

#ŚLEDZIŻERCY

Biuletyn nadzwyczajny 10. dumny, narodowy, ku pamięci Szczecin 4.11.2024.

PAMIĘĆ – NIE – PAMIĘĆ

Pamięć jest jak dom. Musi mieć mieszkańców. Inaczej jest tylko ruina.

Czasami pamięta się zdarzenia, kolory, często zapach. Pamięta się miejsca, ludzi, okoliczności.

Czasami zostają nam po tym pamiętki. To może być wszystko – od kamyka po książkę. No właśnie, książki.

Dziesięć lat temu zginęła w wypadku Hanna Szymanderska, niewątpliwie Dama Polskich Kulinariów. Ten panteon czy dynastia nie jest aż tak liczna.

Przewodzi jej Lucyna Cwierzakiewiczowa, u jej boku stoją dwie Marie Ochrowicz-Monatonowa i Dissłowa. Panie, żyjące i uczące naród jeszcze w czasach przedwojennych. Hanna to już nasz rozdział historii. Tej zgrzebnej, peerelowskiej. Gdyby żyła miałaby dzisiaj 80 lat. Ale czy jej królowanie się skończyło?

Nie chodzi o ilość wydanych książek, ale jaki wpływ na nasze dzieje kulinarne wszystkie te Damy miały. Spotykam wciąż w branży kucharskiej ludzi, którzy znali jej książki, sięgali po nie. Niektórzy mieli nawet szczęście ją znać. Spotykam też takich, którzy nic nie słyszeli o Szymanderskiej. Zostały książki, więc będzie okazja nadrobić stracony czas. Jak się okazuje, 10 lat nieobecności to już dziura w pamięci. Postaramy się panią Hannę Wam przybliżyć.

Zacznę dzisiaj od tych którzy nic o niej nie słyszeli. To żaden wstyd. Tak już jest. Wysyp celebryckich, modnych, czy poradnikowych książek w ilościach tysięcy tytułów przysypał te które znaliśmy i ceniliśmy.

(Gieno)



KOTLET MIELONY

Wspomina Marek Sztark

To było chyba późne lato. W Warszawie na Powiślu w ogródku Zielonego Niedźwiedzia – knajpy, którą zarządzał Zbyszek Kmieć. Siedzieliliśmy w kilka osób: ja, Gieno, Zbyszek, może ktoś jeszcze... Zastanawialiśmy się co zjeść. To było późne popołudnie więc Zbyszek powiedział: z lunchu kotlet został chyba tylko jeden. Taki najlepszy? Mówię - ze złotnickiej? A jakże - odpowiedział Zbyszek - ale miałem

Go dla Szymanderskiej, która za chwilę ma przyjść, bo chciała spróbować. Wybitny kotlet mielony, westchnęliśmy cicho i oddaliśmy się w męskim przekomarzaniu, rozmowom i ratowaniu świata, szczególnie tego gastronomicznego. Wtedy w końcu nacisnąłem: może Hania już nie przyjdzie? To niech podadzą tego kotleta, bo muszę coś zjeść! Kmieć machnął ręką na kelnera i przyniósł. W tym samym momencie wraz z kotetem pojawiła się Szymanderska, a z drugiej strony Maciek Nowak cały w czerwieni. Co tu macie? - zapytał ochotczo.

- no Sztark zamówił sobie kotleta mielonego, który był przeznaczony dla Hani – chórem wytłumaczyli Kmieciu z Gieniem. Maciek na to szast-prast i ukroił polówkę, którą wprowadził do swojej obszernej paszczy. Hania nie protestowała. Ja tym bardziej. Pozostałą część zjedliśmy wspólnie. Nawet dla niezwykłego smaku kotleta mielonego ze złotnickiej nie będziemy się zabijać.

Być może ta opowieść jest niepełna. Być może wydarzyło się jeszcze więcej, a pamiętam tylko jak Maciek zwędził kotleta przeznaczonego dla Hani, która się spóźniła i jak ostatecznie zjadłem tylko kęs...

Kto znał a kto nie znał Hanny Szymanderskiej lub jej książek, kto odważył się przyznać, sygnalizując chęć poznania.



**PIOTR
MARCKI**

Wstyd się przyznać... Książek nie mam, przepisów nie znam, o Wielkiej Nieobecnej tylko z Twoich wspomnień.



**GRZEGORZ
SKALMOWSKI**

Miałem książkę, w niej jak dobrze pamiętam jest przepis na ślimaki Pani Hanny, muszę ją odszukać na farmie.



**PIOTR
WILANOWSKI**

Nie znałem, nie czytałem. Tyle tylko, że wiedziałem kto to jest.



**IZABELLA
ORZECZOWSKA**



**DOROTA
STEFANŚKA**

Nic.



**KAMILA
WINNICKA**

Imię i nazwisko kojarzę z Twoich postów ale nic z jej dorobku nie znam...



**ADAM
POKOJSKI**

Co nam pozostanie za 100 lat z naszych zapisków na telefonach czy dyskach? No właśnie... Hanna Szymanderska dała podwalinę dla historii o kulinariach dla potomnych.



**ZBIGNIEW
SIERSZUŁA**

Byliśmy rówieśnikami. Z tego co pamiętam Hanka ze stycznia ja z lipca. Zawsze mówiła do mnie - smarkaczu. Namawiała mnie żebym odrodził XVII-wieczne rosolisy magnackie Tarnowskich i Potockich. Zrobiłem to dopiero teraz, po 10 latach. Kolekcja Jej Imienia.



**WITEK
HRYNCEWICZ**

Spotykaliśmy się nie raz i zawsze była radosna oraz chętna do rozmowy i poznawania nowego (w tym zapomnianego starego). Wielką przyjemnością było sprawienie jej niespodzianki cyfrowymi wersjami kilku starych książek z Biblioteki UMK, których wcześniej nie miała okazji widzieć, zaś nagroda przeszła wszelkie oczekiwania, ponieważ przez większość Festiwalu Smaku chodziłem w kapeluszu Hani.



**OLA
LAZAR**

Hania była surową matką dla nas wszystkich. Kochała nas za to, że podobnie jak ona kochaliśmy jedzenie, biesiadowanie, karmienie innych i dyskutowanie o jedzeniu. Ale nie wahała się przywołać do porządku każdego, kto odstawał popelinę. Robiła to w towarzystwie, przy innych, mistrzowsko wykorzystywała swój autorytet, presję środowiskową i cięty język. 10 lat później brakuje jej coraz bardziej, mnie na pewno.



**MAŁGOSIA
DZIECINIAK**

Wymieniłyśmy jedynie kilka wiadomości ciepłych, smacznych. Mimo, że nie dane nam było poznać się osobiście bliską pozostaje jej kuchnia. Niezmiennie u mnie gości.



**KUBA
KORCZAK**

Hania? Są w życiu każdego persony, do których podziw i szacunek a wręcz miłość pewna, są tak wysokie, że mamy wrażenie, że Ci nadludzie unoszą się kilka centymetrów ponad chodnikami. Jako życiowy buntownik zawsze imponowała mi szczerością, bez względu na wszelkie konsekwencje, łamiąc wszelkie konwenanse. Hania w trzech słowach to - TAK TRZEBA ŻYĆ



**KRZYSZTOF
OLSZOWSKI**

Nie poznałem, chociaż ją nie tak dawno cytowałem jakimś czynownikom od kultury. Bez reakcji, oczywiście



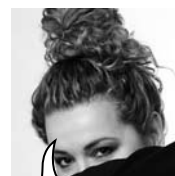
**KRZYSZTOF
ZIELIŃSKI**

Chyba stwierdzenie „My wszyscy z niej” nie będzie zbyt głośne. Pomagała jak mogła, była wsparciem, czasami doradzała, czasami pomagała wybrać właściwy kierunek. Pchała do przodu, przestrzegała przed błędami, i zawsze słuchała rozsądku. To czasami było najcenniejsze, bo w tym czasie osób z taką wiedzą w Polsce można było policzyć na palcach jednej, górach dwóch rąk. I krąży mi po głowie cały czas takie cholerne przekonanie, że mogliśmy jeszcze kilka rzeczy zrobić razem, mocniej, lepiej, ważniej. Bo pomysły sygnowane jej nazwiskiem były pewną gwarancją dla środowiska ludzi dobrego smaku.



**AGNIESZKA
MAJSNER**

Ciepła, energiczna, kochająca to co robi, rozumiejąca nasz trud, fach, by potrawy były tak jak należy, z całą starannością i uwagą, Wielka Ty, patrzysz w serce



**MILENA
NIEDZIELA**

Hania szalenie bliski mi człowiek ciągle tęsknię



**MARCIN
BUDYNEK**

Kochała życie i kochała jeść. Posiadała niesamowitą łatwość w przekazywaniu wiedzy. Którą miała niesamowitą. Genialna towarzyska podróży z nieznikającym uśmiechem na twarzy. Bardzo mi jej brakuje



**ALEKSANDRA
SZULC**

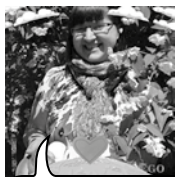
Miałam wielki zaszczyt poznać Hanię i organizować biesiady myśliwskie podczas których Ona wielka orędowniczka kuchni myśliwskiej oceniała potrawy zgłoszone do konkursów.



