

**Zapraszamy do lektury wywiadu z Jackiem Polewskim - piekarzem, który w kwietniu 2022 pojechał do Buczy, aby piec chleb.**



Fot. Archiwum prywatne - Bartosz Jankowski / newspix.pl

### **Jak to się stało, że pojechał Pan do Buczy, aby piec chleb?**

Od początku wojny intensywnie obserwuję to, co dzieje się w Ukrainie. Zresztą znam ją od dawna, byłem także w Buczy. Gdy więc zobaczyłem straszne zdjęcia stamtąd, to od razu pomyślałem, że muszę tam pojechać, aby pomóc. Jak? Piec chleb, w końcu nie na darmo znam się na tym. Wpisałem w "Google" dwa słowa: "Bucza" oraz "piekarnia", pierwsza wyskoczyła mi "Хатинка Пекаря" (Chatka Piekarza), napisałem do właściciela, odpowiedział po pół godzinie. *Przyjeżdżaj, zapraszam, ale nie byłem jeszcze w piekarni po opuszczeniu miasta przez Rosjan, nie wiem co tam zastaniemy* - napisał. Bucza była bowiem wówczas jeszcze zamknięta, trwało rozminowywanie i ekshumacja. Kupiłem pół tony mąki, spakowałem ubrania, dostałem kamizelki kuloodporne i pojechałem... Na Ukrainie dokupiłem jeszcze 700 kilogramów mąki. Pierwszą noc spędziłem w Kijowie, u Jarka (właściciela piekarni w Buczy). Bał się wracać, ale od znajomych wiedział się, że piekarnia stoi, więc wyruszyliśmy w dalszą drogę...

### **Wpuszczono Was bez problemu?**

Tak, polski paszport otwierał nam wszystkie drzwi.

### **Jak wyglądała Bucza?**

W pierwszej chwili? Jak wymarłe miasto, totalnie wyludniona, potem zaczęliśmy zauważać pojedyncze osoby, najczęściej starsze, które nie miały gdzie i jak wyjechać.

### **A piekarnia?**

Rzeczywiście stała, ale w środku była zdewastowana. Żołnierze rosyjscy urządzili tam kuchnię polową, zostawili po sobie nieprawdopodobny bałagan, zniszczyli co mogli, rozkradli co się dało. Piec jednak został nietknięty. Rozpaliliśmy ogień, buzował aż miło. Zaczęliśmy od porządków, baliśmy się pułapek, wiedzieliśmy, że Rosjanie zostawiają miny, a my nawet nie mieliśmy pojęcia jak taka mina wygląda. Tu znów z pomocą przyszły nam "Google"... Przeglądaliśmy wszystko bardzo ostrożnie.

### **Ale pułapek na szczęście nie było?**

Nie było. Był bałagan. Sprzątaliśmy dwa dni. Trzeciego dnia wypiek ruszył, w pierwszym od 30 bochenków. Zawieźliśmy je na najbliższe osiedle, z zamiarem rozdania mieszkańcom.

### **Zniknęły w mgnieniu oka?**

Wręcz przeciwnie, mnóstwo pomocy humanitarnej trafiało wówczas do Buczy, a chętnych tam było niewiele. Jedzenie najgorszej jakości, mrożony chleb ze Szwecji, ale lepszy taki, niż żaden. W pierwszej chwili więc nikt nie chciał naszego, wystarczyło jednak by rozszedł się jego zapach, wystarczyło, że ktoś spróbował. I wtedy rzeczywiście zniknął w mgnieniu oka. Ktoś powiedział, że taki chleb przypomina mu normalne czasy pokoju. Wszyscy pytali kiedy będzie następna dostawa. Nazajutrz wypiekliliśmy sto bochenków. Mieszkańcy zaczęli sami przychodzić do piekarni. Przychodzili też żołnierze, zaproponowaliśmy, że będziemy zawczasu przygotowywać im dostawy, ale nie chcieli powiedzieć jak duże...

### **Aby nie ujawnić wielkości oddziału?**

Zapewne. Brali więc tyle chleba ile chcieli, a my nie liczyliśmy bochenków... Mówili, że w okopach najbardziej tęsknią za prawdziwym domowym chlebem ze śmietaną.

### **Ze śmietaną?**

Tak, oni tam w Ukrainie śmietaną dodają do wszystkiego... (śmiech). Początkowo rozdawaliśmy chleb za darmo, potem Jarek zaczął sprzedawać, aby piekarnia mogła normalnie funkcjonować.

