

Paweł Roszak-Kwiatek

Młynarstwo tradycyjne – ginący zawód? : sprawozdanie z wyjazdu do Wielkiej Brytanii 20.08–28.08.2014

Rocznik Muzeum "Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie" 2, 240-261

2014

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Młynarstwo tradycyjne – ginący zawód?

Sprawozdanie z wyjazdu do Wielkiej
Brytanii 20.08–28.08.2014

Paweł Roszak-Kwiatek

Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”

Mąka na przestrzeni wieków była jednym z najważniejszych składników pokarmów spożywanych przez ludzi na terenie całej Polski. Młyny wodne i wiatrowe, które jeszcze do niedawna powszechnie jej dostarczały, musiały jednakże stosunkowo niedawno ustąpić miejsca nowoczesności. Czy ta sytuacja wyglądała podobnie w Europie i czy istnieje szansa powrotu do tradycyjnych form mielenia zboża? Poniższy tekst opisujący 12 młynów znajdujących się w Wielkiej Brytanii jest próbą znalezienia odpowiedzi na to pytanie.

Redbournbury Mill

Redbournbury Mill w miejscowości St. Albans, hrabstwo Hertfordshire – początki młyna w tej lokalizacji sięgają połowy XI wieku. Obecny budynek datuje się na 1790 rok. Częściowo został odbudowany w 1987 roku po pożarze, w którym spłonął dach. Jest to młyn wodny uruchamiany obecnie silnikiem spalinowym z powodu niedostatecznego poziomu wody w rzece Ver. Produkowanych jest tutaj około 11 rodzajów mąki, w tym mąka organiczna (*organic flour*), zwana też mąką ekologiczną¹. Obok młyna znajduje się piekarnia z nowoczesnym wyposażeniem, gdzie wypiekane

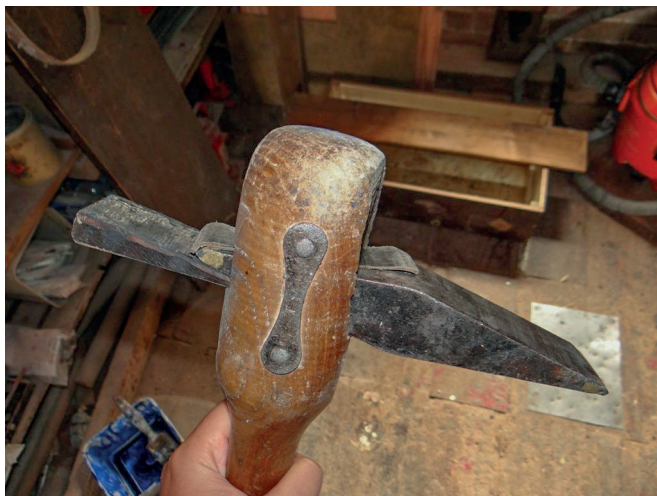
■ 1 Jest to mąka powstała ze zboża ekologicznego, uprawianego bez dodatku pestycydów czy też innych środków chemicznych. W Wielkiej Brytanii taka żywność określana jest jako *organic food* i aby móc ją produkować i sprzedawać, należy spełnić wiele bardzo restrykcyjnych wymagań.

i sprzedawane jest pieczywo z mąki dostarczanej przez młyn. Przemiał odbywa się głównie przez kilka godzin w weekendy, zwiedzający mogą wówczas oglądać ten proces. We wnętrzu znajduje się ekspozycja przedstawiająca historię obiektu oraz narzędzia używane do pracy w młynie z tablicami wyjaśniającymi ich funkcjonowanie. W przeszklonych gablotach umieszczone są również różne pamiątki związane z osobami dawnych właścicieli. Na planszach rozmieszczonych na ścianach znajdują się informacje dotyczące młynarstwa, a także historii okolicy, w której znajduje się młyn. Pośród eksponatów znaleźć można żarna, udostępniane do użycia zwiedzającym, którzy mogą w ten sposób poznać również zasadę funkcjonowania kamieni młyńskich². Silnik Diesla, który jest główną siłą napędową, znajduje się na parterze za szybą, dzięki czemu istnieje możliwość przyglądania się jego pracy. Uwagę zwraca minimalny poziom zabezpieczeń. Część urządzeń, które ewentualnie mogłyby stwarzać zagrożenie zostało odgradzonych metrowym płotkiem, podczas gdy do reszty istnieje swobodny dostęp. Ma to na celu ułatwienie zwiedzającym zapoznanie się z ich konstrukcją i sposobem działania.

W trakcie odwiedzin autora w młynie odbywało się ostrzenie kamieni młyńskich³. Czynność ta musi być powtarzana regularnie po określonej liczbie przemielonych ton zboża – w przypadku Redbournbury Mill ostrzenia dokonuje się co dwa lata. Zajmował się tym John Bedington, emerytowany młynarz z Charlecote Mill z 30-letnią praktyką, jeden z niewielu specjalistów w tej dziedzinie. Do ostrzenia kamieni używane jest urządzenie o nazwie *bill*. Jest to kawałek metalu zakończony ostrzami po obu stronach, który wsuwa się w otwór drewnianej rączki i zabezpiecza kawałkiem rzemienia przed wysunięciem. Dodatkowo z drugiej strony narzędzia wsuwa się drewniany klin.

■ 2 Żarna zbudowane są z dwóch okrągłych kamieni, z których górny, tzw. *biegun*, jest ruchomy. Ziarno wsypuje się do otworu znajdującego się pośrodku górnego kamienia, a następnie jest mielone i transportowane wydrążonymi kanałami w powierzchni kamienia na zewnątrz – w postaci mąki.