**ELŻBIETA
WÓJCIK**

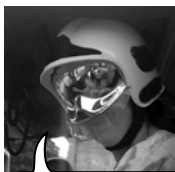
Hanię spotkałam pierwszy raz prywatnie w Fajslawicach, kiedy razem z Felą Gorzkowską ustalałyśmy powstanie Tymiankowego Szlaku. Ogrom wiedzy i zapału posłużył nam jako podpora do działania. Ogromnie serdeczna, z zasadami, pogodna i bardzo wrażliwa Kobieta. Moja mentorka. Kobieta, która obudziła w Polakach sens utrwalania tradycji Kuchni Regionalnej.

Kto znał a kto nie znał Hanny Szymanderskiej lub jej książek, kto odważył się przyznać, sygnalizując chęć poznania.



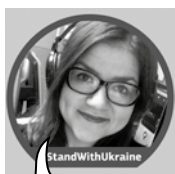
**MARIOLA
TARNOWSKA**

Nie wiedziałam, że Hanna Szymanderska pochodzi z Lubelszczyzny.



**BABA
JAGŁA**

Nie znałam, nie czytałam, zajrzałam na fanpage i będę zaglądać częściej, dziękuję



**PAULINA
NAWROCKA-
OLEJNICZAK**

Najwspanialsza!



**PAN KOZA
KASZUBSKI**

Tak jak zawsze powtarzam, Hania była dobrym kozim duszkiem jeszcze za życia. Fantastyczne publikacje, rozmowy i zawsze dobra rada. Nie sposób Hani zapomnieć. Cholernie smutno że tak wyszło.



**PAWEŁ
LOROCHO**

Przepisy i książki Hani to stałe elementy moich audycji. Istotnie niezastąpiona.



**MAREK
GRĄDZKI**

Mam całą półkę z Jej książkami, większość ma dedykacje. Sięgam do nich gdy mam jakiś problem, wiem, że Haneczka z zaświatów podesła mi jakąś myśl.



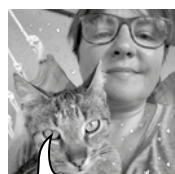
**MAGDALENA
HILDEBRAND**

Wspaniała kobieta.



**MONIKA
KUCIA**

To prawda, były to świetne książki



**AGATA
STABEROWA**

Tylko z Twoich wpisów, ale już znam



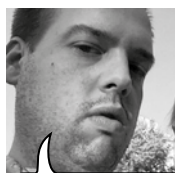
**MACIEJ
BARTON**

Wspomnienie: Ustronie koło Kępna. Hania moim gościem od kilku dni, a tu wchodzi Grzegorz Rusak, ale były miny. Pewnie oboje teraz siedzą i piją pigwówkę, tam u góry, a i zagryzają śledzikiem



**ZUZKA
GRONIOWSKA**

Kupowałam jej książki. I to z nich uczyłam się gotować. I te imponujące nakłady każdej z książeczek, średnio od 150 do 200 TYSIĘCY egzemplarzy!



**JAKUB
KUROŃ**

Chociaż nigdy nie miałem okazji poznać Hanny Szymanderskiej osobiście, słyszałem wiele dobrego na jej temat od mojego taty i innych osób związanych z polską sceną kulinarną. Często sięgam po jej publikacje, które są dla mnie nieocenionym źródłem inspiracji. Moją ulubioną książką jest „Kuchnia polska – potrawy regionalne” – to prawdziwe kompendium wiedzy o tradycyjnych, regionalnych przepisach.



**ADRIAN
GÓRNIAK**

Ja nie miałem okazji poznać Pani Hanny ani osobiście, ani poprzez książki...



**AGNIESZKA
BOŃKOWSKA**

Niestety nie.

HANIA – BYĆ SOBĄ

Wspomina Karol Okrasa

Nikt tak czule nie potrafił mnie opieprzyć jak Hania.

Hania nigdy nie udawała i zawsze, lub nawet co gorsza, publicznie mówiła co sądzi. Również o moich wizjach kulinarnych. Uwielbiałem te dyskusje o przyzwoitości i granicy rozsądku. Najcudowniejsze było to że Hania pogrywała sobie ze mną i wypuszczała mnie by sprawdzić... jak to naprawdę wygląda. Na ile jestem w tym autentyczny i konsekwentny. Czy to tylko pod publiczkę czy rzeczywiście wierze w to co robię i czego szukam?

Z jednej strony zgłaszała uwagi do nad wyraz rozhułanej i nieprzewidywalnej jak tornado wyobraźni by zaraz poklepać łagodnie na znak przyjętej argumentacji. Pamiętam również, że przegadywaliśmy całą drogę z Lublina, Gruczna, Wrocławia by podejmować tematy jakże dalekie od naszej ukochanej kuchni. Hania nauczyła mnie wielu rzeczy, wiele podpowiedziała a wszystko to bez jednej, jasnej, wyartykułowanej tezy. Wszystko w przestrzeni myśli i opowieści ukryte. By nie dawać li tylko, lecz by inspirować i zmuszać do myślenia!!!

O tak! Hania uwielbiała zmuszać do myślenia. Pamiętam nasze wspólne gotowania w programie 20 lat temu, i to jak się poznaliśmy. Stała przed młodym szczawiem, stała i „normalnie” się przywitała, ze stonowanym (jak to dama) ale uznaniem. Okazując



niesamowity szacunek. Głupio się wtedy czułem bo znałem już książki Hani i to ona dla mnie była/jest wzorem konsekwencji i niestrudzenia. A ona jak zwykły człowiek do człowieka, radośnie i z otwartymi ramionami. Nie oceniała, nie wchodziła z butami, nie sugerowała się opiniami. Dawała zawsze każdemu szansę. Po równo! Każdy był dla niej ważny! Pamiętam ten szal który zerwał jej wiatr na dachu Hotelu Intercontinental gdy robiliśmy kuchnię warszawską. Zerwał nagle i porwał jak życie!

Hania była sobą i nie zmieniała się pomimo swojej popularności!

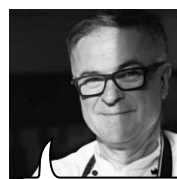
Wiele rozmawialiśmy o wspólnej książce na styku pokoleń, wiele planowaliśmy o kolejnych programach, wszystko przerwał los. Chyba jednak tam na górze mieli większe potrzeby by inspirować życiem... PO ŻYCIU, bo pewnie teraz to właśnie Hania robi. Nigdy jej nie zapomnę, ale nie dlatego że była wspaniałą pisarką, tylko dlatego że była i jest nadal przewodniczką ku wartościom ważnym. By być sobą.

Czas nie leczy ran lecz je zabliznia, łagodnieje gniew na okrutny los, łagodnieje zawsze gdy wracają wspomnienia wspólnych chwil, bo tego nic nam nie zabierze!!!



WOJTEK
AMARO

Mimo mnogości składników, z których tworzymy nasze dania, w recepturach brakuje tego, który wnosimy samym sobą – pasji zrodzonej z miłości do gotowania. To sztandarowy składnik, który wносиła swoim życiem Hanna Szymanderska i czym dzieliła się z innymi – również ze mną. Dziękuję, dziękuję, dziękuję



BOGDAN
GAŁAZKA

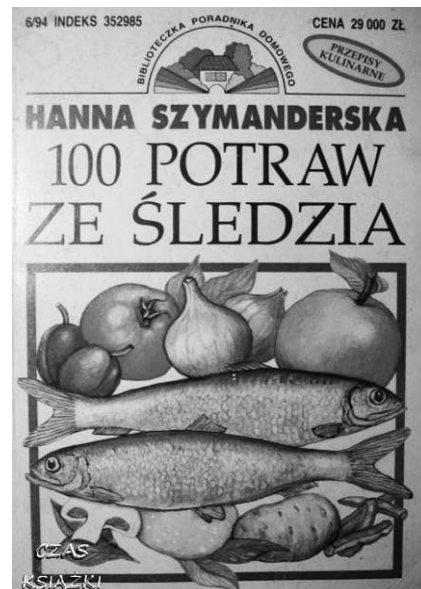
Najlepsza, jedyna Matka Polskiej regionalnej kuchni.

MATIASY Z TORBY

Wspomina Wojtek Lewandowski

Hanię poznałem przy okazji organizacji Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu. Sto lat temu a jakby wczoraj. Przez wiele lat przyjeżdżała na Festiwal jako juror konkursów kulinarnych i nalewkowych. Rozkosznie było patrzeć jak uznani szefowie kuchni (często wychowani na jej książkach) gną się w pas przed jej autorytetem i jak jednym spokojnym, często równie ironicznym co celnym zdaniem potrafi schłodzić emocje w rozdyktowanych nad nalewkowymi planszami dżentelmenach. Ze szczerym wzruszeniem wspominam długie rozmowy podczas festiwalowych wieczorów i ploteczki o świecie polskiej gastronomii. Pamiętam urodziny Hani w jej warszawskim mieszkaniu na które pewien mistrz polskiego cukiernictwa przygotował nie jeden a dwa okazałe torty a po ich

prezentacji wyjął z torby jeszcze salatkę z matiasów - dobrze wiedział, że to właśnie śledzie są ulubionym deserem Hani.



HANNA SZYMANDERSKA, PANI HANIA, HANIA

Wspomina Juliusz Podolski

Tyle myśli i wspomnień kłębi się w głowie kiedy myślę o naszej Hani. Po raz pierwszy od niepamiętnych czasów nie wiem, jak zacząć tekst. Gdybym pisał na maszynie, a tak zaczynałem swoją karierę dziennikarską, pewnie w koszu obok biurka leżałaby starta pogniecionych kartek. Zacznę zatem jak Alfred Hitchcock od zbudowania napięcia...

