
ZIEMIA Tokarska

PISMO GRUPY PRZYJACIÓŁ HISTORII ZIEMI TOKARSKIEJ



Ziemi Tokarskiej

NR 4/17

ZIMA 2021

ISSN 2543-8530



D z i e d z i c t w o

Chleb nie zawsze powszedni

Chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj, głodnemu chleb na myśli, nie samym chlebem człowiek żyje, z niejednego pieca jadł chleb, wyjechać za chlebem, żyć o chlebie i wodzie, mieć na chleb – te powiedzenia sugerują, że chleb zawsze był czymś podstawowym, codziennym, oczywistym. To najstarsze pożywienie człowieka towarzyszące mu przez całe życie, którego podstawowymi składnikami są mąka, woda i sól, oraz drożdże lub zakwas.

Historia chleba sięga czasów prehistorycznych, już 12 tysięcy lat temu wypiekano placki z rozcieranych na kamieniach ziaren zbóż lub traw. Najstarszy chleb znaleziono na Krecie – jego wiek określono na 6100 lat. Około 2600 lat p.n.e., najprawdopodobniej przypadkiem, w Egipcie powstał zakwas, dzięki czemu chleb stracił pierwotną twardość i zyskał nowe walory smakowe. Chleb na zakwasie posiada znacznie więcej składników odżywczych, ponieważ bakterie mlekowe zawarte w zakwasie są odpowiedzialne za rozkład kwasu fitynowego, obecnego w mące razowej. Do dziś zakwas jest wytwarzany w formie niezmiennionej od ponad 4000 lat. Chleb znany był w starożytnej Babilonii i Asyrii, Egipcie, Izraelu, Grecji oraz Cesarstwie Rzymskim. Chlebem posilali się Sumerowie oraz Egipcjanie, którzy piekli go już w XII w. p.n.e. Z tamtego okresu zachowały się malowidła ściennie przedstawiające dokładny proces pieczenia w specjalnych formach.

W Starym i Nowym Testamencie znajdujemy liczne wzmianki o jego kultowej i kulturowej roli. Jest najbardziej pożądanym darem, o który wierni proszą słowami modlitwy *Chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj*. Chlebem i winem błogosławił Abrahamowi Melchizedech, król Salemu. Dla całego chrześcijańskiego świata chleb od wieków jest mistycznym symbolem ciała Chrystusa (*Ja jestem chlebem żywym, który zstąpił z nieba. Jeśli kto spożywa ten chleb, będzie żył na wieki. Chlebem, który Ja dam, jest moje ciało za życie świata*). Podczas ostatniej wieczerzy spożywano chleb i wino (ciało i krew Chrystusa), a na jej wspomnienie podczas uczt pierwszych chrześcijan łamano się chlebem. Samo miejsce urodzenia Chrystusa to Betlejem, którego nazwa oznacza Dom chleba. Równie wielkie znaczenie miał chleb w tradycji żydowskiej, zwłaszcza maca - niekwaszony chleb, który lud Izraela zabrał ze sobą uciekając z niewoli egipskiej w pośpiechu, w związku z czym ciasto nie zdążyło wyrosnąć. Później na pustyni lud ten żywił się przez czterdzieści lat chlebem, który Bóg podawał im prosto z nieba.



Spotkanie Abrahama z Melchizedekiem
Dirk Bouts

Pierwszym chlebem u Słowian był okrągły placek wyrabiany z mąki, wody i soli, wypiekany na mocno rozgrzanych kamieniach. Dodawano do niego czasem różne zioła, np. czarnuszkę lub kminek. Jego odświętną formą był kołacz – ważny element wielu obrzędów i uroczystości. W kolejnych stuleciach sztukę wyrobu i pieczenia chleba doskonalono w klasztorach i piekarniach miejskich. Średniowieczna Polska była potęgą pod względem uprawy zbóż. Eksportowane było ono do większości krajów Europy i cechowało się najwyższą jakością. W XII w. zaczęły pojawiać się pierwsze młyny, a wraz z nimi cechy piekarskie. Najstarszy w Polsce cech piekarzy założono w Krakowie w 1260 roku. Najwyższy stopniem w hierarchii był mistrz, pod którego okiem uczniowie odbywali kilkuletnią naukę zakończoną uroczystym przyjęciem do grona czeladników i uzyskaniem prawa wykonywania rzemiosła.

W naszej kulturze chleb zawsze zajmował ważne miejsce. Był nie tylko pożywieniem, ale pełnił też symboliczną rolę w sytuacjach niecodziennych – obrzędach i uroczystościach rodzinnych, praktykach religijnych, wydarzeniach historycznych i patriotycznych. Niezmienny i powszechny był szacunek do chleba. Nikt chleba nie wyrzucał, jadło się go do ostatniej okruszyny, a jeśli upadł, podnoszony był z ziemi i całowany. Przed pokrojeniem, na skórce kreślono znak krzyża. Symbolem gościnności było witanie

przybyszów chlebem i solą. Obecnie zwyczaj ten praktykowany jest na weselach, gdzie nowożeńcy witani są chlebem i solą przez swoich rodziców, co ma zapewnić młodej parze dobrobyt i szczęście. Wigilijny zwyczaj dzielenia się opłatkiem pochodzi od zwyczaju dzielenia się chlebem przez pierwszych chrześcijan. Opłatek stanowi symbol pojednania, życzliwości i wzajemnego przebaczenia. Do dziś to właśnie chleb jest tym, za czym tęsknią Polacy na emigracji.