### **Jaki to był chleb?**

Typowy ukraiński, czyli pszenny. Ukraina jest krajem pszenicznym, niemal w ogóle nie używają tam mąki żytniej. W postsowieckiej kulturze nadal dominuje biały chleb, na drożdżach lub zakwasie, na który mówią "baton". Do niedawna cały system wypieku chleba oparty był tam na wielkich fabrykach, gdyż przez dziesięciolecia sowieckiego panowania nie było na Ukrainie własności prywatnej, dopiero ostatnio zaczęły powstawać małe, rodzinne, rzemieślnicze piekarnie. Wojna pokazała, że takie małe piekarnie są szansą na przetrwanie, bo łatwiej zbombardować jedną wielką fabrykę chleba, niż setkę drobnych zakładów. Podobnie rzecz ma się z młynami, Charków ma tylko jeden, ogromny... Jeżeli zostanie zniszczony, to półtora miliona ludzi zostanie bez mąki...

### **Jak długo był Pan pan w Buczy?**

Dwa tygodnie.

### **Chatka Piekarza nadal tam funkcjonuje?**

Tak, mam stały kontakt z Jarkiem. Dzisiaj wypieka około 300 - 400 chlebów dziennie i dobrze prosperuje. Bardzo się cieszę, gdyż celem mojej pierwszej misji nie było wprost nakarmienie głodnych, lecz pomoc w uruchomieniu firmy, która ich nakarmi, i która sama będzie mogła normalnie funkcjonować. Bo piekarz, który sprzedaje chleb, pójdzie do fryzjera, fryzjer do aptekarza, a aptekarz po chleb i biznes będzie się kręcił. I o to chodzi.

### **Dać wędkę zamiast ryby?**

Tak, piec chlebowy zamiast mąki, której mają na Ukrainie dostatek. Wszak symbolem Ukrainy jest pszenica - żółty pas we fladze tego kraju, pod błękitnym niebem. Wożenie mąki na Ukrainę nie ma sensu, lepiej pomóc zbudować lub odbudować piec, w którym z tej mąki upieką chleb.

### **Pan jednak zaczął od zakupu mąki...**

Oczywiście, bo budujących piec trzeba nakarmić. Najlepiej kupić im mąkę na miejscu i sfinansować piec.

### **Skąd miał Pan na to fundusze?**

Poprosiłem o wsparcie na portalu zrzutka.pl, wynik przekroczył moje najśmielsze oczekiwania, zamiast dziesięciu tysięcy, udało się zebrać czterdzieści, wystarczyło na dwa następne wyjazdy i kolejne piece.

### **Pojechał Pan z Polski do Buczy sam?**

Nie, z przyjacielem i synem.

### **Z synem? Ile ma lat?**

21. To nie był mój pomysł. Przez myśl mi nawet nie przeszło, aby jechać z nim do Buczy. To on powiedział: *tatuś, zabierz mnie!* Zacząłem się zastanawiać - Maurycy studiuje filmoznawstwo w Berlinie, może warto, aby zobaczył inny świat -pomyślałem. *Załatw to z mamą* - powiedziałem - *jak się zgodzi, to Ciebie zabiorę.*

### **Zgodziła się?**

Nie, ale stwierdził, że jest dorosłym człowiekiem i sam zdecydował, że pojedzie. A ja stwierdziłem, że dzieci nie ma się dla siebie, lecz dla świata. Uzgodniliśmy tylko zawczasu bardzo szczegółowe zasady bezpieczeństwa.

### **Kamizelki kuloodporne nie były potrzebne?**

Nie, ani raz ich nie założyliśmy. Przekazaliśmy je żołnierzom, którzy jechali na front. Najbardziej stresujące podczas tego wyjazdu było sprzątanie piekarni, bo nie wiedzieliśmy czego możemy spodziewać się wśród tego bałaganu. Tym bardziej, że tuż obok piekarni widać było ślady walk - spaloną fabrykę, wraki czołgów, leje po pociskach. Natomiast podczas wyjazdu do Charkowa rakietą spadła 300 metrów od bloku, w którym mieszkałem; musiała być potężna, bo odłamki leżały przed wejściem.