Siedziałem przed telewizorem, jak w tym dniu chyba cała Polska i oglądałem finał mistrzostw świata w siatkówce mężczyzn w Katowicach. Polscy siatkarze zdobyli tytuł championa globu, pokonując galaktyczną Brazylię 3:1. Euforia, radość, a kiedy zacząłem zwalniać oddech, kurz emocji opadał, przełączyłem kanał i jak grom z jasnego nieba spadła na mnie i moją żonę Elkę wiadomość: w wypadku samochodowym pod Skarżyskiem Kamiennym zginęła Hanna Szymanderska i Grzegorz Komandarek, kucharz znany z telewizyjnego serialu „Złotopolscy”. Wracali z Łapanowa z Festiwalu Rosolu, gdzie odbywał się konkurs dla Gospodyń Wiejskich. W jednej chwili na rozpaloną głowę sportowymi emocjami wylał się kubel lodowatej wody. Wszystko działa się w jednym czasie. Hanka nie żyje i już nic nie będzie takie samo. Już nie spotkam Hani, ani nie zjemy schabowego w kultowym miejscu „U dziadka” w Poznaniu...

Panią Hannę Szymanderską poznałem z książek kulinarnych. Pierwsza w moje ręce wpadła „Kuchnia myśliwska”. Od zawsze kolekcjonując książki kulinarne, sięgałem nie po przepisniki, ale po publikacje roz-



szerzające moją kulinarną wiedzę. Takie były właśnie książki Pani Hanny na czele z monumentalnym, dziełem „Kuchnią polską: potrawy regionalne” wydaną w 2004 roku. Dacie wiarę, że nie mam żadnego autografu, ani dedykacji od Hani, przecież na to zawsze był jeszcze czas...

Któregoś dnia do redakcji z Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku moja Ela wróciła z książką: - Zrobiłam rozmowę z Panią Hanną Szymanderską. Jak? Ale dlaczego? Targnęła mną zazdrość, taka prawdziwa ludzka zazdrość. I chociaż żona też zajmowała się kulinariami w redakcji, a właściwie pierwsza nawet, to dlaczego właśnie ona dostała tego zaszczytu?

Ale w końcu i ja spotkałem dla mnie ikończącą postać i z drżeniem w głosie mogłem zamienić z nią kilka zdań. Natknąłem się na nią na kolejnym z Festiwali w Poznaniu, kiedy z konkursu kulinarnego wyszli grupką: Wojtek Lewandowski, Hirek Błażej, Piotrek Bikont. Zostałem przedstawiony i od razu poczułem nić sympatii. Hanka kochała kuchnię, tę tradycyjną, regionalną i potrafiła o niej mówić godzinami, a ja też byłem zafascynowaną tradycją polskich kulinariów i jak mnie znacie, również jestem gadulą. Wtedy to autorka, osoba, którą chciałem poznać, Hanna Szymanderska, stała się dla mnie Panią Hanią, z którą mogłem porozmawiać, umówić się na jakąś wypowiedź do gazety, czy po prostu pogawędzić do imprez kulinarnych.

Nie pamiętam, kiedy stała się Hanią, pewnie na którymś ze spotkań, może nawet nocno-wieczornych w poznańskiej restau-

racji Toga u Michalskich po ciężkim dniu festiwalowym. Nie jestem w stanie sobie tego faktu odtworzyć.

Pamiętam swój ostatni czysto dziennikarski kontakt. Było to w czasie Targów Smaki Regionów w Poznaniu we wrześniu 2012 roku, umówiliśmy się w trójkę na rozmowę. Ela i ja czekaliśmy na nią dłuższą chwilę, bo była rozchwytywana i nie mogła dojść do stoiska, na którym mieliśmy się spotkać. Pierwsze, co nam się rzuciło w oczy, to niezwykle oryginalny naszyjnik z... makaronu (na zdjęciu). Zauważyła to, a wzrok Eli szczególnie. Powiedziała: - Zrobiła go dla mnie specjalnie moja koleżanka. Rozmawialiśmy o zapomnianych warzywach. Pamiętam, jak podniekcytowana mówiła o jarmużu, że na wsi zbiera się go tylko po to, by stroić półmiski na weselach i innych uroczystościach, a to przecież Koła Gospodyń Wiejskich powinny propagować takie jarzyny.

I muszę jedno jeszcze wspomnieć... Kolację poświęconą Hannie Szymanderskiej w pałacu w Orli, gdzie był też Gienio, a kucharze na czele z Maciejem Bartonem przygotowali dania inspirowane bohaterką kolacji.

Nie napiszę, jaka była Hania, bo wszystko będą to banalne słowa. Hania była oryginalna, była jedyna w swoim rodzaju i chyba za to ją kochaliśmy i chyba dlatego za nią tak bardzo tęsknimy.



DOM POLSKI, PORTRET I TORT BEZOWY

Wspomina Katarzyna Wasilewska

Haneczka od lat była moim kulinarnym autorytetem. Zacztywałam się w jej przepisach, które wykorzystywałam później w kuchni. Fascynowałam się także anegdotycznymi opowieściami z licznych zakątków Polski. Jednak w najśmielszych marzeniach nie podejrzewałam, że pewnego dnia stanę oko w oko ze swoją idolką. A może raczej, że to ona niespodziewanie wpadnie z wizytą do mojej restauracji.

Tamtego czerwcowego weekendu popołudnie było wyjątkowo ciepłe i parne. Burzowe chmury, które krążyły nad Warszawą szybko oddalały się od Saskiej Kępy gnane gwałtownymi porywami wiatru. Od czasu do czasu przez gęste czupryny drzew przebijały się delikatne promienie słońca tańcząc po zmoczonych ulewą liściach. Pamiętam, że zauważyłam ją gdy przechodziłam przez korytarz restauracji. Drobna brunetka właśnie otwierała furtkę i wchodziła do ogrodu. Na chwilę zatrzymała się przy kwiatkach podziwiając nasze kolorowe hortensje. Nie wierzyłam własnym oczom. Ona, Haneczka w mojej restauracji! Z początku nie wiedziałam jak rozpocząć rozmowę. Chyba wyczuła moje zakłopotanie, bo od razu skróciła dystans.

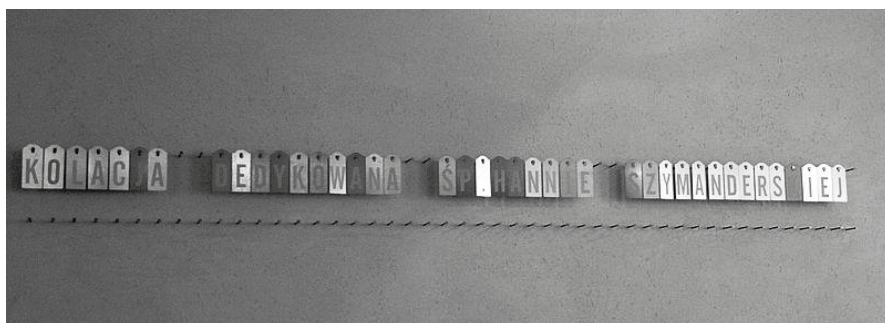
– Szukam oryginalnego wnętrza na zdjęcie portretowe. Macie może coś klimatycznego?

Przeprowadziłam ją po całym Domu Polskim. Nie wybrała oranżerii ani naszego ogrodu. Zatrzymała się przy dębowej ścianie, która oddzielała kuchnię od sali dla gości.

– Spróbujemy tutaj. Bardzo podoba mi się to drewno – usłyszałam. Migawka aparatu zaczęła furkotać. Haneczka oglądała sesję i marszczyła brwi. Nie mogła wybrać odpowiedniego kadru. – Nie lubię sobie robić zdjęć, a czasem muszę. Co powiesz o tym ujęciu? – spojrzała na mnie z uśmiechem pokazując na aparacie jedno z wykonanych zdjęć. Pokiwałam głową z uznaniem i z tego

co pamiętam powiedziałam kilka pochwał. Ponownie się uśmiechnęła i wybrała fotografię, którą wskazałam. Do dziś widnieje ona w „googlowej” wyszukiwarce.

Koniecznym było skorzystać z okazji i porozmawiać o kulinariach. Usiadła przy stoliku. Sama zaczęła rozmowę. Pytała w jakich daniach się specjalizuje i co lubię najbardziej. Pochwaliłam się moim tortem bezowym z orzechami i daktylami. – Oj, tak smacznie wygląda a ja muszę ograniczać słodkości – usłyszałam, gdy ciasto podane zostało do stolika. Na kawałek bezy dała się jednak skusić. I wtedy usłyszałam pochwałę, która do dziś dźwięczy mi w uszach. – To jest fantastyczne połączenie. Niedługo mam urodziny bardzo bym chciała go u ciebie zamówić. Mogę? – Oczywiście – powiedziałam potężnie zaskoczona propozycją. Później rozmowa potoczyła się bardziej profesjonalnie. Dopytywała się o skład bezy, rozkładała na czynniki pierwsze całe jej bogactwo smakowe. Była trochę jak kobieta w perfumerii delectująca się kompozycją testowanych pachnidł. Odkryła, że w bezie są dwa różne rodzaje likierów. Na koniec przytoczyła cytaty z Filozofii Smaku Anthelme Brillat-Savarina i powiedziała, że właśnie odkryła nową potrawę. – Tak dobrze nam się rozmawiało. Może byś kiedyś odwiedziła mnie na Mokotowie? Zadzwoń ustalimy datę – pożegnała się z uśmiechem. Spotkanie odwlekaliśmy kilkakrotnie. Haneczka miała bardzo zapelniony grafik pracy. Pewnego dnia dotarła do mnie smutna wiadomość o jej tragicznej śmierci. Niestety nie porozmawiamy już o słodkościach i nie stworzymy o nich wspólnego tekstu do którego mnie zachęcała. Odwiedzamy ją czasem z mężem. Stawiając kwiaty i paląc znicz mam przed oczami tamto nasze spotkanie. Jej uśmiech, serdeczność i brak dystansu jaki wokół siebie tworzyła. Jestem niezwykle dumna i szczęśliwa, że mogłam ją poznać.