MOTYW POLSKI (CHLEB), 1984
Jerzy Duda Gracz

Chleb obecny jest również w sztuce zaznaczając swą kulturotwórczą rolę. Pojawia się w literaturze, m.in. u takich twórców jak Jan Kochanowski, Ignacy Krasicki, Wacław Potocki czy Leopold Staff. Wincenty Pol w swoich „Pamiętnikach” pisał: *...Ojczyzna stoi także tylko chlebem, chlebem pocziwej pracy, w pocie uzbieranym...* Przebywający na emigracji w Paryżu Cyprian Kamil Norwid wyznawał: *Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba / Podnoszą z ziemi przez uszanowanie / Dla darów nieba / Tęskno mi, Panie.* A poeta epoki romantyzmu Władysław Syrokomla: *O zlepku żytni! Okruszyno marna! / Jakże twe dzieje ciekawe dla człeka. / Z twoimi losy jak ściśle się splata / I jasny pałac i chruściana chata. I jeszcze: A w ziemskim chlebie jest pokarm i siła / W chlebie Bóg życie doczesne przesyła, / Z chleba bierzemy i żywi i zdrowi / Zbawienie ciała, zbawienie duchowi.*

W malarstwie chleb stał się motywem wykorzystywanym na obrazach m. in. Leonardo da Vinci, Salvadora Dali czy Paula Cezanne, a wśród polskich artystów u Leona Wyczółkowskiego, Jacka Malczewskiego, Włodzimierza Tetmajera, Artura Grottgera, Józefa Chełmońskiego, Wojciecha Kossaka, Jerzego Dudy-Gracza i wielu innych.

Mało kto wie, że wielki polski astronom Mikołaj Kopernik zajmował się naukowo chlebem. Podczas licznych podróży po Warmii zauważył ciężką sytuację mieszkańców wsi, którzy żyli w wielkiej nędzy. Skłoniło go to do studiów nad cenami chleba. Około 1530 roku powstało krótkie dzieło „Panis coquendi ratio” („Obrachunek wypieku chleba”), w którym umieścił tablice pozwalające wyliczyć uczciwe ceny chleba oraz opisy wypieku chleba. Celem opracowania było wyliczenie rzeczywistych nakładów finansowych związanych z wypiekiem chleba, aby jego cena mogła kształtować się zgodnie z nakładem pracy i cenami surowców. Prawdopodobnie dzięki Kopernikowi powstała pierwsza polska kanapka ok. 1516 roku. W czasie wojny polsko-krzyżackiej, w oblężonym zamku pojawiły się choroby przewodu pokarmowego wśród załogi zamku. Okazało się, że ludzie zjadali chleb, który upadał na ziemię, przy okazji połykając mnóstwo brudu. Lekarz-astronom wpadł wówczas na pomysł, aby chleb smarować masłem. Łatwo było wtedy zauważyć zabrudzenia i usunąć brud z warstwą masła.

Chleb przez wieki stał się jednak nie tylko symbolem pożywienia, ale i symbolem życia. Jego brak oznaczał głód i śmierć. Przełom XIX i XX wieku oraz lata 30. XX wieku na terenie zamieszkiwanym przez Kliszczaków to okres, kiedy często występowały braki pożywienia spowodowane nieurodzajem lub kończącymi się zapasami na przednówku. Do mąki chlebowej dodawano wtedy różne suszone i mielone dodatki (przymieszki) – kasztany, korę brzożową lub dębową, korzenie perzu, łupiny ziemniaków. Z takiej mąki wypiekano placki, które nadawały się do jedzenia tylko wtedy, kiedy były świeże, musiano je więc piec codziennie. Placki te często były podstawowym pożywieniem w tamtych czasach, niejednokrotnie jedynym w ciągu dnia. Z powodu powtarzających się głodów przednówkowych ludność traciła siły i odporność na choroby, zwiększała się liczba zachorowań i śmiertelność.

Na ziemiach kliszczackich uprawiano owies, żyto, jęczmień i pszenicę. Ziarna tych zbóż mielono na żarnach nazywanych młynkami, które znajdowały się w każdym gospodarstwie. Była to ciężka, żmudna praca. Z mąki owsianej, czasem jęczmiennej lub żytniej z dodatkiem

zakwasu, wody i soli pieczono każdego dnia placki na blasze. Codziennymi potrawami mącznymi były zacierki (zatrzepki, sapki) czy kluski. Chleb nie pojawiał się często na stołach mieszkańców wsi. Do wypieku używano zakwasu z mąki żytniej, który odstawiano do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na kilka godzin lub całą noc. Chleb wypiekano zwykle na niedzielę i święta w nagrzanym piecu, z którego usunięto żar. Niektóre gospodynie piekły bochenki na liściach kapusty. Jeśli brakowało mąki żytniej, mieszano ją z jęczmienną lub gotowanymi i utartymi ziemniakami.

W połowie XX wieku zaczęto odchodzić od pieczenia chleba w domach i zaopatrywano się w niego w sklepach. Choć nie był dowożony w wystarczających ilościach, można już było sobie pozwolić na jego zakup. Z domów zniknęły piece z czeluścią opalaną drewnem, drewniane niecki czy dzieże do wyrobu ciasta na chleb, łopaty do wkładania chleba do pieca, miotły do wygarniania popiołu. Obecni 40-, 50-latkowie z nostalgią wspominają kanapki swojego dzieciństwa – chleb z masłem, chleb zmoczony wodą i posypyany cukrem, lub w wersji luksusowej ze śmietaną i cukrem, chleb ze smalcem czy masłem i solą. Obecnie jemy pieczywo głównie w formie kanapek, które odzwierciedlają nie tylko nasz gust, ale i styl życia. Kanapki zagościły na stałe w polskich domach, biurach i plecakach szkolnych, a lista dodatków do kromki chleba jest ogromna. Według badań poznańskiego Uniwersytetu Ekonomicznego, z oferty dostępnej w polskich restauracjach można stworzyć aż 900 000 kanapkowych kombinacji.

