

Dr Andrzej Kaproń

Lublin

PIEKARZE TURECCY W ZAMOŚCIU

Osiedlenie się piekarzy tureckich w Zamościu było następstwem li tylko ostatniej zawieruchy wojennej. Trafili tu jednak nieprzypadkowo, wszak w mieście mieli powinowatych i znajomych, a wszystkie nitki wewnętrznych powiązań prowadziły do przedwojennej Cukierni i Piekarni Tureckiej przy ul. Świętoduskiej 10 w Lublinie¹. W niej to ponownie zeszyli się drogi przyjaciół z dzieciństwa Recep Yazıcı Oğlu Efendiego i İshaka Fazlı Oğlu Efendiego, który przyjechał do pracy razem z synem Mehmetem. Wspólne mieszkanie w sąsiedztwie piekarni dodatkowo wzmocniło więzi przyjaźni.

Recep Yazıcı Oğlu Efendi urodził się 3 maja 1883 r. w Pazarze koło Rize. Był synem Alego i Hafize. W dzieciństwie uczęszczał do miejscowej szkoły przy meczecie. Zapewne rychło oddał go ojciec do terminu, by został piekarzem. Jednakże przebiegu jego kariery zawodowej w ojczyźnie nie znamy. W Polsce pojawił się stosunkowo późno, a pierwszy meldunek o jego pobycie w Krzemieńcu pochodzi z 10 września 1929 r. Zasadniczo pracował w tamtejszej piekarni prowadzonej przez rodaków, ale oddelegowywany był do Tureckiej Cukierni i Piekarni „Angora” Nâzıma Bosıka w Równem i Piekarni Stefani Abdullah Oğlu w Wilnie, gdzie poznał krajana İzira Abdullah Oğlu. Do Lublina sprowadził się 25 stycznia 1932 r. i natychmiast podjął pracę w Cukierni i Piekarni Tureckiej. Za jego radą kierownictwo piekarni zażądało z Suwałk İshaka Fazlı Oğlu z synem².

İshak Fazlı Oğlu Efendi, urodzony w 1883 r. w Pazarze, był synem Alego i Hanife. Prawdopodobnie razem z Recepem Yazıcı Oğlu uczył się w szkole przy meczecie. Jak większość kolegów po fachu, około 14 roku życia trafił do piekarni. W młodości wyjeżdżał gdzieś „za chlebem” (do Królestwa Polskiego?), ale po założeniu rodziny (najprawdopodobniej Ayşe była jego jedyną żoną) mieszkał i pracował w Pazarze. Często borykał się z kłopotami materialnymi. W roku 1931 został zmuszony wyemigrować z synem do Polski. Osiedli w Suwałkach, gdzie podjęli pracę w znanej piekarni i cukierni tureckiej przy ul. Kościuszki 78. Do Lublina przeprowadzili się 3 lutego 1932 r.³

¹ Należała do rodzinnej firmy „Cukiernia i Piekarnia Turecka Mustafa Pirim Zade i S-ka”, przy czym główny udziałowiec, Mustafa Pirim Zade (1879-1944), mieszkał w Warszawie. Powstała na bazie Piekarni Konstantynopolskiej, założonej jesienią 1901 r. przez Alego Bad Oğlu (Badoğlu) z Rize. Zob. A. Kaproń, *Pierwsi piekarze tureccy w Lublinie*, „Nowy Tydzień w Lublinie” 2007, nr 8, s. 26.

² Archiwum Państwowe w Lublinie (APL), Starostwo Grodzkie Lubelskie 1919-1939 (SGL), sygn. 114, k. 34-35; Archiwum Państwowe w Zamościu (APZ), Starostwo Powiatowe w Zamościu 1944-1950 (SPZ), sygn. 90, k. 67; sygn. 95, k. 44, 48.

³ APL, SGL, sygn. 111, k. 13, 18-24; APZ, SPZ, sygn. 90, k. 67, 115; sygn. 95, k. 43.

