W punkt. Zaprasza Agnieszka Obszańska i Muzeum Warszawy.

**Agnieszka Obszańska: Jesteśmy teraz w samym sercu Warszawy. Przenosimy się do miejsca, które łączy w sobie na bardzo niewielkiej przestrzeni, mam wrażenie, bardzo dużo narracji. Jesteśmy na ulicy Wilczej. Wchodzimy do zupełnie niepozornego lokalu, który jednak w środku uruchamia mnóstwo historii i mnóstwo treści. Ten lokal nazywa się Kuchnia Konfliktu, a ze mną już – założycielka Kuchni Konfliktu, czyli Jarmiła Rybicka, dzień dobry, cześć.**

Jarmiła Rybicka: Cześć, hejka.

**Agnieszka Obszańska: Kuchnia Konfliktu – bar, bistro, ale to nie jest kolejne tego typu miejsce, bo zdecydowanie chodzi o coś więcej. To właśnie tutaj gotują dla nas migranci i migrantki, uchodźcy i uchodźczynie, po to żebyśmy mogli z jednej strony spróbować smaków z całego świata, ale przecież z drugiej strony, żeby wesprzeć, pomóc tym ludziom, którzy na początku drogi mają tutaj, w naszym kraju, bardzo pod górę. No właśnie, Kuchnia Konfliktu, co to jest dla ciebie?**

Jarmiła Rybicka: Dla mnie chyba właśnie taka przestrzeń, w której osoby z doświadczeniem migracji na początku tworzenia swojej drogi w nowym kraju mogą odzyskać swoje poczucie jakiejś pewności siebie, sprawczości i powoli poczuć się pełnoprawnymi członkami, członkiniami wspólnoty, a nie tylko gośćmi. Taka bezpieczna przystań, w której właśnie poza gotowaniem robimy też różne akcje kulturalne. Tańczymy, śpiewamy, spotykamy się, wspieramy się wzajemnie

**Agnieszka Obszańska: Jesteś socjolożką z wykształcenia, aktywistką społeczną z wyboru, ale zdaje się że za tą nazwą kryje się bardzo dużo trudów. Nie byłoby łatwiej zająć się czymś popłatnym, a nie pomagać ludziom i jeszcze społecznie tworzyć jakieś sytuacje?**

Jarmiła Rybicka: Wiesz co, jak zaczynałam swoje działania społeczne to się specjalnie nad tym nie zastanawiałam. To pewnie też jest jakaś taka moja cecha tego, że jednak bardzo szłam za głosem serca, który bardzo często był bardzo spontaniczny i bardzo porywczy. I też w podobny sposób powstała Kuchnia Konfliktu i kiedy czasem sobie przypominam tę drogę od samego pomysłu do jego realizacji, to właśnie wspominam ją głównie jako bardzo szaloną i bardzo szybką. Trochę czuję, że nie mogło być inaczej. Teraz w Kuchni Konfliktu mamy bardzo wyjątkowy moment, bo w końcu realizuje się takie moje marzenie i dopełnienie tej misji, którą myślę, że Kuchnia Konfliktu realizuje od lat, czyli zarządzanie kuchnią przejmuje grupa uchodźczyń, na czele z Khedi Alievą, która prowadzi swoją fundację Kobiety Wędrowne, która jest fundacją stricte samopomocową, samoorganizacyjną prowadzoną przez uchodźczynie. Co jest dla mnie super ważne, żeby to miejsce zawsze było współtworzone przez uchodźczynie, uchodźców, ja nigdy nie robiłam tego sama i też jakby od zawsze to tutaj miało miejsce. Ale teraz czuję, że to się wyjątkowo spełnia i tym samym ja też będę dalej wspierać Kuchnię, ale jednocześnie też czekam, co nowego się otworzy i też czuję że raczej będzie coś to zaangażowanego społecznie. Czuję, że już innej opcji za bardzo nie mam. Tak jakby emocjonalnie, osobowościowo czuję, że w tę stronę będę kontynuować.

