**W punkt. Zaprasza Agnieszka Obszańska i Muzeum Warszawy.**

**Agnieszka Obszańska: Halo, halo! Tu epicentrum dowodzenia traktorowego. Być może brzmi to nieco dziwnie, ale zaraz wszystko się wyjaśni. Jestem teraz na Białołęce, a dzisiaj spojrzymy na Warszawę przez pryzmat rolnictwa. Jeżeli myślimy o rolnictwie w Warszawie, czy w ogóle uprawach praktycznie w środku Warszawy, to przecież pierwsze, co przychodzi do głowy to rodzina Majlertów i hektary, o których za chwilę opowie nam pan Ludwik Majlert. Dzień dobry.**

Ludwik Majlert: Dzień dobry.

**Agnieszka Obszańska: Spoglądamy teraz na pola. Jak dużo hektarów tutaj?**

Ludwik Majlert: Tu, w moim gospodarstwie, jest niecałe 10 hektarów i sąsiaduje z nami gospodarstwo stryjecznego brata, Zdzisława, gdzie jest kilkanaście hektarów.

**Agnieszka Obszańska: Co tutaj widzimy? Co jest przed nami? Co nam tutaj pięknego rośnie?**

Ludwik Majlert: Akurat jesteśmy w sąsiedztwie karczochów. Dalej mamy pole, gdzie posiany jest szpinak, dalej jest kolendra, rukola, musztardowiec, cała gama sałat, kilka odmian buraków. Także paseczki, szachownice różnych gatunków, różnych odmian. Olbrzymia mnogość gatunków i odmian warzyw. Jest takie późne lato, właściwie pogoda wskazuje, jakby była wczesna jesień, tak że pogoda nie sprzyja dojrzewaniu melonów, które w tym roku bardzo się udały i były fantastyczne w smaku. Natomiast sprzyja uprawom liściowym, czyli szpinakom, sałatom, roślinom kapustnym. W gospodarstwie teraz jest taki moment, że skończył się dosyć duży rzut letni i jeszcze trwają ostatnie siewy i nasadzenia na jesień. Jeszcze ostatnie sałatki, kalarepki jeszcze sadzimy w polu, żeby w październiku, przy sprzyjającej pogodzie zebrać.

**Agnieszka Obszańska: Ja teraz przesunę sobie troszkę zydelek, skrzyneczki, ponieważ jesteśmy na polu, a że jesteśmy na polu to musimy sobie w polowych warunkach przecież radzić. To jest też bardzo ciekawe dla mnie spotkanie i myślę, że także dla naszych słuchaczy, bo za tym miejscem kryje się bardzo ciekawa historia – i bardzo długa.**

Ludwik Majlert: Historia rolnictwa w rodzinie Majlertów zaczyna się od Wilhelma, który po studiach rolniczych w Akademii, to by się nazywało Prószków, tylko Prószków przez „ó” kreskowane. Tam była Akademia Rolnicza pod Opolem. Po skończonych studiach tam i po odbyciu praktyk rolniczych kupił majątek Marcelin. To było ponad 130 hektarów, czyli to jak na owe czasy był taki mały mająteczek Marcelin, i tam zajął się hodowlą krów. I tam, z Marcelina, wożone było mleko do Warszawy. Czyli były już bezpośrednie dostawy, że platformy jechały do Warszawy z mlekiem. Więc nazwisko Majlert już w tamtych pokoleniach kojarzyło się z mlekiem. On nabył ten majątek w 1868 chyba... już nie pamiętam. Tak że tak. Później, na przełomie wieków, były różne losy. Raz było lepiej, raz gorzej. W każdym razie na początku XX wieku wpadł na pomysł posadzenia szparagów. No i te szparagi okazały się takim dobrym strzałem. Spowodowały, że gospodarstwo zdaje się wyszło z długów. Później Wilhelm bardziej zajął się publicystyką rolniczą, był prezesem Centralnego Towarzystwa Rolniczego, później zamieszkał w Warszawie. Natomiast tutaj gospodarowała jego żona Zofia i wkrótce synowie. Był Witold, w starym Marcelinie kontynuował tradycje Marcelina, jeśli chodzi o produkcję mleczną. Ale też było warzywnictwo i szparagi. Natomiast Zdzisław, czyli mój dziad, osiadł w Tadzinku. To było w sąsiedztwie, tu, gdzie jesteśmy. Marcelin został właśnie podzielony: ze starego wyodrębniony był Marcelin i Tadzinek. I Zdzisław już zajął się sadownictwem. Też był wykształconym rolnikiem. On skończył – na UJ wydział ogrodniczy wtedy był, przed wojną. Tutaj było takie bardzo nowoczesne gospodarstwo sadownicze. Szparagi, rabarbar. I gospodarstwo, które ściśle związane było z miastem, to znaczy towary z tego gospodarstwa trafiały na stoły w mieście. I tak sobie myślę teraz, że właściwie mimo, że rodzina zajmowała się rolnictwem to cały czas pozostaliśmy takimi mieszczanami troszkę, że cały czas to było takie mocno związane tą tkanką miejską. Tak samo w tej chwili, jak w latach 90., jak miasto zaczęło się tutaj do nas zbliżać i zagrażać i być jakimś tam problemem, to jakby zmieniliśmy sposób działania, to znaczy bardziej to gospodarstwo staraliśmy się otwierać na potrzeby miasta. Na to, żeby było otwarte dla ludzi. Tu w naszym gospodarstwie – może teraz, w czasach pandemii, to od dwóch lat przestało funkcjonować – ale bardzo rozwinięta jest taka działalność trochę edukacyjna. Są wycieczki dla szkół, zajęcia dla przedszkoli, tym się zajmują moje córki. Mój siostrzeniec, Stefanek, wydaje na polu obiady...