Domowe pieczenie chleba stało się bardzo popularne wiosną 2020 roku, kiedy zostaliśmy zamknięci w domach z powodu wybuchu pandemii COVID-19. Czas spędzony w domu sprawił, że wróciliśmy do dawno zapomnianych czynności. Ludzie zaczęli bardziej pielęgnować swoje ogródki, piec chleb, ciasta, szyć czy majsterkować. Takie zajęcia mają uzdrawiającą moc, przynoszą ulgę i dzięki nim w mniejszym stopniu odczuwamy negatywne emocje. W kultowym serialu „Czterdziestolatek” Irena Kwiatkowska wypowiada niezapomnianą kwestię: *Co robi prawdziwa kobieta w sytuacji trudnej, napiętej, stresowej? Piecze placek ze śliwkami! Wszyscy dookoła szaleją, biegają z kąta w kąt, popłakują po kątach, a ona nic. Wypieka! Po chwili zapach roznosi się po całym domostwie i centralny układ nerwowy nastawia się na trawienie, a nie na przeżywanie jakichś abstrakcyjnych problemów.* Zamiast placka ze śliwek, można upiec pachnący chleb. A prawdziwy chleb nie lubi pośpiechu, powstaje powoli. Składniki dobierane są z uwagą i starannością. Pachnie kusząco i



przypomina czasy dzieciństwa. Tradycyjny chleb dostarcza cennych dla zdrowia minerałów i witamin, ale przede wszystkim energii, która dodaje nam sił każdego dnia. Jest dobry jak... chleb.

Teresa Dyrzc

Bibliografia

Monografia powiatu myślenickiego, Tom II – kultura ludowa, 1970

Kultura ludowa Górali Kliszczackich, 2015

Zespół Interdyscyplinarny

Ds. Przeciwdziałania

Przemocy

W Tokarni

12 274 70 63

693 853 999

Niebieska Linia

800-12-00-02

czynne 24 h

Dla osób

Doświadczających
przemocy

Punkt Konsultacyjny

D. Uzależnień i Przemocy

UG w Tokarni

Środa 15.30 - 19.30

Gmina Komisja

Ds. Rozwiązywania

Problemów Alkoholowych

w Tokarni

12 274 70 25

Pomarańczowa Linia - system

pomocy rodzicom, których

Dzieci upijają się:

800 140 068

KARCZMY ŻYDOWSKIE

Zima. Przydrożna szynkownia na południe od Krakowa. Słojme Afterluft urzęduje za szynkwasem. Przy małym stoliku siedzi Felek Fałęcki, przed nim kwatera wódki. Od czasu do czasu nalewa z flaszeczki do kielicha i wychyla. Do karczmy wchodzi Maciej Obajtek z Trzebuni, stawia batog w kącie. Rozgrzewa ręce uderzając nimi o boki kufajki. Woła: *Dejze zydzie gorzoły, telko jakiej morowej, bom dokumentnie zmorz*. Dalej akcję w karczmie wzbogacają zaloty do młodej dziewczyny Kundy, czy przystający w drodze kolejni chłopci z Trzebuni, którzy sprzedali za dobre pieniądze drzewo w Krakowie. Tak zaczyna się humoreska sceniczna w jednej odsłonie pt. „W gospodzie pod Sroką” Jana Szczęsnego Płatkowskiego. Rozgrzanie, posiłek, gorzałka, przyśpiewki a w końcu awantury o kobietę ilustrują klimat życia, jaki panował w żydowskiej karczmie przed laty.

Karczmy i sklepy żydowskie przez wieki stanowiły nieodłączny element polskiego krajobrazu, były miejscem, gdzie miejscowi zaopatrywali się w niezbędne artykuły. Można tam było zjeść posiłek, napić się miodu lub piwa, przenocować czy zabawić się. Były miejscem rozrywki i jednocześnie sprzedaży wielu niezbędnych towarów. Poza dworem stanowiły główny ośrodek życia społeczno-gospodarczego ówczesnej wsi. Były najważniejszą i niezbędną instytucją, zarówno miejscem zebrania sąsiadzkich, jak i praktykowania wszelkiego rodzaju zwyczajów i obrzędów. Żydzi byli *wzorem najdalej posuniętej i najbardziej drobiazgowej skrzętności, oszczędności i pracowitości*. Stosunek szlachty do nich był niejednoznaczny. Z jednej strony wymagano od Żydów uzyskiwania jak najwyższych dochodów, a z drugiej nie uznawano ich za pełnoprawnych obywateli. Dla szlachty najważniejszy był zysk. W zamian za dzierżawę karczmy arendarze musieli wywiązywać się z różnego rodzaju świadczeń. Musieli opłacać czynsze od nieruchomości, opłaty z handlu czy transportu, opłaty od wykonywanych zawodów, świadczenia z tytułu arendy.

Karczmy żydowskie były rodzajem zabudowań stanowiących jednocześnie stajnię, wozownię, jak i kwaterę dla ludzi. Najczęściej złożone były z dwóch izb: jednej przeznaczonej dla rodziny gospodarza, drugiej dla przyjezdnych. W czasie szabatu gości nie przyjmowano.



Fot. Karczma przydrożna w Rabce

Karczmy pojawiły się na terenach wiejskich w II połowie XVII. Wraz ze zubożeniem chłopów, Żydzi przejmowali arendy, jak również rzemiosło wiejskie. W niektórych miejscowościach jeszcze w I połowie XVIII w. karczmarzami zazwyczaj byli miejscowi chłopci. Okres wojen i wstrząsów politycznych, które miały miejsce od połowy XVII w. spowodował spadek zaludnienia Rzeczypospolitej. Jednocześnie był to okres, w którym wyznawcy religii mojżeszowej opuszczający miasta i miasteczka przenosili się na tereny wiejskie. Dochodziło w tym czasie do coraz częstszych kontaktów między Żydami a magnaterią i szlachtą, którzy potrzebowali pośredników w sprzedaży alkoholu.