**Agnieszka Obszańska: Skąd taka empatia i wrażliwość ci się wzięła? A skąd ci się wziął pomysł i to zainteresowanie w ogóle ludźmi, także z innych stron? Bo jednak to nie jest takie oczywiste, że intrygują nas inne kraje, inne kultury.**

Jarmiła Rybicka: Pewnie z mlekiem matki i ojca – to ukłon w stronę rodziców na pewno jakiś jest. Chociaż to są rzeczy, które się działy nieświadomie, przynajmniej dla mnie, więc nie mam pojęcia tak naprawdę, ale w kontekście już takiego stricte mojego ukształtowania przed założeniem Kuchni i w ogóle przed zaangażowaniem się we wsparcie społeczności osób o trudnej sytuacji życiowej i wykluczonych, to dużo podróżowałam i poziom niezgody na niesprawiedliwość, która jest definiująca po prostu to, jak obecnie świat jest ułożony – jakoś tak mnie... chyba głównie motywował mnie gniew i niezgoda na to i to, jak ten gniew mogę przetransformować w chęć zmiany i to poszło w taką stronę.

**Agnieszka Obszańska: Słyszymy – w tle pobrzmiewa nam czeczeńska muzyka. Właściwie jak tylko wejdziemy do Kuchni Konfliktu to od razu poczujemy to, o czym opowiadasz. To, czym Kuchnia Konfliktu jest: swojskość, miejsce dla wielu ludzi, przeróżne smaki, zapachy, które się tutaj roztaczają. Ale z drugiej strony można by było sobie pomyśleć, że Kuchnia Konfliktu to jest takie miejsce, które w Warszawie wcale nie musiało być do końca potrzebne. Jesteśmy na ulicy Wilczej, bardzo dużo tutaj drogich lokali, kamienic, mieszkań za nieprawdopodobne pieniądze. To jest takie ścisłe Centrum, które raczej wypycha migrantów, uchodźczynie i uchodźców, poza ten krąg. To jest takie modne miejsce, drogie. Jest miejsce na Kuchnię Konfliktu w Warszawie?**

