

Smékalovo pekařství před a po

JIŘINA DUCHOSLAVOVÁ

Smékalovo pekařství má dlouhou historii, která sahá až do předminulého století. Již v roce 1890 zde svoji pekařskou živnost provozoval pekař Jan Tomiška. V roce 1909 až do roku 1924 v ní pokračoval pekař Bohuslav Bečička. Můj otec byl třetí majitel.

Tatínek pocházel z Velkých Opatovic, narodil se v roce 1900 v pekařské rodině. Ve Velkých Opatovicích se poznal s maminkou a v roce 1924 se vzali. Krátce před svatbou četli inzerát, že je ve Vysokém Mýtě na prodej dobře zavedená pekárna, kterou od pana Bečičky v říjnu 1924 koupili.

Jejich začátky byly velmi krušné. Museli splácet nejenom půjčku, ale taky hypotéku, která na domě byla. Pekárna byla jenom malá dílna s obyčejnou roštovou pecí. Pracovali tam dva dělníci a jedna kuchařka. Když rodiče udělali první inventuru, zjistili, že mají ztrátu. Museli tedy propustit oba dělníky i kuchařku a začít znova. Pracovali až 20 hodin denně. Tatínek vzpomínal, že i jediné pivo bylo pro něj nedostupným luxusem. V pekárně pracoval nejdříve tatínek sám a maminka mu pomáhala. Později si vzal jednoho učně. Maminka navíc prodávala v krámě, vedla účetnictví, vařila, starala se o domácnost a vychovávala děti.

Naším hlavním sortimentem byl chléb a pečivo. Protože ve Vysokém Mýtě byla velká posádka – tři pluky pěších dragounů a dělostřelců, zajímal se tatínek o výrobu komisárku. Nebylo to snadné, protože pro vojsko pekl největší místní pekař pan Čáslavka, který jako jediný měl parní pec. Přesto si tatínek ofertu (nabídku) u vojenské správy v Josefově podal. Po jejím otevření se zjistilo, že je o mnoho dražší než jeho konkurent. Měl tedy smůlu.

Nová oferta se podávala v roce 1932. Tentokrát byl lacinější můj otec. O půl haléře! A tak vytouženou zakázku dostal. Byla mu přidělena celá posádka (tři pluky) s podmínkou, že musí mít dostatečně velkou parní pec. Zajistil si plány a začal se stavbou parní pece Rekord.

Nová zakázka mu umožnila rozšířit firmu a přijmout první zaměstnance.



Pekárna v roce 1925.

V roce 1935 se tatínek zúčastnil kurzů, které pro pekaře z celé republiky pořádala Potravinářská škola v Břeclavi. Konaly se exkurze do nejrůznějších potravinářských závodů a do továren na výrobu pekařské technologie, nejenom v republice, ale i ve Vídni a posléze i v Rusku. Po návratu domů věděl, že je nutné vlastní závod přebudovat. Shodou okolností dostal současně jinou zajímavou nabídku: měl možnost odjet do Ameriky. Rodiče stáli před zásadním životním rozhodnutím. Zůstali.

Tatínek následně začal s modernizací celého provozu. Celá přestavba byla ukončena v roce 1939.

V témže roce začala okupace a všude byl veliký zmatek. Česká armáda byla rozpuštěna a zároveň s ní skončil i komisařek. Tatínek stál před problémem, co dál. Shodou okolností poznal velmi schopného cukrářského mistra pana Knápka, který pocházel z Borohrádku. Spolu s ním začal vyrábět perník. Otec ho prodával bez lístků a za normální cenu. Stejným způsobem prodával chleba i pečivo a na vesnicích měnil 1 kg chleba za 1 kg obilí. Tím nějakou mouku vyšetřil a mohl občanům ve Vysokém Mýtě a v okolí hodně pomáhat.