3 Proces ostrzenia kamieni jest bardzo ważny dla prawidłowego przemiału. Wraz z ilością przemielonego zboża powierzchnia kamieni staje się nierówna, a kamienie zaczynają gorzej mleć. Dodatkowo zaczynają się szybciej nagrzewać, przez co wytworzona mąka jest złej jakości lub nawet niezdatna do użyciu.



Fot.1. *Bill* używany do ostrzenia kamieni młyńskich osadzony w drewnianej ręczce – *thrift*

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Przed przystąpieniem do ostrzenia należy wcześniej zaznaczyć nierówności kamienia poprzez przesunięcie po jego powierzchni długiej drewnianej belki pomalowanej farbą w proszku wymieszaną z olejem spożywczym⁴. W ostrzonych kamieniach znajdowały się cztery bruzdy (*furrows*), czyli kanały transportujące zboże. Historycznie każda z nich miała własną nazwę odpowiadającą poziomowi zaawansowania w rzemiośle młynarskim. Pierwsza z nich, największa, nosiła nazwę *Master* – Mistrz, druga *Journeyman* – Czeladnik, *Apprentice* – Praktykant i *Fly* – Mucha, której nieco humorystyczną nazwę wyjaśnił John Bedington twierdząc, iż odnosiła się do ważności osoby znajdującej się na początku kariery, będącej tak samo ważną jak „muchy na ścianie”⁵. Po usunięciu nierówności kamienia należało nieco pogłębić kanały doprowadzające ziarno oraz dokonać szeregu nakuć na powierzchni bruzd w celu zwiększenia efektywności mielenia. Ponadto trzeba wyraźnie zaznaczyć ścianki kanałów – dawniej odbywało się to również w sposób tradycyjny, obecnie dla wygody używana jest do tego celu szlifierka kątowna. Po zakończeniu procesu ostrzenia

■ 4 Co pewien czas powierzchnię belki należy także wyrównać, gdyż drewno od kontaktu z kamieniem uszkadza się, przez co belka przestaje spełniać swoją funkcję. Wykonuje się to poprzez przesunięcie jej po natłuszczonej, stalowej formie, a następnie usunięciu dłutem zaznaczonych w ten sposób wystających fragmentów drewna.

5 Bywa, że słowa *fly* używa się na określenie ostatniej najmniejszej płaszczyzny ściernej znajdującej się obok ostatniej najkrótszej bruzdy (*furrow*).

należy za pomocą odpowiedniego żurawia (*stone crane*) podnieść kamień górny (*runner – biegun*) i po obróceniu go horyzontalnie, położyć na kamieniu dolnym (*bed – leżak*), po uprzednim rozsypaniu ziarna na jego powierzchni. Jest to bardzo ważna czynność, gdyż kamienie nie powinny nigdy mleć „na sucho”, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia. Po umieszczeniu złożenia w odpowiednim położeniu można już wsypać ziarno do zbiornika, uruchomić silnik i wyregulować za pomocą dźwigni szybkość zsypywania ziarna oraz odległość między nimi w celu uzyskania pożądanego rodzaju mąki.



Fot. 2. Ostrzenie kamieni młyńskich. Autor dokonuje wyrównania powierzchni kamienia – *bieguna* pod okiem specjalisty – Johna Bedingtona

Fot. J. Bedington, 2014 rok.

Mill Green Mill and Museum

Mill Green w miejscowości Hatfield, hrabstwo Hertfordshire, jest zarazem czynnym młynem, jak i muzeum. Przemiał odbywa się trzy razy w tygodniu (we wtorki, środy i niedziele). Produkcja mąki uzależniona jest od wysokości wody, gdyż młyn ten nie posiada dodatkowego zasilania. Poza dniami, w których odbywa się przemiał koło młyńskie obraca się po uprzednim wysprzęgleniu, czyli odłączeniu kamieni młyńskich od napędu. Odsuwa się wówczas koła zębate, przenoszące napęd z ruchu pionowego na poziomy, od koła, do którego przymocowany jest górny kamień – *biegun*. W Mill Green znajdują się dwa złożenia kamieni, jednakże nie

używają obu jednocześnie, gdyż strumień wody nie byłby wystarczający, aby je wprawić w ruch. Poza tym praca obu złożań wywołałaby wibracje – spowodowane nierównomierną pracą kamieni – co mogłyby naruszyć konstrukcję budynku. Budynek składa się z parteru i piętra, które są udostępniane zwiedzającym oraz poddasza, gdzie przechowywane jest zboże (wstęp mają tu tylko osoby uprawnione). Na parterze znajduje się mechanizm napędowy zabezpieczony 1,5 metrowym drewnianym płotkiem (podobnie jak miało to miejsce w poprzednio opisywanym młynie). Na piętrze umieszczone są kamienie młyńskie, zabezpieczone również w ten sam sposób. Proces przemiału nadzoruje młynarz, oprócz niego w tym czasie w budynku nie ma innych pracowników. Oczyszczone zboże dostarczane jest przez rolnika posiadającego pola uprawne w okolicy. Przechowywane jest w specjalnych pojemnikach, które stanowią zabezpieczenie przed myszami i szczurami, dodatkowo obok nich znajdują się urządzenia emitujące dźwięki odstrasżające gryzonie. Mąka sprzedawana przez muzeum jest bardzo popularna, dlatego zapasy muszą być uzupełniane systematycznie co trzy tygodnie. Wewnątrz budynku na ścianach znajdują się plansze wyjaśniające proces mielenia zboża oraz przedstawiające poszczególne jego etapy.