OKRĄGŁY STÓŁ NA MOKOTOWIE

Wspomina Maciej Barton



Całkiem niedawno miałem przyjemność uczestniczyć w Kongresie Szefów Kuchni w Warszawie. Z zainicjowanym pomysłem usiadłem z Gienem Montkiewiczem na stoisku Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierników. Joasia Ochaniak przygotowała prezentację, a my przynieśliśmy kilka książek. Tak powstało miejsce upamiętniające Hannę Szymanderską, w dziesiątą rocznicę jej śmierci. Cel był oczywisty – przypomnieć kucharzom, że jeszcze parę lat temu spotykali się na przeróżnych festiwalach z uśmiechniętą twarzą Hani. Wielu z nich mogło też zasmakować jej kąśliwych, acz pełnych matczynej opieki, uwag.

Hania napisała tak wiele książek kucharzskich, że wielu współczesnych nie doścignie jej, nawet korzystając z ChatGPT. O wartości i treści tych książek nie wspomnę. Dlatego oczywiste było dla nas, że jej bibliografia to niewyczerpany rezerwuár pomysłów, inspiracji i drogowskazów dla młodego pokolenia kucharzy. Zwłaszcza że wciąż słyszymy niekończące się deklaracje szefów kuchni o miłości do tradycji i kuchni polskiej, czy to w czasopiśmie branżowych, czy w mediach społecznościowych. (I od razu widzę minę Hani... Oj, jak ona potrafiła odpowiedzieć na takie deklaracje, zwłaszcza gdy przyszło jej spróbować czegoś spod noża kucharza, miłośnika tradycji...)

Kongres wydawał się idealnym miejscem, by skierować młodzież, błądzącą po omacku, na właściwą drogę.

Gdy poznałem Hannę Szymanderską, sam byłem jednym z młodszych kucharzy, nie-licznych, którzy ją otaczali. Szczupły gołowąs, wpatrzony w ikonę, bo uwielbiałem czytać jej książki. Z czasem staliśmy się kolegami, a może i przyjaciółmi. Chciałbym móc nazywać się przyjacielem Hani. Na Kongresie przewinęło się wielu jej przyjaciół. Znałem ich z opowieści Hani i ze zdjęć w internecie. Żałuję jednak, że tak niewielu z nich podeszło do naszego stoiska. Wiadomo, życie toczy się dalej, a my nie mamy czasu na oglądanie się wstecz. Przyjaciele są tu i teraz – można zrobić sobie z nimi selfie i wrzucać je na media społecznościowe. I to dobrze! Wiecie dlaczego? Bo kiedy ktoś będzie przygotowywał prezentację o nich, będzie miał pod ręką mnóstwo zdjęć. Tak jak wiele osób ma ich z Hanią.

Skoro jednak starsze pokolenie jest zajęte, może młodzi dostrzegą dorobek Hani. Niczego więcej nie pragnę, jak zobaczyć młodych, zdolnych kucharzy, którzy sięgają po którąś z jej książek. I wcale nie chodzi o wierne odwzorowywanie jej przepisów, ale o treści wokół nich. Hania miała niezwykle, niespotykany dar pisania o kuchni, nawet jeszcze nie gotując. Jej dogłębne opisy tradycji i wnikanie w historię dania to wartość, która każdemu talerzowi w restauracji doda więcej niż wymyślanie nowych tekstur, kropek, maziajów i garści mikro ziół. Oj, miała Hania swoją odpowiedź na takie wynalazki, kiedy pojawiały się na talerzu.

Miało być o Hani Szymanderskiej, a ja zabrałem się za krytykę pokolenia, które czerpie inspirację z Netflixu i innych programów, rzadko sięgając po książki, a jeśli już, to obcojęzyczne, uznając je za coś lepszego. Ale dokończę: za taki stan rzeczy polskiej młodej gastronomii obwiniam nas, starszych w branży, którzy mieliśmy okazję poznać ikony, takie jak Hania Szymanderska, a dziś nie potrafimy nawet zatrzymać się i pokazać młodym jej dorobku.

Pamiętam do dziś, gdy wreszcie nadarzyła się okazja, by osobiście przedstawić się Hani. Prowadziła wtedy warsztaty kulinarne z Witkiem Wróblem w szkole gastronomicznej w Ostrzeszowie, a ja kierowałem klimatycznym i nastrojowym Dworem Myśliwskim w Ustroniu, niedaleko Kępna. Zabrałem jedną z jej książek

i zaproszenie do Ustronia – tak zaczęła się nasza znajomość. Od tamtego spotkania co roku gościłem Hanię w Ustroniu, a często spotykaliśmy się na innych festiwalach w Poznaniu, Grucznie, Wrocławiu czy Lublinie. Z początkiem czerwca rozpoczynał się sezon na tego typu wydarzenia. „Biedna” Hania, nie umiając do końca odmawiać, jeździła co rusz w inny koniec Polski, ale to był jej atut. Bywała, słuchała, smakowała i oddawała nam to w swoich książkach.

A co było najbardziej zjawiskowe u Hani? Według mnie kilka rzeczy, ale ikoną stało się jej mieszkanie na Mokotowie. Pokój, dookoła obstawiony regałami z książkami, a na środku okrągły stół. Zawsze uważałem, że ten mebel był pierwowzorem okrągłego stołu w Gdańsku. Na Mokotowie zasiadali przy nim różni gracze z branży – od szefów kuchni, dziś z gwiazdkami, po szefowe kół gospodyń wiejskich z tak małych miejscowości, że do dziś nie wiem, gdzie one są. Bywali tam ludzie z telewizji, prasy, ministerstw. Każdy mógł się tam wygadać, wyżalić, ponarzekać na cały ówczesny niesprawiedliwy świat. Hania wysłuchiwała, przytakiwała, z uznaniem i zrozumieniem kiwała głową. Miała taki przerwany: „Tak, to prawda”, który mnie rozbrajał. Przyznając, bywałem przy tym stole spowiedzi nie raz i pomagała ta terapia. Na receptę często dostawaliśmy jeden czy drugi numer telefonu – zawsze trafny. Dziś nie ma już takiej Osoby.





PO PROSTU HANKA

Wspomina Izabela Byszewska

Hanna Szymanderska. Po prostu Hanka. Zawsze starała się skrócić dystans w rozmowie, niezależnie od wieku swojego rozmówcy, funkcji czy opcji politycznej. Umiała to robić. Stała za Nią nie tylko wiedza, doświadczenie, ale także nietuzinkowa Osobowość. By przekonać do swojej racji wykorzystywała nie tylko swój urok osobisty, ale także jasnego i prostego języka popartego niekwestionowanymi argumentami.

W ogromnej ilości konkursów przewodniczyła Kapitulie a to z jednego powodu, była wielkim autorytetem. Jej książki nie leżą w domach na półce, ale mają swoje poczesne miejsce w kuchni, po prostu muszą być pod ręką. Ogromna praca i talent dokumentalisty połączona ze znakomitą publicystyką przyniosła Hani tylko ogromną popularność, ale odcisnęły piętno na polskiej tradycyjnej kuchni. Z mozołem odtwarzała i utrzymywała dziedzictwo kulinarne pokoleń Polaków i nie tylko.

Dbiała bardzo żeby nie zaginęła wśród nas pamięć smaku. Każde spotkanie z kucharzami, znawcami dziedzictwa kulinarnego wzbogacało także Jej wiedzę. Nie wstydziła się tego przyznać. Nie tolerowała jednak niekompetencji uważając wszakże, że na naukę nie jest za późno. Wśród grona uznanych mistrzów kuchni ma wielu uczniów i Przyjaciół. Umiała też przyjaźń odwzajemnić. Lubiała podróżować, spotykać się z ludźmi i bardzo te spotkania ceniła. Dla tych którzy Ją znali zostanie na długo w pamięci zaś dla tych którzy czytali i będą czytać Jej książki będzie wzorem godnym naśladowania.

PANIĄ HANIĘ ODKRYĆ NA NOWO

Wspomina Waldemar Sulisz

Skromną książeczkę o śledziach dostałem przed laty od pani Hani w jej domu w Warszawie. Pracowaliśmy razem przy konkursach „Nasze kulinarne dziedzictwo”, spotykaliśmy się w Lublinie i regionie na mniejszych lub większych festiwalach, aż w końcu przyszedł czas, żeby spotkać się w jej domu, przy dobrej herbacie, na długiej rozmowie o regionalnej kuchni. Znała się na niej jak nikt inny w Polsce, zawsze twierdziła, że panie z KGW gotują lepiej od najlepszych, zawodowych kucharzy. Odeszła nagle 10 lat temu, a mnie została na pamiątkę książeczka i jej opowieść o śledziu na węgliskach. Ale o tym za chwilę.

