



Prof. dr Andrzej Blikle z żoną Małgorzatą i synem Łukaszem

Każdy warszawiak wie, że są pączki i pączki od Bliklego. Starsi mieszkańcy stolicy wymienią je w odwrotnej kolejności, bo po ten rarytas od zawsze w każdy tłusty czwartek na Nowym Świecie stoi kolejka zadziwiająca długością, a w lokalu sklepowym przed każdymi świętami kłębi się tłum. Zresztą i na co dzień trzeba się nastać po słodkości. Zawsze najbardziej dziwiło mnie jedno: jak tej firmie udało się przetrwać okres peerelu? Na zdrowy rozum nie miała prawa: była prywatna i zatrudniała sporo osób, a w dodatku powodzeniem u klientów kłuła w oczy o rzut beretem od „serca komuny”, czyli budynku KC PZPR. Planując nowy cykl rozmów ze znanymi mieszkańcami naszej dzielnicy, postanowiłam zadać to pytanie profesorowi Andrzejowi Blikle. Rozmawiamy w jego kawiarni przy placu Wilsona.

Blikle - rodzina i firma

Joanna Cierkońska: A więc jak się to udało, panie profesorze?

Andrzej Blikle: Firmie Blikle los nie szczędził ciężkich chwil, choć bez wątplenia czasy peerelu były najtrudniejsze. Założona przez mojego pradziadka Antoniego Kazimierza Bliklego 11 września 1869 roku od dnia powstania zajmuje lokal przy Nowym Świecie 35, (dawniej 31) w dawnym pałacyku Karola Buergera, kasjera głównego Dyrekcji Poczty Królestwa Polskiego. Początkowo lokal firmy był niewielki, z jednoizbową piekarnią w piwnicy. Później został rozszerzony na cały parter po stronie południowej, a po zwolnieniu wozowni i stajni w południowej oficynie przeniesiono tam pomieszczenia produkcyjne. W lokalu od ulicy miejsce zajęła cukiernia, w tym sklep dla niepalących, czytelnia dla palących, sala bilardowa, miejsce do gry w szachy oraz biuro właściciela. W jednej z salek ustawiono fortepian, aby liczni klienci o artystycznych zawodach i upodobaniach mogli na nim zagrać. Grywał na nim m.in. Ignacy Paderewski. Piwnice zostały przeznaczone na magazyn.

Drugi właściciel, mój dziadek Antoni Wiesław Blikle był z zawodu cukiernikiem, a z zamiłowania malarzem, rzeźbiarzem, kompozytorem (napisał m.in. zachowany do dziś walc „Julia”, który dedykował żonie), zbieraczem numizmatów i obrazów. Był również zapalonym

cyklistą oraz wioślarzem, członkiem istniejącego do dziś Warszawskiego Towarzystwa Wioślarskiego. W roku 1921 gruntownie przebudował wnętrze firmy, wzbogacając jego wystrój i wprowadzając orkiestrę. Cukiernia „A. Blikle” była już wtedy modnym warszawskim lokalem, licznie odwiedzany przez znanych artystów. Na wiosnę, przed otwarciem sezonu teatrów ogródkowych, stawała się giełdą aktorską, gdzie dyrektorzy teatrów poszukiwali młodych talentów, młodzi aktorzy – kontraktów. Warto odnotować, że w czasie wojny polsko-bolszewickiej 1920 roku cukiernię odwiedzał kapitan Charles de Gaulle, późniejszy prezydent Francji. Nie zapomniał o tym, czemu dał wyraz, zapraszając mojego ojca na uroczysty bankiet w Wilanowie, wydany z okazji pobytu generała w Warszawie w roku 1967.

Pański ojciec, Jerzy Blikle, był chyba człowiekiem o żelaznej woli i determinacji?

Bez wątplenia. Zarządzanie firmą przejął w roku 1928, jeszcze jako student Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Pierwsze lata były bardzo ciężkie – firma miała duże zobowiązania finansowe. Dzięki energii nowego właściciela udało się je spłacić i na początku lat 30. cukiernia „A. Blikle” ponownie weszła w okres rozwoju. Wnętrze cukierni zostało ponownie zmienione, a powierzchnia produkcyjna powiększona dwukrotnie. Liczba pracowników przekroczyła 100 osób. Firmowy samochód rozwinął zamówienia na zlecenia klientów. Wyroby wysyłano nawet samolotem do Lwowa. W tym okresie współpracowniczką ojca była jego siostra Zofia.



Długość rekordowa nawet jak na czasy peerelu, w których kolejka była standardem

I wtedy wybuchła II wojna światowa...