Fot. 3. Wnętrze młyna Mill Green Mill and Museum

Fot. J. Bedington, 2014 rok.

Avoncroft Museum of Historic Buildings

Avoncroft Museum of Historic Buildings, Stoke Heath, Midlands to muzeum na otwartym powietrzu, prezentujące około 30 budynków przeniesionych z różnych części Wielkiej Brytanii. Podczas wizyty autor spotkał się z Kierownikiem do spraw Projektów i Edukacji (*Head of Projects and Interpretation*⁶) Hamishem Woodem, który podzielił się informacjami związanymi z renowacją wiatraka znajdującego się w kolekcji. Wiatrak został przeniesiony do muzeum w 1969 roku – jego konstrukcja była w bardzo złym stanie, zachował się już tylko szkielet. W latach 70. XX wieku został odnowiony i rozpoczęto w nim przemiał oraz sprzedaż mąki. Niestety pod wpływem rozmaitych czynników zaprzestano jej produkcji i wiatrak pełnił rolę „statycznej ekspozycji”. Od tego momentu zaczęły się problemy z jego konserwacją, gdyż nieużywany począł niszczyć i coraz więcej elementów wymagało naprawy. Ponieważ wiatrak jest jednym z najbardziej charakterystycznych budynków (Avoncroft Museum ma go w swoim logo), postanowiono ocalić go od całkowitej degradacji. Dzięki pomocy wolontariuszy, sympatyków muzeum i zorganizowaniu grupy ludzi, którzy pojawiali się regularnie co tydzień, aby dokonywać drobnych napraw, udało się to osiągnąć. Obecnie trwają przygotowania do kolejnego etapu, tj. spełnienia wymagań pozwalających na produkowanie i sprzedawanie mąki, aby obiekt zarobił na swoje utrzymanie. Prawdopodobnie nie będzie generował zysków, jednakże fakt, iż będzie czynny spowoduje, że wzrośnie liczba zwiedzających muzeum, a co za tym idzie – jego przychód. Jest to bardzo ważne, gdyż Avoncroft Museum nie otrzymuje żadnych dotacji i funkcjonuje jedynie dzięki wpływom z biletów i datkom od osób prywatnych.

Wiatrak znajduje się na końcu ekspozycji muzealnej. Budzi bardzo duże zainteresowanie zwiedzających. Jest to tak zwany *postmill*, co odpowiada polskiej nazwie *koźlak*⁷. Ze względów bezpieczeństwa do wnętrza wiatraka wpuszczanych jest 12 osób co około 10–15 minut. Podczas pobytu autora na terenie obiektu grupę zwiedzających oprowadzał 80-letni

■ 6 *Interpretation* – w tym przypadku oznacza wyjaśnianie zwiedzającym funkcji obiektów znajdujących się na ekspozycji oraz sprawdzanie ich zgodności merytorycznej. Do osoby sprawującej tę funkcję należy również przygotowywanie przewodników audiowizualnych oraz nadzór nad pracownikami muzeum.

7 Konstrukcja takich wiatraków opierała się na drewnianym słupie znajdującym się w centralnej części. Słup u podstawy wsparty był dodatkowymi belkami (tzw. *koziół*). Dzięki zastosowaniu takiego rozwiązania można go było obracać wokół osi, ustawiając jego śmigła w kierunku wiatru. Zob. B. Baranowski, *Polskie młynarstwo*, Wrocław 1977, s. 80–82; S. Freese, *Windmills and millwrighting*, Cambridge 2011, s. 17–23.

młynarz, który wyjaśniał proces przemiału oraz działanie poszczególnych urządzeń.



Fot. 4. *Postmill* w Avoncroft Museum of Historic Buildings

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Sarehole Mill

Sarehole Mill w Birmingham to młyn wodny wzniesiony około 1750 roku. Jego historia wiąże się z osobą Johna Ronalda Reuela Tolkiena, pisarza i autora m.in. *Władcy Pierścieni*, który wychowywał się w tej okolicy, a ona stała się inspiracją do stworzenia opisów hrabstwa Shire. Na początku 2013 roku młyn został odnowiony, a od wiosny 2014 roku co niedzielę przez cztery godziny osoby go zwiedzające mają okazję obserwować proces przemiału, a także kupić wyprodukowaną mąkę. Znajduje się w nim silnik parowy, który z powodu brakujących elementów jest wyłączony z użytku. W związku z tym jedyną siłą napędową pozostaje woda.

Podczas wizyty autor spotkał się z Irene de Boo, która jest osobą odpowiedzialną za funkcjonowanie i rozwój tego młyna. Irene opowiedziała o rozmaitych formach kontroli wewnętrznych, jakich muszą dokonywać, aby spełnić regulacje nałożone przez inspektorów żywności (*Food Inspectors*). Pierwszą z nich jest rejestr dostawy zboża. Znajdują się w nim takie informacje jak: data dostawy, dostawca, kod dostawcy, dane o zawartości, kto był odpowiedzialny za sprawdzenie dostawy oraz kody przyporządkowane do każdego worka zboża. Drugą formą kontroli jest prowadzenie

