



6 SIERPNIA
STRUGA

PIOTRKOWSKA **93**

W PODWÓRKU posłuchamy opowieści o tym, jak krajobraz rodzącego się miasta przemysłowego malowniczo urozmaicały skrzydła drewnianych wiatraków. Jeden z nich miał mąkę dla piekarni, w której Łodzianie przez lata kupowali chleb. Dzisiaj w podwórku można usiąść przy stoliku w niezwykłej winiarni Winni, zamówić smaczne słowackie wino porzeczkowe i, najlepiej w dobrym towarzystwie, odszukać w przestrzeni śladów przeszłości tego miejsca.

Od wiatraków do chleba z piekarni Kopczyńskich

Dominantą krajobrazu Piotrkowskiej w XIX w. były, choć dziś może trudno w to uwierzyć, wiatraki. Przepisy zabraniały ich budowy tuż przy ulicy, stąd też „wyrastały” one na tyłach długich działek. W ten sposób w centrum miasta powstały dwa skupiska wiatraków: na wysokości ulicy Andrzeja i Przejazd (dzisiejsza ul. Tuwima) oraz w pobliżu ul. Cegielnianej (ob. Więckowskiego), a więc na najwyższych wzniesieniach traktu. Zdobiły krajobraz ulicy do lat sześćdziesiątych XIX wieku. Do wiatraków przywożono zboże z okolicy, a profesja młynarza często łączyła się z zawodem piekarza.

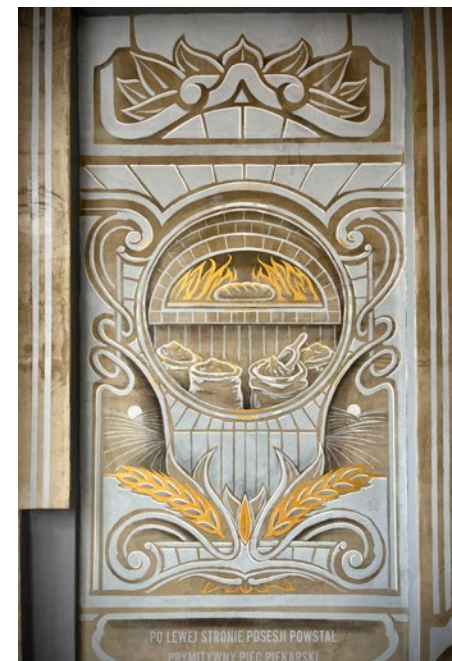
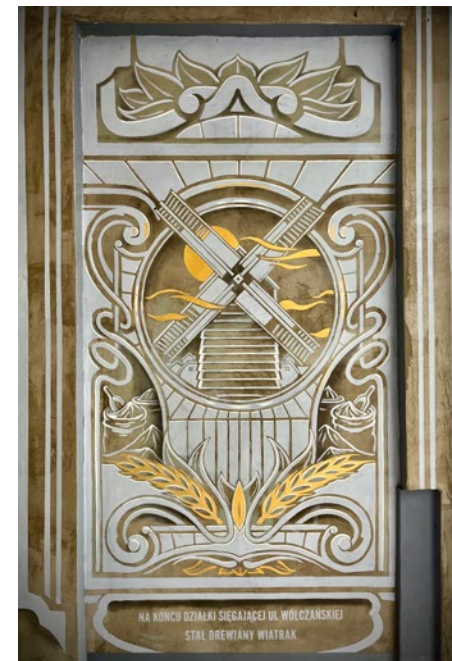
Pierwszy wiatrak holenderski¹ wybudował w 1829 r. Henryk Peters na końcu działki przy Piotrkowskiej 93, która sięgała wtedy aż do

¹ Wiatrak holenderski (holender, wiatrak wieżyczkowy) – typ wiatraka charakteryzujący się nieruchomym, masywnym korpusem (zwykle murowanym, na planie koła lub wieloboku), na którym umocowana jest obracana na łożysku bryła dachowa