**Agnieszka Obszańska: No właśnie, to są te słynne obiady, które jak teraz patrzymy sobie na pole, to możemy sobie wyobrazić.**

Ludwik Majlert: Wyjeżdża na traktorze, na przyczepie wyjeżdżają stoły, siada się na skrzynkach trochę wygodniej niż na takiej, jak my siedzimy.

**Agnieszka Obszańska: Te są bardzo wygodne, mi bardzo dobrze tutaj.**

Ludwik Majlert: Stefanek sam, własnoręcznie zrobił taką przyczepę z takim zadaszonym bufetem i kuchenką. Jednym słowem to bardzo malowniczo wygląda. A pomysł nie był, jak to się mówi „Projekt Obiad”, jakby wymyślony, że to jest biznes, że to chwyci, że od tej strony. Tylko raczej od drugiej strony – od tego że po pierwsze, lubi gotować, po drugie, on bardzo lubi spotykać się z ludźmi. Sam w ogóle się zajmuje kontaktami społecznymi, to jest jego zawód, więc to jest naturalne. Trzy, że są wspaniałe tradycje rodzinne jeśli chodzi o gotowanie, o przepisy babci, cioć, mamuś. Więc to wszystko razem jakby było naturalne, że te obiady na polu wystąpiły. Nie ma w tym żadnej sztuczności. To jest takie bardzo naturalne i nie wszyscy tę konwencję kupują, bo ona... To taki dam przykład, że zapisują się na obiady ludzie z różnych stron, nawzajem się nie znają, siadają przy wspólnym stole i się okazuje, że jest fantastyczna atmosfera dlatego, że oni wszyscy jakby się zapisali wiedząc, co ich czeka, czyli coś ich łączy. Natomiast jak sobie ktoś wymyślił, że on zaprosi tutaj swoich przyjaciół na imieniny, to przyjeżdżają ludzie, dla których te klimaty są kompletnie obce: że każą im na skrzynce siedzieć, że tutaj coś, nie wiem, obornikiem zalatuje. Więc to jest takie specyficzne, ale właśnie fajnie.

**Agnieszka Obszańska: Można tutaj, w tych takich czasach, kiedy nie ma różnych ograniczeń, bo teraz to jest chyba w ogóle ciężki czas...**

Ludwik Majlert: Teraz tak, tak.

**Agnieszka Obszańska: Można tutaj przyjechać na szkółkę i trochę pooglądać sobie rośliny. Oprowadzacie, tłumaczycie co z czego wynika. Co daje ziemia, skąd to się wszystko bierze i co jest ważne w tej robocie. No właśnie, gdybyśmy mieli opowiedzieć, na czym tak naprawdę polega ta robota?**

Ludwik Majlert: Na ciężkiej pracy fizycznej przede wszystkim, bo samo się nie zrobi. Dla mnie, z mojej strony ciekawe jest to, że jest olbrzymia zmienność, że cały czas trzeba dostosowywać się do zmiennych warunków pogodowych. Tak że praca jest ciekawa.

