

Dobry jak chleb

Tekst: Magdalena Rybak

- Każdy robi, co lubi. Ja lubię młyn. Jak się przejdę i przeciągnę ręką po maszynach, mam 15 lat. Jak za pierwszym młynowaniem. Od 36 roku młynarz jestem. Przed wojną za Bugiem, po wojnie przed Odrą. W Złotnikach, w Bolesławcu, Jagodzinie i w końcu w Świerzawie. Nie znam innej pracy. I nie znam innego chleba. 55 lat małżeństwa, dwie córki, dwóch synów i chleb tylko własny.

Nad ciastem znak krzyża

Ręce wielkie jak bochny, szerokie jak wisetka do przekładania chleba, popękane jak młyn. Młyn z 80 roku. Młyn i koło, na 6,5 metrów szerokie. Piękne, drewniane osie jak ramiona. Każde wiaderko 50 kg wody garścią czerpało. W 51 roku oś poszła, po 70 latach pracy ramiona opadły. Młyn na 6 lat stanął i zamiast mąką kurzem się przykrył.

Syn: Ojciec przyjechał, a młyn zdewastowany, zarośnięty, martwy. Bez napędu, bez okien. Odremontował, odmalował. Pięć miesięcy nie spał, aż młyn ruszył.

Ojciec: W 57 roku usłyszałem: jest młyn w Czerniawie. Wsiadłem na rower i pojechałem obejrzeć. Ściany obdarte, okna zabite, ale dach był. Matka krzyczała: „Wariat, taka buda... Życie sobie zmarnujesz!” Ja nic nie powiedziałem, bo to mama. Tylko wziąłem i naprawiłem. Młyn ruszył. Spełniło się moje marzenie.

Pierwsza bitwa o młyn wygrana. Zaczęła się druga – szczury. Atakowały worki i ludzi. Trzeba było sposobu – najpierw prąd, potem trucizna. Rosły jak na drożdżach. W końcu pojawiły się koty. Do dziś dwa czarne chowają się w białej mące. W workach myszkują. Dwa czarty. Bo to Czarci Młyn. Przed wejściem trzeba głowy lwa dotknąć, żeby się przed czartem ochronić. Inaczej mąką w oczy sypnie i chleby zabierze. A chleb to sytość, szczęście, dobrobyt.

Krzyż solą

Ojciec: W każde nowe miejsce zabieraliśmy chleb, żeby dostatek był. I stół. 100 lat ma, wszystko pamięta. Ile posiłków, modlitw, ile ciast.

Syn: Ojciec dostał go w Złotnikach, w 45 roku, gdy objął gospodarstwo. Jeździł za nami wszędzie, aż do Czerniawy.

Młynarz uleczył młyn, szczury-czarty przepędził, ale zgody na koło nie dostał. Silnik wstawił.

Ojciec: Młynarz to i ślusarz musiał być i mechanik. Wszystko rękami umiał. Teraz też warsztat w oborze - wiertarka, tokarka, spawarka. Wszystko do reperacji młyna.

Syn z zawodu ślusarz mechanik, 5 lat w zakładach bawełnianych, potem na ślusarza, tkacza i w 88 roku młynarza zrobił.

Ojciec: W młynie trzeba dużo i uczciwie. Młynarz nie ma wolnego czasu – od ciemna do ciemna. Kładłem się po kolacji, o 21.00, o 4.00 zaczynałem. Przepustowość młyna była 300 kg na dobę, ja chciałem 3 tony. Był grosz dla żony na kieckę i dla dzieci na książki.

I tak do 83 roku, do emerytury. Ojciec rzekł do syna: „Bierz młyn. Praca dobra, spokojna, rodzinę wychowasz.” Syn posłuchał. Ludzie mieli pola, siali, zbierali, zwozili. Była praca, była mąka, był chleb.

Na bochenku znak krzyża

Jasny, pytłowy, razowy. Jasny z mąki śrutowej. Pytłowy ze śrutowej i kaszki mannej. Razowy z całego ziarna. Żeby upiec, trzeba namleć. Żeby namiesić trzeba zważyć, sprawdzić wilgoć, oczyścić (oszlifować, wyłuszczyć, zgnieść, odsiać).

Syn: Dzierżawa. Praca na 24 godziny i 600 złotych. Na szczęście własny ogród, kury, pszczoły. Własne warzywa, jaja, miód mamy. Ale żona i dwie córki na utrzymaniu.

Czasu nie ma. Jak nie młyn, to wycieczki. Jak nie zwiedzanie, to pieczenie. I skosić trzeba, skopać ziemię, nakarmić zwierzęta, posprzątać.