rejestr dotyczącego przemiału. Znajdują się tam informacje o dacie przemiału, kto był młynarzem odpowiedzialnym w danym dniu, jaki był kod worka ze zbożem. Do tego, jako załącznik, dodawana jest lista czynności, które powinny zostać wykonane po przemiale oraz w jego trakcie, takie jak: sprawdzenie zboża, wyczyszczenie poszczególnych elementów mechanizmu oraz posprzątanie młyna. Na końcu listy znajduje się miejsce na komentarz młynarza, który w ten sposób ma możliwość przekazania pozostałym pracownikom informacji, np. odnośnie do niepokojących dźwięków, poziomu wody na początku i końcu przemiału, czasu jego trwania, a także pogody, jaka była w tym dniu. Oprócz wspomnianych rejestrów muszą stosować się do zaleceń otrzymanych od *BCC Environmental Health Department*, która nazywa się *Hazard Analysis and Critical Control Point Plan (HACCPP)*. Odnoszą się one do kontroli wszystkich etapów związanych z przemiałem. Jedno z zaleceń dotyczy dostawy zboża. Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy zboże jest wolne od ciał obcych, takich jak opiłki metali czy owady, dlatego otwiera się przynajmniej trzy worki od danego dostawcy. Czynność tę wykonują przedstawiciele grupy *Critical Control Points*, jej zaniechanie może spowodować zagrożenie dla szerokiego grona ewentualnych odbiorców. W związku z tym wszystkie worki muszą być oznaczone datą i zakodowane, kody i daty natomiast dodane do rejestru dostawy zboża i podpisane osobiście przez osobę dokonującą sprawdzenia. Po wykryciu zagrożenia należy zwrócić zboże do ponownego oczyszczania lub całkowicie je odrzucić.

W młynie znajduje się dużo ciekawostek związanych z osobą wspomnianego J.R.R. Tolkiena. Na jednym z pięter wyświetlany jest film opowiadający o jego życiu i fascynacji najbliższą okolicą. Dzieci odwiedzające młyn mają okazję zagrać w grę, która polega na odnajdywaniu poszczególnych postaci z jego powieści znajdujących się na tabliczkach umieszczonych w różnych częściach młyna. Obok wizerunków znajdują się zagadki, które mają nakierować na kolejnego bohatera powieści. Jest to przyjemna rozrywka i interesujący sposób spędzenia czasu, podczas gdy dorośli są zajęci zwiedzaniem młyna. Ostatnią postacią, którą dzieci muszą odkryć jest Bilbo Baggins.



Fot. 5. Żuraw – *stone crane* do podnoszenia górnego kamienia młyńskiego – *bieguna*. Na ścianie widoczna tabliczka z jednym z bohaterów powieści J.R.R Tolkiena – element gry dla dzieci

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok

New Hall Mill

New Hall Mill w Sutton Coldfield jest w całości obsługiwany przez wolontariuszy (*Friends of New Hall Mill*) – grupę znajomych, którzy zorganizowali się w 1996 roku. Dbają o konserwację młyna oraz dokonują przemiału podczas tzw. dni otwartych (*Open Days*), które mają miejsce siedem razy w roku. Jest to młyn wodny z kołem nasiębiernym datowany na koniec osiemnastego wieku⁸. W pewnym okresie używany był w nim silnik Diesla, obecnie, podobnie jak w przypadku Sareholl Mill, jedyną siłą napędową jest woda. Do napędzania koła młyńskiego wykorzystywana jest pompa transportująca wodę z dolnego stawu do górnego. Jest to podobne rozwiązanie do zastosowanego w Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”, a wynikające z faktu, iż obecnie nie przepływa tamtędy rzeka, która stanowiłaby naturalny napęd młyna. Obok obiektu znajduje się *Tea House*, czyli mała restauracja, gdzie zwiedzający mogą się posilić. Wśród eksponatów zgromadzonych w młynie znajduje się

■ 8 W zależności od dopływu wody na koło młyńskie rozróżniamy trzy główne typy takich kół. Koło nasiębiernie – *overshot*, czyli takie, które woda uruchamia spadając z góry, śródsiębiernie – *breastshot*, gdzie woda napływa w połowie średnicy oraz podsiębiernie – *undershot*, gdzie woda płynie u podstawy koła.

maszyna do ostrzenia kamieni, która została wyprodukowana w XIX wieku w Ameryce, a następnie zakupiona przez młyn w Shropshire⁹. Używanie jej przyspieszało proces ostrzenia kamieni młyńskich, jednakże osoby, które obecnie tym się zajmują (jak John Bedington) preferują tradycyjne metody. Podczas dni otwartych New Hall Mill odwiedza około 500–1000 zwiedzających.



Fot. 6. Wolontariusz objaśnia działanie maszyny do ostrzenia kamieni młyńskich

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Charlecote Mill

Charlecote Mill, Hampton Lucy, Warwick to młyn, którego poprzednim młynarzem przez ponad 30 lat był wspomniany John Bedington. Obecnie obsługuje go 32-letni Karl Grevatt. Karl wcześniej był cieślą i miał okazję pracować przy renowacji rozmaitych zabytkowych budynków. W tym czasie ukończył również wiele kursów, z których jeden odbywał się przez pięć dni w Charlecote Mill. Zafascynował się wówczas młynarstwem i kiedy John Bedington postanowił odejść na emeryturę, zajął jego miejsce.

■ 9 Aby wprawić maszynę w ruch, należało zakręcić korbką, która za pomocą dużego koła napędzała mniejsze koło, powodując większą częstotliwość uderzeń. Z mniejszym kołem zębatym połączony był czworoboczny wał, który podbijał leżące na nim ostrze do góry, a to następnie siłą bezwładu opadało na powierzchnię kamienia.

