

# Piekę chleb wasz powszedni

Notowała Magda Piekarska 2009-03-26



Jerzy Janyszek i Henryk Litwic, współwłaściciele piekarni we wrocławskiej Leśnicy  
Fot. Krzysztof Gutkowski / AG

**Ja za swoją robotę nie żądam podzięk, ale szacunku, bo prawdziwy piekarz to jest ktoś. A prawdziwy chleb to podstawa życia - mówi Jerzy Janyszek, piekarz z wrocławskiej Leśnicy. I dodaje po chwili, że piekarstwo ładnie wygląda tylko w telewizji i na zdjęciach. Bo dzisiaj ten kawałek chleba jest cięższy niż przed laty.**

Pochodzę z Popowic, małej wioski kilka kilometrów od Wielunia. Miałem osiem lat, kiedy przeniosłem się z rodzicami do Wrocławia. Ale smak wiejskiego chleba, wypiekanego przez moją babcię, chodzi za mną do dziś.

Takiego chleba już nikt dziś nie robi. Nawet jeśli ma się do dyspozycji stuletni ceramiczny piec, opalany drewnem, jak w naszej piekarni. Jeszcze niedawno nad paleniskiem widniał napis po niemiecku - "Dziękujemy Bogu za chleb".

## **Cholernie zdrowy, chociaż rubaszny**

Babcia wypiekała chleb w starym, tradycyjnym piecu, tzw. sabatniku. W komorze spalało się drewno, a potem się je rozgarniało i na specjalnej łopatkę wsuwało bochenek. Taki chleb, wypiekany w sobotę, trzymał świeżość przez tydzień. Dlatego tam, gdzie było biedniej, do ciasta sypało się mniej soli - smakowało gorzej i na dłużej wystarczało.

Tęsknię za tym babcinym chlebem do dziś i wciąż nie wiem, jak go zrobić. A czasami myślę sobie, że ludzie wcale tego nie potrzebują - szukają tylko, gdzie by taniej kupić. Nie wiedzą, że na tym zdrowie cierpi. Większość chlebów z polskich piekarni powstaje dziś na bazie gotowych mieszanek. A w nich cała lista polepszaczy, rozmaitych e-cośtam. Chleb z nich robiony wygląda pięknie - skórka gładka, nie spękana, nie kruszy się. I tylko smak już nie ten.

Z kilograma takiej mieszanki można wyprodukować więcej pieczywa niż z samej mąki. Rachunek jest prosty. Wystarczy do worka mieszanki dolać wody i wcisnąć guzik w maszynie. Chleb sam się robi.

A nasz chleb może nie wygląda tak pięknie, skórę ma spękaną, za to jak pachnie i smakuje! No i jest cholernie zdrowy, choć rubaszny, wiejski. Takie dziadek dał mi wytyczne na całe życie: pamiętaj, z ładnej miski się nie najesz. Bo w tym naszym pieczywie nie ma nic sztuczności - mąka, miód, sól, do słodkich bułeczek jaja, margaryna. No i zakwas - to jest serce chleba. Nasze babcie. I jak pachnie - nad buzującym zakwasem wystarczy się pochylić, a łzy z oczu ciekną, tak w nosie kręci. I każdy katar przechodzi, jak ręką odjął.

## **Piekarnia za cztery maluchy**

Dziś Henio Litwic, mój wspólnik, nakrzyczał na mnie, bo do chleba cebulowego mąki żytniej dosypałem. Dosypałem, żeby tak skórka nie pękała - żyto bardziej wilgoć trzyma. Poza tym ja wolę bardziej żytni chlebek, kwaskowy a Henio łagodniejszy w smaku. Ale takie kłótnie to rzadkość - bo my jesteśmy z Heniem jak stare dobre małżeństwo.

W ten wspólny interes przy Dolnobrzeskiej w Leśnicy to trochę przez głupotę weszliśmy, nie wiedząc do końca, co robimy. Obaj pracowaliśmy wtedy w Zakładach Piekarskich - ja w dyrekcji, Henio na produkcji. Zналиśmy się trochę z pracy, trochę ze wspólnego wędkowania. I w miesięczniku "Rzemieślnik" znalazłem ogłoszenie: "przyjmę do spółki do prowadzenia piekarni". To był taki kamuflaż - bo w PRL-u nie można było od kogoś odkupić firmy, tylko wejść w spółkę. Pomyślałem, że sam to nie dam rady, ale na schodach spotkałem Henia. Zapytałem: "Heniu, wchodzisz w to ze mną?". I on się zgodził.