Tak, we wrześniu 1939 roku ojciec walczył na froncie wschodnim. W tym czasie moja matka, będąc w dziewiątym miesiącu ciąży, prowadziła firmę w oblężonej Warszawie. Dopóki miała mąkę, wypiekała pieczywo i sprzedawała je bardzo tanio lub rozdawała darmo. Firma wydawała też skromne zupy dla ludzi niemających środków do życia, w tym dla uciekinierów spoza Warszawy, a później regularnie wysyłała pączki dla więźniów przebywa-

jących w ówczesnym areszcie śledczym na Pawiaku. Po kapitulacji ojciec, cudem uniknąwszy aresztowania przez Sowietów, wrócił do Warszawy, gdzie reaktywował cukiernię. W czasie okupacji rozbudował ją o kawiarnię ogrodową, której nadał greckie imię „Latona”. Projektantami byli architekci Bohdan Pniewski (późniejszy projektant Teatru Wielkiego w Warszawie) i Maciej Nowicki. Liczne rzeźby i płaskorzeźby wykonał Józef Klukowski, a malarstwo ścienne Jacek Żuławski. W okresie, gdy wielu warszawiaków pozostawało bez pracy, firma dała zajęcie najpierw architektom, artystom i rzemieślnikom, a później aktorom, artystom i dziennikarzom pracującym tam w charakterze kelnerów. W muszli koncertowej grała orkiestra pod dyrekcją Józefa Opałęńskiego, a gościnnie występowali m.in. Stefania Górską, Mieczysław Fogg i Jerzy Lefeld.

Wiem, że „Latona”, która uchroniła się od zniszczenia w czasie wojny, została niedługo po wyzwoleniu zburzona na polecenie ówczesnych władz Warszawy. Na jej miejscu powstał brzydki dom mieszkalny.

To był dopiero początek kłopotów z władzą. Siedziba firmy, spalona i zburzona w czasie Powstania Warszawskiego, została odbudowana w roku 1948. Ale już w roku 1951 pracownia została zburzona, a na jej miejscu powstał budynek Polskiego Związku Łowieckiego. Od tego czasu mieściła się na dzisiejszym zapleczu cukierni o powierzchni niecałych 100 m². Do roku 1956 firma istniała praktycznie z dnia na dzień. Stałe kontrole, rujnujące firmę tzw. domiary (inaczej „podatki wyrównawcze”), aresztowania ojca za takie przestępstwa, jak zakup 15 jajek na cele produkcyjne w sklepie przeznaczonym „dla ludności”... Przetwanie naszej firmy w tym okresie należy zawdzięczać przede wszystkim nieugiętej postawie jej właściciela, wyrażanej słowami: „jak zabiorą, to siła wyższa, ale sam nie oddam”. Należy pamiętać, że w tamtych czasach wielu prywatnych przedsiębiorców dobrowolnie oddawało swoje firmy państwu, nie wytrzymując psychicznej presji politycznego terroru. Po roku 1956 nieco poprawiła się atmosfera wokół rzemiosła. Nie groziło już więzienie za kupno jajek, ale możliwości rozwoju firmy nie było żadnych. Trzeba porzucić ambitne plany okresu młodzieńczego i zamiast budować

firmę, walczyć o jej przetrwanie. Ojciec skupił się więc na budowaniu jej wizerunku. Postanowił, że powinna być wszędzie tam, gdzie dzieje się coś ważnego. Nie było ważniejszego wydarzenia artystycznego na którym nie byłoby tacy pączków i państwa Blikle. Byliśmy obecni na Festiwalach Chopinowskich w Warszawie, na występach znanych artystów, np. Juliette Greco, Mireille Mathieu, Wojciecha Młynarskiego, na premierach teatralnych, w „Stodole” i Hybrydach i Bim-Bomie. Nasze wyroby zamawiały też ambasady zagraniczne w Warszawie i polskie za granicą.

Odpowiadając na pani pierwsze pytanie: dla mojego ojca rodzina i firma były wielkimi wartościami. Odziedziczył po przodkach przedsiębiorstwo o ustalonej renomie i czuł się zobowiązany do przekazania go potomkom. Bez wątplenia przetrwało tylko dzięki jego niezwykłemu uporowi i szalonej pracowitości.



Piękna i popularna kawiarnia „Latona” przetrwała wojnę, ale przegrała z władzą ludową

Zmarł 26 lutego 1981 roku, nie doczekawszy czasów, w których mógłby rozwinąć firmę na miarę swoich planów i ambicji, ale ogromną wartość stanowiła jej renoma.

W zdobywaniu tej renomy wielki udział miała pańska matka, Aniela z domu Krasińska, piękna kobieta, dama w każdym calu i wyrocznia mody.