Młyn datuje się mniej więcej na początek XIX wieku. Jest to młyn wodny z dwoma kołami podsiębiernymi. Przed rozpoczęciem przemiału należy nasmarować poszczególne elementy mechaniczne, wsypać ziarno do zbiornika znajdującego się nad kamieniami młyńskimi, a następnie otworzyć śluzę, by popłynęła woda. W młynie produkuje się pięć gatunków mąki – *fine, ordinary, medium, coarsed i white*, które różnią się grubością oraz sposobem wytwarzania. Biała jest uzyskiwana poprzez przesiewanie otrzymanej wcześniej mąki razowej w specjalnym bębnie. W wyniku tej czynności oddziela się bielmo ziarna od otręb. Mąka wytworzona w ten sposób posiada delikatniejszą fakturę, a przez konieczność poddawania jej dodatkowej obróbce jest również najdroższa. Młynarz, w zależności od zapotrzebowania na dany typ mąki, reguluje ustawienie wysokości zsypanywanego pomiędzy kamienie młyńskie zboża oraz ich rozstaw. Należy zaznaczyć, że różnice w odległości pomiędzy nimi wynoszą zaledwie około milimetra, tak mała zmiana jednak powoduje różnicę typu produkowanej mąki. Ponadto ważnym czynnikiem podczas mielenia są warunki atmosferyczne – np. aby wytworzyć mąkę najdrobniej zmieloną (*fine flour*), młynarz dokonuje tego podczas zachmurzenia, kiedy słońce nie pada bezpośrednio na ziarno zgromadzone w zbiorniku ponad kamieniami¹⁰.



Fot. 7. Szkic konstrukcji młyna Charlecote

Fot. P. Roszak-Kwiątek, 2014 rok.

■ 10 Mąka jest wtedy najlepsza jakościowo. Młynarz nie potrafił jednoznacznie wyjaśnić, dlaczego tak się dzieje, jednakże fakt istnienia tej zależności został potwierdzony nie tylko przez niego, ale także przez Johna Bedingtona.

Charlecote Mill jest dla Karla Grevatta jedynym źródłem utrzymania. Swoj młyn promuje podczas indywidualnego i grupowego oprowadzania po wnętrzu. Jest także aktywny w mediach społecznościowych. Ponadto organizuje dni otwarte, podczas których zwiedzający mogą bezpłatnie odwiedzić jego młyn (na co dzień oprowadza chętnych za symboliczną opłatą). Jednym z jego pomysłów było też wypromowanie logo młyna, które zaadaptował, opierając się na znaku namalowanym na jednej z belek poddasza, mającym według niego związek z losami poprzednich właścicieli. W sprzedaży oprócz mąki znajdują się również książki podejmujące tematykę młynarstwa oraz pocztówki ze wspomnianym powyżej logo – kwiatem utworzonym ze słów nawiązujących do przeszłości obiektu.

Whissendine Mill

Whissendine Mill, Whissendine, Rutland – właścicielem młyna jest Nigel Moon, młynarz z ponad 30-letnim doświadczeniem. Jest to wiatrak o siedmiu piętrach i bardzo stromych schodach, zaprojektowanych w ten sposób dla zaoszczędzenia miejsca. Młyn działa komercyjnie, młynarz utrzymuje się ze sprzedaży mąki, którą rozprowadza zarówno wśród odbiorców indywidualnych, jak i do okolicznych piekarni. Nigel Moon został młynarzem, gdyż od dziecka było to jego długo pielęgnowane marzenie. Przed zakupem Whissendine Mill jego rodzice byli właścicielami Soham Mill w hrabstwie Cambridgeshire, który kupili w 1974 roku. Wkrótce potem jego mama rozpoczęła sprzedaż mąki i gotowego do wypieku zamrożonego ciasta, objeżdżając okoliczne wsie. W ten sposób chciała zachęcić mieszkańców do zakupu mąki z ich młyna. Nigel Moon wraz z mamą przeniósł się do Whissendine Mill w 1995 roku.

Wiatrak posiada blisko 20-metrową wieżę, co sprawia że jest jednym z największych młynów wiatrowych w Wielkiej Brytanii. Na budowę śmig składają się drewniane żaluzje (*shutters*), które mogą być zamykane lub otwierane w zależności od siły wiatru¹¹. Pozwala to na dokładne kontrolowanie przemiału. Żaluzje zamknięte zwiększają prędkość obracania się kamieni młyńskich, otwarte natomiast powodują wyhamowanie śmig. Stopień otwarcia reguluje się poprzez pociągnięcie za połączony z nimi metalowy łańcuch. Zawieszanie na nim różnych ciężarów zapewnia stałość

■ 11 *Shutters* to drewniane deseczki osadzone poprzecznie w prostokątnej konstrukcji skrzydła. Są ze sobą połączone tak, że w wypadku, kiedy młynarz chce je zamknąć lub otworzyć, wszystkie poruszają się jednocześnie.

stopnia otwarcia¹². Wewnątrz znajduje się silnik elektryczny używany, kiedy nie ma odpowiedniego wiatru lub potrzeba większej ilości mąki. Z czterech złożonych kół młyńskich dwa są napędzane przez silnik, jeden działa na wiatr, a ostatni jest wyłączony z użytkowania. Zastosowanie na czubku wieży (*cap*) pionowego małego wiatraczka oraz osadzenie jej na metalowych rolkach pozwala na obracanie kopuły i ustawienie śmig w kierunku wiatru¹³. Przemiał w Whissendine Mill odbywa się praktycznie każdego dnia z wyjątkiem środy, czasami jednak zdarza się, że wiatrak jest nieczynny również w weekendy. Jest to zależne od siły wiatru, a także ilości mąki zgromadzonej w magazynie.



Fot. 8. Whissendine Mill

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

■ 12 Użycie różnych ciężarów ułatwia dostosowanie rozstawu *shutters* w stosunku do siły wiejącego wiatru.

