

Hostiarnia w mieście zakonnice na granicy

W niektórych rodzinach dawniej przygotowywano hostie samodzielnie. Ich produkcję pamiętają na przykład bracia Gabriel i Jan Florianowie ze Starej Rzeszy, synowie wydawcy Dobrego dzieła Józefa Floriana.

„Hostie piekła w domu mama. Brała mąkę pszenną, robiła zakwas, który nalewało się do specjalnych kleszczy, a one w każdej hostii odciskały relief ukrzyżowanego Chrystusa. Kleszcze ścisnęły się mocno, wkładało do ognia i hostia była w okamgnieniu upieczona”, opisuje proces Jan Florian. Jego brat Gabriel dodaje: „Pamiętam jeszcze ten dźwięk, jak to zasyczało, gdy mamusia wkładała kleszcze do ognia!” Zmiany nastąpiły po drugiej wojnie światowej a szczególnie po dojściu do władzy komunistów. Produkcja hostii, które wcześniej pieczono w wielu miejscach kraju, zaczęła być nagle traktowana jako wroga działalność gospodarcza. Produkcję hostii siłą zmonopolizowano pod szyldem Czeskiego Caritasu i zaczęły się nią zajmować siostry dominikanki internowane w Broumowie. W latach osiemdziesiątych zaczęto rozważać budowę nowej hostiarni. Miejsce dla niej znalazło się w Białej Wodzie.

Kolorowe strugi

W latach osiemdziesiątych ubiegłego stulecia doświadczyć w Białej Wodzie spokojnego niedzielnego poranka się nie dało. Przed mszą świętą w tutejszym kościele klasztornym otwierały się drzwi chyba wszystkich budynków przy rozległym placu i do kościoła zaczynały z nich zmierzać zastępy zakonnice. „Były to dosłownie strugi białego, czarnego, brązowego i niebieskiego odzianych zakonnice, które zlewały się przed wejściem do kościoła”, wspominają świadkowie. Biała Woda liczyła w tym czasie około 500 mieszkańców; 330 z nich stanowiły siostry zakonne. Urszulanki, rafaelki, wincentki i członkinie wielu innych kongregacji przebywały jednak w Białej Wodzie nie z własnej woli – doświadczały tu swojego internowania. Biała Woda przy samej granicy z Polską, oddzielona od Moraw grzbietami Jesioniku, w bolszewickim pojęciu „zaspokojenia religijnych potrzeb ludności” była lokalizacją idealną. Pasma graniczne, mała gęstość zaludnienia, minimalny kontakt z otoczeniem, do powiatowego Szumperku było stąd około 80 kilometrów

– w dodatku przez góry. Zakonnice były tu dosłownie ukryte i nikomu nie rzucały się w oczy. Dotyczyło to również produkcji hostii.

Za ich produkcję zabierały się siostry Kongregacji Cór miłości chrześcijańskiej – tzw. niebieskie wincentki. W specjalnie wzniesionym parterowym budynku zaczęły piec pierwsze hostie w kwietniu 1985. Siostry mieszkaly w przylegającym mieszkaniu i zaopatrywały w hostie 100% parafii w całym państwie. W ten sposób za czasów totalitaryzmu dzięki ilości zakupionych hostii można było uzyskać doskonały przegląd na temat które parafie są aktywne a które przeciwnie – podupadają. Nie było przecież innej możliwości zakupu hostii niż w Białej Wodzie. Liczba sióstr, które zajmowały się produkcją, zmieniała się. Z początku były ich trzy dziesiątki, w roku 2001, gdy kończyły produkcję, było ich dwanaście. Ale wtedy pracowały tu już premonstrantki ze Słowacji. I one również, podobnie jak inne zakonnice, odeszły do swych rodzimych klasztorów. Choć do dziś pokutuje przekonanie, że hostie w Białej Wodzie nadal pieką zakonnice w habitach, rzeczywistość jest inna: od lata 2001 w hostiarni pracują wyłącznie pracownicy cywilni. I powodzi im się dobrze. „Naszym głównym wyrobem pozostają hostie. Dziennie produkujemy ich mniej więcej 100 000. Ponieważ nie pieczemy codziennie, daje to rocznie w przybliżeniu 20 milionów hostii”, mówi kierownik białowodzkiej Unity Milan Uhlíř. Szefuje 18 pracownikom, na produkcji są głównie kobiety, w ekspedycji mężczyźni. Wśród nich są wierzący i niewierzący, warunkiem przyjęcia do pracy jest pozytywny stosunek do wiary i kościoła.

