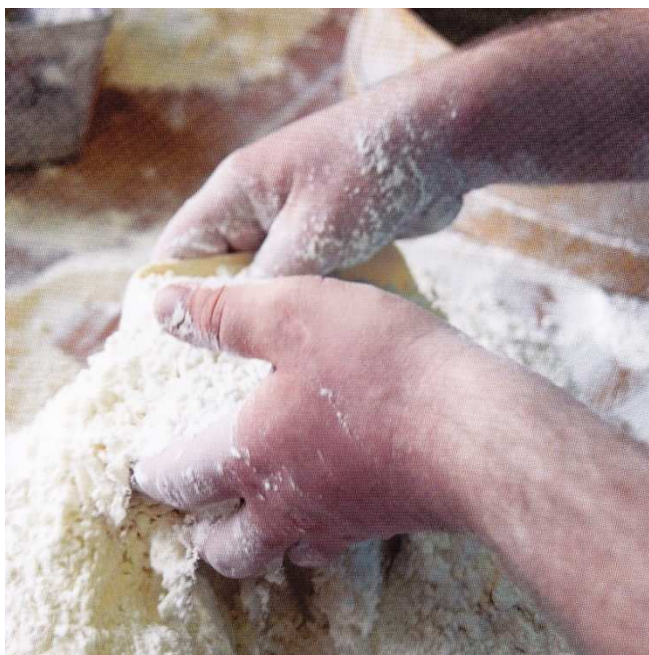


# CHLEB PO WARSZAWSKU



Gośćmi spotkania Komisji Historycznej w dniu 19 października 2012 roku byli: **MAGDALENA STOPA**, autorka ostatnio wydanej przez Wydawnictwo VEDA książki –albumu *Chleb po warszawsku*, a także interesujących, nagradzanych książek warsawianistycznych (*Kapliczki warszawskie*, *Ostańce... i in.*) oraz **SŁAWOMIR RYBAŁTOWSKI**, kierujący od czterech lat zasłużonym wydawnictwem, publikującym warsawiana - **VEDA**.



*Magdalena Stopa i Sławomir Rybałtowski*

Główna część spotkania poświęcona była wydanej ostatnio, pięknej książce *pt. Chleb po warszawsku*. Sławomir Rybałtowski opowiadał jak doszło do zainteresowania wydawnictwa tym właśnie tematem. Była to inicjatywa Cechu Piekarzy, który powstał w 1520 roku i bardzo sobie ceni swoją długoletnią tradycję. Cech dofinansował książkę i zakupił 1000 egzemplarzy (z nakładu 1500 egz.); to pozwala na niewygórowaną cenę książki, która cieszy się rzeczywiście dużym zainteresowaniem, więc prawdopodobnie będzie dodruk.

Gdy wydawca otrzymał zamówienie na książkę – od razu wiedział kogo poprosi o zajęcie się tym tematem – za najwłaściwszą osobę uznał Autorkę *Ostańców...*, która świetnie wywiązała się z powierzonego zadania.



***Punkt wydawania żywności na kartki podczas okupacji niemieckiej w czasie I wojny światowej. Zdjęcia archiwalne pochodzą z książki „Chleb po warszawsku”***

Magdalena Stopa opowiadała o swojej pracy nad książką; korzystała z materiałów archiwalnych Cechu Piekarzy, ale najważniejsze były kontakty osobiste z przedstawicielami 15 firm prywatnych. Najstarsza z nich ma 99 lat. Są to firmy wielopokoleniowe, rodzinne.

Najstarsi z piekarzy warszawskich, z którymi rozmawiała Magdalena Stopa pamiętają czasy II wojny światowej. Autorka przytacza wspomnienia okupacyjne piekarza pracującego w Miłosinie pod Warszawą – Andrzeja Tomaszewskiego.



*W ciągu dnia piekliśmy chleb na kartki, żytni razowiec, jedyny dozwolony przez Niemców. Jasne pieczywo żytnie oraz pszenne było przez okupanta zakazane. Piekliśmy je więc w nocy, zaopatrując czarny rynek. Z samego rana chleb, zapakowany w duże mocne papierowe torby, odbierali tak zwani szmuglerzy i pociągiem wieźli do Warszawy. Związane po dwie, wieszali na ramieniu, jedną z przodu, drugą z tyłu. Do współpracy włączeni byli kolejarze, ostrzegali o obecności Niemców. Było to bardzo ryzykowne zajęcie.*

***Na zdjęciu: Sprzedaż chleba podczas okupacji u zbiegu Alej Jerozolimskich i Marszałkowskiej. MPW***

Najbardziej fascynujące okazały się dzieje firm piekarskich podczas powstania warszawskiego, gdy w tak dramatycznych warunkach wykonywały zadania codziennego dostarczania chleba walczącej Warszawie. Tadeusz Kałasa pracował w piekarni „Kuracyjna”.