W XVI-XVII wieku prawo propinacji, czyli prawo do wytwarzania, sprzedawania i szynkowania piwa, wina, miodu i wódki, należało wyłącznie do posiadaczy ziemskich. Oznaczało to, że produkować i sprzedawać alkohol mógł tylko król, szlachecki lub duchowny właściciel danego obszaru oraz ci, którym za odpowiednią opłatą udzielono takiego pozwolenia (monopol propinacyjny). Zwykle arendarze wraz z karczmami dzierżawili również prawo do produkcji trunków. W miastach prywatnych teoretycznie było tak samo, jednak często właściciele wydzierżawiali lub nawet nadawali miastu prawo propinacji na własność – wówczas produkcję i handel trunkami nadzorowała rada miejska, tak jak to miało miejsce w miastach królewskich. W celu zwiększenia dochodu z karczem obowiązujące od 1494 r. prawo propinacyjne, a z nim również tzw. przymus propinacyjny, zastrzegało dla właścicieli wiosek wyłączność sprzedaży trunków w obrębie ich

włości. Wieśniacy byli zmuszeni do zaopatrywania się w napoje alkoholowe w karczmie wskazanej przez właściciela. Od tego też czasu gorzałka zastępuje i stopniowo wypiera piwo, wino i miody.

Spis z 1921 roku pokazuje demografię ludności żydowskiej zamieszkującej rejon kliszczacki. Najwięcej Żydów mieszkało w Jordanie (238 osoby), Makowie (189), Rabce (172). W pobliskich wsiach w Naprawie 17 osób, w Lubniu 12, w Łętowni 6, w Bogdanówce 6, w Skomielnej Czarnej 3, w Więcierzy 5.

Na terenie dzisiejszej Tokarni i Więcierzy znajdowały się karczmy na Tarnowie, na Barówce oraz na Karczmisku. Zachował się Inwentarz Dworu Więcierskiego z 1852 roku, w którym opisana jest karczma dziedzica Tokarni. Karczma Targowskich na roli Tarnów Karczma z drzewa wybudowana pod dachem gontowym. Sień bez powały i podłogi. Ma drzwi z frontu podwójne na biegunie z wrzeciążem i skoblami. Od tyłu drzwi pojedyncze na biegunie, dwie zapory. Z sieni w lewo piekarnia, ma drzwi na zawiasach z haczykiem i skoblami. Jest powała, z lewa nalepa, piec piekarski, dwa okna z małymi szybami. Po prawej sieni jest izba szynkowa, w niej drzwi z wrzeciążem i skoblami. Obok karczmy jest stajnia. Z drzewa pod dachem słomianym, drzwi podwójne na biegunach, u których jest wrzeciąż i skoble u drzwi, zapora drewniana. Ta stajnia bez powały i podłogi.

Z czasem coraz częściej karczmy określane były „pijackimi melinami”, natomiast karczmarze i szynkarze żydowskiego pochodzenia oskarżani byli o „niedolę” i pijaństwo chłopów polskich, co pogłębiało zacofanie tej warstwy społecznej. Z posiedzenia Rady Gminy Więcierza w 1919 roku dowiadujemy się o sytuacji związanej z prowadzeniem wyszynku w Tokarni. Temat posiedzenia rady brzmiał: **Nie udzielenie pozwolenia na prowadzenie wyszynku dla Mieczysława Targowskiego**. Posiedzenie Rady Gminnej dnia 15 stycznia 1919 roku. Obecni na posiedzeniu radni Wniosek Przewodniczący Rady Gminnej Józef Kostruch zwołuje Radę Gminną i odczytuje polecenie Starostwa z dnia 23/3 1918 roku L. 11267, że Mieczysław Targowski wnosi prośbę do Starostwa, żeby Rada Gminna na swym posiedzeniu uchwaliła udzielenia uprawnienia do prowadzenia wyszynku w domu pod N 121 w Więcierzy. Uchwała: Zebrana Rada Gminna w należyтым komplecie po dokładnej rozprawie odczytanego reskryptu od Starostwa jednogłośnie uchwalamy, ażeby Panu Mieczysławowi Targowskiemu na prowadzenie wyszynku upra-

wnienia w domu pod nr 121 w Więcierzy nie udzielać. Z powodów najprzód, że wiele jest złych i niemoralnych obyczajów choć nie ma wyszynku, a co by się okazało w razie zaprowadzenia szynku. Powtórzę, Karczma ta nr 121 stoi na samym końcu gminy, przy granicy Krzczonów, a gmina Więcierza żadnego przystępu ani styczności z tą karczmą nie ma. Karczma ta służy tylko dla wygody Krzczonowa i Tokarni – a co gorsza jeden członek z Rady wnosi, że słyszał jak ten szynkarz Targowskiego, gdy parę ludzi zagościło u niego w bramie przyszło do nieporozumienia, wy dobył rewolwer i byłby strzelał, lecz jego żona temu przeszkodziła. Rada Gminna uchwała żeby uprawnienia P. M. Targowskiemu do prowadzenia szynku pod N 121 w Więcierzy nie udzielać gdyż dla gminy jest to niewskazane. W dowód nasze podpisy Józef Kostruch wójt, Jakub Gardaś, Antoni Proszek, Szczepan Bierówka, Jan Hodana, Marcin Durek, Tomasz Durek, Walenty Leśniak, Jan Makusek, Józef Pęcek.

Jedno z zachowanych zdjęć przedstawia karczmarza z Łętowni. To Jakub Synaj, który miał swoją karczmę na roli u Kościelnych. Do dzisiejszych czasów została w pamięci niektórych mieszkańców śpiewana rymowanka:



Aj waj go
Synaj go
Idzie go
Pani go
Aj aj aj
Wiktusia
dajcie go
Mleka go

fot. Jakub Synaj, karczmarz z roli u Kościelnych w Łętowni

W społeczności wiejskiej karczmarz zajmował wysoką pozycję, był zarówno sklepi-karzem, szynkarzem, kupcem, lichwiarzem, przyjacielem, doradcą, jak i też lekarzem. Miał

ogromny wpływ na życie społeczno-gospodarcze wsi. Zajmował się m. in. zbieraniem podatków, wymierzaniem kar, był „okiem i uchem” dworu. Mówiono, że chłop, traktowany z góry przez dziedzica, widzi w Żydzie jedyne go pocieszyciela. Mówi z nim otwarcie, słucha jego rad, przyjmuje jego pomoc, ucieka się do jego protekcji.