Syn: Pielę, miele, oprowadzam, opowiadam. Wstaję 2.00-3.00-4.00 rano, zależy jak zamieszam. Jak o 17.00, to o 2.00. Wtedy wypiekę do 4.00. O 6.00 się prześpię. Od 11.00 do 16.00 zwiedzanie. I znów piekę.

W domu ojciec mełł, matka piekła. W 96 roku zmarła. W 96 roku młyn wszedł w rejestr zabytków. Do 98. był przemiał, chłopci zwozili zboże. Potem siadło. 1 kg mąki za 80-90 groszy w skupie, 1 kg ziarna 50-60 groszy. Nie opłaca się.

Syn: Biorą i rok, dwa nie płacą. Niektórzy oddali zboże pięć lat temu i do dziś pieniędzy nie widzieli. Czekają i ziemia czeka.

Ojciec: Tyle ziemi. Zaniedbana leży. Ziemia się zemści, głód będzie.

Krzyż przed wyciągnięciem z pieca

Syn: 98 rok - pierwszy chleb. Ręce się kleiły, mieszałem za wcześnie. Zakalec. Kolejny też. Po dwóch latach zaczęły wychodzić. Wszystko potrzebuje czasu, żeby dojrzeć.

Syn dojrzał i młynowi pomógł. Odmalował, umeblował, z warsztatu pomieszczenie jadalne zrobił. W 99 roku pierwsze wycieczki. W 2000. chlebem zaczął częstować. W 2004. muzeum

otworzył. Dwa pomieszczenia – pokój i kuchnia. Jest masielniczka, centryfuga do robienia masła,/koziołek do zdejmowania butów, magiel ręczny, żelazko, maszyna do szycia, kołowrotek, lampa naftowa, łóżko, stroje, kufer.

Syn: Bo kiedyś robiło się wszystko. My nadal miód kręcimy i hodujemy kurki. Nic się nie marnuje. Ziarno, obierki, marchewkę, okruchy po każdej robocie wynoszę. Odpady na kompost idą. Popiół też na grządki.

Ojciec: Świnek już nie ma. Krówek też nie. Jak były to mięso i mleko własne. A jak mleko to śmietana, masło, sery. Z baranów wełna była, z wełny swetry, skarpety, kamizelki, kożuchy robiła. A z gęsi pierze na poduszki.

Syn: Wino sami robimy, nalewki, herbaty, zioła. Kiedyś ludzie się sami leczyli. A przede wszystkim zdrowo jedli, z własnego podwórka. Wierzę, że wrócą do tego. Bo, co ludzka ręka zrobi, żadna siła nie odtworzy.

Kroić do siebie, do serca

Chleb to praca. Trzeba nasiać mąki do dzieży, rozbić sitem i napowietrzyć. Potem rozczyn przygotować. Najpierw zakwas - kawałek starego chleba rozrobić z letnią wodą i drożdżami. Do zwykłej mąki dodać ziemniaczanej. Wymieszać z zakwasem, wyrobić, odstawić. Powstaje rozczyn. Niby nic, niby cisza, a gada. Gada i rośnie. Wtedy trzeba przygotować drugą mąkę – przesianą zmieszać z otrębami i na piec, żeby przeszła pomieszczeniem. I wymieszać, aż ciasto odstanie od ręki. Przysypać mąką, przykryć, odstawić. 8-10 godzin i znowu: dodać sól do smaku, mąkę i mieszać. Mieszać, ugniatać, wyciskać. Mąka musi stać się ciastem. 40-50 minut, zależy od ręki. W chleb trzeba włożyć siłę. Potem znów przykryć, odstawić. 30 minut, część ciasta do lodówki na zakwas. Rozpalić w piecu, po godzinie wygarnąć popiół i sprawdzić temperaturę mąką. Ciasto do blaszek i odstawić na 15 minut. Posypać płatkami, nasionami, czarnuszką, sezamem, kminkiem. I na godzinę do pieca. Gdy chleb się stanie, wyjąć i olejem pomalować. Wtedy świeci się i ziarna grają. Pozamiatać, przynieść drewna, wysuszyć przy piecu i na kolejne pieczenie. A gotowe chleby dymią, pachną, parują, spocone od pieca.

Syn: Chleb jak wino. Musi się uleżeć. Najlepszy na drugi, trzeci dzień. Mama krzyczała „Co wy robicie, niech wyjdzie ta para!” Nie wytrzymuję. Zjadam pierwszą kromkę. I wtedy rozumiem, dlaczego pracuję.