Piekarnia, którą wcześniej prowadził Dziadek, czyli pan Nawrot, kosztowała nas 900 tysięcy złotych - tyle, co cztery maluchy na giełdzie. Ja miałem oszczędności, sprzedałem własny samochód, Henio od rodziny 350 tys. pożyczył i weszliśmy w spółkę. Na początku bieda była straszna - całe szczęście, że żona pracowała, bo byśmy z głodu popadali.

Nie powiem, bywało ciężko. Zdarzały się kryzysy, nie raz, nie dwa, chcieliśmy się obaj rozchodzić, ale przetrwaliśmy. 22 lata razem - który związek by to wytrzymał? Powiem szczerze, z rodziną się tak dobrze nie żyje, jak ze współnikiem.

## **Spirytus nie tylko do pączków**

Musieliśmy się trzymać tego, co tu było dawniej - wiadomo, ludzkie przyzwyczajenia - rzecz święta. Dziadek zostawił nam trochę przepisów, inni starzy piekarze też pomogli. Nie było żadnych wieloziarnistych wynalazków.

Były bułeczki kieleckie, takie krótsze, bardziej ściśnięte weki, chleb zakopiański na zsiadłym mleku, bułki półfrancuskie, jagodzianki, rogale i chałeczek. I pączki - tylko na spirytusie. Potem musiałem od tego odejść, bo zwykle jedna zmiana robiła je rzeczywiście na spirytusie, a druga się tym spirytusem sama robiła. Ale na tłusty czwartek pieczemy tylko te tradycyjne, wtedy Henio chłopaków pilnuje.

Ciężko było - ludzie nie mogli się do nas przekonać, donosy pisali. "Lista Schindlera" to małe piwo w porównaniu z tym, co myśmy tu przeszli. Ale po latach okazało się, że niejednen z tych dawnych zadymiarzy przychodził prosić o pracę.

Po dwóch latach przyszła transformacja ustrojowa. Pojawiły się wielkie nadzieje - że Polak nareszcie będzie Polakiem, że we własnym kraju nareszcie będę coś znaczył. I przez dziesięć lat było naprawdę dobrze. Ogromne zapotrzebowanie było na chleb. Kolejki ustawiły się jeszcze przed świtem. W najlepszych latach wypiekaliśmy 2700 bochenków dziennie i mieliśmy 17 pracowników, z uczniami włącznie.

## **Kryzysowy wypiek**

No ale potem pojawiły się hipermarkety ze swoim "pieczywem" i masa piekarni pod Wrocławiem. Czasem się śmiejemy, że tam w każdej stodole piekarnia stoi. A w każdej z nich po 2-3 osoby zatrudnione i co dzień wypuszczają po 2 tys. bochnów. Jak to możliwe, skoro ja ze współnikiem i trójką pracowników ledwo zdążę 1500 wypiec?

Ludzie dalej by chcieli dostawać tradycyjny chleb, ale oglądają każdą złotówkę z trzech stron przed wydaniem. No i jeszcze ten kryzys! Cena staje się ważniejsza od jakości. A prawdziwy chleb musi kosztować. Nasz sprzedajemy u nas, w piekarni i w 18 sklepach w mieście. Kiedyś na Biskupin trafiało dzień w dzień 600 bochenków, dzisiaj - tylko 30.

Klientów, którzy dbają o to, żeby jeść zdrowo przybywa ale powoli. Razowców dzisiaj więcej wypiekamy. I wieloziarnistych. Trochę eksperymentujemy - np. chlebek turecki, nie na karmelu, jak to robią inni, ale na kawie zbożowej, z miodem, z rodzynekami. Jest owsiany, sojowy, graham, cebulowy, z dynią, słonecznikiem, kminkiem. No i nasz największy, trzykilogramowy chleb, który jeździ do zamku w Wojnowicach. Z Wojnowic trafił na salony. Ze smalcem i ogórkiem kiszonym towarzyszył spotkaniom u prof. Dudka.

Ja nie wierzę, żeby od chleba się tyło. Przecież na wsi wszyscy jedli tylko chleb i kartofle. A zdarzył się jakiś gruby? Nigdy. Tyle że to był chleb, a nie dmuchana dzisiejsza buła. Bo dzisiaj trzeba dwie zjeść, żeby apetyt zaspokoić. A wystarczyłoby pół naszego bochenka.