*Ostatnia platformę mąki, 20 ton, przywozłem do naszego magazynu 1 sierpnia.[1944 r.] Trudno mi było przejechać przez Aleje Jerozolimskie, tylu Niemców już wyjeżdżało. Na nasze podwórko wjechałem o godzinie szesnastej. Przez następne dwa miesiące piekłem chleb dla wojska. W połowie września mąka zaczęła się kończyć. Ludzie nocami przynosili ją do nas w torbach, po pięć, dziesięć kilo, z opuszczonych niemieckich magazynów na ulicy Podchorążych. Chleba starczało jednak tylko dla żołnierzy. Trudno wytłumaczyć, co czuje piekarz, gdy widzi wzrok głodnych ludzi...*



***Piekarnia przy ul. Racławickiej zburzona przez Niemców po upadku powstania. Zdjęcie zrobiono w 1945 r.***

Na sfilmowanie zasługuje historia Czesława Lubaszki (firma Dragan), który pozostał w Warszawie po ewakuacji ludności cywilnej i od października do grudnia w prowizorycznej piekarni w piwnicy pod gruzami upiekł 50 bochenków chleba (!).

*Podczas okupacji, w mieszkaniu przy ul. Siennej 72, przebudował domową kuchnię węglową na prosty piec piekarski i kilka razy w tygodniu, nielegalnie wypiekał pieczywo. Nie przerwał pracy ani w czasie powstania, ani nawet po jego upadku! Po kapitulacji wraz z dwiema osobami ukrył się w piwnicy przy ul. Twardej 40. Miał broń, zgromadził zapasy jedzenia, wśród nich kilkadziesiąt kilogramów mąki. W tych skrajnych warunkach do stycznia 1945 roku Czesław Lubaszka upiekł ponad pięćdziesiąt bochenków chleba.*

*Ojciec nigdy nie porzucił miasta i chyba czuł z tego powodu dumę, ale nie było łatwo z nim o tym rozmawiać – wspomina Teresa Dymel.*

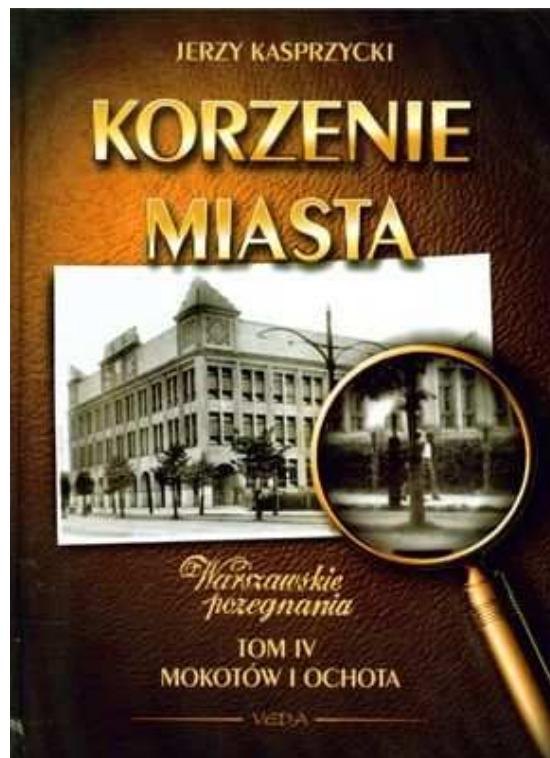
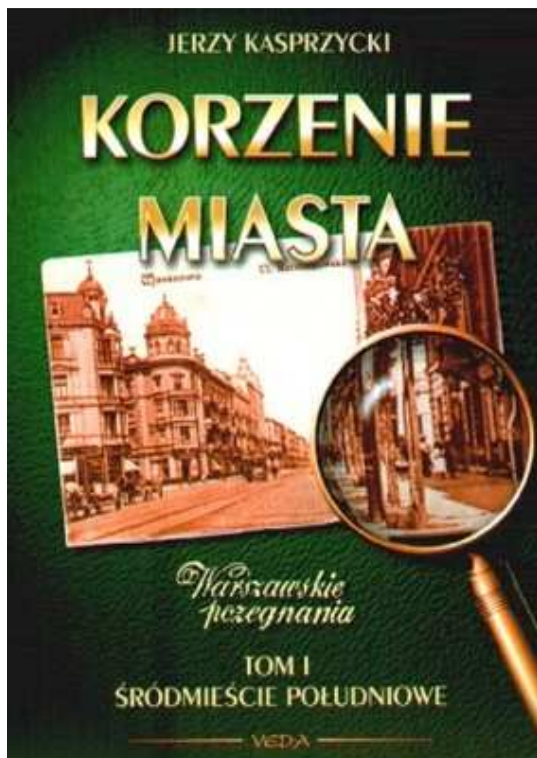
Cytat z książki: Nie umieraj do jutra, Wacława Glutha-Nowowiejskiego

