



PIEKARNIA KURACYJNA

W sklepie firmowym przy ulicy Polnej wiszą na ścianach świadectwa historii ostatnich stu lat. Stare, drewniane narzędzia piekarskie i starannie oprawione dokumenty: dyplomy czeladnicze i mistrzowskie kolejnych właścicieli najstarszej piekarni, wśród działających dziś w Warszawie. Dyplom czeladniczy Aleksandra Kałasy z 1913 roku to najstarszy zachowany dokument firmy, z dwugłowym orłem i obfitością dekoracyjnych zawijasów, spisany po polsku i rosyjsku, przypomina o czasach zaborów. Rok jego wystawienia przyjęto za datę powstania firmy, ale z przekazów rodzinnych wiadomo, że pierwsza piekarnia została otwarta w 1910 roku przez ojca Aleksandra – Kazimierza Kałasę. Następny dyplom pochodzi z 1925 roku. Są na nim orzeł w koronie, syrenka

i wizerunek Matki Boskiej Częstochowskiej, a tekst spisany po polsku. Kolejny dyplom z 1939 roku, równie efektowny, ozdobiony kartuszami z syrenką i kolumną Zygmunta. Obok wisi jeszcze jeden, z 1945 roku, smutny, bez ozdób, o brzydkich czcionkach i z orłem bez korony.

Kazimierz Kałasa otworzył swoją piekarnię w Jeziornie koło Konstancina. Głównymi jej klientami byli kuracjusze, stąd nazwano ją „Kuracyjną”. Jego syn,

Aleksander, przeniósł firmę najpierw do Otwocka, potem do Warszawy. Początkowo mieściła się ona przy Rozbrat 40, potem przez kilka lat przy Narbutta 4. W latach 20. rozpoczął budowę własnej piekarni przy ulicy Raclawickiej 7. Otwarcie odbyło się w 1932 roku. Gdy trzy lata później zmarł, firmę prowadziła żona Janina, a następnie wnuk założyciela, Tadeusz. – Praca piekarza w tamtych latach była zupełnie inna niż dziś – relacjonował w nagraniu wykonanym dla Ośrodka KARTA i Domu Spotkań z Historią. – Maszyn nie było, wszyst-



ko opierało się na ręcznej pracy, łącznie z wyrabianiem ciasta i przesiewaniem mąki. Mieliliśmy dwa duże stoły, każdy po pięć metrów długości. Kilkanaście osób ręcznie robiło przy nich kajzerki. Często śpiewaliśmy, żeby nie

usnąć, bo przecież praca odbywała się w nocy. Do dziś pamiętam te piosenki. Na Raclawickiej piec ogrzewany był już węglem, nie drewnem. To było wielkie ułatwienie, produkcja się zwiększyła. Jeden piec wybudował ojciec, a drugi ja, w 1939 roku, na kilka miesięcy przed wybuchem wojny. Doskonale pamiętam pierwszy dzień wojny. O piątej rano pakowaliśmy chleb do furgonu i nagle zobaczyliśmy na niebie samoloty! Wszyscy pracownicy wybiegli na podwórko, a to był nalot!



{ Aleksandra z domu Deminet i Kazimierz Kałasowie, założyciele firmy. Koniec XIX wieku, DSH/FOK }



Po dwóch tygodniach oblężenia większość piekarni przestała pracować, nie było z czego piec. Nauczony tym doświadczeniem, podczas okupacji wybudowałem podziemny magazyn. Mogłem przechowywać w nim nawet 60 ton mąki, jednocześnie służył jako schron.

Gdy wybuchło powstanie Tadeusz Kałasa magazyn miał pełen. Ostatnią platformę mąki, 20 ton, przywiózł 1 sierpnia. — Trudno mi było przejechać przez Aleje Jerozolimskie, tylu Niemców wyjeżdżało — wspominał.

— 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. Niektórzy przynosili też ziarno, mieliśmy je na miejscu. Gdy 27 września Niemcy wyrzucali nas z piekarni, w piecach był gorący chleb.