Začal se psát rok 1945. Z transportů utíkali ruští zajatci, kteří byli ve velmi zuboženém stavu. Ukrývali se v lesích okolo Mýta a tatínek je zásoboval potravinami, oblečením a léky.

Skončila válka, ale starosti a stresy pokračovaly. Psal se rok 1948.

Tatínek doufal, že přežije znárodnění, když podnik dobrovolně předá, a proto ho nabídl po roce 1948 do pronájmu Jednotě. Bláhově si myslel, že bude moci v pekárně alespoň pracovat, a tak se stal od roku 1949 jejím zaměstnancem. Jenže vše bylo jinak. Dostali jsme nálepku „třídní nepřítel“, otce označili za vykořisťovatele, odebrali mu živnostenský list a v pekárně pracovat nesměl. Protože mu hrozilo zatčení a věznění, utekl do Ostravy, kde se skrýval několik let. Já jsem v té době byla malá holka, ale události v naší rodině byly tak dramatické, že si je dodnes vybavuji. Pamatuji se na domovní prohlídky, při kterých nám soudruzi rabovali byt. Pamatuji si maminku, se kterou jsem zůstala sama doma, jak plakala, protože nevěděla, co mi dá druhý den k jídlu. Až do své smrti, do roku 1958, nesehnala vůbec žádnou práci. Nikdo ji nesměl zaměstnat! Její zdravotní stav se během několikaletých stresů rychle horšil a ve svých 55 letech náhle zemřela.

Mezitím Jednota předala naši provozovnu Východočeským pekárnám v Pardubicích a represe, které byly na naši rodinu vyvíjeny, překryly skutečnost, že papírovým majitelem zůstal stále pan Josef Smékal s manželkou. Jednoho dne pan notář Seifert upozornil jejich feditelství na skutečnost, že naši nemovitost nevlastní. Doslova „cár“ papíru přišel obratem.

A bylo znárodněno! Dne 23. června 1961 podle § 11 vyhlášky 88 z roku 1959.



Současnost



Tatínek a maminka čekají zákazníky.

Já jsem ze základní školy nesměla jít nejen na střední školu, ale ani do žádného učebního poměru. Protekcí jsem skončila jako uklízečka v nemocnici. Oddělení, na kterém jsem pracovala, založilo Brigádu socialistické práce. A Brigáda socialistické práce musela splnit nějaký závazek. Tak se stalo, že přišli za mnou, jestli bych nechtěla studovat. Osud tomu chtěl, že já, třídní nepřítel, jsem pomohla svému oddělení splnit první socialistický závazek.

Jako zdravotní sestra jsem pracovala ve zdravotnictví až do okamžiku, kdy jsem se rozhodla zažádat o navrácení ukračeného majetku. Psal se rok 1991.

Nikdy, ba ani ve snu mě nenapadlo, že půjdu z ordinace rovnou do pekárny. Ale nezaváhala jsem ani na okamžik.

Jakmile jsem zaslechla o privatizování Východočeských pekáren, začala jsem zařizovat vše potřebné. Nás dědiců bylo hodně a majetková vypořádání byla první na řadě. Bylo až neuvěřitelné, jak rychle jsme se uvnitř rodiny domluvili. Velice si za tento postoj svých sourozenců vážím a nikdy jsem na to nezapomněla. Jedinou komplikací pro nás byla nepředstavitelná byrokracie. Znárodněno bylo v jednom okamžiku. Nám trvalo půl roku, než jsme všechno vyřídili, sehnali a zaplatili. Pekárnu jsme dostali zpět 12. dubna 1991. Výroba v ní nebyla přerušena, jenom se den ze dne změnil majitel.

Pro zajímavost musím říci, že se v této provozovně peče bez přerušení plných 119 let!

Tatínek se tohoto okamžiku, bohužel, nedomohl. Zemřel o deset let dříve, v roce 1981. První dva roky našeho podnikání jsem měla ale pocit, že stojí vedle mě. Cítila jsem to a dodávalo mi to sílu.