13 Opisany obiekt jest wiatrakami typu *holender*. W wiatrakach tego typu na nieruchomej, zwykle wielokondygnacyjnej wieży znajdowała się tzw. *czapa*, która była elementem obracającym się. Można było dzięki niej ustawić przytwierdzone do niej śmig w kierunku wiatru. Zob. B. Baranowski, *Polskie młynarstwo*, s. 76.



Fot. 9. Młynarz Nigel Moon przy pracy

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Green's Mill and Science Centre

Green's Mill and Science Centre, Nottingham – młyn został zbudowany w 1807 roku, gdyż ówczesny właściciel Mr. Green próbował się w ten sposób zabezpieczyć przed ewentualnymi skutkami klęski głodu (na początku wieku z jej powodu w okolicy Nottingham doszło do zamieszek). Potem wiatrak funkcjonował aż do roku 1860, kiedy z powodów ekonomicznych i rosnącej liczby młynów napędzanych silnikami parowymi został opuszczony. Ponownie zaczął działać dopiero w 1986 roku, wtedy również rozpoczęła się ponownie produkcja mąki, która trwa do dzisiaj. Jest ona sprzedawana w pobliskim centrum naukowym – *science centre*. To miejsce przeznaczone głównie dla dzieci, gdzie mają one okazję przeprowadzać rozmaite doświadczenia fizyczne – w ten sposób poznają zasady m.in. funkcjonowania pola magnetycznego czy rozszczepiania światła. Wstęp do młyna i centrum naukowego jest bezpłatny. Niestety w chwili wizyty autora nie było młynarza ani nie odbywał się przemiał. W sprzedaży znajdują się tutaj: mąka pszenna i orkiszowa, a także mąka żytnia, która jest

kupowana głównie przez Polaków i w związku z rosnącą liczbą emigrantów cieszy się coraz większą popularnością.



Fot. 10. Green's Mill

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Paweł Roszak-Kwiatek
Młynarstwo tradycyjne – ginący zawód?



Fot. 11. Green's Mill Science Centre – centrum edukacyjne dla najmłodszych

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Ellis Mill

Ellis Mill, Lincoln, Lincolnshire – wiatrak typu *holender* zbudowano w 1798 roku, chociaż istnieją zapisy historyczne mówiące o wiatraku-*koźlaku* istniejącym w tej lokalizacji już w XIV wieku. Obecnie obsługiwany jest przez wolontariuszy. Właścicielem obiektu jest Lincolnshire County Council – Rada Hrabstwa Lincolnshire. Wstęp jest bezpłatny, przyjmowane są natomiast datki na jego utrzymanie. Wieża wiatraka pokryta jest smołą, co jest typowe dla młynów z tej części Anglii, gdyż z powodu słabej jakości cegły musiały być dodatkowo zabezpieczone przed warunkami atmosferycznymi. Inną cechą wyróżniającą ten wiatrak od poprzednich, a typową dla hrabstwa Lincolnshire, jest bardziej owalny kształt obracającego się szczytu wiatraka, który nazywano potocznie *onion* – „cebula” jako nawiązanie do charakterystycznego kształtu. Kamienie młyńskie mają 52 cale średnicy (ok. 132 cm). Każdy obrót śmig przekłada się na 8 obrotów kamieni młyńskich. Śmigi mają po 9 metrów długości i każdy z nich zawiera 19 *shutters*.



Fot. 12. Ellis Mill

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

W czasie odwiedzin wiatrak obsługiwało trzech wolontariuszy. Jeden z nich, który pełnił funkcję przewodnika, co kilkanaście minut zabierał grupę około 10 osób do wnętrza. Podczas oprowadzania wiatrak był wysprężony, a przemiał się nie odbywał. Z ciekawostek historycznych opowiedzanych przez przewodnika można wspomnieć o systemie sygnalizacji,

jaki był stosowany w dawnych czasach: jeśli śmigi były ułożone jako wschodzące, oznaczało to dobre wieści, jeśli jako schodzące – złe¹⁴. Ponadto dawniej budowniczy wiatraka po ukończeniu budowy zawieszali się na obracających się śmigach, aby udowodnić solidność ich wykonania.

Tuxford Windmill

Tuxford Windmill, Tuxford, Nottinghamshire został zakupiony 9 lat temu przez Paula Wymana, obecnego prezesa Traditional Cornmillers Guild. Konstrukcja wiatraka wygląda bardzo podobnie do opisywanego powyżej. Przemiał uzależniony jest od wiatru, gdyż nie posiada on dodatkowego napędu. Śmigi zazwyczaj obracają się z prędkością 8–10 obrotów na minutę. Przekłada się to mniej więcej na około 80–100 obrotów kamieni młyńskich w tym samym czasie. W momencie wizyty w wiatraku produkowano mąkę kukurydzianą. Wśród innych najczęściej produkowanych odmian znajduje się pszenna i orkiszowa. Sprzedaż wyprodukowanej mąki odbywa się w 35 sklepach (na podstawie podpisanych umów) oraz na tzw. *Farmers Market*, czyli targu w centrum miasta, gdzie handlowano lokalnie wyprodukowaną żywnością. Jest ona także sprzedawana w małej restauracji (*Tea House*) znajdującej się obok wiatraka, gdzie można spróbować tradycyjnych potraw. Fari Wyman, właścicielka restauracji, prowadzi kursy wypieku, a także sprzedaje pieczywo z mąki pozyskanej w młynie. Wiatrak można zwiedzić za drobną opłatą. Paul Wyman, pełniący funkcję przewodnika, przedstawia po kolei poszczególne części budynku wraz z opisem urządzeń, które się w nich znajdują. Jednym z elementów, od których rozpoczyna jest omówienie budowy żaren, młynka do kawy, młynka do pieprzu, młynka elektrycznego oraz... zębów – jako form mielenia, które określa jako ścieranie tego, co znajduje się pomiędzy dwiema powierzchniami.