Nowy bochenek rozpocząć, jak Panu Bogu piąty obciąż

Ojciec: 12 godzin chleb potrzebuje. I serca. Jest dzień, że wyjdzie i jest dzień, że nie wyjdzie. Jak zła pogoda, ciśnienie, zmęczenie. Jak serca brakuje, chleb nie wyjdzie. Najlepszy chleb to dar z góry.

Syn: A teraz 2-3 godziny, konserwanty i jest. Świeży jeden dzień. Na drugi się wyrzuca. Kiedyś ludzie nie wyrzucali. U nas nadal nic się nie marnuje. Nowego bochenka nie zaczynamy zanim poprzedni nie skończony. Jak nie my, to kury zjedzą. Kiedyś wolniej się żyło. Teraz wszystko szybko. Zachód nas nakręca. Bo Zachód chce jak najwięcej sprzedać. Nieważne, czy dobre ważne, że dużo.

Inne młyny upadły – w Czerniawie, w Pobiednie, w Orłowie, w Łądzie, Kamieniu, Gryfowie, Sobieszowie i w Mirsku – ogromny na 11 piekarni. Wszystkie przerobili na mieszkania albo dyskoteki. Ten został jedyny w promieniu 40 km.

Ojciec: Marzenia można tylko pomyśleć. Potem życie przychodzi. Na mnie przyszła wojna i chciałem tylko przeżyć. Jak przeszło i wyszliśmy ze strachu, modliłem się o zdrowie, pracę i pieniądze. Żeby dobrze dzieci wychować. Robiłem chleb i myślałem: „Stać i robić”.

Syn: Jak robię ciasto myślę tylko, żeby było jak najlepsze. Jak spadnie kawałek, nie wyrzucam, całuję i zjadam. Często śni mi się walka. Chcę się bić, a nie mogę rąk podnieść, tak bołą. Jedno mam marzenie: żeby młyn działał. Żeby chleb robił. Ojciec tyle krwi stracił. Niech się nie zmarnuje. Niech pójdzie w ruch. Wtedy mogę umrzeć.

**Tekst powstał podczas wyprawy Chrisa Niedenthala do Czarciego Młynu w Czerniawie
Zdrój w ramach projektu fotograficznego „Chleb”.**

Projekt fotograficzny „Chleb”

Autorem projektu jest Lorne Liesenfeld, fotograf niemieckiego pochodzenia urodzony w Kanadzie, który ukończył Istituto Europeo di Design w Rzymie. Od kilku lat mieszka, tworzy i wykłada fotografię wielkoformatową w Warszawskiej Szkole Fotografii.

Do udziału w projekcie zaprosił czterech bliskich mu wrażliwością i sposobem pracy fotografów – Tadeusza Rolke, Chrisa Niedenthala, Armanda Urbaniaka i Macieja Skawińskiego. Każdy z nich w wybranym kraju europejskim znalazł miejsce, w którym tradycyjnymi metodami wypieka się chleb. I na przestrzeni roku 2004 i 2005 powstały zdjęcia z Ukrainy (Tadeusz Rolke), z Polski (Chris Niedenthal), z Czech (Armand Urbaniak), Niemiec (Lorne Liesenfeld) i Francji (Maciej Skawiński). Te podróże na mapie stworzyły linię. Po połączeniu wybranych punktów: Chodovichi, Czarniawa Zdrój, Harachovo, Emmendingen i Carcassone, powstała droga, która przez Europę prowadzi wprost do morza. Ideą projektu jest pokazanie Europy wspólnych wartości. Europy ponad podziałami państwowymi,

religijnymi i kulturowymi. Chleb jest tego właśnie symbolem. Wspólnoty. Pracy i modlitwy. Jest obrazem codzienności i powtarzalności dziejów.

Wszystkie fotografie powstały w sposób możliwie najprostszy: aparat małoobrazkowy, czarno-biały film o czułości 1600 ASA, bez użycia lampy błyskowej. Są proste jak temat, który przedstawiają. I tak czyste, że w naturalny sposób pozwalają ujawnić się każdej indywidualności. Ludzkiej i twórczej. W ten sposób pięć spojrzeń stworzyło spójny zbiorowy dokument. Powstawał on przede wszystkim w oparciu o podstawową zasadę: szacunek do rzeczywistości. Nie ingerować, nie kreować. Patrzeć i czekać. Po prostu być. Wtedy zdjęcie pojawia się.

Kuratorem projektu jest Marek Grygiel, obecnie kurator fotografii w CSW Zamek Ujazdowski, redaktor i założyciel internetowego magazynu o współczesnej fotografii „Fototapeta”. Pierwsza wystawa projektu fotograficznego „Chleb” miała miejsce w listopadzie 2007. w galerii Marty Kilińskiej „Synteza” na ul. Ząbkowskiej 38 w Warszawie.