Zrobić hostię nie jest łatwo, choć jest to tylko opłatek z mąki pszennej. Wiele zależy od sposobu młcenia. „Głównie od mąki zależy, jakie będą hostie”, zauważa Milan Uhlíř. Po długich poszukiwaniach Unita znalazła dostawcę ze specjalnego młyna walcowego w regionie Valašsko. Z dostarczonej mąki w mieszalni przygotowuje się ciasto, piecze się je w piekarni, przechodzi ono zwilżarnię, idzie do krajalni a w końcu hostie się pakuje i wysyła.

Unita rozsyła swoje wyroby około tysiącu stałym klientom – są między nimi parafie, klasztory i sklepy. Gdzie indziej hostie kupuje się od prywatnych dystrybutorów albo polskich producentów. Największy popyt na białowodzkie hostie jest na północnych i południowych Morawach oraz w dużych miastach. Z drugiej strony najmniejszy popyt Unita rejestruje w północnych i zachodnich Czechach. Mapa odbiorców naśladuje więc stopień religijności. Przed rokiem 2000 nastąpiło około 30-procentowy spadek zainteresowania hostiami, teraz co rok ubytek jest niewielki.

Opłatki w rumuńskich rękach

I dlatego w roku 2004 Unita rozszerzyła produkcję o wafelki uzdrowskowe (‘lázeňské oplatky’). Produkuje się je dziś w pięciu smakach a ich produkcja wyraźnie rośnie. Największym odbiorcą jest uzdrowsko Jeseník (Priessnitzovy lázně Jeseník), ale zainteresowaniem cieszą się one też w różnych miejscach pielgrzymkowych. W Unicie wykorzystuje się również skrawki z hostii. Dawniej siostry zakonne karmiły nimi króliki, obecnie sprzedaje się je jako rarytas pod nazwą ‘Uni-čipsy’. Pół kilograma kosztuje jakieś 15 korun. W Białej Wodzie panuje dziś zupełnie inna atmosfera niż wtedy gdy większość ludności stanowiły zakonnice. Po ulicach biegnie grupka dzieci w połatanych dresach, najmłodszego brata ciągną w starym wózek z koszem powiązany sznurkiem. Krzyczą, ale gdy zauważą dorosłego, zatrzymują się i pozdrawiają: „Buna ziuu.” W Białej Wodzie znaleźli azyl uchodźcy z Rumunii; zasiedlili pustostany po siostrach zakonnych. Nie piją, nie palą i uczciwie pracują. Przyznają się do kościoła apostołskiego, do katolickiego kościoła nie chodzą, księdzem jest u nich ojciec rodziny. Ta składa się zazwyczaj przynajmniej z 10 dzieci. Trzej Rumuni pracują też w Unicie. Czterdziestoletni Dorin, który ma 12 dzieci, bierze skrzynki hostii i ładuje je do samochodu. Tak zaczyna się droga hostii do wiernych.



Katolický týdeník

źródło artykułu.

Wydanie: 2006/45 **Co się gotuje i piecze w klasztorach**, 7.11.2006, Autor: Aleš Palán
<http://www.katyd.cz/clanky/hostiarna-ve-meste-reholic-na-hranicich.html>

Nielegalnie przetłumaczył Jan Zasep