## **Chemię będziecie wpierniczać**

Jestem konserwatystą. Chciałbym powrotu do dawnej tradycji, chociaż boję się, że to niemożliwe. Ale np. na zachodzie markety w weekendy są pozamykane i ludzie idą razem na wędkę, na narty, po górkach pochodzić. A u nas zasuwiają do pracy równo wszyscy - ci wierzący-praktykujący też. Bo liczy się tylko mamona. A młodzi ludzie widzą tylko "enter" w komputerze i to cały ich świat.

A tego świata, za którym tęsknię, to nie ma już nawet w moich rodzinnych Popowicach. Przyjeżdżam - cisza, spokój, wszyscy siedzą w swoich gawrach. Tęsknię za tym, żeby w tym kraju choć przez dziesięć lat było wreszcie normalnie. Coś, co jest czarne, niech będzie czarne, a białe niech pozostanie białe. I niech nikt tego nie próbuje zmieniać! Widzę, że nie szanujemy tego, co własne, a zachłystujemy się byle gównem z zagranicy. Jak się ma prawie 60. na karku, to taka świadomość boli. Jasne, jak pierwszy raz zobaczyłem hipermarket, to też oniemiałem. I niech on sobie będzie, ale za granicami miasta! Ale to głos wołającego na puszczy. Nas, ludzi z takich małych firm i przedsiębiorstw nikt nie słucha. Tylko co będziecie wpierniczać, jak zabraknie piekarzy? Chemię. I lekarze będą mieli pełne ręce roboty.

## **Dealer chleba nie upiecze**

No bo proszę powiedzieć, po co nam te unijne wymogi? Wymagają fotokomórek, półokrągłych narożników w piekarni, Bóg wie czego. Po co? Pieczemy chleb w budynku, gdzie jeszcze za Niemca była piekarnia, tyle lat ludzie go kupują i nikt się jeszcze nie struł. Ale jak Miller z Kalinowskim podpisali akces unijny, to przystali na wszystko, byleby jak najprędzej się dostać do Europy. A my teraz musimy z tym żyć.

Jak kiedyś trzy instytucje mnie kontrolowały - Sanepid, Państwowa Inspekcja Pracy i Państwowa Inspekcja Handlu, to teraz jest ich 13. I po co aż tyle? Czy jedna osoba nie zrobi dobrze tego, czym się zajmuje pięć? Tak mnie to denerwuje, że aż się cały trzęsę. Bo ja lubię gnój, ale w kupkach, a nie roztrząsany. Potem od tych papierów tylko teczki puchną - w 2006 r. jeden segregator na dokumenty wystarczył, a teraz jedno pudło ledwo starcza na miesiąc. Ostatnio dostałem nowe zalecenie - że rozmiar czcionki, którą na etykietkach wpisujemy wagę chleba, musi mieć 4 milimetry.

Papierki i przepisy unijne to raz, ale nierzetelna konkurencja to drugi problem. Powinno się podtrzymywać stare, dobre zasady cechowe. Uczyć zawodu jak dawniej. Ale jak, skoro w ramach reformy zawodówki polikwidowali. I kto nam chleb upiecze? Dealer? Makler? Bankowiec?

## **Cechowy Palikot**

Nerwowy jestem strasznie, to fakt. Narwaniec taki, Palikot cechowy. To stąd, że jak byłem młody, był szacunek do chleba, do pracy. I powiem, że z tym szacunkiem ciężko dzisiaj żyć. Mam pretensje do rodziców, że mnie nauczyli uczciwości. Gdyby nie to, gdybym był taki skurwysynek jak inni, już bym dawno do czegoś doszedł.

A tak tylko nerwy tracę i co z tego mam? Rok temu serce mi nawaliło. Lekarz mi mówi: - Chłopie, ten stres cię wykończy. Ale jak tu się nie stresować? Od dwóch lat nie miałem dnia urlopu. Jak tylko wyszedłem ze szpitala, od razu ruszyłem do piekarni, żeby Henia trochę zluzować. Komisja lekarska orzekła, że zdrowy jestem i do roboty zdatny, więc jeszcze sześć lat pracy mam przed sobą. Henio - trochę mniej. Co potem? Nie mam pojęcia. Syn poszedł na Akademię Rolniczą, ale nie dał rady, to zmienił studia na dziennikarstwo. O przejęciu interesu nawet nie myśli. Henia dzieci też nie.

Więc pewnie za kilka lat zostawimy to wszystko, weźmiemy po wędce i hajda nad wodę. Tylko pytanie, gdzie chleb wtedy kupimy, ten prawdziwy. Na szczęście wiem, jak go rozpoznać - jeszcze ciepły trzeba mocno przycisnąć i sprawdzić, czy wstanie. Nasz zawsze wstaje i skórka mu nigdy nie odchodzi.