Lubelska Cukiernia i Piekarnia Turecka cieszyła się bardzo dobrą opinią. Uwielbiały ją dzieci. Julia Hartwig jeszcze niedawno wspominała sprzedawane w niej klejące się ciastka z miodem i orzechami⁴. Piekarnia była *jasna, z dużym oknem wystawowym, na którym ciasta z kruszonką, słodkie chlebki, kajzerki i bułki w kształcie małych człowieczków, rogaliki i parki posypywane makiem, okrągłe bułeczki maślane mięciutki i lśniące*⁵. Stale pracowało w niej kilku Turków. O ile dla İshaka Fazlı Oğlu i Recepta Yazıcı Oğlu była ona jedynie kolejnym miejscem pracy, to dla młodziutkiego Mehmeta stała się prawdziwą szkołą życia. A miał się od kogo uczyć. W tym czasie pracował w niej m.in. wysokiej klasy specjalista od wyrobu ciast tureckich Hasan Bozacı Oğlu (1888-?)⁶.

Właściwie już w Lublinie Mehmet Nuri Fazlı Oğlu Efendi, urodzony 10 maja 1916 r. w Pazarze, się usamodzielił. Jako pomocnik cukiernika, w zawodzie od 1930 r., na powrót udał się do Suwałk (4 VII - 17 XI 1932), a potem został oddelegowany do Krakowa, do pracy od połowy grudnia 1932 r. do połowy 1933 r. w piekarni tureckiej przy ul. Floriańskiej 24. W sierpniu 1934 r. wyjechał z ojcem do Kobrynia⁷.

Dziwnym trafem mieszkał tam także Recepta Yazıcı Oğlu, który 11 grudnia 1933 r. wyjechał z Lublina do Augustowa⁸. W Kobryniu zastała go wojna. Możliwe, że prowadził tam piekarnię⁹.

W 1936 r. Mehmet Nuri Fazlı Oğlu przeprowadził się do Włodawy, gdzie z pomocą ojca błyskawicznie rozkręcił interes. Tuż przed wojną był właścicielem cukierni przy ul. 3 Maja i dwóch piekarń. Jedna mieściła się przy ul. Sejmowej, druga zaś przy ul. Piłsudskiego. Zatrudniał głównie Polaków. Najdłużej pracował u niego czeladnik piekarski Bronisław Wojtasik¹⁰.

Na początku wojny Mehmet Nuri Fazlı Oğlu wyjechał w interesach i sprawach rodzinnych do Turcji. Zainwestował w rodzinny zakład wyrobu guzików. W marcu 1940 r. Niemcy zarekwirowali piekarnię i cukiernię, a Mehmeta Nuriego Fazlı Oğlu aresztowali. Na wolność wyszedł 4 miesiące później, prawdopodobnie na skutek interwencji Hüsreva Geredego, ambasadora tureckiego w Berlinie. Majątku jednak nie odzyskał. Stracił m.in. 3 piece piekarskie, 2 maszyny do mieszania ciast, maszynę do mielenia bułek, ubijaczkę, maszynę do robienia lodów. Na wiosnę 1941 r. wyjechał z rodziną do Zamościa¹¹.

Trzy lata wcześniej Mehmet Nuri Fazlı Oğlu ochrzcił się (na chrzcie otrzymał imiona Mieczysław Ryszard) i ożenił z Cecylią Szyszkowską (1917-?). We Włodawie doczekali się pierworodnego syna Feriduna Jerzego. Jakub Zygmunt i Enver Edward Maciej urodzili się już w Zamościu.

⁴ http://www.tnn.pl/himow_fragment.php?idhr=1559

⁵ D. Mostwin, *Cień księdza Piotra*, Baltimore - Toruń 2004, s. 96.

⁶ APL, SGL, sygn. 107, k. 80-83.

⁷ Ibidem, sygn. 111, k. 8, 13, 18-24; APZ, SPZ, sygn. 90, k. 67; sygn. 604, k. 2.

⁸ Najprawdopodobniej pracował w piekarni i cukierni „Angora”, której właścicielem był jego krajan, Kâmil Takoş.