Stojący do dzisiaj Dwór w Chrobaczem i otaczające go budynki gospodarcze zbudował Michał Remer w latach 1816 i 1817. Na życzenie swej żony Anieli z Lisickich założył też dwumorgowy ogród. Córka Remerów Eleonora wyszła za mąż za Jana Kantego Kempnera. W 1849 roku odkupili oni od Klemensa, brata Eleonory, majątek Łętownię Dolną i Górną z Chrobaczem. Jan Kanty Kempner sprzedał Chrobacze Żydowi Munkowi z Jordanowa za dług.

Według relacji Mariana Kempnera, wnuka Jana Kantego, Żyd Munk z Jordanowa był tzw. trafikantem. Prowadził sklep zajmujący się handlem wyrobami tytoniowymi. Sprzedawał papierosy, cygara, melasę, tabakę oraz akcesoria służące do konsumpcji tychże wyrobów, m.in. fajki. Właściciel Łętowni Górnej i Chrobaczego Jan Kanty Kempner kupował w sklepie u Żyda Munka. Za towary nie płacił gotówką, zamiast tego wystawiał kwity. Był to wtedy powszechny sposób zapłaty, wydawano kwit, który można było zrealizować w każdym żydowskim sklepie. Kupowano za niego materiał na ubrania czy spożywcze produkty. Żyd Munk był bardzo zgodny i niekonfliktowy, cierpliwie kwity od Pana Kempnera zbierał. Wówczas Chrobacze otaksowane było na 8000 zł reńskich. Kiedy Munk uzbierał odpowiednią wartość kwitów, zażądał od Kempnera wypłaty. W ten sposób stał się właścicielem Dworu Chrobacze, przejął majątek, a kwity zwrócił Kempnerowi. Od tego momentu Munkowie zagościli w dworze, dopóki nie sprzedali majątku rodzinie Schongutów.

Wyznawcy religii mojżeszowej, mimo wielu skierowanym przeciwko nim rozporządzeniom, byli najlepszym przykładem osobistych zalet każdego karczmarza. Dzięki swoim cechom charakteru, przedsiębiorczości i pracowitości prowadzili długotrwałą współpracę z właścicielami ziemskimi, zajmując określoną pozycję na polu gospodarczym w lokalnej społeczności wiejskiej. Józef Ignacy Kraszewski pisał: *Gdzieś jest wieś bez karczmy? Byłoby to stworzenie bez*

głowy. Karczma bowiem jest miejscem schadzki, rady i wesela, w niej się wszystko nawiązuje i zawiązuje, w niej żal jeden drugiemu wylewa, w niej się kłóć i biją, i swarzą, i godzą – i kochają! Karczma to serce wsi.

Schyłek świata karczmarzy i wyznawców Mojżesza symbolicznie ukazuje polski film psychologiczno-obyczajowy „Austeria” z 1982 roku w reżyserii Jerzego Kawalerowicza z Franciszkiem Pieczką i Wojciechem Pszoniakiem w rolach głównych. Rozpoczyna się I wojna światowa. Uciekający z galicyjskiego miasteczka Żydzi zatrzymują się przy karczmie Austeria prowadzonej przez starego Taga. Wśród uciekinierów jest także baronowa z elity wiedeńskiej, która bezskutecznie próbuje nakłonić karczmarza do ucieczki przed przybyciem wojsk kozackich. Nocą do karczmy wnoszone jest ciało martwej dziewczyny, która zginęła w ogniu walk. Wkrótce do karczmy przybywa rodzina zmarłej. Tag decyduje się odprawić wokół zmarłej rytuał pogrzebowy. Nocą do karczmy przybywają kolejni uciekinierzy, w tym cadyk z Żydaczewa wraz z grupą chasydów. Tag protestuje przeciwko głośnym śpiewom chasydów ze względu na obecność ciała zmarłej. Cadyk jednak udziela im pozwolenia na śpiew, argumentując to potrzebą zjednienia się z Bogiem w trudnych czasach. O świcie Austerię odwiedza miejscowy proboszcz, przyjaciel Taga. Proponuje przeniesienie go z dala od działań wojennych, lecz stary karczmarz czuje się odpowiedzialny za swoich gości i odmawia. O wschodzie słońca chasydzi budzą cadyka i odprawiają poranne modły. Postanawiają w uniesieniu religijnym wziąć rytualną kąpiel w rzece. Wówczas stają się celem ostrzału i giną, a woda zabarwia się krwią.

Warto sięgać do historii i świadectw sprzed wieków, aby zobaczyć różnorodność relacji między-kulturowych zanim doszło do przewartościowania wszelkich norm społecznych.

Bartłomiej Bart Dyrzc
listopad 2020, Tokarnia



116 111

CAŁODOBOWY TELEFON ZAUFANIA

Dla Dzieci i Młodzieży

116 111

Pomoc udzielana jest bezpłatnie

Edyta Kołatek

o (po)wolności w codzienności

Potrzeby chlebowe

Slow life

Pierwszy raz usłyszałam o nich jakiś rok temu, kiedy w ciepły wieczór wyszłam do ogrodu by spędzić trochę czasu z ks. Grzywoczem w słuchawkach. Chciałam się zatrzymać nad życiem, stworzyć sobie przestrzeń do spokoju i refleksji. Czy umiem być bardziej? Czy potrafię i mogę dawać więcej? I wtedy właśnie, między jednym pytaniem, a drugim padło to określenie: *potrzeby chlebowe*. Potrzeby, bez których spełnienia człowiek nie może się rozwijać. Bez pokarmu umrze. Bez spełnienia tych potrzeb, które są jak chleb codzienne, powszednie- nie rozwinie się.