Czy Władysław Jagiełło jadł śledzie? A czym pan wie, że król Władysław Jagiełło jadł śledzie - zapytała mnie Hanna Szymanderska? - Jasne, że wiem. A skąd? Z rachunków królewskiego dworu - odpowiedziałem, a wiedziałem to od dr Grażyny Jakimińskiej z Muzeum Lubelskiego. - Dokładnie, pod datą 25 marca 1389 w rachunkach dworu Jagiełły figuruje pozycja: 6 beczek śledzi - odparła Szymanderska.

Pomyślałem w tej rozmowie, że warto autorkę niezliczonej ilości książek kucharских czymś zaskoczyć. - A czy pani Hania zna śledziowy forszmak odeski albo dragomirski? - Znam - odparła ze spokojem. A jeneralski - spytałem. - Ze śledzia? - Tak, że śledzia z jagnięciną? - Nie, ale to wygląda

dobrze. A chleb borodiński znad Buga pani Hania zna? - A nie zna, bo pierwsze słyszę, żeby Borodino leżało nad Bugiem - rzuciła zgryźliwie. Owa zgryźliwość była cechą jej charakteru. Doprawiała ją ironią, dopiekała ciętą ripostą. W końcu wróciliśmy do śledzi. - A śledzia na węgliskach pan jadł? Nie jadł. To niech śledzie solone z beczki wymoczy, wrzuci do marynaty z oleju rzepakowego, cebuli i czosnku, jak poleżą upieczone na węgliskach. Z obu stron, razem z 10 minut. Po powrocie do Lublina na targu pod zamkiem kupiłem śledzie z beczki, wówczas jeszcze drewnianej i upiekłem nad żarem. Złociste, z chrupiącą skórką, z kartoflem w mundurku - ach!

Cieszę się, że znalazła się grupa ludzi, którzy z okazji smutnej 10 rocznicy chcą panią Hanię przypomnieć, odkryć na nowo, bo choć dla Polski regionalnej, z małych ośrodków - była gwiazdą i Guru, to nie pasowała do „influencerskiej”, warszawskiej Polski. A wracając do chleba borodińskiego. W mej rodzinnej Dębicy wypieka go piekarnia pana Adama Ciszka, za każdym kęsem tego chleba stoi historia o wielkiej miłości Margarity, która skończyła się klasztorem i małą piekarnią. Wspominam tamtą miłość, bo pod całym szorstkim anturazem pani Hani kryło się wielkie serce i szczerze złota miłość do ludzi i do kuchni.



HANECZKA I SERY

Wspomina Marek Grądzki

Moja znajomość z Haneczką nieodłącznie wiąże się z serami. Wtedy jako początkujący serowar pętałem się zbierając doświadczenia po różnego rodzaju imprezach kulinarno festiwalowych. Na nich to jaśniała własnym blaskiem gwiazda Hani Szymanderskiej. Na początku a było to kupę lat temu bałem się zbliżyć do Jej Wielkości, ale z czasem zebrawszy się na odwagę starałem się wkupić w Jej łaski moimi produktami powstałymi z różnych mlek, bo na początku mojej drogi wspomagałem się krową. Była bardzo ostrym krytykiem, waliła na odlew jak się jej coś nie spodobało. Te twarde lekcje wyszły mi tylko na dobre, potrafiła z niezwykłą precyzją uderzyć w najsłabszy punkt. Te słowne utarczki skończyły się na przyznaniu mojej Bombie Czosnkowej najwyższego wyróżnienia na poznańskim Festiwalu Dobrego Smaku. Stamtąd też wywodzi się moja najsmaczniejsza anegdota związana z Haneczką. Siedzieliśmy grzejąc się w promieniach sierpniowego słońca na ogródku restauracyjnym Starego Rynku gdy Hania wypaliła – ty kombinator, majstrujesz z serami jak magik jakiś, ale sera ze śledziem nie zrobisz! Złota Ty moja – ja dla Ciebie wszystko! No i tak zacząłem się biedzić eksperymentami z rybą. Najpierw musiałem śledzia jakoś oblaskać by się smakiem z serem nie pogryzł. Tak pokombinowałem, że trochę stracił swojej tranowej wyrazistości, pokroiłem w średniej wielkości paski, następnie wyłożyłem do formy część dobrze przepłukanego serowego ziarna z koziego mleka i ułożyłem śledziową gwiazdę. Zamknąłem



w formie mój wynalazek kolejną warstwą ziarna i zacząłem proces dojrzewania. Trzeba było ser dokładnie sprasować by się nie rozjechał, potem nasolić na sucho, bo o kąpieli nie było mowy. Po tygodniu codziennej z nim zabawy wjechał do dojrzewalni. Modliłem się do niego codziennie. Wszak miał pójść o oceny do mojej Mistrzyni, autorki tylu kulinarnych książek, które do dziś zajmują poczesne miejsce w mojej bibliotece. Po trzecim miesiącu ser zamknął się ładną skórką i był gotów do wydania. Teraz tylko czekałem na okazję by go pomysłodawczyni wręczyć. Był to któryś ze smakowych festiwalu, chyba Gruczno gdzie spotkałem Haneczkę. Z miną godną napuszonego pawia wręczyłem Jej na tacy dzieło moich rąk, a powstałe z Jej aspiracji. Do dziś mam w oczach wyraz jej twarzy pełen niedowierzania ale zakończony wy-

buchem homeryckiego śmiechu. Spróbowała, posmakowała i Jej reakcja była dla mnie pełną nagrodą za moje trudy. Otóż Szanowny Śledziożerco smakował Jej! Uznała, że zrównoważyłem smaki, żaden nie dominował jeden drugiego a wręcz się uzupełniały. Skomentowała go swoim ciętym językiem – no i ci się udało! Ćwicz tak dalej. Takie słowa z ust autorytetu były dla mnie największą nagrodą. Haniu, jakże mi brak spotkań z Tobą, Twoich trafnych uwag, Twojego poczucia humoru i ostrych ripost. Teraz zostało mi jedynie korzystanie z Twoich mądrości zawartych w książkach. Często z nich korzystam prowadząc wspólnie z moim Ślubnym Szczęściem nasz Biesiadownik Linie w Ogniu. Jego otwarcia niestety nie doczekałaś, a byłabyś honorowym gościem. Do zobaczenia na niebańskich łąkach, wszak tam się spotkamy.



FUSION KONFUSION

Wspomina Grzegorz Łapanowski

Dwadzieścia lat temu odkryliśmy Slow Food. Z głową w chmurach, pełni marzeń i nadziei. Otumanieni tempem zmian wierzyliśmy, że możemy stać się drugimi Włochami.

Ten kulinarny świat był niewielki. Kilkadzieści, może kilkaset osób w skali całej polski. Smakoszy, gurmandystów, sybarytów, wiercipięt i powsinóg. Minta, Nowak, Kręglicz, Mientkiewicz, Babczyszyn, Lewandowski, Roman Trzaska, Klepacka, Wróbel. Krążyliśmy po Polsce jak pielgrzymi odkrywając, smakując, tańcząc.

W tej mozaice kolażu Hanna była jak węzeł, jak splot, skrzyżowanie, źródło. Jeśli szukałeś i czytałeś to musiałeś na nią trafić. Hanna pisała o kuchni przed wszystkimi. Przemierzała Polskę. Dzięki jej książkom mogliśmy spojrzeć z szerszej perspektywy - pisała o kulturze, antropologii, etnografii, ludowości. Zbierała przepisy, redagowała je. Napisała ponad 30 książek, z zeszytami i broszurkami naliczyliśmy kiedyś niemal 100 publikacji.

Wspominam herbatki u Niej, spotkania towarzyskie przy naleweczce i ciastku. Trochę jak u Cioci/Babci na imieninach. Pamiętam Jej uśmiech, cięty żart i czasem krytyczne spojrzenie. Łajała mnie bez pardonu jako młodego butnego młokosa. Wielką sympatią darzyła nade wszystko tradycyjną kuchnię gotowaną przez starsze gospodynie. Mówiła, że to One są sednem, esencją regionalnej kuchni. Modną wtedy kuchnię fusion

komentowała... „fusion, fusion, konfusion” i dziś lepiej niż wtedy czuję co miała na myśli. Odeszła nagle, pozostawiając po sobie próż-

nię, której natura nie znosi... minęło 10 lat od czasu Jej odejścia, echa o tęsknocie za Nią pobrzmiwają do dziś. Duchem jest z nami.

Czuwa.



Z HANKĄ WYJAZD NA ŚWIĘTO ŚLEDZIA

Wspomina Jan Babczyszyn

Hanka Szymanderska dla mnie, to synonim pasji, wiedzy i nieustającej chęci dzielenia się swoją miłością do polskiej kuchni. Nasza znajomość, zbudowana na często wspólnych zainteresowaniach, była dla mnie niezwykle cenna. Pamiętam nasze liczne podróże na konkursy i festiwale, podczas których spędzaliśmy długie godziny w samochodzie, rozmawiając o tradycji kulinarnej naszego kraju, ale także o życiu i relacjach międzyludzkich. Tu warto wspomnieć, że był też w 2013 roku wspólny wyjazd do Białegostoku na Święto Śledzia!