⁹ APL, SGL, sygn. 114, k. 34-35; APZ, SPZ, sygn. 93, k. 3v-4.

¹⁰ Ibidem, sygn. 649, k. 48.

¹¹ APZ, Akta osób i rodzin (Akta os.), sygn. 1170/27 (Jakub Erol).

Zaraz po przyjeździe do Zamościa Mehmet Nuri Fazlı Oğlu otrzymał pozwolenie władz okupacyjnych na uruchomienie piekarni. Przychylnie temu było też polskie podziemie. Piekarnię Turecką otworzył w kamienicy przy ul. Bazylikańskiej 14. Faktycznie była to piekarnia z działem cukierniczym i sklepikiem. Pomimo stałej pomocy ojca zatrudniał 2-3 pracowników (wypiekano do pół tony pieczywa na jedną zmianę). Pod koniec wojny założył 2 zakłady filialne¹². W okresie okupacji niemieckiej pracowali u niego m.in. Bronisław Wojtasik (do marca 1942 r.), Bolesław Abdułtach-Ogły (8 VII 1941 - 22 VII 1944?), Zygmunt Watras (10 I 1942 - 30 VI 1943)¹³.

W pierwszej połowie 1943 r. do Zamościa sprowadził się Recep Yazıcı Oğlu. Zamieszkał razem z żoną, Falimą, w domu przy ul. Zarwanica 19, w którym otworzył Piekarnię Turecką. Najprawdopodobniej zatrudniał tylko czeladnika Zygmunta Watrasa (10 VII 1943 - 1 VI 1945), byłego pracownika Mehmeta Nuriego Fazlı Oğlu¹⁴.

Praca w obu piekarniach była ciężka, lecz w miarę bezpieczna. Niemcy dawali bowiem dużo swobody w zakresie działalności gospodarczej obywatelom państw neutralnych, a takimi byli Turcy. Uciążliwe i niebezpieczne dla nich były tylko wyjazdy do Berlina w sprawach paszportowych. Po przetoczeniu się frontu nieoczekiwanie wyrosła im konkurencja ze strony Antoniego Abdułtach-Ogły.

Urodził się on w czerwcu 1889 r. w Pazarze jako İzir Abdullah Oğlu. Pochodził z rodziny arabskiej, od niedawna osiadłej na wybrzeżu Morza Czarnego. Jego ojcem był Ibrahim, Egipcjanin, matką zaś Hodżiła, sturczona Arabka¹⁵, która zmarła przy jego porodzie. Jego wychowaniem zajęła się macocha. Dzieciństwo spędził w dzielnicy portowej Izmiru, gdzie ojciec prowadził kawiarnię (posiadał też hotel i gaj pomarańczowy). Mały İzir szybko poszedł do szkoły przy meczecie. Z nauką większych kłopotów nie miał, ale rozpuszczony przez macochę i trzy przyrodnie siostry sprawiał trudności wychowawcze w szkole. W wieku czternastu lat, wychłostany trzcinką przez mułkę, zbuntował się i uciekł z domu. Ukrył się na zacumowanym statku angielskim, na pokładzie którego pływał potem jako majtek. Odwiedzał głównie porty nad Oceanem Indyjskim. Na ląd zszedł definitywnie w 1905 r. we Władywostoku, gdzie przygarnęli go rodacy prowadzący piekarnię. Chcąc nie chcąc, trafił do terminu. Przeszkodą uniemożliwiającą podjęcie innej pracy i awans zawodowy był brak jakichkolwiek dokumentów tożsamości. Ostatecznie władze miejskie Władywostoku udzieliły mu pomocy, ale po odbiór paszportu tureckiego musiał udać się w 1909 r. aż do konsulatu w Wilnie. Powrót

¹² Informacje przekazane autorowi 23 września 2010 r. przez p. Andrzeja Kędziore.