ul. Wólczańskiej. Dwadzieścia lat później niezabudowany od strony Piotrkowskiej plac z dwuizbowym domkiem i stajnią w podwórzu oraz z wiatrakiem w jego części ogrodowej znalazły się w rękach Ignacego Kopczyńskiego, który przyuczył się do zawodu młynarza. Ignacy lubił zabawę i nie stronił od alkoholu, a na hulanki zwykł nie zabierać żony, bo, jak mówił, psuła mu zabawę. Pewnego razu po nocnych eskapadach małżonka nie wpuściła go do domu i zmuszony był nocować w stajni. Przeziębził się i umarł w wieku 47 lat. Majątek objął jego syn Walenty. W tym czasie działka Kopczyńskich została przedzielona na skutek wytyczenia ul. Spacerowej (ob. Aleja Kościuszki), a wiatrak, który po usterce „tak odbudowali, że zabrakło wiatru”, przeniesiony został na inny teren. W 1880 r. pani Antonina upiekła chleb na wesele Walentego. Po śmierci męża założyła bowiem piekarnię. A ponieważ nie miała uprawnień rzemieślniczych, wezwał ją do siebie policmajster. Kobieta zabrała ze sobą pieczywo, a kiedy policmajster go spróbował, rozsmakował się w nim i sprawa została polubownie załatwiona.

W prowadzeniu piekarni pomagał mamie Walenty. Był to pomysłowy i utalentowany technicznie młody człowiek. Piekarnia Kopczyńskich mieściła się początkowo w drewnianym domu w piwnicy i posiadała piec opalany drewnem. Z czasem interes zaczął się rozwijać. W latach dziewięćdziesiątych XIX w. przy Piotrkowskiej 93 rodzina wybudowała kamienicę, a później oficynę, gdzie od 1894 r. mieściła się piekarnia, która prosperowała wyśmienicie. Jednak Walenty myślał już o kolejnym przedsięwzięciu: uruchomieniu pierwszej w Łodzi piekarni mechanicznej. W 1900 r. zrealizował swój pomysł. Przy ul. Juliusza 31 (dzisiejszej ul. Dowborczyków) powstała nowoczesna piekarnia, na której budowę Walenty pożyczył sporą sumę pieniędzy. Przy Piotrkowskiej pieczono jeszcze w piecach na drewno, a na ul. Juliusza już w piecach węglowych. Pomieszczenie było przestronne,

ze śmigłami. Pozwalało to łatwiej dostosować śmigła wiatraka do kierunku wiatru. Inne typy wiatraków to paltrak i koźlak.



wykładane białymi kafłami, nowocześnie wyposażone. Czeladnicy i parobkowie mieszkali tuż obok. W podwórzu znajdowały się stajnie i wozownie. Piekarnia pracowała siedem dni w tygodniu, a od piątej rano woźnica i jego pomocnik rozwozili upieczony chleb. Walenty dbał o swych pracowników. Namawiał ich by oszczędzali i w zależności od zaoszczędzonej sumy dawał dodatek pieniężny. Miał też podpisaną umowę z apteką, w której pracownicy bezpłatnie zaopatrywali się w leki. Walenty zasłynął nie tylko jako dobry przedsiębiorca. Był towarzyski i serdeczny. Swojej żonie kupował kwiaty, a z dziećmi konstruował latawce. Śpiewał w chórze i służył w straży pożarnej, dlatego posiadał jeden z pierwszych telefonów w Łodzi. Był zwolennikiem innowacji, starał się unowocześniać swoją piekarnię. W 1908 r. udał się na trzymiesięczną praktykę do Pragi i Wiednia, by tam przypatrywać się, jak powstają europejskie wypieki. W tym czasie piekarnią na Piotrkowskiej zaopiekował się, a potem wykupił od Walentego, jego brat Józef, nauczyciel języka polskiego, któremu pod zaborem rosyjskim i tak niełatwo było uczyć, więc przekwalifikowanie na młynarza wyszło mu na dobre. Pomagała mu jego druga żona Stanisława. Była to przedsiębiorcza kobieta, z dobrą intuicją, która przydawała się w planowaniu ilości wypiekanego chleba. Należała do cechu i rozbudowała piekarnię. Przed II wojną światową sama prowadziła interes, wychowując trzy córki. Zaradnością wzbudzała podziw wśród Łódzian. Przychodzili oni na Piotrkowską 93, bo piekarnia posiadała od frontu swój sklep. Po wybuchu wojny piekarnię przy Piotrkowskiej 93 przejęli Niemcy. Po wyzwoleniu na trzy lata powróciła w ręce Kopczyńskich; prowadziła ją córka Stanisławy Józefa Mazurowska. W 1948 r. komunistyczne władze znacjonalizowały majątek Kopczyńskich. Do 1991 r. piekarnią zajmowała się spółdzielnia Społem. Przy Piotrkowskiej powstał duży, wzorcowy sklep spożywczy. Nazywał się Keksik, ale Łódzianie i tak mówili, że kupują u Kopczyńskich. I rzeczywiście, firma założona przez Ignacego Kopczyńskiego wróciła po latach w ręce przedstawiciela rodu, a dokładnie do prapraprawnuczka

