

Kazimierz Dolny, lata 70. XX w. W tym budynku ze ściętym dachem (na pierwszym planie), dziadek Igi kupił swoją „piekarenkę”, jak ją nazywał.



Dziadek Zbigniew (pierwszy z prawej) pilnuje wypieku chleba.



Iga właśnie ulepiła pierwszego koguta. Jej tata, Cezary, włoży go za chwilę do pieca.

Już od stu lat rodzina Igi zajmuje się wypiekami

W piekarni jest mój świat

– Tatuś był inżynierem, ale lubił piec chleb, więc... wrócił do dziadkowej piekarni – opowiada Iga Sarzyńska z Kazimierza Dolnego. – Siostra skończyła farmację, ale już nie pracuje w aptece, tylko robi serniki. Ja też uległam przeznaczeniu. I wcale tego nie żałuję.

Oczy Igi Sarzyńskiej (29 l.) aż błyszczą, gdy przegląda kronikę rodzinnej piekarni. Kogo w niej nie ma! I dziadek pilnujący wypieku chleba, i tatuś, który wkłada do pieca koguty z ciasta, i ona sama, kilkuletnia, ze starszą o dwa lata siostrzyczką Anią. – A to zdjęcia znanych klientów: pani Jolanta Kwaśniewska, Romuald Lipko z „Budki Suflera” – pokazuje mama dziewczyn, Barbara (57 l.). – Jest też Beata Kozidrak, która wpada do nas przed świętami na duże zakupy. – Już nie myślę, że mogłabym robić w życiu coś innego – mówi Iga, która z mamą prowadzi rodzinny interes. – Tu jest moje miejsce. Mój chleb.

Dobry piekarz da sobie radę

Wszystko zaczęło się w 1915 r., kiedy dwaj pradziadkowie Igi otworzyli w Lublinie dwie niezależne piekarnie. Świat trząsł się wtedy w posadach,

bo trwała I wojna światowa, ale przecież ludzie nie mogli obyć się bez chleba! Pradziadek Jan Falkiewicz wychowywał córkę, Krystynę, a pradziadek Jan Sarzyński – syna, Zbigniewa. Młodzi mieli się ku sobie, toteż wkrótce doszło do połączenia piekarskich rodów. Zbigniew przejął go aż do najazdu Rosjan w 1939 r. Jakoś przetrwał ich rządy, przetrzymał też hitlerowców, ale gdy znowu spróbował rozwinąć skrzydła, szybko mu je podcięto. Władza ludowa nie lubiła prywaciarzy! Jej inspektorzy prawie codziennie go kontrolowali. Nawet do garnków zaglądali w poszukiwaniu zysków, które miał rzekomo ukrywać. W końcu zmusili Zbigniewa do zwinięcia interesu. – Lecz dziadek się nie poddał! – widać, że Iga jest z niego dumna. – W domu wypiekał pyszności dla bliskich, by nie wypaść z formy. Dopiero po 10 latach dostał zgodę władz na założenie piekarni, ale już nie w Lublinie, lecz na wsi,

w pobliskim Motyczu – opowiada Iga. – I znowu odniósł lokalny sukces! Po „chleb od Sarzyńskiego” przyjeżdżali mieszkańcy okolicznych wiosek, a nawet odległego o ok. 30 km Kazimierza Dolnego. A dziadek lubił to urokliwe miasteczko. Dlatego w latach siedemdziesiątych kupił tam piekarenkę przy ul. Nadrzecznej, za oszczędności życia. – W niej zaczął piec słynne dziś kazimierskie koguty – mówi Iga – Robi się je umiejętnie splatając warkocze z miękkiego ciasta, przypominającego to na chałki. Koguty szybko stały się przebojem w mieście, a z czasem obowiązkowym suwenirem z Kazimierza.

Pan dyrektor rzuca pracę

Dziadek miał syna, Cezarego. – To mój tata – wyjaśnia Iga. – On też został piekarzem, chociaż wcale nie było to oczywiste, bo wykształcił się w innym kierunku – zdobył dyplom

inżyniera budowy silników statków śródlądowych! Tylko że lubił atmosferę piekarni do tego stopnia, że po kilku latach dyrektorowania w firmie maszynowej rzucił stanowisko i... wrócił do zakładu ojca. Taka jest siła naszej rodzinnej tradycji! Właśnie piekarni dotyczą najwcześniejsze wspomnienia Igi związane z tatą: „Widzę go w otocze ze światła i unoszącej się mąki, spracowanego, ale szczęśliwego. Kochał to, co robił!” Na jednym ze zdjęć mała Iga stoi z tatusem przy blasze. – Chyba wtedy pierwszy raz ulepiłam koguta – zastanawia się. – Tata mi pokazał, jak to się robi, później wsadził moje dzieło do pieca. „Będą z ciebie ludzie!”, powiedział. Jaka ja byłam dumna! Często mu zanosili z Anią ciepłe posiłki, bo harował po kilkanaście godzin dziennie. Zwłaszcza latem, gdy po koguty ustawiali się kolejki. – To podczas takich wizyt łąpałam podstawy zawodu – mówi z rozrzewieniem. – Ale gdy zaczęłam dorastać,

uznałam, że to jednak za ciężki dla mnie kawałek chleba.