¹³ APZ, SPZ, sygn. 90, k. 115; sygn. 604, k. 2; sygn. 649, k. 10, 12, 48, 54, 58; A. Kędziora, *Encyklopedia ludzi Zamościa*, Zamość 2007, s. 75.

¹⁴ APZ, SPZ, sygn. 90, k. 115; sygn. 95, k. 44; sygn. 649, k. 10.

¹⁵ Dariusz Górny, opierając się na wspomnieniach Karoliny Popko, prawnuczki Antoniego Abdułtach-Ogły, twierdzi, że była ona Turczynką o imieniu Chodżiła (*Z tureckiego Pazaru do Zamościa. Historia życia Antoniego Abdułtach-Ogły, zamojskiego piekarza*, „Zamojski Kwartalnik Kulturalny” 2007, nr 1, s. 49). Nie zwrócił on jednak uwagi na poprawność zapisu imienia Hodżiła (Hojilla) oraz fakt, iż jest ono starym imieniem arabskim, do dzisiaj nienadawanym Turczynkom.

na Daleki Wschód nie miał sensu. Pozostawszy w Wilnie, podjął pracę w piekarni tureckiej, mieszczącej się w kamienicy na rogu ulic Trockiej i Niemieckiej. Niebawem poznał Stefanię Sobolewską (1892-1974), ekspedientkę z pobliskiego żydowskiego sklepu z obrazami. Zapalał do niej tak wielką miłością, że aby ją poślubić, ochrzcił się i przyjął sakrament bierzmowania. W związku małżeński wstąpił 12 sierpnia 1912 r. Stefanii i Antoniemu Abdullah Oğlu ślubu udzielił ks. Adolf Michniewicz w kościele pobernardyńskim św. Franciszka przy ul. Świętej Anny. Po wybuchu I wojny światowej İzir (Antoni) Abdullah Oğlu, nadal legitymujący się paszportem tureckim, został internowany. Wyznaczony do transportu na Syberię, zabrał w podróż ciężarną żonę z córką Eleonorą na rękę. Po drodze przekupił strażników, którzy pozwolili mu wysiąść z rodziną w Morszańsku koło Tambowa. Z uwagi na stan żony i brak oszczędności musiał pozostać na miejscu. Pracował w piekarni, najpierw jako pomocnik, a potem czeladnik. W 1916 r. usamodzielniał się i wynajął podobno aż pięciopokojowe mieszkanie. W grudniu 1918 r. wrócił z żoną i dziećmi: Eleonorą, Władysławem i Bolesławem do wygłodzonego Wilna. Zamieszkali w sąsiedztwie piekarni Jana Michała hr. Tyszkiewicza przy ul. Stefańskiej 29. Antoni Abdullah Oğlu podjął pracę w piekarni, a jego żona została ochmistrzynią we dworze Tyszkiewiczów w Wace pod Wilnem (dzisiaj w granicach miasta). Wzbogacili się pod koniec lat 20., gdy Antoni był już mistrzem¹⁶ i właścicielem piekarni, zarejestrowanej na nazwisko żony, najpierw przy ul. Zygmuntowskiej 22, a potem przy ul. Trockiej 16. Utrudnieniem w prowadzeniu rodzinnego interesu był przede wszystkim brak obywatelstwa polskiego przez Antoniego Abdullah Oğlu. Otrzymał je wraz z rodziną w 1931 r. Równocześnie przyjął nazwisko Abdułlach-Ogły, tj. fonetyczny zapis imion tureckich (osmańskich) Abdullah Oğlu, co dosłownie oznacza „syn Abdulla”¹⁷. W 1934 r., po zatargach z Żydami, zamknął piekarnię i wyjechał z rodziną do Tyszowiec¹⁷. Tu otworzył nową piekarnię. Oprócz przyuczającego się do zawodu syna, Bolesława (1917-1986), od 1 lipca 1936 r. do pierwszego dnia wojny miał ucznia Stanisława Szeremetę. Podczas okupacji niemieckiej zatrudniał pomocników. Nieszczęście dotknęło go 22 lipca 1944 r., gdy w trakcie walk frontowych, być może wskutek podpalenia przez wycofujących się Niemców, spłonęła piekarnia. Rodzina Abdułlach-Ogły przeprowadziła się do Zamościa¹⁸.