Tadeusz Kałasa wrócił do Warszawy 18 stycznia

{ Janina z domu Leszowska i Aleksander Kałasowie, 1915 rok, DSH/FOK }



{ 15 stycznia 1939 roku. Stowarzyszenie Mistrzów Piekarskich Chrześcijan m. st. Warszawy przekazuje wojsku stację nadawczo-odbiorczą na samochodach. DSH/FOK
Poniżej: Janina Kałasa w roli matki chrzestnej tego daru, DSH/FOK }



{ Ślub Janiny z domu Brandt i Tadeusza Kałasów w czerwcu 1944 roku, DSH/FOK }



1945 roku. Piekarnia i dom były spalone. — W następnych dniach wychodziłem wieczorem na róg Raclawickiej i Puławskiej i liczyłem w ilu oknach pałą się świeczki. Już w trzech! O, już w czterech! Powoli ludzie wracali. 20 lutego w gruzach uruchomiłem piec i zacząłem sprzedawać chleb. Mąkę przywoziłem z młyna w Piasieczynie. Nie płaćtem wówczas za nią, nie było czym. Młynarz zgodził się, że rozliczymy się później. Piekarnię odbudowaliśmy wysiłkiem całej rodziny. Niestety, już

w 1951 roku ówczesne władze znacjonalizowały ją, dając nam jednocześnie nakaz opuszczenia miasta. Na szczęście udało się uniknąć wyjazdu z Warszawy, mieliśmy dwoje małych dzieci, żona była w trzeciej ciąży.

Tadeusz Kałasa najpierw podjął pracę w prywatnej piekarni na Grochowie, później w piekarni Miejskiego Handlu Detalicznego, w Warszawskich Zakładach Przemysłu Piekarskiego, w końcu w Biurze Projektowania Piekarni przy stołecznym ZSS „Społem”. Odwilż



1956 roku przyniosła zmiany i w 1957 mógł ponownie otworzyć prywatną piekarnię, tym razem przy ulicy Polnej. Była to mała osiedlowa piekarnia, tak zwany „liliput”, zupełna nowość w tamtych latach. Miała duże odsłonięte okna, tak, by przechodnie mogli widzieć jak powstaje chleb. Była wyposażona w specjalny piec zbudowany według włoskiej dokumentacji przez brata Aleksandra, Karola Kałasa, (prowadził zakład maszyn piekarniczych przy ulicy Bałuckiego). Pieczywo sprzedawano zaraz po upieczeniu, jeszcze gorące. Od wyrobów państwowych dzieliła je przepaść. Piekarnia szybko podbiła serca warszawiaków, długa kolejka ustawiała się już o siódmej rano i nie zmniejszała aż do

wieczora. Sukces okupiony był jednak niezwykle ciężką pracą. — W tamtym czasie pracowałem, jadłem i spałem w piekarni — wspominał właściciel. — Do domu wracałem na noc tylko w soboty.

Tadeusz Kałasa przez wiele lat był aktywnym członkiem Cechu Rzemiosł Spożywczych, w latach 70. kierował Radą Izby Rzemieślniczej w Warszawie. W latach 90. zainicjował reaktywowanie Cechu Piekarzy, w którym pełnił funkcję starszego. Odznaczony został m.in. krzyżami: Komandorskim i Kawalerskim Odrodzenia Polski.

Bezprawnie zajętą piekarnię przy ulicy Ractawickiej rodzina Kałasów odzyskała dopiero w 1990 roku.



PRACA PIEKARZA BYŁA KIEDYŚ ZUPEŁNIE INNA NIŻ DZIŚ – WSPOMINAŁ TADEUSZ KAŁASA.
– PRZY DWÓCH STOŁACH, KAŻDY PO PIĘĆ METRÓW DŁUGOŚCI, KILKANAŚCIE OSÓB RĘCZNIE ROBIŁO KAJZERKI. CZĘSTO ŚPIEWALIŚMY, ŻEBY NIE USNAĆ, BO PRZECIEŻ PRACA ODBYWAŁA SIĘ W NOCY



Obecnie obie piekarnie prowadzą synowie Tadeusza: Aleksander i Krzysztof oraz córka Jadwiga Milej z mężem Wiesławem. Syn Jadwigi i Wiesława – Michał oraz ich zięć – Robert Szelągowski, a także zięć Aleksandra Kałasy – Marek Krakowski są już piątym pokoleniem pracującym w piekarni.

Właściciele najstarszej piekarni w Warszawie chlubią się tym, że wypiekając ponad siedemdziesiąt gatunków pieczywa korzystają tylko z naturalnych

składników. Nie stosują środków spulchniających, przyspieszaczy, barwników ani sztucznych kwasów. Nie mrozą ciasta. Propagują spożycie chlebów żytnich i razowych, przygotowywanych klasyczną metodą fermentacji.

PIEKARNIA „KURACYJNA”
KAŁASA I MILEJ S.J.
UL. RACŁAWICKA 7
UL. POLNA 18/20

{ Od lewej stoją: Krzysztof Kałasa, Robert Szelągowski, Jadwiga Milej, Michał Milej, Aleksander Kałasa, Marek Krakowski, Wiesław Milej }



{ W Piekarni Kuracyjnej pieczone są również pierniki }