**Agnieszka Obszańska: A co nam tak ładnie brzmi teraz?**

Ludwik Majlert: C330 Ursus, zabytkowy,

**Agnieszka Obszańska: Wspaniały okaz.**

Ludwik Majlert: Nie do zdarcia. Jest to tak prosta technologia. Właśnie jakiś czas temu, kiedy stałem koło Ursusa przy sklepiku i podszedł starszy pan i tak się przyglądał z zaciekawieniem. No i co się okazało? Że on w latach 50. był inżynierem w Ursusie i był jednym z autorów, że tak powiem, tej konstrukcji. I bardzo mu było miło, że to działa. Bo to jest tak prosta konstrukcja, że po prostu raz na 10 lat przyjeżdża pan i w ciągu dwóch godzin robi generalny remont za jakieś śmieszne pieniądze i następne 10 lat to działa. Tam się nie ma co psuć.

**Agnieszka Obszańska: Silnik brzmi jak złoto. Ale jeszcze zajrzymy potem do starszego okazu, zdaje się, że...**

Ludwik Majlert: Ulubiony.

**Agnieszka Obszańska: Tak, pana pupil zdecydowanie. To będziemy do pupila zaglądać.**

Ludwik Majlert: Tamten jest na wąskich kołach i podwyższonych, bo ja wjeżdżam w rządki i różne zabiegi pielęgnacyjne na nim robię, tak że on taki jest nie transportowy, a do uprawek.

**Agnieszka Obszańska: Wróćmy do tej opowieści, na czym tak naprawdę polega ta robota. Szczególnie, że jeszcze tutaj, to jest bardzo ciekawe, wy właściwie wszystko robicie ręcznie.**

Ludwik Majlert: To wynika z takiego dostosowania się gospodarstwa do potrzeb miasta, bo jest olbrzymia różnorodność warzyw. To są bardzo małe poletka. Sukcesywnie szpinak na przykład siejemy co tydzień, musztardowiec siejemy co tydzień, kolendrę też, rukolę, więc to są małe poletka. Nie ma mowy przy tak małym areale o mechanizacji, trudno o chemizację. To z korzyścią dla naszych odbiorców. Ale jest to piekielnie ciężka robota i nie wyobrażam sobie takiego działania bez, w tej chwili takiej ekipy ukraińskiej, która od wielu lat przyjeżdża do nas i z nami jest związana. Którzy wywodzą się ze wsi, są przyzwyczajeni do ciężkiej pracy, a przy tym są młodzi, inteligentni, bardzo twórczy w tej swojej pracy, także super ekipa. I to jest jakby warunek powodzenia, bo próby wykorzystania siły mieszczuchów okazują się nieudane. Po prostu nie te kręgosłupy, nie te umiejętności, nie te mięśnie. Także ciężka robota. Jakieś mechaniczne uprawki ciągnikowe oczywiście tak, nawadnianie tak, ale zwalczanie chwastów to już głównie ręcznie. Sadzenie – to sadzarka, to siewniki są, sadzarki są, tak że jakaś tam mechanizacja jest. Ale zbiory ręczne, bo to wszystko się dłubie, wszystko się zbiera po listku, po strączku, tak że to jest taka dłubaninka. Ja się śmieję, że to jest tak, jak czasami na filmach kulinarnych jest taki kucharz, który ma taki ogródek i tak wychodzi, tak sobie skubie i tak to wszystko tak cudownie wygląda. No więc my tak skubiemy, tylko na 10 hektarach, tak że to bardzo specyficzny sposób działania rolniczego, czy ogrodniczego. W Warszawie są gospodarstwa, ale nikt z gospodarzy nie poszedł w tym kierunku, nie otworzył się na miasto. Są gospodarstwa, które coś sadzą, powiedzmy 1-2 gatunki, odstawiają gdzieś do punktu skupu, gdzieś to idzie na zewnątrz, natomiast to nie jest otwarte dla mieszczan.