Antoni i Bolesław Abdułlach-Ogły uruchomili piekarnię na zapleczu kamienicy przy ul. Ormiańskiej 18. Błyskawicznie pozyskali klientów, zachwyconych smakiem tureckich chlebków, pieczywa drożdżowego i bułeczek

¹⁶ Mistrzem został 2 grudnia 1927 r. Wpisu do księgi mistrzów wileńskiego cechu piekarskiego dokonano 11 grudnia 1927 r. pod pozycją 55. Por. APZ, SPZ, sygn. 604, k. 13; D. Górny, op. cit., s. 50.

¹⁷ W Wilnie pozostała Eleonora, która w 1933 r. poślubiła Edwarda Adamowicza.

¹⁸ APZ, SPZ, sygn. 604, k. 13; sygn. 649, k. 39, 52; *Księga adresowa Polski (wraz z W. M. Gdańskiem) dla handlu, przemysłu, rzemiosł i rolnictwa*, Warszawa 1928, s. 2151; *Księga adresowa Polski (wraz z W. M. Gdańskiem) dla handlu, przemysłu, rzemiosł i rolnictwa*, Warszawa 1930, s. 2135; D. Górny, op. cit., s. 48-50; A. Kędziora, op. cit., s. 11.

kupowanych w ich sklepie z wejściem od ulicy. Na dodatek szybko wykruszała się im konkurencja.

Już jesienią 1945 r. Mehmet Nuri Erol¹⁹ wyjechał do Łodzi, by rozkręcić biznes. Pod jego nieobecność piekarni doglądał ojciec, mieszkający wtedy samotnie przy ul. 1 Maja 10. W pracy pomagał mu Merih Mirfazi (1896-?), Turek z Kaukazu, wynajmujący z synem, İdrisem (1928-?), mieszkanie przy ul. Pereca 9. Niestety, w 1947 r. İshak Fazlı Oğlu niespodziewanie zmarł. W tej sytuacji Mehmet Nuri Erol zwinął interes w Zamościu i w następnym roku stworzył Cukiernię Turecką przy ul. Nowotki 17 w Łodzi. Urządzenia piekarni i sklepu w Zamościu aktem notarialnym z 18 stycznia 1949 r. wdzierżawił na dwa lata za kwotę 25 tys. zł miesięcznie Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Mokrem (aneks)²⁰. Do wykończonego i w pełni wyposażonego mieszkania w Łodzi żonę z synami sprowadził w 1950 r. Tu spędził resztę życia, pochłonięty różnorodnymi interesami w Łodzi i Turcji. Jego rozległą działalnością gospodarczą i kontaktami osobistymi zainteresowało się nawet SB. Zmarł 18 marca 1992 r. w Łodzi. Cukiernia, pod innym zarządem i adresem, funkcjonuje do dzisiaj w tym samym miejscu²¹.

Recep Yazıcı Oğlu zamknął piekarnię na przełomie 1946 i 1947 r. Najprawdopodobniej wrócił z żoną do Turcji. Firmę przejął Hakkı Pirim Zade, który prowadził cukiernię „Bosfor” przy ul. Grodzkiej 8. Niebawem i on wyjechał z Zamościa²².