Zauważyłam, że są to często zwykłe, codzienne, czułe gesty, którymi bardzo łatwo manipulować. Nie spełniłeś moich oczekiwań, to za karę cię nie przytulę. Nie spodobało mi się co powiedziałaś, więc nie będę patrzeć ci w oczy, nie będę zwracać na ciebie uwagi. I jest to tym straszniejsze im bardziej człowiek zaczyna zauważać, że tak właśnie się zachowuje, że to sposób na posiadanie kontroli. Szczególnie wobec bliskich. *Spędzisz ze mną trochę czasu? Jak zrobisz to i to.* Warunki. Transakcje, w których płaci się błyszczącą i cenną kartą kredytową potrzeb chlebowych. Waluta, której brak najmocniej odczuję w kontakcie z drugim człowiekiem.

Wiele razy zdarzało mi się też milczeć, gdy widziałam jak bardzo ktoś potrzebuje mojego wyjaśnienia, paru słów podczas drobnej kłótni czy nieporozumienia. Odmawiać tej potrzeby chlebowej rozmowy i wyjaśnienia. W dobie mediów społecznościowych i komunikatorów to jedna z potężniejszych broni, by wygrać bitwę o swoją pozycję w danej relacji. Wiem, jak bardzo wtedy boli zwykłe milczenie i że zabiera się nim pokarm i życie, a mimo to wymierzam karę za swoją krzywdę uderzając właśnie w tę delikatną potrzebę bliskości i dialogu.

Choć znam swoje potrzeby, to stałam się też wyczulona na to, by odpowiadać na te, które mają ludzie, otaczający mnie na co dzień. Ćwiczę uważne spojrzenie, pracuję nad umiejętnością słuchania, kiedy intuicyjnie wyczuwam, że podczas konkretnego spotkania, ktoś ma większą potrzebę wygadania się niż moja.

Zauważam moje manipulacje i uczę się przychodzić do młodszej siostry i mówić, że mi się coś nie spodobało w jej zachowaniu, ale moja miłość jest stała. I ją przytulić. Albo wyjaśniać przyjacielowi, że mam gorszy dzień i że nic złego nie zrobił, a moje raniące słowa to desperacka próba uchronienia własnego ego. Co więcej, nawet na modlitwie zdarza mi się solidnie rozplakać nad własnymi próbami posiadania kontroli nawet nad tą relacją. Kiedy dociera do mnie, że w niej też jestem często dla korzyści. Że nie potrafię Bogu poświęcić czasu, jeśli sama tego nie potrzebuję. Trudne, ale to prawda o mnie na dzisiaj, na 17 lutego 2021 roku. Na początek Wielkiego Postu.

Mój plan na ten szczególny czas jest prosty: być w nim. Z całym ubóstwem, które tak mocno dzisiaj czuję. Być w tym moim nieidealnym życiu, jeszcze bardziej nieidealnej pracy oraz uczyć się kochać moim nieidealnym sercem. I w pokorze przyjmować, że to ciągle to samo serce, które wymarzył sobie Pan Bóg.

I wszystkie te moje pragnienia by słuchać Jego słowa, nie swojego; by pozwalać, aby to Pan Bóg mi pokazywał trudną prawdę o mnie i próbować ją przyjmować na tyle, na ile będę umieć; by być autentyczną i skupiać się bardziej na dawaniu czasu, umiejętności; na traceniu dla kogoś, zwłaszcza wtedy, kiedy jest to ostatnia rzecz na jaką mam ochotę; by uczyć się być w relacjach z ludźmi bez oczekiwań, bez korzyści... będą się wydarzać wtedy, kiedy wraz z codzienną modlitwą *Ojcze nasz* będę ustępować Mu miejsca, które ostatnio zbyt łatwo przychodzi mi zajmować.

Kiedy dotrze, że troska o potrzeby chlebowe ludzi, których mi daje jest moim zadaniem i ogromną tajemnicą, zrozumieć w pełni prawdę, że *chleba naszego powszedniego da nam dzisiaj*. Ona mnie dotknie, przemieni i co najważniejsze nakarmi.

Edyta Kołatek,

www.edytakolatek.pl



Dlaczego warto wybrać się na Kotoń?

Powodów jest kilka

Dziś poświęcę kilka słów masywowi w moim ukochanym Beskidzie Makowskim, który tworzy pasmo o długości 18 km, szerokości około 10 km. To masyw Kotonia, w niektórych opracowaniach nazywany Kotuniem. To też jedno z miejsc, które polecałam Wam w swoim wpisie o spacerach z niemowlakiem.

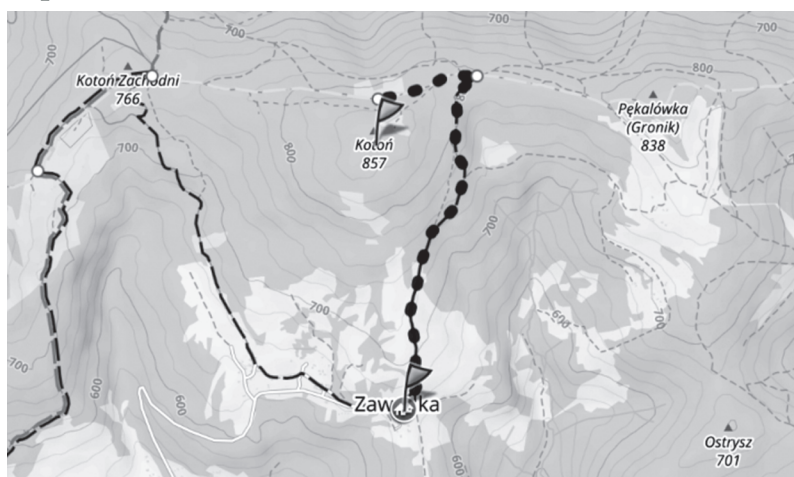
W jedną z niedziel wybraliśmy się tutaj z mężem. Przyjechaliśmy do Zawadki samochodem i gdy tylko zaparkowaliśmy przywitały nas zapierające dech w piersiach widoki z Szczebłem i Luboniem na pierwszym planie. Widoczność była na piątkę. Potem ruszyliśmy czarnym szlakiem w kierunku szczytu.