**Agnieszka Obszańska: Tak, bo trzeba powiedzieć, że kiedy tutaj się wjeżdża, widać od razu taką przestrzeń, w której właściwie każdy, kto przyjedzie, może poczuć się trochę swobodniej, dobrze pooglądać sobie rośliny, zakupić je. I to jest też to, o czym wspomniał pan wcześniej, że właśnie otwieracie się na tych Warszawiaków i organizujecie specjalne wydarzenia. Wspominaliśmy o trudzie. Jak sobie myślę o takim pokoleniowym dziedzictwie to przecież jest w tym coś niesamowitego. Warszawa się rozrasta, historia się zmienia. A nie kusiło, żeby robić coś innego?**

Ludwik Majlert: Dla mnie było tak naturalne, że ja się tym zajmuje, że w ogóle nawet nie przyszło mi do głowy. To może też wynikało z tego, że od dziecka w byłem w gospodarstwie. Nie wyobrażałem sobie, że nie będę się tym zajmował. Lubię to. Poza tym ja się świetnie czuję w pracy fizycznej, to mi służy. Jeszcze jest jeden taki aspekt, że mam taką pasję, która jest związana z zimą. Więc to jest idealne połączenie bo w listopadzie kończymy działalność i mogę się zająć zupełnie czym innym.

**Agnieszka Obszańska: O, miasto nam wjechało dźwiękowo.**

Ludwik Majlert: To jest... nie, to podmiejski. Bo jeszcze tędy czasami ekspresy do Gdańska [jeżdżą], bo jesteśmy przy linii gdańskiej. Ale pasja – bo ja od dzieciństwa byłem narciarzem i trenowałem i startowałem i się ścigałem. Potem byłem instruktorem, trenerem i całe moje życie z nartami było związane. Zawsze był taki podział, że w lecie było rolnictwo i ogrodnictwo, a w zimie – góry.

**Agnieszka Obszańska: No tak, bo tutaj to tylko biegówki raczej.**

Ludwik Majlert: Biegówki, tak, tak. To Jola, żona, w szparagach biega.

**Agnieszka Obszańska: Czy to miejsce, czy ta część Warszawy, zmieniła się jakoś z pana perspektywy?**

Ludwik Majlert: Niesamowicie się zmieniła, bo atakują nas tutaj, otaczają nas – właśnie dźwig nad nami, który buduje następny blok. Tak że deweloperka tu mocno huczy, tu się buduje na potęgę, więc miasto nas otacza już bezpośrednio. Tak że to się zmienia. Jak ja byłem dzieckiem to jeszcze to były rejon – zagłębie pomidorowe, Marcelin, to były gospodarstwa. Głównie się uprawiało pomidory i one jeździły do punktu skupu. Była w Płudach przetwórnia pomidorów, czy tam Tarchomin to też było zagłębie ogrodnicze. To już były takie podmiejskie tereny warzywne. A teraz jest miasto. Bo tutaj jest nasze gospodarstwo, a za nami jest Tarchomin, wielkie osiedle. Ja zawsze uważam, że jest inaczej – wszystko ma swoje zalety. Tamto było związane z innym systemem. Mówimy o latach, ja pamiętam lata 60., 70. Jednak ten system nie były zbyt miły, więc pamiętam szczęście lat 90., kiedy się wydawało to wszystko tak bardzo optymistyczne i bardzo do przodu i taki olbrzymi entuzjazm. Teraz znowu jest, powiedziałbym, problem. Tak że to jest taka huśtawka. A my gospodarujemy.

**Agnieszka Obszańska: Co jest największą zmorą aktualnie, jeżeli chodzi o uprawy tutaj? Szkodniki?**

Ludwik Majlert: Właśnie z racji tego, że jest tak olbrzymia różnorodność i wielość gatunków, to dzięki temu nie ma sytuacji, że nagle wszystko szlag trafi, że szkodniki wszystko zjedzą. Mamy ten komfort, że całość tej naszej produkcji z pola sprzedawana jest na miejscu, więc omijamy jakby pośrednie szczeble. W związku z tym mamy ten margines ryzyka mniejszy. A stać nas na to, żeby były po pierwsze mniejsze plony, niż rolnik, który odstawia do hurtowni, czy odstawia do supermarketu. On musi mieć bardzo wysokie plony, żeby w ogóle to jakakolwiek opłacalność była. Musi robić dużo i tanio. Natomiast my możemy sobie pozwolić na taką troszeczkę droższą produkcję. Z tym jest ciężko – przekonać naszych klientów, że listek nadgryziony przez szkodnika tak samo smakuje, więc ludzie w teorii bardzo wspierają ekologiczne rolnictwo, ale jak tak widzą tego robaczka, to już mniej. Tak że przyznam się, że się dzielimy trochę z tą fauną, która tutaj jest w Warszawie. Niesamowita ilość zajęcy, dzików, sarny przychodzą.