Oczywiście. Poznali się z moim ojcem w Warszawskim Towarzystwie Wioślarskim – matka od dzieciństwa była wioślarką, bo jako córka inżyniera dróg wodnych dzieciństwo spędziła w dworach położonych nad polskimi rzekami. Po zdaniu matury przyjechała do Warszawy studiować malarstwo. Zaraz po ślubie czynnie włączyła się w pracę w firmie. Po wojnie pomagała ją ojcu odbudować, a następnie przeprowadzić przez meandry PRL-u. Zajmowała się tym, co dziś określibyśmy jako public relations, a wtedy mówiło się, że „prowadzi dom otwarty”. Na niedziel-

nych obiadach w maleńkim mansardowym mieszkanku bywali liczni przyjaciele? literaci, artyści i naukowcy, najpierw tylko z Polski, a po roku 1956 również z zagranicy – Artur Rubinstein, Antoni Słonimski, Jerzy Waldorff, Beata Tyszkiewicz, Andrzej Wajda, Andrzej Żuławski, Olgierd Budrewicz i wielu, wielu innych.

Dla pańskich przodków firma była centrum życia, natomiast pan wybrał karierę naukową. Pański ojciec musiał być ogromnie zawiedziony, choć i dumny jednocześnie – w roku 1976 Andrzej Blikle był najmłodszym profesorem w Polsce.

Ojciec sam mi doradził wybór innej drogi. Mimo że bardzo pragnął, abym kontynuował rodzinną tradycję, wiedział, że przyszłość firmy jest niepewna, a jej istnienie zagrożone. Gdy zbliżałem się do matury, powiedział, że powinienem wybrać sobie zawód, który zapewni mi byt niezależny od jej losów. Wybrałem studia matematyczne na Uniwersytecie Warszawskim, co wywołało niemałą konsternację w rodzinie i wśród przyjaciół, gdyż matematyka nie kojarzyła się w owych czasach z zawodem „zapewniającym godziwy byt”. Jednak ukończyłem studia, a rok później podjąłem studia doktoranckie w Instytucie Matematycznym PAN. Jako specjalizację wybrałem pionierski wtedy kierunek, matematyczne podstawy informatyki, któremu pozostałem wierny do dziś. Po doktora-

cie przyszedł czas na habilitację oraz profesurę. W międzyczasie za namową ojca zdobywałem zawodowe stopnie w cukiernictwie. Czeladnika w roku 1971 i mistrza cukierniczego w roku 1977. Okres do końca lat 90. upłynął mi na badaniach naukowych i dydaktyce. Wykładałem m.in. na uniwersytetach w Warszawie, Kanadzie, w Stanach Zjednoczonych (w Berkeley), w Szwecji i Danii.

Brał pan też udział w licznych międzynarodowych konferencjach, opublikował kilkadziesiąt prac naukowych i dwie książki. Był pan członkiem założycielem, a później przez sześć lat prezesem Polskiego Towarzystwa Informatycznego. W roku 1993 został pan powołany na członka Europejskiej Akademii Nauk. A jednak wrócił pan do cukiernictwa, to niezwykle.

Gdy ktoś urodził się w kantorze szefa cukierni, nie uniknie cukiernicze-

go przeznaczenia, a ja przyszedłem na świat na biurku mojego ojca w lokalu firmy, 24 września 1939 roku, podczas oblężenia Warszawy. Poród, ze względu na mocne bombardowanie w tym dniu, nie mógł się odbyć w szpitalu. Do cukierni wróciłem w 1990 roku, najpierw dorywczo, a później już na stałe, jako prezes zarządu. Wraz z Marią Szukałowicz rozbudowaliśmy firmę, otwierając kolejne cukiernie i kawiarnie.

Pani Maria również była żolibozranką. Jak trafiła do firmy?

Z zawodu inżynier geolog podjęła pracę w firmie w Tłusty Czwartek roku 1971. Mój ojciec przeznaczył jej rolę osoby, która po jego śmierci ma poprowadzić firmę do czasu, gdy obejmie ją wnuk Łukasz. Maria zdobyła stopnie czeladnika oraz mistrza w rzemiośle cukierniczym i wkrótce stała się jego prawą ręką ojca, a od roku 1978, gdy zachorował, stała się jego współniczką i stanęła na czele firmy, którą przeprowadziła przez niełatwe lata dekady 1980-1990. W roku 1991 podjąłem to zadanie razem z nią. Wspólnie rozbudowaliśmy firmę z małego rodzinnego przedsiębiorstwa w przedsiębiorstwo średniej wielkości, o rynku sięgającym daleko poza Warszawę. W roku 1997 Maria Szukałowicz przeszła na emeryturę, ale do końca swoich dni była członkiem rady nadzorczej.

Pańska żona Małgorzata odegrała dużą rolę w rozwijaniu firmy?

