przekonali się już o tym, co dobre. Niektórzy, tak jak pewne starsze, dystygowane małżeństwo, przychodzą tu codziennie. A skoro goście są tak często – obiadowe menu musi się zmieniać. Na małej tabliczce przy barze wypisana jest kredą lista dań, z których każdy może wybrać coś smacznego. Do obiadu – obowiązkowo domowy kompot i ciasto na deser. Jak głosi jedna z wiszących na ścianie fraszek (napisanych przez Ryszarda Porębskiego dla właścicielki baru – pani Elżbiety): *Na ciasta, torty i smakołyki – to jadą tutaj aż z Ameryki*. Ponieważ jada tu wielu adwokatów z okolicznych kancelarii, niektórzy żartobliwie sugerują zmianę nazwy baru na *Palestra*.

PIOTRKOWSKA 20

STR. 85

W mieście pocztą pantoflową rozchodzą się wieści o obiadach z Delfina. Można tu spróbować tak rzadko obecnie podawanych potraw jak czernina czy żelazne kluski (z tartych, gotowanych ziemniaków). W jadłospisie pielęgnowane są tradycje kuchni polskiej, jednakże – zgodnie z historią miasta – z domieszką kuchni żydowskiej. Pani Elżbieta przeniosła do baru Delfin zwyczaje kuchenne wyniesione z rodzinnego domu. Ma zespół sprawdzonych kucharek i zadowolonych klientów. Sama urządziła swój lokal: wysokie wnętrza kamienicy z kolumną pośrodku i oknem na podwórze, drewniane stoły przykryte ręcznie dzierganymi serwetami. Wystrój jest domowy, tak zresztą jak i jedzenie. Wewnątrz panuje rodzinna atmosfera niedzielnego obiadu u babci, który zapewne każdy z nas wspomina z sentymentem.

Jeśli akurat, idąc ulicą Piotrkowską w porze obiadowej, poczuliście się głodni, poszukajcie podwórkowego baru, bo właśnie tutaj (na przykład w Delfinie) zostaniecie ugostzeni pysznym, domowym jedzeniem – pierogami czy pomidorówką. Smacznego!

