

ONE BODY (Eph 4,4)

UN SOLO CORPO (Ef 4,4)

UN SEUL CORPS (Eph 4,4)

UN SOLO CUERPO (Eph 4,4)

JEDNA WSPÓLNOTA (Ef 4,4)

UM SÓ CORPO (Ef 4,4)

EIN LEIB (Eph 4,4)



C.Ss.R.

PIRITUALITY

200



CLEMENS MARIA HOFBAUER

JEDNA WSPÓLNOTA

Wytrwać wiernie w misji – Chleb na drogę

Impuls biblijny:

Kto w drobnej rzeczy jest wierny, ten i w wielkiej będzie wierny (Łk 16, 10).

Oni również opowiadali, co ich spotkało w drodze, i jak Go poznali przy łamaniu chleba (Łk 24, 35).

Refleksja: Chleb na drogę

Jako dziecko uwielbiałam stawać obok mojej babci i pomagać jej w pieczeniu chleba. Godziny zajmowało zebranie składników, natłuszczenie blachy, wyrobienie ciasta, pozostawienie drożdży do wyrośnięcia, zakwaszenie ciasta, pozostawienie go do wyrośnięcia, zagniatanie, ponowne wyrośnięcie, a następnie pieczenie chleba w starym piecu. Przez te wszystkie godziny rozmawialiśmy – babcia opowiadała mi historie o „dawnych czasach”, podczas gdy kojący aromat pieczonego chleba wypełniał nasz stary dom. Kochałam te wspólne chwile. Wydawało się, że poza nami świat nie istnieje. Babcia piekła chleb co drugi dzień. Te pyszne złote bochenki karmiły nie tylko naszą rodzinę, ale także wielu sąsiadów, zwłaszcza chorych i starszych!

Obecnie chleba już się raczej nie piecze. Nie ma na to czasu. Kiedy dziś potrzebny jest bochenek chleba, łatwiej jest skoczyć do sklepu spożywczego za rogiem i go kupić. W XVII wieku wyglądało to zdecydowanie inaczej. Wówczas pieczenie chleba było zajęciem tak czasochłonnym, że według historyków można było to robić tylko raz w tygodniu.

Nasz brat Klemens – podobnie jak moja babcia – był piekarzem. Przez trzy znaczące okresy swojego wczesnego życia uczył się i pracował jako piekarz, i myślę, że warto się temu przyjrzeć, aby uzyskać wgląd w to, w jaki sposób stał się świętym, którego znamy i uznajemy za przykład wytrwałości.

W czasach Klemensa chleby, babeczki, ciastka czy inne wyroby były wypiekane w piecu „ulowym”, ceglanym lub glinianym prekursorze współczesnego pieca. Wnętrze pieca o wymiarach 1 m na 1,5 m musiało być rozpalane przez około cztery godziny za pomocą mocno rozżarzonego węgla. Gdy piec osiągnął pożądaną temperaturę, brudny, gorący węgiel trzeba było szybko usunąć, przygotowując piec do pieczenia.

Podczas rozgrzewania pieca piekarz przygotowywał chleb i inne wyroby do pieczenia. Używał mąki pszennej, która pochodziła z lokalnych upraw, młócona, a potem zmielona przez miejscowego młynarza. Temperatura różniła się w zależności od miejsca w piecu, dlatego różne rodzaje wypieków były strategicznie rozmieszczane, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty. Nie było jeszcze form do pieczenia, więc ręcznie uformowane bochenki chleba o różnych rozmiarach wykładano na spodzie ceglanego pieca. Z kolei inne rodzaje żywności, jak choćby fasola, gotowały się powoli w tylnej części pieca przez cały dzień.

Cały proces pieczenia powtarzano przez cały dzień, a dostawy pieczywa były realizowane po zakończeniu pieczenia każdej partii. Cały zatem proces rozpalania węgla, rozgrzewania pieca, czyszczenia go, a potem pieczenia był powtarzany od świtu do zachodu słońca.