Jak najbardziej. Ukończyła Wydział Malarstwa i Grafiki Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie. Jest wychowanką profesorów E. Eibischa, A. Kobzdeja i Pałki. W okresie studiów pracowała jako modelka Mody Polskiej, co – dzięki licznym wyjazdom zagranicznym – dało jej okazję poznania europejskiego malarstwa, rzeźby i architektury. Po studiach miała cztery wystawy malarstwa, z tego dwie w Warszawie i dwie w Kanadzie – w Waterloo i Ottawie.

Od roku 1970 do ogłoszenia stanu wojennego w roku 1981 współpracowała z Telewizją Polską, projektując dekoracje i kostiumy, głównie do programów teatralnych i muzycznych. W latach 80. zajmowała się projektowaniem i aranżacją wnętrz oraz projektowaniem konfekcji damskiej, a od roku 1991 jest głównym plastykiem firmy „A. Blikle”. To ona zdecydowała o wyglądzie wnętrz wszystkich naszych cukierni i kawiarni oraz o stylu, w jakim zostały wykonane. Styl ten jest dziś bardzo ważnym elementem wizerunku firmy. Dzięki jej wystawom zdobyliśmy trzykrotnie nagrodę „Świąteczna Witryna” przyznawaną na

Boże Narodzenie przez czytelników „Gazety Stołecznej” placówkom handlowym na Nowym Świecie. Ona też jest twórcą Café Blikle, otwartej w roku 1993. W tym samym roku Małgosia objęła w firmie dodatkowo funkcję dyrektora ds. gastronomii.

Bardzo lubię tę kawiarnię przy placu Wilsona.

Działa tu od 1999 roku i jest mniejszą repliką lokalu przy Nowym Świecie. Wystrój nawiązuje – oczywiście w uproszczeniu – do modernizmu lat trzydziestych ubiegłego wieku: mahoń, dużo szlifowanego grubego szkła, lustra, mosiądz. Z kolei gastronomicznie to styl francuskich cafe, polegający na tym, że oprócz kawy, herbaty, ciast i lodów podawane są małe dania „śniadaniowe” i wytrawne wypieki. Pod tym względem kontynuujemy naszą przedwojenną tradycję.

Tradycji rodzinnej stało się zadość i pański syn również pracuje w firmie?

Tak, Blikle V, czyli Łukasz Paweł, od początku traktowany przez swojego dziadka jako kontynuator rodzinnej tradycji cukierniczej, ukończył Wydział Prawa i Administracji UW, a dziś jest u nas jednym z dyrektorów. Studiował w School of Visual Arts w Nowym Jorku, jest autorem lub współautorem większości opakowań na wyroby firmowe oraz reklam. Reprezentuje firmę w zarządzie Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Markowych „Promarka”. Jest też prezesem zarządu (w trzeciej kadencji) stowarzyszenia kupców „Nowy Świat”. Jego hobby to grafika i fotografia, zarówno klasyczna, jak i komputerowa. Jest szczęśliwym mężem Małgorzaty i ojcem Antoniego, który w sierpniu obchodził swoje pierwsze urodziny.

Za przykładem swoich przodków, prowadzi pan bogatą działalność społeczną jako członek licznych stowarzyszeń, rad, komitetów i kapituł, będąc m.in. przewodniczącym Rady Fundacji Centrum im. Adama Smitha, członkiem założycielem i członkiem zarządu kupieckiego stowarzyszenia „Nowy Świat”, członkiem Rady Fundacji Bankowej im. Leopolda Kronenberga, wiceprezesem Komitetu Mazowieckiej Nagrody Jakości, członkiem Komitetu Ochrony Starych Powązek. O intensywności tej pracy społecznej świadczą liczne nagrody i odznaczenia, m.in. Zasłużony dla Warszawy – odznaczenie przyznane przez Radę Miasta Stołecznej Warszawy (2001), Srebrny Medal imienia Jana Kilińskiego „Za zasługi dla rzemiosła polskiego” (2001) oraz Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski (2005). Jest pan też częstym gościem w mediach. Utrzymanie dobrej kondycji wymaga starań, spytam więc na zakończenie, czy zdrowo się pan odżywia, przestrzega diety, uprawia sport?

Uważam, że jeśli można wszystko, oczywiście w miarę. Więcej problemów powodują niektóre diety... Uprawiam wiele sportów. Najważniejsze są dla mnie narty zjazdowe, ale też i skialpinizm. W lecie windsurfing, wioślarstwo (skif), pływanie, rower górski. Bardzo lubię górskie wyprawy w lecie i w zimie.

Bardzo dziękuję za rozmowę.

Joanna Cierkońska



Blikle V, czyli Łukasz Paweł, z żoną Małgorzatą i synkiem Antonim