### **No właśnie, wspomniał Pan o kolejnych wyjazdach na Ukrainę...**

Za drugim razem pojechałem do piekarni Витач, w Vytachiv (40 km na południe od Kijowa), uruchomionej w pierwszych dniach wojny. Są tam piękne piece szamotowe opalane drewnem, po 20 ton wagi każdy. Pracowałem tam, uczyłem ich i uczyłem się od nich. Pomogłem też uzupełnić wyposażenie piekarni. Stamtąd pojechałem do Charkowa, aby sprawdzić jaka pomoc jest potrzebna tamtejszym piekarniom. Odwiedziłem też lokal, w którym wydawane są posiłki dla potrzebujących. Właściciel zaprosił mnie do zwiedzenia wszystkich pomieszczeń, na strychu zauważyłem tysiące kromek chleba suszących się na gazetach, a pod sufitem wisały ich pełne worki. Zapytałem po co. *Jak to, nie wiesz? Zdziwił się. Jeżeli Rosjanie znów okrążą miasto i głód zajrzy nam w oczy, to będziemy moczyć ten chleb w herbacie i przeżyjemy.* Tam wciąż bardzo silna jest pamięć Wielkiego Głodu. W Kijowie, przed Muzeum Hołodomoru stoi pomnik (zresztą jeden z najbardziej przejmujących, jakie w życiu widziałem). Ludzie nie zostawiają pod nim kwiatów, czy świec, lecz jedzenie - jabłka, bułki i chleb... A za trzecim razem byłem na Huculszczyźnie oraz ponownie w Charkowie, do którego zawiozłem maszyny piekarskie, piec, miazadła, młynek do zboża. Kupowałem też im mąkę na miejscu.

### **A czego Pan uczył w piekarni "Витач"?**

Przed wyjazdem skontaktowałem się z nimi, zapytałem czego potrzebują, czy mogę im pomóc? Odpisali *"potrzebujemy Twojej wiedzy"*. Pomogłem im więc zoptymalizować wyrób chleba rzemieślniczego tak, aby zwiększyć wypiek; zostawiłem też mały młyn żarnowy, aby zachęcić do własnego przemiatu na miejscu. Przekazałem także przepis na chleb borodyński. Tej nazwy zresztą tam się unika, bo kojarzy się z Rosją. To chleb żytni, na słodzie, powodującym ciemne zabarwienie, na zakwasie, z kolendrą i miodem. Nauczyłem ich też łączenia mąki żytniej z pszenną jasną, taki chleb pieczono w Polsce w latach osiemdziesiątych i zapewne wcześniej. Nazwałem ten chleb "powszednim", a oni sprzedają go pod nazwą "chleb polski". To właśnie ten chleb dostał prezydent Zełenski podczas wizyty w tej piekarni.

### **Był Pan tam wtedy?**

Nie, on odwiedził piekarnię po moim wyjeździe. Wziął bochenek i popatrzył na ochroniarza... Ten powiedział: *nie, nie może Pan jeść niesprawdzonych produktów.* Ale Zełenski nie posłuchał, odłamał kawałek i zjadł; nie mógł się powstrzymać, zapach chleba był silniejszy, niż zdrowy rozsądek... Nota bene Zełenski wspominał o mnie podczas wystąpienia przed parlamentem, gdy dziękując Polakom wymienił między innymi piekarza z Poznania. Trafiłem też na mural w Równym, znalazłem się tam wśród kilku bohaterów tej wojny, których autor postanowił

uwiecznić. Mój udział w niej miał wymiar symboliczny. Nie unicestwiłem żadnego wroga, nie zniszczyłem ani jednego czołgu, ale dla ludzi, których tam spotykałem było ważne, że my, Polacy, przyjechaliśmy do nich i ich wspieramy. A owocem tych wypraw jest Fundacja Polewski, którą założyłem po powrocie. Jej celem jest pomoc małym, rodzinnym i rzemieślniczym piekarniom w Ukrainie. Staramy się wspierać je finansowo, planujemy też zorganizować szkolenia dla ukraińskich piekarzy, którzy chcą uruchomić własne piekarnie. W końcu wiem coś o tym...

**Jest Pan z wykształcenia piekarzem?**

Nie, jestem antropologiem kulturowym, skończyłem etnologię. Piekarnictwem rzemieślniczym zająłem się z miłości do chleba. Zaczęło się od kilku bochenków wypiekanych w domu, a od sześciu lat prowadzę w Poznaniu piekarnię. Nota bene: najdroższą w mieście, bo wszystko jest ekologiczne, nawet mąkę sam miele; mam młyn, a ziarno kupuję certyfikowane. Używam też samopszy, płaskurki, krzycy, orkisz - czyli pierwszych, archaicznych odmian zboża udomowionych przez człowieka około 10.000 lat temu. Ale to temat na inną rozmowę.

**Wybiera się Pan ponownie na Ukrainę?**

Tak, przypuszczalnie wiosną, gdy zbiorę fundusze na uruchomienie piekarni w Charkowie.

**Co to za koszulkę ma Pan na sobie? Mistrz Joda z "Gwiezdných Wojen" z bochenkiem chleba zamiast miecza świetlnego?**

Dostałem ją w piekarni "Витач". Hasło jest parafrazą sentencji "Niech moc będzie z Tobą" (*May the Force be with you*), używanej przez wojowników. *May the Bread be with you* - NIECH CHLEB BĘDZIE Z TOBĄ...

*Rozmawiał: Kuba Terakowski*