Jarmiła Rybicka: Mam nadzieję że jest, skoro już udało nam się z sukcesami i też licznymi przygodami istnieć przez te ostatnie pięć lat. Ta lokalizacja właśnie też jest o odzyskiwaniu przestrzeni i o tym, że bardzo często spotykam się z taką chęcią wspierania uchodźców, uchodźczyń, od osób, które nie mają okazji nawet mieć kontaktu z tą społecznością, bo ta społeczność jest bardzo wypchnięta na margines z racji wykluczenia ekonomicznego, ale też różnych innych czynników, innych typów wykluczenia. Nawet osoby z którymi pracujemy: Muzafar mieszka w Zalesiu, Mauzuna mieszka w Pruszkowie. Problem wynajęcia mieszkania: Liza, która próbowała wynająć mieszkanie na Ochocie, mimo że mówi płynnie po polsku, wychowywała się w Polsce, ma tutaj przyznaną ochronę międzynarodową, swój PESEL i tak dalej, w momencie, kiedy pojawiła się w hidżabie, to nagle wszystkie oferty przestają być aktualne. Więc chcemy, żeby to miejsce było taką bezpieczną przystanią i to się udaje. I właśnie tak, jak mówisz, ta rodzinna atmosfera to jest totalnie jest coś, co da się odczuć. Staramy się odzyskiwać tę przestrzeń i dzielić się zasobami, które mamy. Na pewno to, co ja obserwuję w Kuchni, co daje mi dużo radości i szczęścia, to jest to kiedy właśnie osoby z naszego zespołu... No nie wiem, ja z Sultanem dzięki Kuchni Konfliktu pojechaliśmy – to akurat będzie nasza najodleglejsza wycieczka, ale byśmy w Słowenii odwiedzić podobną inicjatywę i z Sultanem byliśmy w Krakowie, w Gdańsku i on był zachwycony w ogóle tym, że mógł zobaczyć Kraków. Powiedział, że to jest prawdziwa Europa dla niego i pamiętam to jak dziś. Część osób z naszego zespołu stała się fanami Osiedla Jazdów, czy właśnie na przykład ogródków działkowych. Znowu Sultan z Afganistanu, który jest z nami też od lat, chce założyć mikro ogródek w warszawskich ogródkach działkowych, więc to jest właśnie to, czym możemy się podzielić. W kontekście odzyskiwania przestrzeni i z historii osób, które tworzą Kuchnię Konfliktu, to wspomniana Khedi, która jest w Polsce od prawie 10 lat, po 8 latach dopiero uzyskała ochronę międzynarodową, więc można sobie wyobrazić na jakim poziomie niepewności takie osoby są utrzymane całymi latami. Przez 8 lat nie była w stanie odwiedzić swojej córki i poznać swoich wnuczek, które mieszkają w Wiedniu, bo nie może wyjechać z Polski do momentu, kiedy nie dostanie tych dokumentów. Jest bardzo dużo takich historii, w których osoby, które już pracowały z nami, miały pozwolenie na pracę, gotowały z nami, z dnia na dzień dostawały decyzję negatywną i decyzję o deportacji i decydowały się na przykład na wyjechanie dalej na Zachód i szukanie azylu gdzie indziej. To są na pewno to takie trudniejsze historie. A z tych wzmacniających, których wierzę, że jest więcej i że to jest właśnie pokazanie tego, że Kuchnia super realizuje to wzmacnianie i że to się tutaj dzieje, to historia konkretnych osób, które często pół roku, czy roku, pracowania w kuchni, nagle stwierdzają, że teraz są gotowe, żeby realizować swoje marzenia: zapisać się na język angielski, koreański. Jedna z uchodźczyń miała takie marzenie, żeby właśnie uczyć się języków i pierwszy raz w życiu pojechać za granicę. I że teraz się tego nie boi, już nie uważa, że nie da rady się nauczyć nowego języka. Albo Ibrahim, który teraz pracuję nad aplikacją mobilną dla migrantów, migrantek, żeby mogli łapać małe zlecenia, które by ich też wsparły finansowo, co jest bardzo dużym wyzwaniem. Kuchnia też z racji zmiany w trakcie pandemii stała się trochę sklepem, dzięki czemu możemy też sprzedawać dużo rękodzieła, które robią uchodźczynie. To są często dziewczyny, które zajmują się pracą opiekuńczą w domu i nie są w stanie, czasami też z powodów zdrowotnych, często są to uchodźczynie z jakąś formą niepełnosprawności, nie mogą podjąć stałej pracy, więc pieką torty, szyją torebki, szyją nerki, maseczki, haftują, robią obrusy i różne inne fajne rzeczy.

**Agnieszka Obszańska: I my te fajne rzeczy możemy wspierać. Zaglądamy tutaj do Kuchni Konfliktu na ulicę Wilczą i tak jak wspomniałam, nie jest to kolejny bar-bistro-restauracja, tylko coś o wiele więcej.**

Jarmiła Rybicka: Kuchnia jest bistrem współtworzonym przez uchodźczynie i uchodźców i jednocześnie fundacją, która wspiera osoby z doświadczeniem migracyjnym w trudnych sytuacjach życiowych. Jest taką przestrzenią do tego, żeby się spotkać, do dialogu i to nie jest jakiś taki bardzo koncepcyjny dialog, tylko serio to się tutaj dzieje i mi się tutaj spotykamy i razem robimy rzeczy, mieszamy razem w garze i razem przechodzimy przez trudności i radości pracy.
Poza miejscem pracy jest to też miejsce spędzania czasu i rozrywki. Taka przestrzeń, która nie jest przestrzenią domową, ale w której uchodźczynie mogą się spotkać i spokojnie porozmawiać o swoich sprawach. Serwujemy dania z regionów objętych konfliktem, dlatego „Kuchnia Konfliktu”. Chcemy zwrócić uwagę na to, że jest rok 2021, a cały czas na świecie toczą się konflikty zbrojne i mnóstwo łamania praw człowieka i ludzie wciąż uciekają przed zagrożeniem życia i zdrowia.