Temat chleba – w warunkach powstania i później – przywołał szereg wspomnień uczestników spotkania; nowe fakty z historii piekarnictwa w Warszawie przytoczył Tadeusz Świątek, którego rodzina miała sieć piekarni na Mokotowie pod nazwą Wersal.

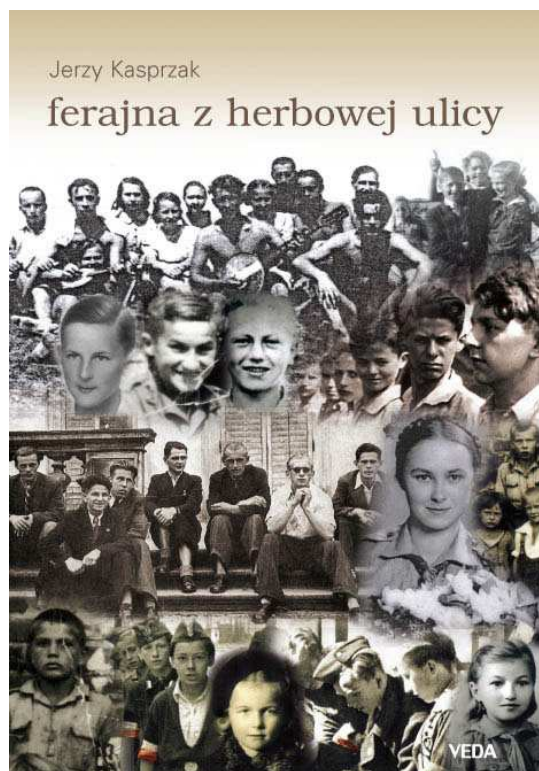
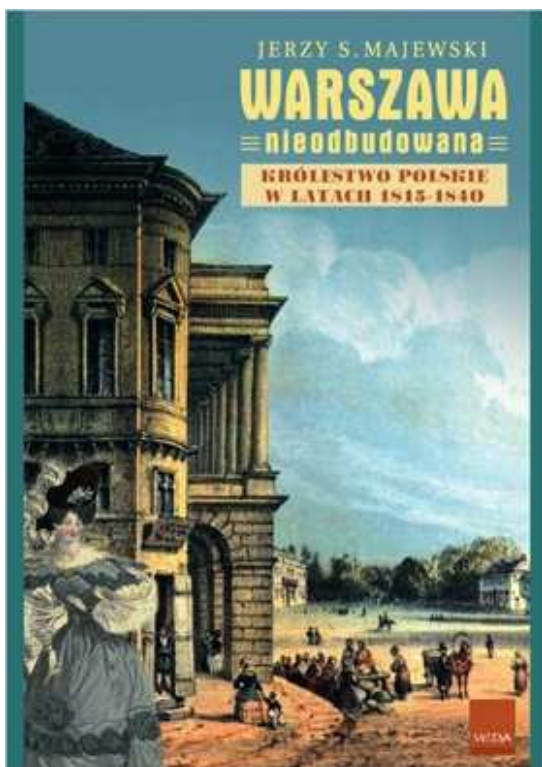


*Sprzedaż chleba na ulicy warszawskiej w 1947 roku. (PAP)*

W drugiej części spotkania Sławomir Rybałtowski prezentował dorobek Wydawnictwa Veda, założonego w 1991 roku przez siostry **Barbarę Męczeńską i Krystynę Drzewiecką**. „Flagowe” pozycje tej zasłużonej oficyny to wielotomowe *Korzenie miasta* i *Warszawa nieodbudowana*.



*Okładki dwóch z siedmiu tomów „Korzeni miasta” Jerzego Kasprzyckiego, wydane przez wydawnictwo Veda, książek znajdujących się w bibliotece każdego miłośnika Warszawy*



*Okładki „Warszawy nieodbudowanej” Jerzego S. Majewskiego i świetnej książki autobiograficznej o dzieciństwie i młodości na Sielcach Jerzego Kasprzaka*

*Tekst: bps, opracowanie i fot.: Halina Niemiec*