

Nie samym chlebem...

Teczka leżała w piwnicy. Cudem nie padła ofiarą kolejnych porządków. Z powodu wystawy nagle zrobiła się ważna.

Skórzana, pojemna, z przegródkami kiedyś mieściła całe biuro: księgowość, podatki, zapatrzenie, pieczątki. Także te ze starymi cenami na chleb, kiedy kosztował 6 i 7 zł.

Na początku był plecak

Stanisław nie ma jeszcze 17 lat, kiedy z plecakiem rusza na zachód. Do Zielonej Góry.

W piekarni przy Reja pyta o pracę. Kwalifikacje?... Będą.

Zostaje uczniem mistrza Czesława Wolickiego. Do wojaka idzie z gorącym jeszcze dyplomem czeladnika. Kiedy wraca w 1950 r., po prywatnej piekarni nie ma śladu.

Zostaje pracą w piekarniach spółdzielni Społem.

- Przeleciałem prawie wszystkie w mieście. A jak nastał Gomułka i dał trochę zielonego światła dla rzemiosła, postanowiłem otworzyć swój interes.

W 1957 r. rusza piekarnia na Srebrnej Górze. Tu upłyne dzieciństwo Marka, Waldemara i Tomasza.

- Mieszkaliśmy na piętrze – wspomina Waldemar. – Na dole była piekarnia i sklepik. Z kuchnią obok. Mama gotowała obiady, zerkając przez uchylone drzwi. Jak był klient, biegła do lady. Nieraz obiad się przypalił...

Lewa mąka

- Dziennie piekłem 400 chlebów. Na więcej nie było mąki. Znaczący – przydziału na mąkę – uściśla Stanisław Rzepka.

- Miesięczny przydział – 20 ton – przerabiałem w tydzień. Potem? Szło się do Wydziału Handlu prosić o dodatki. Czasem dali. A jak nie, trzeba było szukać lewej mąki w młynie. Człowiek się bał, ale brał. Bo jak ludziom powiedzieć, że chleba nie będzie?

Po chleb od Rzepki zawsze były kolejki. Najpierw – na Srebrnej Górze, potem – na placu Lenina (dziś – Poczto-wym).

- Siedem lat walczyłem o ten lokal. Zrobiłem tam nowoczesny trzykomorowy rurkowy piec. To była radość! – pan Stanisław wspomina lata 70.

Pobudka o 1.30

Zmieniały się piekarnie, ceny pieczywa i twarze w kolejkach. Pobudka zawsze była o 1.30.

- Kwas chlebowy musi stać 3,5 godziny, żeby „wyszedł”. Pierwszy piec był „piersiowy”. Znaczący w tej samej komorze, co się chleb piecze, najpierw trzeba napalić.

O 4.00 z pieca wychodziły bochenki. O 7.00 wyjmowano drobnicę, czyli bułki, rogaliki i szneki. Przed 14.00 pan Stanisław kończył pracę.

Obiad i... spać?

- Ależ skąd! – uśmiecha się na wspomnienie wędki i motora – emka z przyczepą to była

- oraz lubuskich jezior i rzek, które zna jak własną kieszeń. - Prawie co dzień na ryby jeździłem!

Synom przekazał nie tylko tradycje piekarskie i dystans wobec polityki. Ale i to, że „nie samym chlebem człowiek żyje”.

Szczęśliwy człowiek

W środę, po południu pan Stanisław pójdzie do Muzeum Ziemi Lubuskiej, na otwarcie wystawy „Tradycje piekarskie rodziny Rzepków”.

W środę przed południem główny bohater wystawy sumuje dzień: – Nakiśliłem ogórków, nasmażyłem konfitur

z agrestu. I pranie jeszcze robię.

W 1995 roku, po 52 latach pracy, przeszedł na emeryturę.

- Śpię do 9.00. Nie leżę, ale śpię – podkreśla. – Ryby już mnie tak nie cieszą, jak długie spokojne wieczory. Gdyby żona jeszcze żyła... – wspomina Czesław.

- Trafiałem na dobrą, mądrą kobietę. Na wspaniałego mistrza zawodu. Mam udane dzieci. Jestem bardzo szczęśliwym człowiekiem!

Rodzinne zdjęcie

Najmłodszy z synów z żoną Daria – oboje mają dyplomy mistrzów – prowadzi piekarnię przy ul. Sulechowskiej. Tomasz – jak reszta rodzeństwa – ma drugi zawód: jest technikiem dentystycznym. Jego syn Marcin pracuje w piekarni ojca. Młodszy Łukasz uczy się w gimnazjum.

Marek Rzepka, technik weterynarz, przez prawie 20 lat – póki nie zajął się naprawą samochodów – prowadził piekarnię przy ul. Sienkiewicza. Jego córka Patrycja, absolwentka sulechowskiej uczelni, pracuje w Niemczech.