**Agnieszka Obszańska: W jakim składzie teraz jesteście? To ja może zacznę od ciebie: Jarmiła Rybicka.**

Jarmiła Rybicka: Jest jeszcze z nami Kamila, Khedi, Dorota, Klara, Mauzuna, Niso, Muzafar, Dżahar, Sultan i Dżanki i mam nadzieję że nikogo nie pominęłam. Aktualnie ekipę współtworzą osoby z Tadżykistanu, Afganistanu, Czeczenii, Białorusi, Indii i Iraku.

**Agnieszka Obszańska: Jeżeli wyobrażam sobie sytuację taką, że ludzie z różnych kultur, różnych społeczności, jeszcze z trudną przeszłością, bądź niepewną przyszłością albo połączeniem tych dwóch elementów, co się bardzo często zdarza, spotykają się w jednym miejscu, to się zastanawiam, jak się porozumiewają. Jak wypracowałaś się ten model współpracy, pracy? Bo przecież to nie jest tylko opowieść o wspólnym, pięknym gotowaniu, co jest piękną historią, ale przecież to wszystko trzeba jakoś połączyć, to wszystko jakoś trzeba zespolić, ludzi ze sobą trzeba posadzić przy jednym stole, żeby zaczęli rozmawiać i żeby zaczęli razem gotować. Tu się udało, ale podejrzewam, że nie bez wysiłku.**

Jarmiła Rybicka: Zdecydowanie to jest wpisane w naturę i też o to chodziło – żeby przekraczać te różne bariery i też mieć taką otwartość na to, że temat różnic kulturowych to jest temat, który nigdy się nie skończy i nawet ja, na co dzień pracując z osobami z różnych kultur, cały czas są jakieś rzeczy, które mnie zaskakują. I te zasady czy właśnie zasady współpracy, czy to jak chcemy współbyć, opracowaliśmy razem w toku wielogodzinnych rozmów i opracowaliśmy sobie wspólnie to, jak chcemy się komunikować, to jak chcemy rozwiązywać konflikty. Obgadaliśmy wspólnie to, czym dla każdego z nas jest Kuchnia Konfliktu, bo to też nie było takie oczywiste. Bo jednak dla każdego jakiś inny aspekt był kluczowy. Dla kogoś to jest jedzenie. Dla mnie bardziej właśnie ta zmiana społeczna, to że robimy to razem. Dla kogoś z kolei bardziej istotne było to, że serwujemy kuchnię wegetariańską i wegańską. Jakoś to wspólnie wypracowaliśmy. Odnośnie komunikacji, to jest to szalone. Jednak ta bariera językowa to jest hardkor i teraz porozumiewamy się głównie w języku polskim, co też jest najbardziej skuteczne jednak jak widzimy się na żywo, dlatego wszelkie formy komunikacji zdalnej czy SMS-y, czy rozmawianie przez telefon, to jest bardzo ciężko się dogadać, ale na żywo jakoś dajemy radę. Wcześniej było trochę trudniej, bo są osoby, które mówiły tylko po angielsku. Zresztą teraz też Dżanki, czy Soran z Kurdystanu, czy Pooja z Nepalu, mówili w języku angielskim, z kolei Rosa i Hamza w języku francuskim, osoby z Białorusi, Czeczeni, Tadżykistanu raczej po polsku, czasem po rosyjsku, z takich wspólnych języków. I wtedy rzeczywiście zaczynają się schody, bo nawet najprostsze rzeczy, jak „podaj paprykę”, albo ja proszę, żeby ktoś przyniósł pomidory, a przynosi mopa. To się zdarzało bardzo często, dlatego też to nie jest miejsce komercyjne i nastawione na to, żeby za wszelką cenę zwiększać efektywność. Bo to nie jest możliwe przy zachowaniu tych założeń, że po pierwsze zatrudniamy osoby w trudnej sytuacji życiowej i kryterium zatrudnienia nie jest to kto najszybciej kroi marchewkę i jest najbardziej wydajnym pracownikiem, tylko właśnie to, żeby to była przestrzeni wzajemnego wspierania się.