Początkowo idziemy drogą z płyt, potem kawałek asfaltem, a następnie wkraczamy już do lasu. Ten pierwszy fragment z płyt i asfaltu spokojnie nada się na spacer z niemowlakiem. Idealna widokowa trasa na wózek. Polecam kierować się w stronę osiedla Oleksy i Pękale. Widoki są fantastyczne. Widać Beskid Wyspowy, Gorce i Tatry! Idealne miejsce na rodzinny piknik. Potem wkroczyliśmy do lasu. Od razu zauważyliśmy, że nie jest to popularny kierunek pieszych wycieczek. Gdy dotarliśmy do

skrzyżowania szlaków szło się zdecydowanie lepiej.

Na skrzyżowaniu z żółtym szlakiem odbiliśmy w lewo. W zasadzie na sam wierzchołek już nie wiedzie szlak, ale warto zboczyć z trasy, by ten najwyższy punkt odnaleźć. Wystarczy za szlabanem kierować się lekko w lewo i pod górę. Kotoń ma 857 m n.p.m. i nazywany jest jak już wspomniałam wcześniej Kotuniem, ale i Solniskiem. Taki spacer w obie strony tą samą trasą zajmie Wam ok. 1,5 godziny. Jeżeli zrobicie sobie jakiś piknik z widokiem po drodze, to zapewne dłużej. Ale można się śmiało wybrać np. na rozruszanie po obiedzie, czy spacer z dziećmi, albo na krótką randkę. Można również ten spacer nieco wydłużyć i pójść na Kotoń Zachodni, a stamtąd czarnym szlakiem wrócić do centrum Zawadki. Jak widać na mapie to fajna pętla. Wędrówka nią zajmie ok. 3 godzin.

Masyw Kotonia szczególnie polecam Wam na rodzinne wypady. Nie ma tu stromych podejść, na których dzieci mogłyby się bardzo zmęczyć. Są natomiast piękne polany widokowe na Beskid Wyspowy, Babią Górę, i Tatry, na których można piknikować. Czasem warto kilka kroków odbić ze szlaku, by wyłonił się malowniczy widok. To mało popularna trasa, więc jeśli szukacie ucieczki od tłumów i wyciszenia na łonie natury to zdecydowanie warto postawić właśnie na Kotoń.



Justyna Soból, www.odkrywajacbeskidy.pl

Polecamy również RAJD ŚLADAMI ARMII KRAJOWEJ W MASYWIE KOTONIA

Trasa Tokarnia – Jaworzyny – Groń – Polana Dłużyce – Zawadka – Dolina Potoku Rusnaków – Krzczonów, długość: 16,5 km / czas przejścia: 4 godz. 10 min.

Szczegóły na:

www.domkultury.manifo.pl

InoZiele

Drożdże w kosmetyce

Drożdże, z łac. *Saccharomyces Meyen*, to rodzaj jednokomórkowych grzybów. Są żyjątkami, które bardzo lubiły sobie do życia miejsca bogate w cukry proste. Jeśli wspominamy o drożdżach, zawsze na myśl przychodzi nam do głowy chleb, bułeczki, ciasta. Możemy je też wykorzystać kosmetycznie.

Jakie właściwości drożdży są dla naszej urody korzystne?

Zalet drożdży jest mnóstwo. Z opowieści dziadków wiem, że spożywano je w świeżej postaci dla dbałości o cerę i piękne zdrowe włosy. W każdym źródle na ich temat można przeczytać, że stanowią źródło łatwo przyswajalnego białka. Jednak naprawdę istotny jest fakt, że zawierają witaminę H (biotynę, zwaną także witaminą B7) nadającą włosom sprężystość. Witamina ta hamuje siwienie i wypadanie włosów. W przypadku jej niedoboru na skórze pojawiają się wysypki i stany zapalne. Drożdże to także źródło kwasu pantotenowego. Związek ten przyspiesza gojenie ran, uczestniczy w regeneracji tkanek, poprawia pigmentację i stan włosów.

Pośród witamin, mikroelementów i składników mineralnych drożdże zawierają witaminy B1, B2, B3, B5, B6, B9, kwas foliowy, inozytol i cynk, magnez, potas, siarkę, żelazo, miedź i chrom. Cenne z punktu widzenia zastosowań w kosmetyce są także ich właściwości detoksykujące i oczyszczające, hamują gruczoły łojowe ograniczając tym samym powstawanie nieestetycznych zaskórników.

Dlaczego drożdże wpływają na korzystny wygląd włosów i ich większy wzrost?

Zawierają mnóstwo witamin z grupy B, a to właśnie one korzystnie wpływają na skórę głowy - wzmacniają cebulki, a więc zapobiegają nadmiernemu wypadaniu. Wspomniana wcześniej biotyna zmniejsza przetłuszczanie i sprawia, że włosy są bardziej błyszczące, sprężyste, a co za tym idzie - odporne na łamanie. Jest też cynk, żelazo, fosfor, chrom, magnez, miedź, selen i potas - to typowa bomba witaminowa dla włosów. Brzmi przekonująco, prawda? Jeśli do drożdży dodamy odpowiedni składnik, to potęgujemy ich zbawienne działanie, ale o tym dalej.

