

Smak gettowego życia 4. Kuchnia dziecięca – Leszno 11

Zapraszamy do lektury kolejnego felietonu Agnieszki Witkowskiej-Krych z cyklu „Z życia w getcie”, w którym autorka przybliżyła m.in. kwestie wyżywienia mieszkańców getta, działalność doraźnie organizowanych punktów dożywiania przeznaczonych dla głodujących mieszkańców oraz kuchni dla dzieci i niemowląt, Transferstelle.

Autorka opowiada o gmachach Sądów, będących punktem przelotowym dla szmuglujących żywność, zabiegach Janusza Korczaka o pomoc dla Głównego Domu Schronienia, tzw. komitetach domowych, o ludziach i instytucjach, które musiały zmierzyć się z zadaniem niemal niewykonalnym: wykarmienia i uchronienia od śmierci głodowej. Zapraszamy do tej niełatwej, opartej na różnorodnej i solidnej bazie źródłowej, lektury.

*Urodzony w **Warszawie Bogdan (Dawid) Wojdowski**, który jako nastolatek trafił do warszawskiego getta, w przejmującej, opartej na faktach i własnych przeżyciach powieści „**Chleb rzucony umarłym**” kreśli obraz głodu towarzyszący mieszkańcom dzielnicy zamkniętej: „Pierwsze dni głodu najgorsze, potem już można wytrzymać. Najpierw przychoǳi znużenie, ciężką rękę i nogi, każde słowo urasta do bolesnego zgiełku w uszach. Barwy nie cieszą oczu, a światło je rani. (...) Ciągle pić się chce, schną spękane usta. Szczęki zaciskają się same i odzywa się ból za uszami na widok cynowej łyżki porzuconej na stole. Wtedy zaczynają się myśli o jeǳeniu, straszne, wyczerpujące rojenia. Żołądek pracuje jak syfon. Wystarczy mu myśl o kawałku brukwi i już zęby rozǳierają z chrzęstem włóknistą miazgę, a sok słabo przypominający czarną rzepę, łagodniejszy w smaku i słodkawy, spływa do gardła i zwilża spuchnięty język, zostawiając w ustach cierpki osad. (...) Od*

brukwi myśl się odrywa i buja wysoko. — Kiedy przywiozą ten chleb?” (1971, s. 24-25).

Chleb – obiekt pożądania dziesiątek, setek tysięcy ludzi stłoczonych na niewielkim obszarze wydzielonym z tzw. Dzielnicy Północnej. Ludzi, których ogromna większość zmarła z głodu, chorób, wycieńczenia, w trakcie akcji wysiedleńczych i w obozie zagłady w Treblince. Żywność: w getcie obok pożądających chleba i marzących o brukwi byli i tacy, którzy stołowali się w kawiarni „L'Ourse”, a w „Gazecie Żydowskiej” z 1 sierpnia 1941 informowano, że w kuchni przy ulicy Leszno 11 „rozprowadzone zostaną cukierki dla dorosłych oraz dodatkowo dla dzieci o masie 50 gram”. Nie zmienia to jednak ogólnego obrazu miejsca, w którym zdobycie żywności było sprawą ogromnej wagi – warunkującą, choć nie gwarantującą przetrwania.

**Prof. Konrad Zieliński, kierownik działu naukowo-badawczego Muzeum Getta
Warszawskiego**

Kuchnia dziecięca – Leszno 11

Pamiętając o doraźnie zorganizowanych punktach dożywiania przeznaczonych dla głodujących mieszkańców getta warszawskiego, warto również podkreślić istnienie kuchni dla dzieci. Te placówki miały bowiem, poza swoim podstawowym zadaniem, jakim było dokarmianie najmłodszych, spełniać jeszcze dodatkowe funkcje opiekuńczo-wychowawcze, w tym także strictly edukacyjne. W kuchniach dziecięcych działających w stołecznej dzielnicy zamkniętej prowadzono, z oczywistych względów nieregularną i nie zawsze zgodną z przedwojennym programem, akcję nauczania, czy też douczania podopiecznych. Dzieci żydowskie, pozbawione dostępu do systematycznej edukacji szkolnej, w kuchniach ludowych miały szansę na to, by choć przez kilka godzin w ciągu dnia uczestniczyć w ogólnorozwojowych zajęciach zorganizowanych specjalnie dla nich.

