



PIEKARNIA TOMASZEWSKY

Mieszkańcy ulicy Żytniej są szczególnie uprzywilejowani. Pod numerem 64 już od trzydziestu pięciu lat działa nieduża, osiedlowa piekarnia, a przy niej równie mały sklep firmowy. Można tu kupić zarówno piekarskie nowinki, np. świetne ciabaty, jak i chleby, których receptury opracowano jeszcze przed wojną, a które dziś spotyka się coraz rzadziej.

Klienci chętnie kupują chleby żytnio-pszenne: łęczycycki i nałęczowski z czarnuszką, popularny jest też chleb pytlowy z jasnej, żytniej mąki. Ale największym powodzeniem cieszy się chleb wiejski, którego okrągłe bochenki ważą aż 1, 6 kg. – W dużych chlebach, o okrągłym kształcie, lepiej wykształca się mięksiz i dlatego użytkuje się ten szczególny, atrakcyjny smak – wyjaśnia właściciel Andrzej Tomaszewski.

Całość sprzedawana jest na miejscu, w jednym sklepie. To sytuacja wyjątkowa w dzisiejszych realiach ekonomicznych. Ale też właściciel jest osobą wyjątkową. Andrzej Tomaszewski to pasjonat swojego zawodu, ma dziś już osiemdziesiąt siedem lat i nadal pracuje. Codziennie od piątej rano! Firmę prowadzi wspólnie z dziećmi: Mariuszem Tomaszewskim i Bożeną Pospieszczyk.

– Nie wiem jaką wykonywałbym pracę, gdyby nie wybuchła wojna – opowiada najstarszy czynny zawodowo piekarz w Warszawie. – Ojciec służył w artylerii przeciwlotniczej, starszy brat w marynarce wojennej.

Obaj trafili do niewoli. Mama została sama z trójką dzieci, a z tej trójki ja byłem najstarszy. Rozpocząłem pracę w piekarni nie po to, by uczyć się tego zawodu, lecz by przynieść bochenek chleba dla głodującej rodziny. Piekarnia Antoniego Kochańskiego w Miłośnie nie była zmechanizowana, podobnie zresztą jak większość innych w tamtym czasie. Ciasto wyrabialiśmy ręcznie, ręcznie formowaliśmy bochenki. Tradycyjny piec ceramiczny, zwany piersiowym, opalany był drewnem

bezpośrednio w komorze wypiekowej. Piekliśmy i nocą, i w dzień, często po półtorej doby bez snu, a czasem nawet dłużej. Rzadko o tym mówię, bo dzisiaj mało kto w to wierzy. Była to naprawdę ciężka praca, miała jednak w sobie coś niezwykłego. Nie tylko polubiłem ją, ale z czasem stałem się wręcz jej entuzjastą. W ciągu dnia piekliśmy chleb na kartki, żytni razowiec, jedyny dozwolony przez Niemców. Jasne pieczywo żytnie

i 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 szmulglerzy i pociągiem wieźli do Warszawy. Związane po dwie wieszali sobie na ramieniu, jedną z przodu, drugą z tyłu. Do współpracy włączeni byli kolejarze, ostrzegali o obecności Niemców. Było to bardzo ryzykowne zajęcie, ale Warszawa w tamtym czasie chłonęła wszystko, każdą ilość żywności. Żadnych zwrotów pieczywa oczywiście nie było...





Mając osiemnaście lat Andrzej Tomaszewski, który przed wybuchem wojny należał do harcerstwa, złożył przysięgę i został żołnierzem AK. Przeszedł szkolenia w leśnych oddziałach, brał udział w akcjach sabotażowych.

Po wojnie, przez pierwsze lata, pracował w piekarniach warszawskich, jednocześnie uzupełniając wykształcenie. Skończył Gimnazjum Handlowe, później Technikum Piekarskie, zdobył tytuł mistrzowski. Podjął pracę w Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. – To były lata 50., stosunki w pracy okropne, kto nie należał do partii, nie mógł awansować – wspomina. Warunki materialne mieliśmy ciężkie,

byli już małe dzieci. Po kilku latach przenieśliśmy się do Głuchołazów, gdzie w Ośrodku Szkolenia Zawodowego prowadziłem wykłady i zajęcia praktyczne z technologii piekarstwa. Dobrze wspominał tamte lata. Musieliśmy jednak wrócić do miasta, podjąłem pracę w Warszawskich Zakładach Przemysłu Piekarskiego na Pradze, na stanowisku kierownika Działu Technologii. Rozpocząłem studia na SGPiS, jednak jak tylko stało się to możliwe, zacząłem prowadzić prywatną piekarnię. Najpierw w Konradowie, później przy ulicy Puławskiej, aż w końcu przy Żytniej. Zarząd Cechu zaproponował mi urządzenie tutaj malutkiej piekarni osiedlowej typu „liliput”. Było to bardzo modne w latach 70. Dla