Hanka była dla mnie prawdziwą inspiracją. Entuzjazm, jej wiedza o regionalnych smakach i zapachach oraz umiejętność przekazywania tej wiedzy innym zawsze mnie zachwycaly. Dzięki niej odkryłem wiele

nowych smaków i potraw, które stały się częścią mojej własnej kulinarnej podróży. Ceniłem w niej szczerość i bezpośredniość. Potrafiła wyrazić swoją opinię w sposób zdecydowany, nawet jeśli nie było to łatwe do przyjęcia. Ale właśnie ta szczerość sprawiała, że tak bardzo ją ceniłem. Była osobą, na której zawsze mogłem polegać. Chwilami wydawało się, że rozumiemy się bez słów. Wystarczyło jedno spojrzenie, byśmy wiedzieli o czym myślimy. To była wyjątkowa więź, zbudowana na wspólnych pasjach i wzajemnym szacunku.

Hanna Szymanderska była nie tylko moją przyjaciółką, ale także mentorką. Dzięki niej zrozumiałem, jak ważna jest tradycja kulinarna dla naszej tożsamości narodowej. Jej dziedzictwo będzie żyło w sercach

wszystkich, którzy mieli okazję ją poznać i czerpać z jej wiedzy.

Zawsze będę pamiętał o naszej wspólnej podróży przez świat polskiej kuchni.



HANNA SZYMANDERSKA – NIECH PAMIĘĆ TRWA!

Wspomina Joanna Jakubiuk

Na co dzień najważniejsze rozmowy toczyły się w kuchni, przy małym, okrągłym stoliku blisko okna. Lubiałam tam przesiedywać. Bardzo. Dużo rozmawialiśmy. Nie tylko o kuchni. To dla mnie, negocjując warunki pracy z jednym z jej ulubionych szefów kuchni Jackiem Szczepańskim, zjadła na raz kilka kawałków szarlotki, sernika i bezy (a ten kto ją znał wie, że ze słodczy najbardziej lubiła śledzie). Ta praca na zawsze zmieniła tor mojej kucharskiej drogi! To Hania przestawiła ją na dobry tor. Zresztą wielu szefów kuchni, gastronomów, aktywistów kulinarnych, producentów dobrego jedzenia, dziennikarzy kulinarnych, blogerów i w ogóle ludzi związanych z kulinariami zasiadywało na poważne rozmowy przy tym kuchennym okrągłym stoliku... przychodzili po radę, wsparcie, na kieliszek najprzedniejszej nalewki, na kubek gorącej, mocnej herbaty. Zawsze miała w imbryku dobry napar! Nie lubiła earl greya! Toczyły się tam zażarte dyskusje o stanie polskiej gastronomii, o jej przyszłości, o obronie jedzenia, prawdziwego jedzenia. O jakości produktów, o rzetelności producentów, o wspieraniu lokalności, o szacunku do dziedzictwa kulinarnego i tradycji. To także tam rozstrzygane były spory kucharzy między innymi o różnice w bulionie, rosole i wywarze czy żurku i białym barszczu. Hania zawsze знаła odpowiedź.



Znalazła i przez lata wypracowała własny, charakterystyczny sposób opowiadania o jedzeniu. Pisząc felietony czy wprowadzenia do swoich książek zawsze okraszała je krótką notką etnograficzną lub historyczną, literacką anegdotą bądź cytatem z wiersza. Nie koncentrowała się jak większość autorów książek kucharskich tylko na przepisach i opisie produktów, ale na historii, tradycji i kulturze jedzenia. W jej wszelkich kulinarnych publikacjach pojawiają się anegdoty i często zapomniane ciekawostki etnograficzne, wyszukiwane w pamiętnikach, dokumentach, starych i zagranicznych książkach kulinarnych. Lubiała spędzać czas w bibliotekach na przeglądaniu starych książek, notatek, różnych zapisków, pamiętników, dworskich inwentarzy, zapomnianych lub mało dostępnych źródeł. Później nadchodził moment eksperymentowania, testowania, sprawdzania przepisów i degustacji w zaciszu domowej kuchni a pierwszymi degustatorami byli mąż i córka.

Słynęła z ciętego języka. Odważne wygłaszała swoje poglądy. Zawsze powtarzała, że „...w Polsce nie ma lepszych kucharzy niż baby z kół gospodyń wiejskich. To one przechowują tradycję. I potwierdzi to większość osób zajmujących się gotowaniem które podróżują po kraju zaglądając na festiwale i turniej smaków. Coraz więcej młodych dziewcząt zaczyna uczyć się gotowania od pań z Kół Gospodyń Wiejskich, Młode gospodynie modyfikują co prawda stare przepisy, ale wiedzą przy tym, jak powinno smakować danie oryginalne. W dobrej kuchni nie chodzi o to, żeby łamać przepisy, nie mając pojęcia jak one powstały. Aby zmodyfikować przepis, niezbędna jest praktyczna wiedza o przepisie wyjściowym”.

Złościła się, że bezrefleksyjnie zachwycamy się nowinkami ze świata a nie pamiętamy o swoim dziedzictwie i nie znamy historii kulinariów. Nikt tak kompleksowo jak ona nie pisał o kuchni regionów. O smakach i tradycji. Przez kilkanaście lat jako jurorka nie tylko konkursu Nasza Kulinarna Dziedzictwo zjeżdżała Polskę wzdłuż i wszerz po wielokroć. Zjadła i spróbowała niezliczonej ilości potraw, dań i produktów lokalnych i tradycyjnych. To także dzięki temu jej książki są niewyczerpalnym źródłem wiedzy i inspiracji. Hania bardzo lubiła jeździć na festiwale i konkursy kulinarne nawet



do najmniejszych miejscowości. Tam jest prawdziwy smak, potęga smaku mawiała. Zbierała przepisy, spisywała historie i tradycje żeby się tym wszystkim potem podzielić. To ważne, żeby zachować ciągłość. Dbać o dziedzictwo.

Warto żeby jak najwięcej osób znowu zaczęło sięgać po te książki. Korzystać z niezliczonej ilości receptur w nich zawartych. To niemalże gotowe propozycje do kart menu ze wszystkich regionów Polski. Czerpmy z jej książek inspiracje, przepisy i szacunek do dziedzictwa kulinarnego. Niech pamięć trwa!



KRÓLOWA I KRÓLEWSKA PARA

Wspomina Milena Niedziela

Z Hanką łączyło nas uczucie dosyć krótkie, ale za to niezwykle silne. Poznałyśmy się w sytuacji pół zawodowej. Byłyśmy na jakichś targach – miałam przyjemność pracować wówczas dla Norwegian Seafood Council – norweskiej organizacji rządowej, odpowiedzialnej za promocję swoich ryb i owoców morza. Wracałam do domu i na parkingu poznałam Hanię (ale kto nas sobie przedstawił?) Rozglądała się za taksówką, a ja zaproponowałam jej podwiezienie – zresztą jak się okazało, mieszkaliśmy niedaleko. I w samochodzie natychmiast zakochałyśmy się w sobie. Ona straciła Męża, mi właśnie odeszła Mama. I jakoś tak przyłgnęłyśmy do siebie. Wpadałam do niej najczęściej po pracy, siadałyśmy nad herbatą i gadałyśmy. Najmniej o jedzeniu i gastronomii. Z Hanką wszystkie problemy zamieniały się w problemiki i jakoś łatwiej się rozwiązywały. Patrzyła tylko na mnie tymi czarnymi, zawsze młodymi oczami i mówiła – „dziecko, nie przejmuj się”, a ja – kompletnie się roztapiałam i wszystko było łatwiejsze. Tego „dziecka” oczywiście brakuje mi najbardziej. Kupowałyśmy razem kiecki, sadzonki do ogrodu, polecałyśmy sobie książki, chodziłyśmy na imprezy czy do restauracji. Ach, co to był za wieczór w Zielonym Niedźwiedziu... Pierwszy mocno wiosenny. Bukiet tulipanów dla

Hani od Maćka Nowaka, a może to od Ciebie, Gieno? Wtedy czuła się szczęśliwa. Hanka wpadała do mnie na kolacje, ja bywałam zapraszana do niej na przyjęcia, gdzie poznałam jej cudowne przyjaciółki. Po prostu wiodłyśmy życie, do którego bardzo się garnęłam i bardzo chciałam, żeby Hanka była radosna...

Oczywiście, była dla mnie wielkim autorytetem, ale wielopłaszczyznowym. O kuchni rozmawiałyśmy głównie przy okazji, jakoś tak pomiędzy. Miałyśmy miliony innych spraw. Może ktoś uzna to za profanację jej talentu. Chcę tylko powiedzieć, że Hania miała tysiące innych twarzy. I miałam wielki zaszczyt poznać kilka z nich. Żeby oddać bogu, co boskie – z wielką, nieskrywaną przyjemnością zaprosiłam ją do kilku projektów, w których głównie królował śledź. Pamiętam, jak podczas jakiegoś spotkania z dziennikarzami i gośćmi z Norwegii wspólnie z Andrzejem Polanem, w którego pierwszej restauracji wówczas gościliśmy i Maćkiem Nowakiem swoimi opowieściami sprawili, że spotkanie nie mogło się skończyć. No pewnie, że to Hanka była gwiazdą, mimo poczucia humoru Andrzeja i uroku Maćka. Lśniła na wszystkich „rybnych” spotkaniach i imprezach – czy to w Warszawie, czy w Gdańsku, czy Zupełnie Gdzie Indziej. Nomem omen ukoronowaniem naszej współpracy był udział Hani w jury konkursu „Łosoś nor-

weski w polskiej kuchni” dla uczniów szkół gastronomicznych. Konkurs odbywał się kilku etapowo, a podczas finału w Warszawie, w pamiętnych, zawsze gościnnych progach Centrum Technik Kulinarnych DORAM, swoją obecnością zaszczycili nas i wręczali nagrody norweska para królewska – Jego Królewska Mość Harald V i Jej Królewska Mość Królowa.