Piekarnia Antoniego i Bolesława Abdułlach-Ogły, stając się monopolistą w zakresie produkcji pieczywa tureckiego, wyśmienicie prosperowała do 1952 r., kiedy to władze komunistyczne zamknęły sklep, zmuszając tym samym właścicieli do zawieszenia produkcji. Piekarnia odrodziła się na Bazylikańskiej, w dawnej drwalni szpitalnej. W 1958 r. firmę przejął Bolesław Abdułlach-Ogły. Jego ojciec wyjechał do Wrocławia, gdzie zakupił piekarnię przy ul. Świstackiego. Do Zamościa przyjeżdżał często, aż w trakcie kolejnych odwiedzin u syna ciężko zachorował i trafił do miejscowego szpitala. Nie można było mu już pomóc. Zmarł na szpitalnym łóżku 14 września 1970 r. Po jego śmierci Bolesław Abdułlach-Ogły przeniósł piekarnię do kamienicy przy ul. Grodzkiej 20. Działała tam krótko, pomimo iż rozrosła się do pięcioosobowego zakładu. Ostatecznie Bolesław Abdułlach-Ogły zamknął piekarnię i przeprowadził się do Warszawy. Podobnie jak ojciec zmarł podczas odwiedzin u rodziny w Zamościu²³.

Antoni i Bolesław Abdułlach-Ogły są jedynymi piekarzami tureckimi pochowanymi na zamojskiej ziemi.

¹⁹ Nowo przyjętego nazwiska konsekwentnie używał dopiero od 1968 r. Podobnie postępowała jego żona z synami.

²⁰ APZ, Akta notariusza Zdzisława Piwowarskiego w Zamościu, sygn. 5, nr rep. 44.

²¹ APZ, SPZ, sygn. 90, k. 152; Akta os., sygn. 1170/27; IPN BUiAD 00945/1953 i IPN BUiAD 01434/300 (lista Wildsteina); A. Kędziora, op. cit., s. 75.

²² Informacje przekazane autorowi 23 września 2010 r. przez p. Andrzeja Kędziore.

²³ D. Górny, op. cit., s. 50; A. Kędziora, op. cit., s. 11.

ANEKS

Załącznik do aktu notarialnego Mehmeta Nuriego Erola z dnia 18 stycznia 1949 r.

Spis urządzenia piekarni

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. 3 bajty duże do ciasta | 20. 2 skrobaczki |
| 2. 2 bajty małe | 21. odważniki: 1 szt. 10 kg, 1 szt. 5 kg, |
| 3. 38 desek do garowania ciasta | 2 szt. po 2 kg, 1 szt. 1 kg, 1 szt. 0,5 |
| 4. 1 szafa na ubranie | kg |
| 5. 1 maszyna do wybijania bułek | 22. 7 łopat |
| 6. 1 maszyna do mielenia bułki | 23. 3 szklanki do bułek |
| czerstwej | 24. 12 foremek do babek |
| 7. 1 waga 100 kg | 25. 6 tortownic |
| 8. 2 wagi 5 kg | 26. 1 kociuba |
| 9. umywalka z miednicą | 27. 1 strychówka |
| 10. budzik firmy „Jaz” | 28. 1 szczotka ręczna do zmiatania |
| 11. piec do wypieku pieczywa w stanie | 29. 1 szczotka na kij do zmiatania |
| średnim | 30. szafka do apteczki |
| 12. maszynka do mielenia maku | 31. kocioł aluminiowy do grzania |
| 13. 38 blach dużych do wypieku ciasta | wody |
| 14. 115 blach do wypieku chleba | 32. 1 taboret |
| 15. 1 piecyk żelazny z rurą | 33. 1 beczułka na wodę do czyszczenia |
| 16. 2 wiadra na wodę | pieca |
| 17. 1 przetak | 34. 2 skrzynki do bułek |
| 18. 2 szufelki | 35. 1 wanienska do ciasta |
| 19. 1 garniec do czerpania wody | 36. 1 wieszak |

Spis urządzenia sklepu

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. 3 szafy na pieczywo i chleb | 8. 1 tablica na obwieszczenia |
| 2. 2 bufety | 9. 1 wieszak |
| 3. 1 gablotka | 10. 1 waga 5 kg |
| 4. 1 piecyk kaflowy nowy z dwoma | 11. 1 deska do krajania chleba |
| rurami | 12. 1 nóż |
| 5. 2 krzeselka | 13. odważniki: 1 szt. 2 kg, 1 szt. 10 |
| 6. 1 kosz do śmieci | kg, 1 szt. 5 kg |
| 7. 1 spluwaczka | |