Igę kusi słodki zapach wanilii

Tylko pani Barbara pomagała mężowi, głównie pilnując sprzedaży. Starsza córka, Ania, studiowała farmację, a Iga skupiła się na innych talentach. Świetnie grała na skrzypcach, zjeżdżała więc pół świata z zespołem muzyki dawnej. – Wprawdzie zdałam potem na technologię żywności, ale nadal nie chciałam pracować w piekarni – opowiada. – Żadna z nas nie myślała o dziedziczeniu. Tata był przecież w pełni sił. O tym się w domu nie mówiło. Ale los zdecydował inaczej... – Przed dziewięciu laty nasz tatuś nieszczęśliwie się przewrócił w pracy – włącza się Ania (31 l.). – Trzeba było go operować. Niestety..., z dnia na dzień zostałyśmy bez ojca. Piekarnia jednak nie przestała istnieć. Klienci wciąż szturmowali drzwi, więc pani Barbara postanowiła kontynuować dzieło męża. – Miałam pewność, że tego by pragnął – mówi dzisiaj. – Otarłam więc łzy i zabrałam się do pracy. – Gdy mama powiedziała nam o swojej de-

cyzji, chciałam rzucić studia, żeby jej pomóc – przyznaje Iga. – Ania też. Ale nam zabroniła. Przecież tata powtarzał, że wykształcenie jest najważniejsze! Przyjeżdżaliśmy więc do domu na weekendy i w przerwach między sesjami. Stawałyśmy za ladą, przy stolnicy, wszędzie, gdzie tylko byłyśmy potrzebne. Trzy kobiety przejęły stery firmy z tradycjami. – I przetrwałyśmy! – podkreśla z dumą Iga. – Mało tego, poczułam się w tej piekarni szczęśliwa. Pokochałam pieczenie, dekorowanie i całą związaną z tym otoczkę. Niczego przecież nie da się porównać z zapachami wanilii czy przypraw korzennych pieszczących nozdrza. Do tego słodki smak lukru... Jak w bajce!

Ania w końcu odchodzi z apteki

Okazało się, że Iga ma dryg do wyrobów cukierniczych: „Mama zgodziła się więc, że bym pojechała aż za ocean, by tam w najlepszych szkołach uczyć się fachu”. Wróciła z tej Ameryki pełna pasji i pomysłów. Dziś obie z mamą prowadzą rodzinny biznes w Kazimierzu Dolnym. A misternie ozdobione ciast-

ka Igi szybko stały się tu kolejnym hitem. Zrobiła nawet nowoczesną wersję dziadkowego koguta: piernikową. Jest słodsza, bardziej krucha i trwalsza. – Tak wkroczyłyśmy w XXI wiek – śmieje się pani Barbara. – Mąż byłby z nas wszystkich dumny. Bo Ania też w końcu wniosła do firmy swój talent. Jak na farmaceutkę przystało, ma genialne wycucie proporcji, wie, jak mieszać składniki. Właśnie dlatego odpowiada za tworzenie nowych sma-

ków ciast. – To trochę jak alchemia – opowiada. – A moje ulubione ciasto to serniki. Szczególnie jestem dumna z dwóch receptur, które opracowałam: z nutą miętową na bazie serka mascarpone i z dyniowego, z nutą pomarańczową, kardamonem i cynamonem. Kilka lat dzieliłam aktywność w rodzinnej firmie z pracą w aptece, ale coś... odezwęły się geny. Rzuciłam tę aptekę. Dziś prowadzę naszą piekarnię w Lublinie, gdzie zaczynali pradziadkowie.

By tradycja nie zginęła

Ania jest już mężatką, Iga ma narzeczonego. Obie zgodnie przyznają, że jeżeli będą mieć dzieci, na pewno im przekazą swoją piekarniczo-cukierniczą wiedzę. Po to, by rodzinna tradycja nie skończyła się na nich!

Tekst: Anna Miodowicz



– Nie samym chlebem żyje człowiek – żartują Iga (z lewej) i Ania. Siostry Sarzyńskie dekorują koguty z piernika.



Słodkie sówki – pyszne i... jakie śliczne.



Chałki, rogaliki, bułeczki... Pani Barbarze też smakuja.



Smak kazimierskich kogutów zna każdy, kto odwiedził to piękne miasto.