**Agnieszka Obszańska: I tak sobie chrup, chrup, listka.**

Ludwik Majlert: Obserwuję, że tak jak kiedyś było mniej gatunków a większe areały, a teraz jest bardzo dużo gatunków i jakby zmieniło się kompletnie podejście. Bo to też jest następne zagadnienie: to jest płodozmian, zmianowanie, jak w danym roku gdzie, co sadzić, co z czym sąsiaduje. Tak że z racji tego, że każdy gatunek sąsiaduje z innym, o innych wymaganiach, z innej rodziny, porażanym przez inne szkodniki, inne choroby, to obserwuję dużo mniejsze porażenie tych roślin. One sobie jakoś tam lepiej dają radę. W każdym razie nie ma takiej kumulacji szkodników.

**M Agnieszka Obszańska: nie interesuje jeszcze jedna rzecz: jak wygląda pana dzień?**

Ludwik Majlert: Przede wszystkim, żeby osiągnąć sukces w tym zawodzie to trzeba rano wstać, tak że wstaje się właściwie cały sezon praktycznie po ciemku, bo wiosną nawet o 3:00 wstaję. Teraz wstaję o 4:00, czyli do 5:00 muszę mieć jakiś tam plan dnia już przygotowany. O 5:00 ekipa rusza. A że sam dużo rzeczy robię, więc żeby mieć czas na własne prace to muszę wszystkim dookoła tę pracę jakby z wyprzedzeniem zorganizować, zaplanować. Tak że to jest też taki ciekawy moment, bo bardzo wiele zmiennych trzeba wziąć pod uwagę, bardzo wiele trzeba wiedzieć: co w danym momencie zbieramy, co pielimy, czego nie zbieramy, jaka będzie pogoda. Więc prognozy pogodowe też mają olbrzymie znaczenie. Teraz jest trudny tydzień, bo cały czas tak jak mówiłem, wchodzimy z nowymi uprawami, sadzimy, siejemy i wczoraj udało nam się złapać 3 godziny na posadzenie, ale to jest cały czas mało. Tak że trudno jest.

**Agnieszka Obszańska: My słyszymy krople, to może od razu przeniesiemy się do środka. Proszę bardzo. Teraz wchodzimy do szklarni, do tunelu.**

Ludwik Majlert: Weszliśmy do tunelu, w którym poprzednio rosły melony i jeszcze melony w sklepiku są sprzedawane, a tu już wschodzi młoda rukola na ich miejsce. Jak pada deszcz to pewnie za chwilę panie uciekną z pola i będą pieliły tę rukolę. I proszę, te liścienie to jest rukola, a to już nie jest rukola i to trzeba wyrwać.

**Agnieszka Obszańska: Ale nam się rozpadało i teraz deszcz będzie walczył dźwiękowo z naszymi głosami. To przechodźmy do następnych rzędów.**

Ludwik Majlert: Tu jest posadzony amarantus, czyli szarłat, dla ozdobnych listków na talerzu. Tam jest pak choi, czyli to są najszybciej rosnące azjatyckie rośliny kapustne. To jest fenkuł, czyli koper włoski młody, posadzony, a tu jest posadzona cukinia. Z tym że z cukinii naszym celem uprawy są kwiaty. Kwiaty żeńskie z takim młodym owocem, kwiaty żeńskie i kwiaty męskie. I to jest główny i przyznam się, że mój ulubiony produkt gospodarstwa, który wyjeżdża do restauracji. Niesamowite jest jak rano się zbiera kwiaty cukinii i pszczoły nie mogą się pogodzić z tym, że te kwiaty odjeżdżają. Tak że przyjeżdża przyczepa z tymi kwiatami w kartonach i dookoła rój pszczół. Czyli chowamy się do domu, do kuchni.

**Agnieszka Obszańska: Teraz, z tej ulewy przechodzimy już do rodzinnego domu. Jest z nami także wspaniały okaz, pies Szemrak.**

Ludwik Majlert: Pies dzielny Szemrak. Tak, pies znaleziony, bardzo wierny towarzysz naszego życia, kompan.

**Agnieszka Obszańska: Brnąc dalej przez różne narracje, gdyby spojrzeć na to, co pan robi, bardzo dużo mówi się teraz o zmianach klimatycznych i o ich wpływie. Czy pan w ogóle czuje to jakoś na co dzień? To uprawianie wygląda trochę inaczej, niż zwykle, niż dawniej?**

Ludwik Majlert: Może gwałtowność jakichś zjawisk przyrodniczych, chyba to możemy zaobserwować. Upały – upały są bardzo uciążliwe, więc my często w środku lata działamy wczesnym rankiem, świtem i wieczorem, natomiast w ciągu dnia jesteśmy zmuszeni z pola uciekać. Tak że to jest jakaś tam uciążliwość dla nas i dla roślin. Widać zmiany, to znaczy na takim poziomie naszym trudno jakąś klimatyczną tendencję zaobserwować. Do tego potrzebne są badania i ścisłe obserwacje, ale wydaje się, że gwałtowność tych zjawisk jest większa niż kiedyś.