Ignacego – Piotra Domagalskiego, który opowiedział mi tę całą historię. Po długim poszukiwaniu spadkobierców i rozwikłaniu kwestii własności kontynuował on rodzinną tradycję i prowadził piekarnię do 2018 r. Z jego inicjatywy w prześwicie bramnym powstał mural, który prezentuje piekarską historię działki oraz jego dzisiejszych lokatorów. Posesja pozostała w rękach potomków rodziny Kopczyńskich, która od pięciu pokoleń pielęgnowała tradycję piekarniczą sięgającą początków Łodzi przemysłowej.

Zamieniliśmy chleb na wino

Obok piekarni w prawej oficynie w 2017 r. otwarta została winiarnia Winni. Klienci siedzieli tam do późnych godzin nocnych, kiedy piekarze zaczynali już pracę, a w podwórku zaczynał się unosić najpiękniejszy zapach świata, zapach pieczonego chleba. Nic dziwnego, że każdy chciał spróbować ciepłego pieczywa. W lewej oficynie otwarta została popularna już w mieście Gastromachina, gdzie można zjeść klasyczne i autorskie burgery. Założyciele obydwóch lokali zaczynali gastronomiczną przygodę od prowadzenia pierwszych w Łodzi food trucków. O przygodzie z citroenem „Koniowozem” z 1966 r., który został uwieczniony na muralu na ścianie we wnętrzu winiarni, opowiadał mi Michał Bogdanowicz. Wspominał czasy, kiedy sprzedawał z takiego hiszpańskie pierogi empanady w Off Piotrkowska. Podczas podróży po Słowacji zachwycił się małymi winnicami, które można odnaleźć w niemal każdej wsi. Goście kupują tam wino z nalewaka i wiozą rowerem do domu. Zaczęła się wtedy rodzić idea, by na wzór zyskujących w Polsce coraz większą popularność piwotek stworzyć w Łodzi lokal, w którym w swobodnej, codziennej atmosferze można się napić lanego wina. Pomysł okazał się trafiony. Lokal stał się lubiany wśród młodych ludzi, studentów, cudzoziemców. Po zamknięciu piekarni rozszerzył się o kolejne sale. Jeszcze długo przychodzili tu dawni klienci Kopczyńskich i pukali w okienko, by kupić pieczywo.



Dlatego w miejscu wejścia do dawnego sklepu został zawieszony szyld z napisem: „Zamieniliśmy chleb na wino”. Niektórym kojarzy się on z biblijnym cudem, choć przecież wtedy w wino zamieniona została woda.

Winni oferują kilkanaście rodzajów win, od wytrawnych do słodkich. Najlepiej sprzedaje się półsłodkie porzeczkowe wino słowackie. Właściciele zapewniają, że sprzedają sprawdzone wina z zaprzyjaźnionych winnic, które im samym przypadły smakiem do gustu. Można także kupić butelkę wina firmowego ich etykietkami. Ich nazwy to złożenie imion założycieli lokalu wkomponowane w tytuły dawnych polskich filmów i seriali, na przykład *Ballada o winnym Januszk*. Oprawa graficzna nawiązuje do stylistyki etykiet wina patykiem pisanego. *Agata jest winna* ukryta w haśle z etykiety to Agata Janusz, która jest autorką wystroju winiarni. Lokal został w 2020 r. odznaczony tytułem „Punkt dla Łodzi” za innowacyjność i niepowtarzalność. Oprócz wina, dobrej muzyki i przyjaznej atmosfery oferuje smaczne przekąski. Podpłomyki, tapasy, deski serów, owoce morza oraz inne ciepłe i zimne propozycje kulinarne doskonale pasują do dobrego trunku i niekończących się rozmów prowadzonych podczas spotkań towarzyskich. Rodzeństwem lokalu Winni są Współwinni w łódzkiej Mediatece oraz Niewinni w Fabryce Sztuki.