W projekcie **Janiny Neudingowej**, przedwojennej psycholożki, pracownicy Centosu (czyli

Centrali Związku Towarzystw Opieki nad Sierotami i Dziećmi Opuszczonymi), dotyczącym dziecięcych kuchni ludowych, czytamy między innymi, że towarzyszące wydawaniu posiłków zajęcia edukacyjne powinny być zorganizowane jak najbardziej efektywnie. Poza kwestiami czysto higienicznymi proponowała ona, by dzieci korzystające z poszczególnych placówek podzielić na mniejsze grupy wychowawcze tak, by maksymalnie usprawnić pracę, wyznaczając poszczególnym grupom konkretne godziny konsumpcji i nauki. Co więcej sugerowała, by „kuchenni wychowawcy” dbali o to, by konkretne grupy dzieci stanowiły zwartą całość i były włączane do prac w kuchni. Pisała również, iż poza nauką i sprzątnięciem w programie zajęć powinny być przewidziane krótkie pogadanki na aktualne tematy (ze szczególnym uwzględnieniem spraw związanych ze zdrowiem), czytanie ustępów z książek, przystosowanych do wieku i poziomu uczestników grupy, występy dzieci uzdolnionych w kierunku dramatycznym oraz – niejako dodatkowo – występy dorosłych artystów (Archiwum Ringelbluma. Kolekcja Hersza Wassera, t. 14, Warszawa 2014, s. 190).

Neudingowa proponowała też, by lokale kuchni dziecięcych, niezagospodarowane poza czasem wydawania posiłków, zamieniać popołudniami w świetlice. Uważała bowiem, że: „Bezwarunkowo każdy konsument kuchni dziecięcej musi stać się wychowankiem kuchni w tym sensie, że uczestniczy w jednej z grup wychowawczych. Oprócz tego, niektórzy konsumenci kuchni, w pierwszym rzędzie analfabeci, będą mogli uczęszczać na świetlicę, w której otrzymają systematyczne nauczanie” (Archiwum Ringelbluma. Kolekcja Hersza Wassera, t. 14, Warszawa 2014, s. 190). Zakładała, że: „przy dobrej organizacji praca wychowawcza w czasie wydawania posiłków mogłaby objąć około dwudziestu tysięcy dzieci, świetlica około pięciu tysięcy dzieci” (Archiwum Ringelbluma. Kolekcja Hersza Wassera, t. 14, Warszawa 2014, s. 190). Niestety, nie napisała, w jakim okresie miałyby się to dokonać, a trudno wszakże wyobrazić sobie, żeby w jednej tylko placówce na raz mogło znaleźć się kilka tysięcy podopiecznych. Ponadto, nie jest też możliwe, żeby była tu mowa o wszystkich dzieciach korzystających z kuchni i świetlic getta. Tych było bowiem zdecydowanie więcej.

Szczególnym typem kuchni przeznaczonych dla najmłodszych mieszkańców getta były kuchnie dla niemowląt. Jedną z nich była kuchnia przy ulicy Leszno 11, mogąca poszczycić się dłuższym, bo jeszcze przedwojennym rodowodem, kiedy to funkcjonowała jako Stacja Opieki nad Matką i

Dzieckiem, działająca wówczas pod auspicjami Towarzystwa Przyjaciół Dzieci. Po wybuchu wojny nie zaprzestała swojej aktywności, a tuż przed utworzeniem getta obsługiwała dziennie około czterystu osób (Archiwum Ringelbluma. Żydowska Samopomoc Społeczna, t. 27, Warszawa 2017, s. 275). W sprawozdaniu z listopada 1940 roku czytamy, że pod opieką wszystkich stacji dla najmłodszych było prawie sześćset dzieci, którym udzielało się porad lekarskich i pielęgniarskich, wydawało lekarstwa i produkty żywnościowe, a w tym mleko i mieszanki lecznicze. Ta znajdująca się przy ulicy Leszno 11, nosząca numer porządkowy 155, pod koniec grudnia 1941 roku miała pod swoją opieką prawie trzysta pięćdziesięcioro gettowych niemowląt.

Agnieszka Witkowska-Krych – antropolożka kultury, hebraistka, socjolożka, w ostatnich latach kustoszka w Muzeum Warszawy, badaczka życia i spuścizny Janusza Korczaka, współpracowniczka Fundacji Forum Dialogu i Centrum Kultury Jidysz, autorka tekstów o „sprawach ostatnich” – ostatniej drodze Korczaka i jego podopiecznych, ostatnim przedstawieniu wychowanków żydowskiego Domu Sierot i ostatnich zapiskach w Korczakowskim Pamiętniku.

Autor:	Agnieszka Witkowska-Krych
Data publikacji:	2019-04-09
Data wydruku:	2023-06-06 23:42
Źródło:	https://1943.pl/arttykul/smak-gettowego-zycia-4-kuchnia-dziecieca-leszno-11/