**Agnieszka Obszańska: Co jest najlepsze, najfajniejsze w tym pana działaniu? W tym takim rodzinnym, waszym wspólnotowym działaniu, bo w jakiś sposób namówił pan rodzinę do tego, że o, kurczę, warto pomyśleć, pogłówkować, otworzyć się na innych. Co jest w tym wszystkim najfajniejsze?**

Ludwik Majlert: Chyba to, że wraca młodzież jest bardzo miłe. A to, że wraca może wynika z otwartości gospodarstwa na jakieś inicjatywy. Cały czas szukam pomysłu, bo bądź co bądź, jest to w środku miasta kawał terenu, na którym można robić rzeczy. Do końca jeszcze nie wiem, co można by jeszcze tu wymyślić, co można robić, ale jakieś może będą szalone pomysły. To gospodarstwo jako takie miejsce do realizowania jakichś idei, swoich ambicji, do realizowania pomysłów, jest to fajne.

**Agnieszka Obszańska: To teraz na sam koniec jest takie pytanie. Biegnie do nas pies, Szemrak, ale Szemrak chyba nie pomoże w odpowiedzi. A pytanie brzmi: panie Ludwiku, gdyby miał pan zostawić Muzeum Warszawy jakąś rzecz, historię – dowolność totalna – która w jakiś sposób wiązałaby się z panem albo z historią tego miejsca może – niepotrzebne skreślić, nie narzucam niczego – to co by to mogło być?**

Ludwik Majlert: Rzeczy chyba żadnej, bo z pamiątek rodzinnych nic nie ocalało po wojnie. Natomiast zawsze mnie interesowała i pociągała jakaś taka zbieżność różnych losów związanych z miejscem i różne historie związane z miejscem. Miasto i ludzie, którzy tu się osiedlają zwykle nic nie wiedzą o tym, co tu było kiedyś. I przyznam się, że w tej chwili mi przyszła do głowy – a propos właśnie takiej zbieżności występowania różnych faktów – historia, którą moja babcia Halina opisuje w ‘47 roku w liście do swojej córki Zofii, która była w Krakowie studiowała. I taka zbieżność faktów, że moja ciotka Hania z Rysin z sąsiedztwa, żona Henryka, dobija się do prokuratora – to jest rok ‘47 chyba – żeby wydobyć jakieś wiadomości o moim aresztowanym ojcu, po wojnie był aresztowany. I pomaga jej w tym przyjaciółka mojej babci Aniela Steinsbergowa, osoba potem znana bardziej jako założycielka KOR-u i adwokatka, obrończyni. Okazuje się, że mój ojciec zostaje zwolniony, bo dowiadują się, że Bierut dzwonił, by ojca puścili. Okazało się, że wynikało to z wizyty u Bieruta Ireny Joliot-Curie z mężem i z siostrą Marii Curie, która była nauczycielką mojej babci i ona się za tym Jankiem aresztowanym wstawiła i Bierut obiecał go wypuścić. Czyli taka zbieżność losów, tak a propos tego mostu Marie Curie, który tutaj przebiega. Tyle osób już takich historycznych, związanych z miejscem, z osobą. Nie wiem dlaczego to mi teraz przyszło do głowy, ale to może wynika z tego, że po prostu ten teren w niczym już nie przypomina tego, co było kiedyś. W niczym nie przypomina nawet tego, co było zaraz po wojnie. Nawet topografia się zmieniła. Wszystko się zmieniło i właśnie jakieś takie historie mogą przybliżyć jakąś opowieść. Nawet nasze opowiadanie, że taki wariat tutaj jest, pole uprawia w mieście.

**Agnieszka Obszańska: To Ludwik Majlert. Dziękuję bardzo za tę rozmowę. Przestało padać, to zdaje się, że możemy znowu na pole uciekać.**

Ludwik Majlert: Bardzo proszę, tylko teraz trzeba kalosze założyć.

**Agnieszka Obszańska: Ja poproszę tutaj numer 40.**

Ludwik Majlert: Dobrze, znajdziemy.