Paul Wyman został prezesem Traditional Cornmillers Guild podczas ostatniego spotkania członków, które miało miejsce na początku roku. Gildia została założona około 20–30 lat temu przez grupę młynarzy chcących wspierać się, wymieniać doświadczeniami oraz sprawić, żeby ich głos był bardziej słyszalny w kwestiach legislacyjnych. Jako uzasadnienie sensu posiadania wspólnego stanowiska Paul Wyman podał niedawne rozporządzenie rządu angielskiego dotyczące dodawania odpowiedniej porcji

■ 14 Według wyjaśnień wolontariusza położenie śmig za wschodzące należy uznać, kiedy jedna z nich znajduje się – odnosząc się do tarczy zegara – w pozycji godzinny jedenastej, natomiast za schodzące, kiedy jedna ze śmig znajduje się na godzinie pierwszej.

minerałów do białej mąki, gdyż w momencie jej wytwarzania część z nich zanika. Uzupełnianie ich jest bardzo łatwe do osiągnięcia w nowoczesnych młynach, lecz praktycznie niewykonalne w młynach tradycyjnych. W związku z tym Gildia jako grupa osób mogła wystąpić w obronie własnych interesów i obecnie młynarze tradycyjni nie muszą wywiązywać się z realizacji przepisu.

Paul Wyman wyjaśnił również, kto może zostać członkiem Gildii. Główne założenia są takie, iż każdy członek powinien posiadać własny młyn, używać kamieni młyńskich w pozycji horyzontalnej, wiatru lub wody jako podstawowego źródła energii i obiecać, że będzie kontynuował wieloletnią tradycję młynarstwa. Z początku była to więc bardzo wąska grupa osób. Jednakże z upływem lat i odchodzeniem na emeryturę kolejnych młynarzy pojawiła się kwestia pozyskiwania nowych członków. W związku z tym złagodzone nieco kryteria i do Gildii zostali włączeni pracownicy różnych muzeów oraz członkowie organizacji. Rozważaną kwestią jest, czy w przyszłości należy ograniczyć liczbę członków czy też jeszcze bardziej złagodzić kryteria, aby liczebność grupy systematycznie rosła. Obecnie w Gildii zrzeszonych jest około 35 członków. Gildia musi ustalić również kwestię członkostwa i wyjaśnić, czy należy do niej młyn jako budynek, czy też członkami są wszystkie osoby w nim pracujące. Rozwiąże to kwestię, czy po przejściu na emeryturę lub odejściu danego młynarza młyn pozostaje w związku, czy też automatycznie traci członkostwo. Rozwazde poddawane jest także, czy tylko właściciele mają prawo być jej członkami, czy mogą nimi być również wolontariusze lub też inne osoby opiekujące się młynami. Wynika to z różnic w sposobie funkcjonowania – Paul Wyman jako właściciel traktuje młyn jako jedyne źródło dochodu i dokonuje przemiału praktycznie każdego dnia, o ile wiatr na to pozwala. Wolontariusze natomiast w niektórych młynach dokonują przemiału zaledwie parę razy w roku. W związku z tym powstaje pytanie, czy oni również mogą nazywać się młynarzami i uczestniczyć czynnie w życiu Gildii.

Ostatnim problemem, który Paul Wyman przytoczył, a który również wymaga wyjaśnienia, jest ten związany z głównym źródłem napędu jako jednym z kryteriów członkostwa. Wiąże się z nim pytanie – czy młynarz, który używa tylko i wyłącznie silnika, gdyż rzeka zmieniła koryto lub taki, który zwleka z naprawą śmig i dokonuje przemiału tylko dzięki elektryczności może być nadal członkiem Gildii. Powyższe zagadnienia są tymi, z którymi organizacja będzie musiała sobie poradzić w najbliższym czasie.



Fot. 13. Paul Wyman – prezes Traditional Cornmillers Guild

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Foster's Mill

Foster's Mill, Swaffham Prior, Cambridge jest wiatrakiem typu *holender* zbudowanym w 1857 roku. Obecnie ma cztery piętra i dwie pary kamieni młyńskich – *francuzów*¹⁵. Pracował do 1946 roku, następnie został odnowiony w 1992 roku i od tego momentu funkcjonuje do dzisiaj. Jonathan Cook, który jest właścicielem młyna, pełni funkcję prezesa Society for the Protection of Ancient Buildings (S.P.A.B.) – Mills Section. Przed przyjęciem tej funkcji był prezesem Traditional Cornmillers Guild. S.P.A.B. zajmuje się ochroną i konserwacją zabytków, obecnie zrzeszającą około 1000 osób. Organizacja ta zajmuje się też promocją oraz organizowaniem kampanii mających na celu ocalenie historycznych budynków dla