**Agnieszka Obszańska: A propos wspierania się, znacie się tutaj z sąsiadami?**

Jarmiła Rybicka: Tak, mamy bardzo wesołą grupę sąsiedzką. Na przeciwko jest pan szewc, mała galeria sztuki, mamy też fryzjera, pana który ma zakład jubilerski tutaj od kilkudziesięciu lat, z którym się przyjaźnimy. Po prawej stronie mamy też chłopaków, którzy sprzedają gry planszowe i różne inne figurki growe. Co jest jeszcze ciekawe to to, że od kiedy zaczęliśmy sprzedawać warzywa w pandemii, to bardzo dużo sąsiadów, osób starszych, do nas dołączyło. Przychodzą kupić jabłka, śliwki, czy nawet po cebulę. I to jest fajne, bo to jest kolejna przestrzeń do spotykania się. Myślę, że część sąsiadów trochę czasami kręci z nas taką przyjazną bekę, to znaczy tak czasem patrzą na nas z przymrużeniem oka: co my tutaj wyrabiamy, znowu coś nosimy, jakieś gary, biegamy, i tak dalej. Ale to głównie sympatyczny i przyjazny stosunek. Wydaje mi się że bardzo działa, że te spotkania bezpośrednie są takim kluczem do tego, żeby jakby tworzyć społeczności i tworzyć wspólnotę i że bez tego żadne kampanie społeczne, które się opierają tylko na teorii, na tym, że rasizm jest postawą niemoralną, że to jednak w moim osobistym odczuciu jest mniej skuteczne i że właśnie taka opcja, że możemy się spotkać, jest najbardziej skuteczna.

**Agnieszka Obszańska: To ja zachęcam, żeby to sprawdzić. Z mojej perspektywy tutaj dokładnie to spotkanie udaje się znakomicie, chociaż nie jest to droga usłana różami. Żeby nie wyszło z naszej rozmowy, że świat jest piękny i wspaniały, od kiedy powstała Kuchnia Konfliktu migranci i uchodźcy nie mają żadnych problemów. Mają, one są cały czas bardzo podobne, o mniejszym lub większym natężeniu. Na pewno Kuchnia Konfliktu rozwiązuje węzły, które wydają się tak mocno zawiązane, że trzymają się świetnie. A gdybym ciebie zapytała o twoją Warszawę? Bardzo dużo pracujesz, bardzo dużo spędzasz czasu tutaj, w Kuchni Konfliktu właśnie, ale gdybyśmy mieli teraz zmapować z tobą Warszawę, to jaka jest twoja Warszawa?**

Jarmiła Rybicka: Rzeczywiście najwięcej czasu w ostatnich latach spędziłam tutaj. Jest to prawdą. A jeśli chodzi o inne przestrzenie to teraz tak spontanicznie poczułam, że jest to chyba serio Jeziorko Czerniakowskie i Wisła i w ogóle tam, gdzie jest woda. Jak nie jestem tutaj to uciekam do natury, której w Warszawie też jest bardzo dużo i nawet sam Park Skaryszewski ma takie dzikie, dzikie miejsca. Więc tak naprawdę ta dzika strona Jeziorka Czerniakowskiego i na przykład tereny po ogródkach działkowych. Ogródki działkowe to też jest... Mieszkam na Mokotowie przy ogródkach działkowych, które są niesamowitą przestrzenią i też zawsze zaskakuje mnie różnorodność flory, to znaczy są i drzewka owocowe i iglaki i kwiaty i owoce i warzywa i że tam po prostu jest taki mikroświat. Ogród Botaniczny też, ale zostanę przy wodzie. Jeziorko Czerniakowskie.