Hanka lubiła ludzi. Była zgryźliwa i czasem złośliwa, za co kochałam ją najbardziej. Dla mnie – zawsze pełna ciepła i zrozumienia. Nasze potyczki słowne były wspaniałą szermierką inteligencji. Mówiłam jej wiele razy, żeby dała sobie spokój. Żeby odpoczęła, podreperowała kręgosłup, żeby przestała jak wściekła jeździć po tych festiwalach rosołu. Przytakiwała, rozumiała, ale rozumiałam też tę jej cholerną pasję życia, ludzi, spotkań, poczucia przynależności... To co było potem, było strasznie bez sensu. W czwartek przecież mówiła mi, że musi wyremontować dach i robi sobie przerwę. Potem rano zadzwoniła do mnie Asia Ochniak. I bez względu na wszystko, dalej trzeba było być, zorganizować, pożegnać, wspomóc...

Nie lubię o niej mówić, bo egoistycznie mam wrażenie, że zbudowałyśmy sobie na chwilę jakiś mikroświat i ciągle nie lubię tam nikogo wpuszczać. Nadal jednak tęsknię za wszystkim i upiornie mi Cię Hanka brakuje.



ADAM
CHRZĄSTOWSKI

Hania była dla mnie szczególnym autorytetem. W charyzmatyczny sposób edukowała, uświadamiając mi rzecz cudownie prostą czyli związek z korzeniami kuchni polskiej. Tej codziennej, dającej radość z obcowania z lokalnością i sezonowością.



ANDRZEJ
POLAN

Haneczka. Każde spotkanie było niczym burza mózgów na temat jedzenia. Słowa dobre i złe o polskich smakach ale zawsze trafione. Nie spotkałem już nigdy takiego człowieka kochającego polską kuchnię.





1. Maciej Kowalewski - śledź z agrestem i jeżynami
2. Dora Kowalewska - śledź z jabłkiem i ogórkiem małosolnym
3. Gienon Mientkiewicz - lizak śledziowy
4. Marek Sztark - czereśnie faszerowane śledziem i anchois
5. Paweł Kmieciak - gruzińska inspiracja ciastko z musu z matiasa i sałatka z bobu
6. Andrzej Szylar - letnia awanturka
7. Władysław Golis - francuskie babeczki z kremem z piklinga
8. Gabriela Wiatr - śledziowy zraz siekany z paprykową salsą
9. Adam Faleński - śledziowe polskie suszy



10. Caroline Michalak - Silltårta - szwedzki tort śledziowy / Gubbröra mieszanka starego dziada

11. Andrzej Smoliński - miszmasz czyli wycieczka w czasy dziecięce
12. Dariusz Startek - pyszny matias / śledź ze śliwką po poznańsku krakowski ewentualnie pod szkocku
13. Mariusz Szymczak - śledziowe sajgonki
14. Joanna Żochowska - Kujawska - śledzio-macchiato
15. Beata Stelter - hăckerle śląska siekanina ze śledzia
16. Filip Stelter - domowy delikates
17. Jacek Gałkowski - tym razem bez śledzia
18. Piotr Oleksy - śledź zastępczy płynny
19. Przemek Żychowski - bez śledzia?
20. Anna Brüska - Szypawska - hmmm



HANIA SZYMANDERSKA – MOZART KUCHNI REGIONALNEJ

Wspomina Bolek Sobolewski

Poznałem ją w 2010 roku, przewodniczyła jury na Perłę. Startowało wielu restauratorów, m.in. Andrzej Boroń. Przygotowałem „zupę rybną na sandaczu”, tak ją nazwałem. Konkurowałem z mistrzem kuchni rybnej, szefem Chiefa. Restauracji znanej na całym świecie z dań rybnych wyjątkowej świeżości. Ryby pływały tam w potężnych podziemnych akwariach. Ach ja uwielbiałem tam pieczonego pstrąga z migdałami.

Andrzej przygotował „zupę Segedyńską”, numer jeden wówczas w Chiefie. Hania po degustacji obu zup przyznała Perłę tej mojej. Nie spodobała się jej nazwa zupy, była zbyt prostacka jak na tak szykowną w jej ocenie potrawę. Kazała zmienić nazwę na „zupę Anny Jagiellonki na sandaczu”. Konkurs odbywał się w Zamku Książąt Pomorskich i to ją natchnęło. Na pamiątkę Anny a może Hanny. Toż to tylko jedna literka różnicy. I tak już zostało.

Hanka zaznaczył, że „zupa Segedyńska” to wspinała zupa, ale nie ma nic wspólnego z produktami regionalnymi, a nawet Polską. Ta pikantna rybną zupa pochodzi z południa Węgier. Trzeba też oddać sprawiedliwość Andrzejowi, że on tę zupę wymyślił, szkoda tylko że nazwał ją segedyńską. Ale nie mnie dyskutować z werdyktem jury. Wygrałem i byłem z siebie dumny. Była to jedna z pierwszych Perel w Szczecinie. Tak się zaczęła miłość i zauroczenie Hanką.

Ona kochała moją paterę „śledziozerców” a ja jej niespotykane talenta kulturowe i piękne gadanie o dobrym żarciu. Znała wszystkich w Polsce, którzy robili coś fajnego w kuchniach regionalnych. Trudno się dziwić. Rok w rok, przez wiele lat jeździli w towarzystwie Izy, Grażyny, Janka. To był kwartet kulinarnych smakoszy kuchni regionalnej.

Na kolejnym naszym spotkaniu, nazwałem ją „najpłodniejszą kobietą w Polsce”

(a ma tylko jedną córkę Urszulę). Zapytała co mi strzeliło do głowy! A która z dam w tym kraju spłodziła tyle książek? – odparłem. Roześmiała się i zaproponowała „brudzia” – Bolek, mów mi Hanka.

Była w każdym calu tradycjonalistką, wręcz żandarmem stojącym na straży tradycji kulinarnych. kolejne spotkania były zawsze dla mnie wielką ucztą intelektu i kultury. Było ich wiele. Miała wyjątkowy apetyt i umiejętność jedzenia, wręcz analityczny sposób jedzenia. Rozkładała jedzenie na czynniki smakowe. Przy tym byłem pełen podziwu, że po degustacji na konkursie, całkiem spokojnie sobie radziła z całkiem sporą paterą śledziozerców, śledzi w trzynastu smakach.

Taka to była piękna Hanka. Byłem zaszczycony być jej kumplem ze Szczecina. Może takich jak ja miała wielu w całej Polsce, ale nie dało się jej nie pokochać.

BYLI WIELCY

Wspomina i wypomina Jacek Gałkowski

Byli wielcy - Czerniecki, Wielądko i wspinał się – Ćwierczakiewiczowa (365 obiadów!), Zawadzka, Ochrowicz-Monaton, Dissłowa później, podczas okupacji Kiewnarska a najpóźniej Hanna Szymanderska.

To właśnie jej poświęcimy nasze spotkanie - w 80. rocznicę urodzin i 10. rocznicę śmierci.

Była autorką 42 książek, później dzieł, kucharzskich (policzyłem). Od 1979 r kiedy to wyszło 200 potraw z warzyw (nie udało mi się ustalić dlaczego na wydanie książki tej czekaliśmy od 1974r - czyli 5 lat). Kształtowała nasze myślenie o jedzeniu i o kuchni.

Szczecin w jej życiu obecny był/bywał kilkakrotnie była jurorką konkursów kulinarnych np. tych organizowanych w czasie Jarmarków Jakubowych. Jest zatem co obchodzić.

A teraz pro domo sua: obchodząc tak ważną rocznicę rozejrzeliśmy się bo Szczecin dla nas (dla Nas) jest najważniejszy. Więc wspominamy restaurację Chiefa, którą od 1970r, zatem ponad 40 lat prowadzili, a później kierowali Lilia (+) i, od 1989r, Andrzej Boroniowie a sława tej restauracji

rosła i rozchodziła się po Szczecinie, i po Polsce, i po świecie. Ryby przyrządzane były na różne (choć tylko smaczne lub bardzo smaczne) sposoby; a na śledzika na Śledzika (wtorek pięć tygodni przed Wielkanocą) warto/należało wejść (i wiadomo śledź lubi pływać).

Cześć zatem oddajmy Chiefowi i wspomnijmy Go ciepło (gorąco!).

Pomódlmy się do Madonny na śledziach (Katedra) i prośmy by wszystkie nieszczęścia spuściła na człowieka, który doprowadził do sytuacji, że zniknął Chiefa oraz restauracja Na Kuncu korytarza. Kierowana przez długie lata przez Bolesława Sobolewskiego (powiedzmy sobie wprost Bolka) z należytym śledziowym odchyleniem. Smakowicie gościł lat ponad dwadzieścia Śledziozerców; a i podawał śledzie i czerninę niezwyklej urody. Chwała Bolkowi.

Madonno na śledziach wstaw się za nami a my wspominając te nieistniejące dziś restauracje i módlmy się za ich twórców.