■ 15 W zależności od rodzaju materiału używanego do wytwarzania kamieni młyńskich nosiły one różne nazwy. *Francuzami* określano te zbudowane z kamieni złączonych ze sobą zaprawą cementową i zabezpieczonych żelaznymi obręczami. Przeznaczone były do mielenia drobnej mąki. Potoczna nazwa pochodzi od miejsca ich wytwarzania – były one sprowadzane z północnej Francji. Zob. Ch.D. Hockensmith, *The Millstone Industry. A Summary of Research on Quarries and Producers in the United States, Europe and Elsewhere*, Jefferson 2009, s. 126–140. W Anglii popularne były również kamienie *Derbyshire millstones* pochodzące z hrabstwa o tej samej nazwie. Były one zazwyczaj zbudowane z jednego kawałka gruboziarnistego piaskowca. Wykorzystywano je głównie do mielenia jęczmienia i bardzo szybko się zużywały. Zob. J. Trimmer, *Practical geology and mineralogy*, London 1841, s. 219.

przyszłych pokoleń. S.P.A.B. ma charakter charytatywny i większość osób pracujących dla tej organizacji to wolontariusze. Część z nich to jednak wykwalifikowani konserwatorzy, którzy bardzo dobrze znają się na odnawianiu obiektów. W związku z tym organizują również szkolenia dla osób, które chciałyby nauczyć się tej sztuki. Oferują porady prawne w kwestii spełnienia wymagań stawianych przez konserwatorów zabytków. Ponadto wydają magazyn, organizują wykłady i spotkania w różnych miastach w celu zwiększenia świadomości społecznej w kwestii zabezpieczenia budynków historycznych.

Obok młyna znajduje się nowo wybudowany piec chlebowy, gdyż Jonathan Cook uważa, iż poznanie całego procesu jest bardzo ważne dla osób zajmujących się produkcją mąki. Dzięki temu młynarz może zrozumieć, w jaki sposób mógłby udoskonalić swój produkt. W pobliżu wiatraka znajduje się budynek, w którym mąka jest pakowana i przechowywana. Na opakowaniach za każdym razem musi znaleźć się data produkcji, a także kod partii, dzięki czemu w razie wykrycia nieprawidłowości istnieje możliwość zidentyfikowania, w którym dniu odbywał się przemiał i od którego dostawcy pochodziło zboże. Wewnątrz budynku znajduje się mały młyn elektryczny, z którego czasami Jonathan Cook zmuszony jest korzystać, kiedy kończą się zapasy mąki i musi zadbać o realizację zamówień. Niemniej stara się go wykorzystywać w jak najmniejszym stopniu, opierając się głównie na sile wiatru. Według niego jest to niepowtarzalne uczucie, kiedy ma możliwość pracy w dokładnie ten sam sposób, jak ludzie kilka wieków przed nim.



Fot. 14. Jonathan Cook prezentuje piec do wypieku chleba

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

Wicken Windmill

Wicken Windmill, Wicken, Cambridgeshire jest obsługiwany przez grupę wolontariuszy i finansowany ze środków Wicken Windmill Restoration Fund oraz dotacji od osób prywatnych. Zaprzestał działania w 1942 roku i ponownie zaczął funkcjonować dopiero w 1987 roku. Młyn został zbudowany w 1813 roku i jest jedynym wiatrakiem zrzeszonym w *Traditional Cornmillers Guild*, który posiada częściowo drewnianą wieżę – jest to tzw. *smock mill*. Dodatkowo wyróżnia go też kolor małego wiatraczka znajdującego się z tyłu kopuły, służącego do jej ustawiania w zależności od kierunku wiatru, niestandardowo pomalowanego na niebiesko. We wnętrzu znajdują się dwie pary kamieni młyńskich *francuzów*. Zęby koła pałecznego zostały odlane z aluminium przez jednego z wolontariuszy, który posiadał doświadczenie w tym zakresie¹⁶. We wnętrzu wiatraka znajduje się bogate wyposażenie do wytwarzania białej mąki (dwa spośród trzech rodzajów sprzedawanej mąki to mąka biała). Wiatrak jest czynny podczas dni otwartych, których w roku 2014 jest około czterdziestu.



Fot. 15. Wicken Windmill

Fot. P. Roszak-Kwiatek, 2014 rok.

■ 16 Koło pałeczne – jest to koło znajdujące się wewnątrz wiatraka, zazwyczaj dużych rozmiarów. Połączone ze śmigami stanowi bezpośredni napęd kamieni młyńskich. Zob. B. Baranowski, *Polskie młynarstwo*, s. 39.

Podsumowanie

Liczba tradycyjnych młynów w Anglii systematycznie rośnie. Młyny wodne i wiatrowe, które jeszcze 30–40 lat temu odchodziły w zapomnienie, w czasach obecnych wracają do pracy. Jest to możliwe dzięki poświęceniu wielu ludzi, którzy stwierdzili, że stanowią one bardzo ważną część ich wartej ocalenia kultury. Pomimo wszystkich przeciwności udaje im się realizować cel, który sobie wyznaczyli. Dodatkowo należy wspomnieć o zmieniającej się postawie angielskiego społeczeństwa, która powraca do bardziej naturalnego stylu życia i takich składników w pożywieniu. Wydaje się, że tradycyjne młynarstwo w Wielkiej Brytanii ma przed sobą przyszłość i w nadchodzących latach nadal powinno się rozwijać.

Summary

Traditional Milling – a Dying Profession?

The Report from the Trip to the United Kingdom 20.08–28.08.2014

The number of traditional mills in England is systematically increasing. Watermills and windmills, which about 30-40 years ago were fading into oblivion, nowadays are coming back into favor. This is possible because of commitment of many people who decided that this is a very important part of their culture which is worth saving. Against all the odds they achieve what they are aiming for. Additionally, it is important to mention the changing attitude of English society, which is now going back to a more natural style of living, and using more natural ingredients in their food. It seems that traditional milling in England has a bright future ahead, and it should keep going during the upcoming decades.