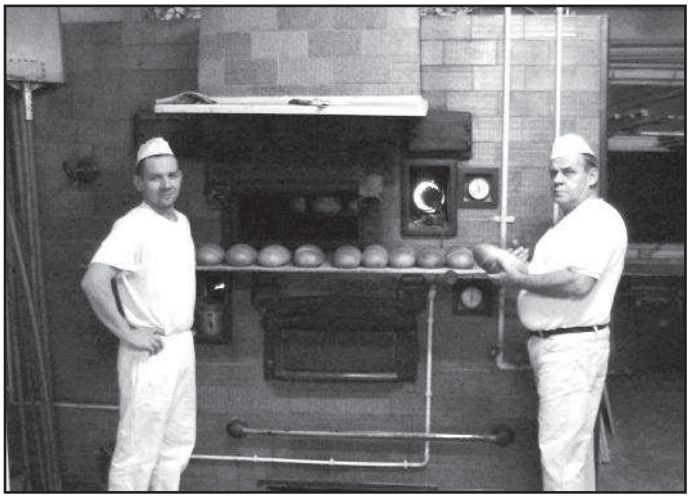
W piekarni u pana Dudzika

Nie ma chyba w Kąkolewie osoby, która nie wiedziałaby, gdzie we wsi jest piekarnia i sklep pana Dudzika. Bez przesady można powiedzieć, że chyba każdy próbował wypieków z tej piekarni, a wielu mieszkańców zaopatruje się w niej od lat. Piekarnia istnieje bowiem od 1945 roku.



A zaczynał w niej pracę senior rodu Piotr Dudzik. Pan Piotr pochodził z Bukówca Górnego i zawodu uczył się w Lesznie. W 1940 roku Niemcy skierowali go do piekarni w Kąkolewie. Tu przepracował całą wojnę. Ale zaraz po wojnie wykupił zakład i rozpoczął działalność na swoim. W Kąkolewie założył rodzinę, wychował z żoną pięcioro dzieci, uczył młodych zawodu. Na piekarza wyszkolił też najmłodszego syna, Henryka.

- *Od dzieciństwa znam pracę w piekarni* - **mówi Henryk Dudzik.** - *Pamiętam jak ojciec wypiekał chleb i bułki i jak wszystko robił ręcznie. A także jak przychodzili mieszkańcy z blachami swoich placków, które ojciec wkładał do pieca. Do dziś czuję tamten zapach mąki i wypieków. Nieraz ojcu pomagałem.*

Piekarnia była w domu obok dzisiejszego zakładu. Pan Henryk mówi, że w starym budynku. Ten nowy powstał w połowie lat osiemdziesiątych. Ale to w tym pierwszym pan Henryk poznawał tajniki zawodu. Przede wszystkich nauczył się robić wypieki według tradycyjnych przepisów. Nigdy nie stosowali żadnych ulepszaczy do ciast. Chleb zawsze powstawał na zakwasie i tak jest do dziś. Zboża są najlepszej jakości, a śmietana prawdziwa, nie proszkowana. Dlatego wypieki z tej piekarni od lat mają ten sam swojski smak.

W 1956 roku piekarnię na kilka lat przejęła Gminna Spółdzielnia. Nie były to dobre czasy dla prywatnych rzemieślników. Piotr Dudzik pracował jednak w tym samym miejscu i z takim samym zaangażowaniem jak u siebie. Opłaciło się, bo w końcu zakład do niego wrócił. Od 1969 roku jest już zawsze w rodzinie Dudzików. Razem z ojcem piekarnię prowadził pan Henryk. I jak mówi, było to zajęcie, które naprawdę zawsze lubił.

- *Najpierw zdobyłem zawód cukiernika, a potem piekarza* - dodaje. - *Podobała mi się praca, która wymagała punktualności i rzetelności. Ale w piekarni liczy się też czystość, dobra organizacja, no i taki rodzinny kontakt z klientem.*

A klientów nigdy nie brakowało. Co prawda przed laty ludzie jedli chleba więcej, bo i na śniadania i do pracy zabierali, to jednak i dziś tego produktu nie może zabraknąć. Ale producentów jest sporo, niektórzy z nich chleb do domów dowożą, klienci kupują też w mieście. Tak więc jedna piekarnia po prostu wypieka chleba mniej. Pana Henryka cieszy jednak fakt, że przy ich wyrobach pozostali klienci, którzy lubią smak chleba na zakwasie i którzy cenią sobie świeżość i jakość produktów. Niektórzy przyjeżdżają do Kąkolewa specjalnie po chleb od pana Dudzika. A piekarnia codziennie dowozi chleb i bułki do sklepów w Kąkolewie, Dąbczu, Poniecu, jak jest zamówienie to także do Pawłowic i Garzyna. Tygodniowo wypieka się około 2500 chlebów i 6000 bułek.