**Agnieszka Obszańska: To mapujemy razem z tobą. Mówiłaś dużo o spełnionych marzeniach przewspaniałych ludzi, którzy serwują nam tutaj lekcje tolerancji, dialogu, także lekcje gotowania. Smaki, zapachy, jakie przewijają się przez Kuchnię Konfliktu to jest cała feeria zapachów i smaków, które tutaj się przenikają. Mówiłaś dużo o marzeniach uchodźczyń i uchodźców A jakie marzenia ma Jarmiła Rybicka?**

Jarmiła Rybicka: Ja na ten moment chyba mam takie marzenie, żeby odpocząć i zanurzyć się w metaforycznym Jeziorku Czerniakowskim. Teraz bardzo mi zależy – i to trochę się przenika – tak, to jest takie moje marzenie, żeby tę przestrzeń oddać teraz, w takim najlepszym momencie, kiedy jesteśmy, mam nadzieję, po najgorszej części pandemii i kiedy wróciły zamówienia na catering i robimy warsztaty kulinarne i to miejsce znowu bardzo ożywa, żeby to z sukcesem przekazać grupie uchodźczyń i z nimi zostać i je wspierać w prowadzeniu tego i obserwować, jak robią to na własną rękę, same podejmują decyzję, zmieniają to miejsce według własnych upodobań i też jestem bardzo ciekawa, żeby to puścić dalej i zobaczyć jak to będzie żyło własnym życiem. To jest po tych pięciu latach po prostu dla mnie niesamowite. I życzę sobie takiej przestrzeni na nowe.

**Agnieszka Obszańska: Niech się spełni w takim razie – tego ci życzę. A gdybyś miała powiedzieć – zadaję to pytanie każdemu, bo wychodzą z tego bardzo ciekawe narracje, nieraz kontrowersyjne. Nie będę wspominała kto najbardziej kontrowersyjną propozycję złożył, ale gdybyś miała zostawić – Uwaga! Teraz będzie trudne pytanie – gdybyś miała zostawić jeden przedmiot związany jakoś z tobą, cokolwiek, który jest dla ciebie ważny, Muzeum Warszawy, to co by to mogło być?**

Jarmiła Rybicka: Tak na szybko chyba najbardziej czuję... Ja bym chyba chciała, żeby to była jakaś wspaniała roślina, która będzie bardzo długo rosnąć. Oczywiście z takim przekazem, żeby ją podlewać i dać jej trochę słoneczka i myślę, że to by było super, żeby mogła sobie taka roślina bardzo długo, długo, długo, długo istnieć.

**Agnieszka Obszańska: No dobrze, to ja mam nadzieję, że znajdzie się w Muzeum ktoś, kto będzie to pielęgnował w takim razie. A jak nie, to będziemy się zmieniać po prostu. Na sam koniec jeszcze: czy można jakoś was wesprzeć i jak do was tutaj najłatwiej trafić, do Kuchni Konfliktu? Bo jeżeli słyszy nas cała Polska, to przecież jest to świetna okazja ku temu, żeby opowiedzieć gdzie was znaleźć, zarówno w tej przestrzeni wirtualnej, jak i tutaj na mapie Warszawy.**

Jarmiła Rybicka: W Warszawie znajdziecie nas na Wilczej 60, wirtualnie zapraszamy do śledzenia naszego Fejsa i Instagrama. A jak można wesprzeć? Możecie do nas napisać z propozycją jakiejś formy swojego wolontariatu. Każdy, każda z was ma mnóstwo zasobów, którymi mogłoby się podzielić i jest to też super przygoda. Piszcie do nas, organizujecie z nami warsztaty kulinarne, cateringi, urodziny, wesela.

**Agnieszka Obszańska: A twoje ulubione smaki?**

Jarmiła Rybicka: Ja bardzo słodko. Baklawa naszej zaprzyjaźnionej syryjskiej piekarni i miodownik od Aminat.

**Agnieszka Obszańska: To się świetnie składa, bo ja zgłodniałam, a zdaje się, że na górze czeka mały rarytasik, jeżeli chodzi o słodkości.**

Jarmiła Rybicka: Tak, jest zrobiony z takiego libańskiego sera, więc powiedzmy, że jest to forma arabskiego sernika.

**Agnieszka Obszańska: To idziemy na górę?**

Jarmiła Rybicka: Tak, zapraszam.