

SERGIUSZ KUŹMIUK

ur. 1937; Brześć nad Bugiem



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, II wojna światowa, PRL
Słowa kluczowe	Projekt Rzemiosło. Etos i odpowiedzialność, początki w piekarni, wyroby piekarskie, praca piekarza

Piekarnia przy Furmańskiej

W roku czterdziestym czwartym ojciec wynalazł tutaj lokal przy ulicy Furmańskiej, wtedy dwa, obecnie cztery, ale to jest ten sam lokal. Zniszczony był, do czasów wojny była to piekarnia żydowska, ale bomba wpadła i jedna ściana była zawalona, tak że ojciec odbudował tą ścianę i część budynku też, powstały tam dwa chyba mieszkania czy cztery, już nie pamiętam, dodatkowo. W grudniu czterdziestego czwartego roku uruchomił, na Boże Narodzenie był pierwszy wypiek. Mam przed oczyma ten wypiek niezbyt udany, bo to mrozy były wtedy dość duże, ściany zmarznięte, mróz na ścianach, w piekarni zimno, piec ledwo wymurowany z cegły szamotowej i gliny, jeszcze niewygrzany, niewypalony. Tak że to pieczywo niezbyt się udało, ale wtedy, w tamtym czasie przyszły przekupki, które handlowały, chodziły po ulicy po prostu ze skrzynkami, z koszami, sprzedawały pieczywo. Ojciec oddał to bez pieniędzy: – Sprzedacie panie, to mi zapłacicie. No i tak się rozeszło to pierwsze nieudane pieczywo, bure, popękane, no, ale jakoś poszło, z dnia na dzień było coraz lepiej. No, tak że pierwsze kroki to ojciec z mamą wspólnie tutaj w tejże piekarni pracowali. Potem jakiś pracownik przychodził jeden, drugi.

W tym czasie był asortyment bardzo podstawowy, to znaczy chleb, no, może były dwa gatunki chleba, bułki parówki były, jakieś zwykłe bułki były. A w ogóle był kłopot, bo nie było drożdży, po wojnie w pierwszym okresie nie było drożdży. Chmiel się kupowało, kartofle się gotowało, ojciec jakoś to przerabiał. Beczka stała z namoczonym chmielem, zachodziła fermentacja, tego dokładnie nie pamiętam, jak ojciec to robił. W każdym razie to był ten pierwszy rok, koniec czterdziestego czwartego i początek czterdziestego piątego, potem już drożdżownia lubelska ruszyła, to było duże ułatwienie. Asortyment nie był wielki, ale już się robiło cebularze, to był wyrób wywodzący się z tradycji żydowskiej. Ta dzielnica jest dzielnicą żydowską, to taka pamięć pozostała z tego okresu. W tej chwili cebularze nazywają się lubelskie, tak więc nie w całej Polsce są znane nawet.

No i potem okres modernizacji, bo pierwsze piece były opalane drewnem. Drewna

było w tejże dzielnicy dużo, bo to było zburzone getto, tak że te belki stropowe, dechy nie dechy, tym się opalało, oprócz tego z lasu coś się przywoziło. Tak że pierwsze piece opalane były drewnem. Dużym wydarzeniem było, kiedy ojciec przerobił piec opalany drewnem na opalanie węglowe. Wyglądało to w ten sposób, że węgiel się palił na rusztach i potem się to wszystko wygarniało i piekło się w tymże piecu chleb. Ale udręką dla mieszkańców było, kiedy kominiarze przychodzili raz w tygodniu w sobotę czyścić kominy. Bo ta sadza z tego spalonego węgla, fruwała po całej dzielnicy. Tak że następny okres to było wyzwolenie się od tej sadzy, od tego brudu, to było doprowadzenie gazu, przez ulicę Furmańską gazociąg był budowany, no i ojciec wykorzystał moment, podłączył się do tego gazociągu i piec został przerobiony na gaz i wtedy się produkcja uprościła w pewnym stopniu i stało się to dużo czystsze, nie było tej sadzy. To były lata sześćdziesiąte, początek lat sześćdziesiątych, musiałbym popatrzeć w dokumentach, ale tak mi się wydaje.

Data i miejsce nagrania	2012-03-21, Lublin
Rozmawiał/a	Piotr Sztajdel
Transkrypcja	Katarzyna Kuć-Czajkowska
Redakcja	Małgorzata Maciejewska, Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"