

PORTRETY OD PRAWIE PÓŁ WIEKU ZAJADAMY SIĘ ŚWIEŻYM, PACHNĄCYM PIECZYWEM OD RZEPKI

CHLEB ICH POWSZEDNI

Ulicą toczy się pełna zakrętów historia. Pod piekarnią kolejka. Po chleb od Rzepki zawsze stały ogonki. Najpierw - na Srebrnej Górze, potem - na placu Lenina (dziś - Poczтовым).



Piekarską tradycję rodziny Rzepków zapoczątkował po wojnie Stanisław.

Gdy w 1945 r. z rodzinnego miasteczka rusza na zachód w poszukiwaniu życiowej szansy, nie ma jeszcze 17 lat. W piekarni na ul. Reja pyta o pracę.

Kwalifikacje? Brak... Tak Stanisław Rzepka zostaje uczniem mistrza Czesława Wolickiego.

- Chleba się wtedy nie sprzedawało - wspomina lata czterdzieste. - Wojsko czy kolejarze brali bochenki, w zamian zostawiając mąkę.

Chleb od Rzepki

Do wojska idzie z gorącym jeszcze dyplomem czeladnika. Gdy w 1950 wróci do cywila, po prywatnej piekarni nie ma śladu. Są spółdzielce, spółemowskie.

- Przeleciałem prawie wszystkie w mieście. A gdy nastał Gomulka i dał trochę zielonego światła dla rzemieślników, otworzyłem swój interes.

Lokal poniemieckiej piekarni na Srebrnej Górze zajmowała rodzina, która z piekarstwem nie miała nic wspólnego. - Piec jeszcze był. Ale zdemolowany.

W 1957 r. rusza piekarnia Stanisława Rzepki.

Nocna pobudka

- Wstawałem o 1.30, zanim budzik zdążył zadzwonić. Żeby kwas chlebowy „wyszedł”, musi stać 3,5 godziny. Piec, jak w starych domach, był „piersiowy”. W tej samej komorze, co się chleb piecze, najpierw trzeba było napalić.

O 4.00 unosił się zapach świeżo upieczonego chleba. O 7.00 z pieca wychodziły bułki, rogaliki i szneki.

Kolejka przed sklepem była już długa, kiedy Czesława Rzepka, żona Stanisława, stała za ladą.

- Mieszkaliśmy na górze, na dole była piekarnia i sklepik. Z małym pokojem i kuchnią obok. Mama gotowała tam obiady, zaglądając przez uchylone drzwi, czy nie ma klienta. Nieraz obiad się przypalił... - wspomina Waldemar Rzepka, jeden z trzech synów Stanisława i Czesławy.

Bał się i brał

Zmora tamtego czasu były administracyjnie określone przydziały na mąkę.

- Miesięczny przydział przerażałem w tydzień. Potem? Szło się do Wydziału Handlu prosić o dodatkowy. Jak nie dali, trzeba było szukać lewej mąki w młynie. Człowiek się bał, ale brał - na Srebrnej Górze S. Rzepka przerażał cztery worki mąki dziennie.

Walka o nowy lokal - w starym dłużej być się nie

dało ze względu na wymagania Sanepidu - trwa siedem lat.

W lata 70. piekarnia Rzepki, już pod nowym adresem, wchodzi z nowoczesnym trzykomorowym rurkowym piecem.

Szczęście piekarza

Pobudka zawsze o 1.30, fajrant przed 14.00. Potem - obiad. Po obiedzie - obowiązkowo wędka i motor - pan Stanisław od dziecka lubił łowić ryby. Emką z przyrzecą ruszał w plener.

W 1995 r., dwa lata po śmierci żony, senior piekarskiego rodu przeszedł na emeryturę. Po 52 latach pracy przekazując pałeczkę synom.

- Gdyby żona jeszcze żyła... Trafiałem na dobrą, mądrą kobietę. Na wspaniałego mistrza zawodu. Mam udane dzieci. Jestem szczęśliwym człowiekiem! - mówił tuż przed wystawą Tradycji piekarskich rodziny Rzepków w Muzeum Ziemi Lubuskiej.

Piekarnię przy pl. Poczтовым (dawniej - Lenina) przejął Waldemar Rzepka: średni z trzech synów Stanisława. Prowadzi ją wraz z żoną, Barbarą.

Dużo nas

W rodzinnym albumie zachowało się zdjęcie z lat 60., zrobione na Srebrnej Górze. Na zdjęciu od lewej: Tomasz, rocznik 1960, Stanisław (ur. 1928), Waldemar (1954), Czesława i Marek (1953).

Najmłodszy syn z żoną Daria - oboje mają dyplomy mistrzów - prowadzi piekarnię przy ul. Sulechowskiej. Tomasz ma też drugi zawód: jest technikiem dentystrycznym. Jego syn Marcin pracuje w piekarni ojca. Młodszy Łukasz chodzi do gimnazjum.

Marek Rzepka, który prawie 20 lat prowadził piekarnię przy ul. Sienkiewicza, zajął się naprawą samochodów. Córka Patrycja, absolwentka sulechowskiej uczelni, pracuje w Niemczech.

Waldemar, absolwent zielonogórskiej WSP, przez trzy lata uczył plastyki. Ale z pensji nauczyciela nie dało się żyć. Kolekcja harmonijek ustnych, wędkarskich trofeów i malarstwo to tylko część jego życiowych pasji.

Waldemar ma dwoje dzieci. Karolina jest studentką psychologii. Tomasz studiuje prawo. Wakacyjną pracę w piekarni ojca chce zwieńczyć egzaminem czeladniczym.

Po co prawnikowi dyplom piekarza?

Skoro przydał się nauczycielowi... Waldemar zajmuje się piekarnią od 26 lat.

Pan Stanisław, wyposażył synów w podwójne wykształcenie, uznając, że nigdy nie wiadomo...



Pamiątkowe zdjęcie podczas otwarcia wystawy „Tradycje piekarskie rodziny Rzepków”. Od lewej stoją: Marek Rzepka (syn) i jego przyjaciółka Beata Grzybek, Waldemar Rzepka (syn), Stanisław Rzepka (senior rodu), Barbara Rzepka (żona Waldemara), Tomasz Rzepka (wnuk Stanisława, syn Waldemara i Barbary) z przyjaciółką Olą Kaczmarek

Rodzina Rzepków



PATRYCJA



KAROLINA,
studentka psychologii



TOMASZ,
student prawa



MARCIN
pracuje w piekarni ojca



ŁUKASZ
uczeń gimnazjum

Jagoda (nie żyje) i MAREK
prowadzili piekarnię przy ul. Sienkiewicza



Barbara i WALDEMAR
prowadzą piekarnię przy pl. Poczтовым



Daria i TOMASZ
prowadzą piekarnię przy ul. Sulechowskiej



CZESŁAWA i STANISŁAW RZEPKOWIE
(rodzice)



DANUTA
PIEKARSKA
0 68 324 88 48
dpiekarska@
gazetalubuska.pl