W 1979 roku Piotr Dudzik przekazał piekarnię synowi Henrykowi. W wypiekach nic się nie zmieniło, ale przyszedł czas na unowocześnianie zakładu. Przede wszystkim pan Henryk dokupił maszyn, są więc w piekarni krajalnice, ubijaczki, mieszadła. Niczego nie trzeba robić ręcznie. Poszerzono też produkcję o wiele wyrobów cukierniczych. U Dudzika kupić można pączki, drożdżówki, pierniki, ciastka kruche i inne pyszności. Na zamówienie robi się torty, serniki, jabłeczniki, makowce i tak dalej. A wszystko od ponad 20 lat klient znajdzie także w przydomowym sklepie, który prowadzi żona pana Henryka, Krystyna Dudzik. Sklep oferuje też podstawowe produkty spożywcze.

Henryk Dudzik wyszkolił ponad dwudziestu uczniów. Czterech z nich zostało w piekarni do dziś. Między innymi syn i zięć. Ale postawił też nowy budynek. Jest w nim piekarnia, sklep i mieszkanie. W piekarni stanął ceramiczny piec. Kiedyś piec chlebowy opalany był drewnem, w tym nowym pali się węglem, a w przyszłości będzie zapewne opalany gazem. Piekarnia u Dudzika jest jedyną, która od powojennych lat pozostała w Kąkolewie. Nie ma więc przesady w powiedzeniu, że jest to piekarnia z tradycjami.

Jak na rodzinny biznes przystało kolejnym właścicielem zakładu został syn pana Henryka, Marcin. Ojciec przepisał mu piekarnię w 2007 roku.

- *Zdrowie nie pozwoliło mi pracować tak intensywnie jak dawniej* - wyjaśnia pan Henryk. - *Na szczęście miałem komu przekazać pałeczkę. No a poza tym, jestem tu codziennie, nie wyobrażam sobie bym nie uczestniczył w przygotowaniu zakwasu, czy spojrzeniu na to, jak młodzi wyciągają chleb z pieca.*

A praca jest tu oczywiście w godzinach wieczorno - nocnych. Załoga rozpoczyna ją około 23, a zakwas robi się sześć godzin wcześniej. Świeże wypieki muszą być gotowe około trzeciej nad razem. Do sklepów trafiają przed piątą.

I tak przez całe zawodowe życie. Piekarni się przecież nie zamyka. Nawet bieżące remonty, czy konserwacje właściciel przeprowadza w sobotę i niedzielę. Ostatnio nikt też nie myśli o dłuższych urlopach, czy wyłączeniu produkcji. Klienta po prostu trzeba szanować. A ten chce codziennie kupić chleb od Dudzika.

- *Pieczemy cztery rodzaje chlebów i kilka rodzajów bułek* - **mówi Marcin Dudzik.** - *Zawsze są też u nas różne rodzaje ciastek kruchych, które długo pozostają dobre. Pod koniec tygodnia więcej pieczemy ciast i tortów, zwłaszcza jeśli są zamówione. Nasze pieczywo musi być bowiem codzienne świeże. A że robimy bez konserwantów i ulepszaczy pieczemy wszystko na bieżąco.*

Wkrótce święta. Pracy w piekarni w Kąkolewie będzie zatem więcej. Ale z tego powodu nikt nie narzeka. Pan Henryk mówi, że lubi taki ruch. W końcu w zawodzie przepracował 43 lata. A nowy właściciel, Marcin, ma prawie dwudziestoletni staż.

Przed nimi więc sporo jeszcze pomysłów na rozwój firmy. Marcin Dudzik zapewnia jednak, że zawsze pozostanie przy recepturze dobrego chleba swojskiego.

HALINA SIECIŃSKA