Wygląd skóry czy włosów można poprawić stosując tzw. kurację drożdżową zarówno bezpośrednio na skórę np. w postaci maseczek do skóry i włosów, jak i w postaci suplementów.

W jaki sposób przyrządzić samemu taką

maseczkę na twarz lub włosy?

Aby przyrządzić maseczkę potrzebujecie świeżych drożdży i ja zwykle zużywam 1/4 kostki. Rozdrabnam je w palcach, zalewam gorącą wodą, tak by się rozpuściły odrobinkę. I po przestygnięciu mieszam z jogurtem naturalnym lub ulubioną maską do włosów. Konsystencja tego połączenia powinna być jak gęsty krem, aby nie wypływała spod czepka. Jeśli wyjdzie Wam zbyt rzadka, to dodajcie więcej drożdży. Taką miksturę nakładam przede wszystkim na skórę głowy (starając się to zrobić możliwie najdokładniej) i całe włosy, przykrywam foliowym czepkiem i zostawiam na około pół godziny. Następnie spłukuję wodą, myję włosy szamponem i na tym kończę. Jeśli nie wykorzysta się maski w całości na skórę głowy, to resztę można nanieść na włosy lub na twarz (przykładowo z żelem aloesowym). Drożdże dobrze radzą sobie w walce z trądzikiem, przetłuszczaniem i niedoskonałościami, więc warto spróbować. Zawsze trzeba pamiętać o wykonaniu próby uczuleniowej.

Czego się spodziewać po stosowaniu takiej maseczki?

Włosy będą miały mniejszą skłonność do przetłuszczania. Poza tym staną się bardzo miękkie, błyszczące i ładnie uniesione u nasady. Wydaje mi się nawet, że dzięki tej maseczce włosy bardziej błyszczą. Przy dłuższym, regularnym stosowaniu możemy liczyć również na wzmocnienie, a nawet przyspieszenie wzrostu włosów!



Choć drożdże to zupełnie naturalny produkt, znany ludziom już od czasów starożytnych i wykorzystywany w wielu gałęziach przemysłu to należy stosować je zgodnie z zaleceniami. Nadmiar drożdży przy spożyciu może skończyć się dolegliwościami żołądkowo-jelitowymi, a w długotrwałej perspektywie prowadzić nawet do niedoborów witaminy H.

Katarzyna Kochnowicz
InoZiele



Dorota Kluska

CHLEB

Dzielmy się sobą, gestem życzliwym,
ciepłym spojrzeniem, sercem wrażliwym
Dzielmy nadzieją, gdy czas nie sprzyja,
dzielmy się wiarą, że co złe, mija...
Dzielmy się po to, by łączyć ludzi,
niech to, co dobre znów w nas się budzi
Dzielmy się słowem, dzielimy milczeniem,
dobrą nowiną i serca drżeniem...
Czasem... tak cennym, pod wspólnym niebem,
okruchem, kromką, dzielimy się...
chlebem

DORCIK I WIERSZ

Strona z wierszami dla dzieci
i... nie tylko :) Z biegiem czasu stała
się miejscem, gdzie w słowa
pozbierać staram się życie.
Zajrzyj i zostań.

Udostępniając, czy kopiując wiersze
pamiętaj o autorze
i przysługujących mu prawach.

SPRÓBUJ

Czujesz...
Tą nadzieję, co z wiosną się budzi?
Widzisz...
Obok siebie dobrych, prostych ludzi?
Myślisz...
Mogę więcej, lepiej i inaczej...
Mogę...
I potrafię, wciąż Coś w życiu znacząc...

Uwierz
Mi na słowo... a jeśli nie wierzysz...
Spróbuj...
Bo od Ciebie tak wiele zależy!
Pytaj...
I odkrywaj siebie, wciąż, na nowo...

Warto wciąż próbować...

Warto... daję słowo...

Pamiętam

Gdzie jesteś? Zapytał mnie ktoś...
Wciąż tutaj... brzmią moje słowa
A potem...
oczy zamykam...
I wracam, ciągle, od nowa...
Wspomnienie, co zapach ma łez...
I pamięć - fotograf stary...
Zdarzenia, jak fotografie,
Pełne tęsknoty... i wiary...
Reżyser... co dawał i brał,
I własny scenariusz przedstawił.
Zostawił dokument o życiu...
I... miłość mi w sercu zostawił...
Gdzie jesteś? Zapytał mnie ktoś...
Wciąż tutaj... chociaż od nowa...
Wracam do wspomnień... Pamiętam...
Uśmiech, spojrzenie i słowa...



Tęsknota do fotografowania

W końcu jednak pozwolili wyjść nam legalnie z domów – i wiecie co zrobiłam? Oczywiście, chwyciłam aparat i pobiegłam w las, w poszukiwaniu resztek kwitnących drzewek. Znalazłam jedno i stałam pod nim chyba pół godziny, robiąc setki zdjęć, jak po odwyku... To wszystko, co kiedyś mieliśmy na wyciągnięcie ręki i co braliśmy za pewnik – teraz jest dla nas luksusem. Chcę podzielić się z Wami tymi zdjęciami :) Niech będą miłą odskocznią od szarej rzeczywistości i niech ukwiecą Wasze ekrany! A Wy patrząc na nie codziennie, doceniajcie te małe rzeczy. Niech one trzymają nas w pionie :) (Wiosna 2020)

www.magdalenamizera.pl



Darowizna na cele stowarzyszenia
KBS nr 28 8591 0007 1230 0475 0000 0001

Wydawca: Grupa Przyjaciół Historii Ziemi Tokarskiej
32-436 Tokarnia 725, grupaphzt@gmail.com
Redakcja: Bartłomiej Dyrzcz, Teresa Dyrzcz
Druk: Drukarnia Styl, Kraków ul. Ojcowska 1