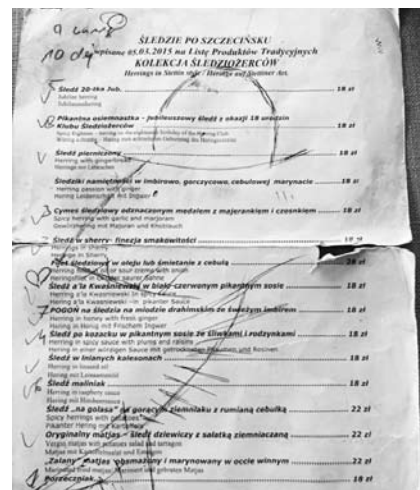
Zatem,

Hanna Szymanderska

Andrzej Boroń

Bolesław Sobolewski

szacunek.





W PRZEWODNIKACH

Na Kuncu Korytarza wielokrotnie gościło na łamach „żółtego przewodnika”, czyli Gault & Millau.

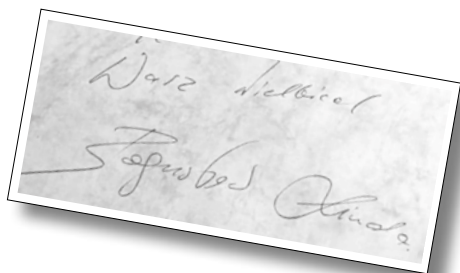
Od początku doceniano to miejsce za ryby, gęsinę, dziczyznę i podroby. Rzecz jasna nigdy nie zapomniano odnotować karty śledzi i półmisek zwany „kolekcją Śledziożerców”. Opisywano, że lubują się tam w kuchni ziemiańskiej, a i widać było, że inspektorzy przewodnika nad śledziami spędzali najwięcej czasu. Jako ciekawostkę zdradzano „grzebień koguci w sosie winnym”. Znacznie częściej niż koguci grzebień była zamawiana czernina. A jeszcze częściej zupa rybna Anny Jagiellonki, za którą



WPIS DO KSIĘGI CHIEFA.

„Jestem urzeczony. Jestem smakoszem. Jestem oczarowany, wzruszony. Nie ma takiej Knajpy na całym świecie. Dzięki za polską tradycję, za smak, za obsługę.”

Wasz wielbiciel
Bogusław Linda



chief

Bolek Sobolewski zgarnął Perłę Kulinarą. Za to Chiefa za każdym razem wspominał Piotr Bikont, ilekroć tworzył swoje autorskie kulinarne nawigatory, jak był zwykły nazywać miejsca gdzie warto zjeść czy wypić. Zawsze mawiał o Chiefie – najlepsza rybna knajpa w Polsce. A Bogusław Linda poszedł nawet dalej wpisując w księdze pamiątkowej – „najlepsza na świecie”.

Bikont zachwyca się, zresztą nie on jeden, podziemnymi basenami pełnymi jesiotrów, sumów, a nade wszystko rakami.

A jako znawca tematu, bo Piotr Bikont również był człowiekiem teatru, wspomina czule rydze w panierce i kapustę smażoną według przepisu Jacka Niezychowskiego. Postać sławną, członka Silnej Grupy pod Wezwaniem, którego szczecinianie pamiętają również jako założyciela Operetki Szczecińskiej.

Gieno



AUTOGRAF NA ŚCIANIE.

Bolek Sobolewski wspomina.

Gościłem Zbyszka Wodeckiego kilkakrotnie, lecz bronił się rękami i nogami by złożyć autograf na głównej ścianie. Zawsze miał jakieś wytłumaczenie, niby się spieszył. Jedyny, który tak się opierał a nie wypadło go aż tak naciskać. Jakiś pretekst trzeba było jednak wymyślić.

Przypomniałem mu pewne zdarzenie. Otóż przed laty zdarzyło nam się występować „do kotleta”. Na Balu Zamkowym organizowanym w szczecińskim Zamku Książąt Pomorskich. Ja wtedy grywałem ze swoim zespołem do tańca, a Wodecki w części artystycznej. Na luzie, z przymrużeniem oka, świetna atmosfera, dobra zabawa. Zdziwił się i ucieszył. No to ja znowu poprosiłem o autograf na ścianie.

- Ty wiesz skąd ja jestem?

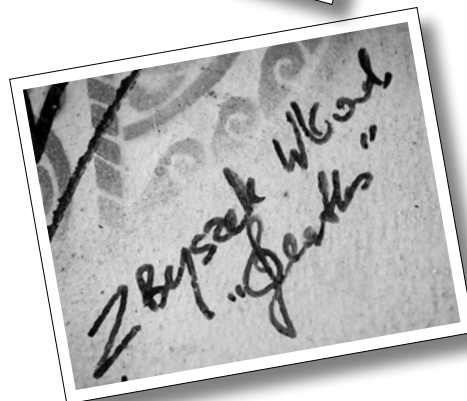
- Wiem, jesteś z Krakowa.

- No właśnie, jestem z Krakowa i mój podpis jest bardzo cenny. To nie jest tak, że ciach i już podpis złożony. Wiesz ile taki podpis jest wart?

Oczywiście żartował.

- To co mam Cię jakoś przekupić? Może dobry koniak? - Strzeliłem i podziałało. Wodecki zgodził się, wypił koniak i skapitulował. Podpisał się w końcu na mojej ścianie. - „Zbigniew Wodecki. Gratis”.

No a koniak? Był gratis ale ode mnie.



ŚLEDŹ a`la SŁOSOŚ

BALLADKA „NASZA HANIA”
podług Marii Konopnickiej przez Słosa
(przykrócona)

Nasza Hania kuchmistrz wielki,
Wszędzie garnki i tygielki,
Niby grzecznie w kuchni siedzi,
Aż tu 100 potraw ze śledzi,
Już gotowe do wydania ...
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!

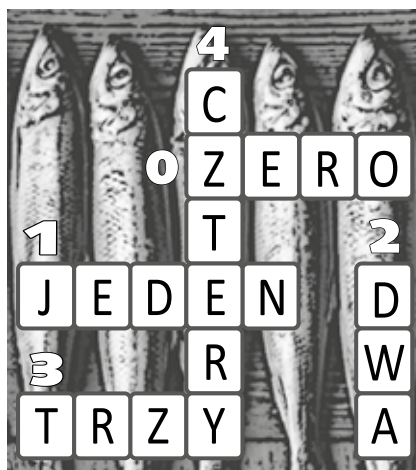
200 potraw z warzyw tworzy,
Komuch wielce się zatrwożył,
I choć to receptur księga,
Jego łapa zaraz sięga,
Do dzieła cenzurowania ...
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!

Uczta z Hanią nie przelewką,
poda Domowe nalewki
gdy owoce już dojrzeją,
wnet się do nas z faszek śmieją,
potem są na kaca dania ...
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!

Byłem z Nią raz w Perły jury,
a potem w lokalach niektórych:
Na Kuncu, w Chiefie, jeszcze gdzieś,
nie po to tylko, żeby zjeść,
lecz dla gawęd Jej słuchania ...
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!

Dania z anegdotą zawsze,
z humorem wielce smaczne:
Kanon kuchni polskiej: nowa
lektura obowiązująca,
ksiąg trzydzieści do czytania
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!

Na los czasem nie ma rady,
więc jest smutniej od dekady
ale jedna jest pociecha:
Hania z nieba się uśmiecha:
— «Brać się mi do gotowania»
— Wielki kuchmistrz nasza Hania!



KRZYŻÓWKA NA OPAK

Pytania proszę wymyślić samemu.
Nie mylić pionowych z poziomymi.



ŚLEPIEJE

Lepiej zostać prawicowcem
niż pogardzić dziś rolmopsem.



Lepiej workiem być na wale
niż nie jadać śledzia wcale.



Lepiej chodzić na golasa
niż nie zjeść porcji matiasa.

Słóś Osiński



SŁOSIOWE ŚLEDZIOLIKI

Kto mi powie, że od Hani
przepis zły na śledzia bywa,
temu zaraz pod kościołem
wszystkie członki pourywał.

◇◇◇◇◇◇◇◇

Kto uważa, że śledź szwedzki
śmierdzi i jest niejadalny,
temu u wrót fary starej
z granatnika w głowę palnę.

Haiku Bałtyckiej Szkoły Absurdu

Gieno Mientkiewicz

Oczekuję wspomnienia mych
czynów wielkich
A pamiętają moje wszystkie porażki
Dziwna jest pamięć ludzka

Redaktor naczelny:

Gieno Mientkiewicz

Autorzy okazjonalni:

Bolek Sobolewski, Jan Babczyszyn,
Grzegorz Łapanowski, Joanna Jakubiuk,
Juliusz Podolski, Karol Okrasa, Katarzyna
Wasilewska, Maciej Barton, Marek
Grądzki, Milena Niedziela, Waldemar
Sulisz, Wojtek Lewandowski

Głos ludu: Śledziożercy et consortes

Dział poetycki:

Sławomir „Słóś” Osiński, Gieno
Mientkiewicz

Dział krajowy i archiwum:

Jacek Galkowski

Dział kontaktu z internetem:

Andrzej Szylar

Fundatorzy drobnicy acz łaskawi:

T.P./F.G./I.N./M.Sz./G.W./P.K./
J.G./M.Sz./S.O./G.W./A.F./G.M.

Skład i druk:

Printshop, Szczecin

instagram.com/sledziozercy
facebook.com/sledziozercy

Wywiad z Panią Godzillą