Na rozdíl od mého otce jsme neměli o pekařském řemesle ani potuchy. A tak jsme se učili. První měsíce bylo vše na našich zaměstnancích a my jsme s nimi celé dny pracovali. Mnohokrát jsem si vzpomněla na tatínkova slova: „Nikdy nesmíš říci, já to neumím. Vždycky řekni: ještě jsem to nikdy nedělala, ale pokusím se o to.“

Naše vlastní, nejenom administrativní práce musela počkat na večerní, spíše noční hodiny.

Nejen výroba, ale i opravy a rekonstrukce nám zabraly veškerý čas. Celý objekt byl v katastrofálním stavu. Přestavby a rekonstrukce, které probíhaly za plného provozu, sháněné stavebních firem, dohadování a dohlížení na jejich problémové zaměstnance nás stálo tolik stresů, že by stačily na celý život. Nehleděli jsme na dřinu, námahu, vyčerpání. Hodiny, dny, týdny, měsíce a roky. Nervy. Problémy. Kdo je v té době neměl? Podobných osudů byly desítky a stovky.

Opravy a rekonstrukce vlastně nikdy neskončily. Splnili jsme podmínky pro udělení certifikátu HACCP, který jsme získali v roce 2003. Stále však je co opravovat a vylep-



Tatínek s pomocníkem při práci

šovat. To nejhorší však máme za sebou. Alespoň doufám.

Také jsme postupně rozšiřovali náš výrobní sortiment. Nově se začal vyrábět obyčejný rohlík, který se v pekárně nepekl přes 20 let. Začínali jsme pouze s několika druhy jemného pečiva, výrobní sortiment se však rychle rozšiřoval. Měnil se podle doby, podle požadavků zákazníka, našich vlastních představ a fantazie. Snažíme se, abychom přiváděli na trh stále něco nového. Nyní je velký zájem o výrobky zdravé výživy a celozitné chleby. Na objednání pečeme též starodávný komisařek. Současným favoritem jsou svatební koláče, vyráběné podle původní receptury.

Udržet dobrou kvalitu je neustálý boj, který vedeme dnes a denně. Někdy řešíme problém surovin, jindy lidí, občas technologie. Je to neustálý kolotoč, který nekončí a neskončí, pokud pracujeme a žijeme.

K tomu, abychom si drželi dobrou, lepší a ještě lepší úroveň, přispívá i konkurence, které jsem si vždycky vážila, uznávala jsem ji. Kdyby nebylo konkurence, nic by nás nenutilo stávat se lepšími. A to je asi jedna z nejtěžších věcí. Jak napsal Richard Bach: „Nejvíce se naučíte, když hrajete se soupeřem, který vás dokáže porazit.“

Také mi zní v uších tatínkova slova: „Dobrá pověst je víc než peníze. Dobré jméno se buduje celé roky, ale v jediném okamžiku se o něj může přijít.“

Když jsem se při posledním auditu procházela pekárnou, jako film mi před očima proběhla její historie. Dnes už ničím nepřipomíná pekárnu, kterou jsme před 18 lety přebra-li. Změnilo se všechno. I my jsme se změnili. Hodně jsme se naučili, hodně jsme získali, ale zároveň jsme i hodně ztratili. To podstatné a důležité, co zůstalo, je pocit jistoty a opory, kterou máme jeden v druhém, v celé naší rodině. Bez toho bychom nikdy nemohli vydržet a zvládnout všechno, co jsme vydrželi a zvládli.

O tom všem jsem podrobně psala ve své knížce Smékalovo pekařství aneb Tátův úžasný recept na život, která letos vyšla ve druhém vydání.



Jiřina Duchoslavová:
Smékalovo pekařství
aneb tátův úžasný
recept na život,
Vysoké Mýto 2008,
vydáno vlastním
nákladem
autorky v počtu
300 asigovných
exemplářů,
151 stran