Waldemar skończył studia w zielonogórskiej WSP. Przez

Jak może wyglądać piekarnia rodzina podgląda na egzotycznych wakacjach



▲ Pamiątkowe zdjęcie podczas otwarcia wystawy „Tradycje piekarskie rodziny Rzepków”. Od lewej stoją: Marek Rzepka (syn) i jego przyjaciółka, Beata Grzybek, Stanisław Rzepka – senior rodu oraz Barbara i Waldemar Rzepkowie. U dołu: dzieci Waldemara i Barbary: Karolina i Tomasz z przyjaciółką, Olą Kaczmarek

trzy lata uczył plastyki. Ale z pensji nauczyciela nie dało się żyć. Przejął piekarnię po ojcu, którą prowadzi z żoną Barbarą.

Kolekcja harmonijek ustnych, wędkarskich trofeów i malarstwo mówią tylko o części jego pasji. Bo jest jeszcze sport, narciarstwo, fotografia.

Ma dwoje dzieci. Karolina, świeżo upieczona maturzystka, wybiera się na psychologię. Tomasz studiuje na IV roku prawa. Wakacyjne praktyki w piekarni dały mu wiedzę wystarczającą na egzamin czeladniczy. Czy będzie chciał z niej zrobić użytek?

I smaczny, i piękny

Romantyk i człowiek twardo stąpający po ziemi: Waldemar urodził się pod znakiem Bliźniąt.

- Szczerze mówiąc, nie lubię tego zawodu. Dlaczego?... Jak przez 25 lat człowiek wstaje o 3.00 nad ranem, czy można kochać taką robotę?

Bez wentylu w malarstwie, fotografii i muzyce nie umiałby żyć.



▲ Honorowe miejsce na wystawie zajmuje sławna teczka – biuro Stanisława Rzepki. Tę i inne pamiątki można oglądać w muzeum do 28 sierpnia.

Bez piekarni?

- Cieszę się, jak klient chwali smak pieczywa. I wewnątrz, gdzie się je sprzedaje.

Jak może wyglądać piekarnia i sklep, cała rodzina podgląda, gdzie tylko się da.

To takie zboczenie zawodowe: leciś na egzotyczne wakacje i choć obok wspaniałe zabytki i cuda przyrody, oko lgnie do chleba.

Jak pieką? Gdzie sprzedają?

Waldemar sam, z pomocą żony, projektował wnętrza sklepiku. Do końca życia zapamięta remont piekarni przy pl. Poczto-wym: – W sobotę zdemowałem stary dach, a w poniedziałek sklep był już czynny.

Bo choć nie samym chlebem człowiek żyje, rano klient musi go mieć.

DANUTA PIEKARSKA

(68) 324 88 48
dpiekarska@gazetalubuska.pl



▲ Urządzenie do produkcji kruchych ciasteczek pamięta piekarnię na Srebrnej Górze

▲ Na wernisażu nie mogło zabraknąć chleba. Na zdjęciu chleb z logo piekarni Waldemara i Barbary Rzepków.

Zafurkoczą spódnice

Ogniste flamenco, klezmerski klimat muzycznej knajpki, ale nade wszystko żywiołowy taniec zapanują w sobotę i w niedzielę w gorzowskim amfiteatrze.

Choć XVII Międzynarodowe Spotkania Zespołów Cygańskich Romane Dyvesa rozpoczęły się w piątek mszą św. w katedrze i benefisem twórcy festiwalu Edwarda Dębickiego w gorzowskim Teatrze im. Osterwy, faktycznie jednak impreza rusza w sobotę. Już o 17.00 w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej cygańską prozę i poezję przybliży Anna Makowska.

Inauguracyjny koncert rozpocznie się w amfiteatrze o 20.00. Wystąpi rewalacyjna tancerka flamenco z Sewilli Ana Maria Amahi, uznawana za absolutną światową czołówkę tego stylu tańca. Klezmerskie francusko-żydowsko-cygańskie klimaty zagra Bratcz z Francji. Ilo z Rosji pokaże tradycyjny program nawiązujący do taborowego życia. Podobne w klimacie widowisko zaprezentują także słowaccy Cyganie z zespołu Sownakuni Cierhen.

Natomiast w niedzielę scena niepodzielnie należeć będzie do gorzowskiego Terno, które galowym koncertem uczci 50-lecie swojej działalności. E. Dębicki do występów zaprosił: kilka piosenek autorstwa Dębickiego zaśpiewa Katarzyna Groniec, wystąpi tajemnicza astrolożka i pieśniarka Aida. Pokażą się dobrze znani festiwalowej publiczności Witt Michaj i Sywester Masio Kwiek. A z Danii przyjedzie zespół Gipsy Night. Bilety na każdy koncert po 10 zł. Dzieci wstęp wolny.

(roch)



fort. Sławomir Sulkowski