{ Okrągłe bochenki chleba wiejskiego z piekarni Tomaszewskich ważą ponad półtora kilograma. }



ROZPOCZĄŁEM PRACĘ W PIEKARNI NIE PO TO,
BY UCZYĆ SIĘ TEGO ZAWODU, LECZ BY PRZYNIEŚĆ
BOCHENEK CHLEBA DLA GŁODUJĄCEJ RODZINY

{ Andrzej Tomaszewski w latach okupacji i dziś }



rzemiosła zapalono wówczas zielone światło, ale i tak problemów nie brakowało. Pracownicy byli okropnie rozpuszczeni, na porządku dziennym było, że bez uprzedzenia nie przychodzili do pracy, bez przerwy zmieniali piekarnie. Często więc nie wychodziliśmy z żoną z piekarni przez szesnaście, osiemnaście godzin. Dziś, na szczęście, wygląda to inaczej.

Między już siedemdziesiąt trzy lata odkąd Andrzej Tomaszewski rozpoczął pracę w swoim zawodzie. Przez ten czas zdobył Złoty Krzyż Zasługi, Złoty Medal Rzemiosła, Srebrną, a potem Złotą Odznakę za Zasługi dla m.st. Warszawy oraz Honorową Odznakę Zasłużonego Pracownika Handlu. W Cechu Rzemiosł Spożywczych

pełnił funkcję sekretarza zarządu i przewodniczącego Sekcji Piekarskiej, wchodził w skład Komisji Egzaminacyjnej dla czeladników i mistrzów piekarskich przy Izbie Rzemieśniczej w Warszawie, był prezesem Stowarzyszenia Piekarzy Polskich, brał udział w Kongresie Światowej Unii Piekarzy w Atenach. Jest autorem podręcznika piekarskiego „Formowanie ciasta”, a także monografii swoich rodzinnych stron „Cechówek, Miłosna, Sulejówek”, wydanej własnym nakładem. Ma troje dzieci, sześcioro wnuków i siedmioro prawnucząt.

Refleksje Andrzeja Tomaszewskiego na temat dzisiejszego piekarstwa są gorzkie. — Jestem świadkiem olbrzymich przemian, jakie na przestrzeni tych



lat nastąpiły w piekarstwie. Pojawiła się mechanizacja i rozmaite ułatwienia, z jakich możemy dziś korzystać, ale jednocześnie nastąpił spadek jakości pieczywa. Dawniej dominował chleb żytni na naturalnym zakwasie, niezwykle zdrowy, pełen niezbędnych mikroelementów i wpływający właściwie na florę bakteryjną. Dziś przeważa pieczywo pszenne, jasne, z wysokooczyszczonej mąki, które nie ma tych walorów. Zatraciliśmy też dawną wysokoekologiczną jakość. Dziś uprawiane są inne, zmodyfikowane odmiany zbóż, z użyciem sztucznych nawozów i oprysków. W młynach mąka pszenna poprawiana jest chemicznie. Nawet, gdy piekarz nie korzysta z tak zwanych polepszaczy, to mąka i tak nie jest już od nich zupełnie wolna. Łatwo to rozpoznać po zżuwalności skórki chleba z mąki mieszanej pszenno-żytniej i pszennych bułek. Skórka zamiast kruchej i chrupiącej robi się ciągnąca, gumowata. Od kilkunastu lat, zgodnie z przepisami unijnymi, nie wolno w produkcji spożywczej korzystać

z soli kamiennej, trzeba używać soli oczyszczonej! To jest niezrozumiały przepis. Takiej soli nigdy nie używało się w piekarstwie! Sól kamienna zawiera przecież całe bogactwo mikroelementów. O tak zwanych chlebach z worka, pieczonych na bazie mieszanek wzmacnianych najróżniejszymi chemicznymi dodatkami, nawet nie chcę wspominać, ale to właśnie one zdominowały dziś masowy rynek. Jakość zdrowotna takiego chleba jest żadna, a jakość smakowa mizerna. W mojej drodze zawodowej miałem wielkie szczęście zetknąć się z wybitnymi warszawskimi mistrzami piekarstwa: Tadeuszem Kałusą, legendarnym już przedstawicielem wielopokoleniowej rodziny piekarskiej, panem Cyranem, u którego zdałem egzamin czeladniczy, Konstantym Niewiadomskim, Czesławem Lubaszką i Mieczysławem Goszczyńskim. Nie mam wątpliwości, że podzieliliby mój pogląd.