# Rzecz o Rzemieślnictwie, Reportaż o Młynie

*Karolina Szymankiewicz, Październik 2021*

- Gdyby nie było młyna, lustro wody w jeziorze obniżyłoby się o pięć metrów – mówi Zdzisław Przyborowski, młynarz z Rynku w gminie Grodziczno.

Stoimy w słońcu obok zwalistej sześciennej bryły młyna, do której tu i ówdzie „doklejone” są zadaszenia i gospodarcze przybudówki. W dole szumi rzeka Rynkówka, nad którą chylą się wierzby, a od jeziora wije lekki wiatr. Młyn rzeczywiście zdaje się pozostawać z naturą w stanie symbiozy – reguluje poziom wody, bez której nie mógłby funkcjonować. I tak to działa już od 1230 roku.

- Tak jest napisane w dokumentach i w księdze rodowej. Może jeszcze w fundamentach są jakieś stare fragmenty – wyjaśnia pan Zdzisław.

Pokazuje nam miejsca w murze, w których widoczne są ślady rozbudowań poczynionych w większości w minionym stuleciu.

- W 1900 roku koło młyńskie zostało wymienione na turbinę napędzaną silnikiem – dodaje.

Może to z tego powodu młyn nie wydaje się tak bardzo malowniczy, ale bez wątpienia wrósł w tutejszy krajobraz.

Pan Przyborowski jest młynarzem z dziada pradziada. Dziadek przeniósł się do Rynku zaraz po wojnie i tutaj kupił młyn wraz z gospodarstwem. Wkrótce zmarł, więc firmę przejął ojciec pana Zdzisława. Później pracowali tutaj jego bracia i on sam. Kiedyś młynarz był jedną z najważniejszych osób na wsi – kto chciał upiec chleb, potrzebował mąki, a po nią musiał udać się do młyna. Dzisiaj ziarno przywożą okoliczni rolnicy, a mąka trafia do piekarń i prywatnych klientów. Dbałość o jakość wytwarzanych produktów widać na każdym poziomie ich produkcji – od starannego doboru ziarna zbóż uprawianych na obszarach chronionego krajobrazu, po pakowanie stała na Listę Produktów Tradycyjnych.

Wchodzimy do środka młyna. Zapach ziarna i mąki unosi się w powietrzu. Pan Przyborowski pokazuje nam mlewniki walcowe i wyjaśnia w jaki sposób działają. Nad naszymi głowami ciągną się przezroczyste rury, w których widoczna jest zmielona już mąka. Pod ścianami stoją worki wypełnione ziarnem. Zmechanizowany sposób wytwarzania mąki przeplata się tutaj z tradycją – do dzisiaj w rynkowskim młynie korzysta się z instrukcji znanych ze sprawdzonych podręczników. Pan Przyborowski opowiada o jednym z mlewników, który został wyprodukowany w 1943 roku, a ponad dwadzieścia lat temu zakupiony do Rynku i odnowiony.

- Teraz pracuje jak należy. To mercedes wśród mlewników – śmieje się.

Oglądamy maszyny, sita i szczotki. Słuchamy o zmianach, które dokonały się w rynkowskim młynie i w samym zawodzie młynarza. Mimo stopniowej mechanizacji, nie zrezygnowano tutaj z dawnych metod – od lat sześćdziesiątych XX wieku młyn napędzany mógłby być wyłącznie elektrycznie, ale dla zachowania tradycji nadal wykorzystywana jest siła wody.

Młyn podobny jest do złożonego organizmu, w którym łączy się praca ludzi, maszyn i natury. Wrażenie to wzmaga jeszcze szum mlewników oraz ich skomplikowana konstrukcja. Z kolei ziarno niczym krew krąży po nim i zmienia swoją postać w różnych procesach – ostatecznie gotowa mąka trafia do magazynu, gdzie rzędy dużych wypełnionych nią worków ciągną się pod ścianami. Wychodzimy z młyna, każdy z nas trzyma paczkę mąki. Zadzieramy głowy i patrzymy jeszcze raz na budynek. A w dole wciąż szumi Rynówka.