Poznanie i doskonalenie złożonych umiejętności mistrza piekarskiego wymagało wielu lat pracy, zdolności obserwacyjnych, cierpliwości i wytrwałości – znajomości zawiłych przepisów, utrzymywania odpowiedniej temperatury w rozgrzanym piecu, umiejętności synchronizacji i zarządzania gotowaniem wielu różnych potraw w tej samej niewielkiej przestrzeni pieca, dbałość o relacje z klientami, a przede wszystkim gościnność i dobroczynność, ponieważ piekarnia była zawsze magnesem dla biednych i opuszczonych tego świata, miejscem, w którym oferowano ciepło, jedzenie i towarzysztwo, wraz ze słowem pocieszenia i możliwością bycia wysłuchanym.

Wiele osób przychodziło lub kręciło się wokół piekarni, która była zazwyczaj ruchliwym miejscem i centralnym punktem danej społeczności. Praktykanci, rolnicy, młynarze, ludzie dostarczający węgiel, piekarze, klienci, dostawcy i mieszkańcy miast, bogaci i biedni, chętni do słuchania lub dzielenia się historiami przychodzili i odchodzili przez cały dzień.

Kiedy myślę o życiu naszego brata Klemensa Hofbauera, pierwszym słowem, które przychodzi mi na myśl, jest „wytrwałość”. Niektórzy ludzie myślą o wytrwałości jako o synonimie uporu, ale dla mnie wytrwałość to zupełnie inny atrybut. Wytrwałość, daleka od zawziętego uporu, ma głębszą jakość i niesie ze sobą konotację głębokiej wierności i głębokiego zaangażowania. Kiedy odszukałam to słowo w słowniku Merriam-Webster, stwierdziłam, że wytrwałość jest definiowana jako „ciągły wysiłek,

w celu zrobienia lub osiągnięcia czegoś, pomimo trudności, porażek lub sprzeciwu; niezłomność”. Obok tej definicji powinno być zdjęcie św. Klemensa Hofbauera!

Wydaje mi się, że umiejętności i zdolności, które młody Klemens opanował jako piekarski uczeń w Znojmie, stanowiły swego rodzaju załączek tych samych umiejętności i zdolności, z których korzystał potem przez całe swe życie, w różnych warunkach duszpasterskich, społecznych i politycznych.

Pierwszą wskazówką, którą możemy dostrzec, jest to, co wypiekał. Piekarze piekli głównie chleb – częściej niż ciasta czy słodkości. Chleb nie jest tylko pożywieniem. Chleb ma również znaczenie w chrześcijaństwie jako jeden z elementów (obok wina) Eucharystii. Słowo *kompan*, czyli *towarzysz* pochodzi od łacińskiego *com* – „z” + *panis* – „chleb”. Jako praktykant piekarski w ruchliwym sklepie, Klemens nauczył się towarzyszyć wszystkim: bogatym i biednym, mistrzom i uczniom, kobietom, mężczyznom i dzieciom. Jako bystry obserwator nauczył się odczytywać ludzkie historie, widząc zmęczony uśmiech służącego, dumny, ostrożny wyraz twarzy bogatego właściciela domu, zmęczoną postawę pokojówki i głodne, opuszczone oczy żebraka. Nauczył się umiejętności towarzyszenia: słuchania, zachęcania, łagodnego pytania, które rozluźnia język i uwalnia ducha. Widział tych samych ludzi dzień po dniu, rok po roku, i nauczył się, co znaczy być dla nich na dłuższą metę. Wytrwałość.

Cierpliwość jest z pewnością jedną z cech, które składają się na to, co określamy jako wytrwałość. Klemens nie był z natury osobą cierpliwą; z różnych relacji wiemy, że w rzeczywistości miał ognisty temperament i czasami żałował swojej impulsywności. Ale potrzeba czasu, aby chleb wyrósł, a następnie trzeba go ugnieść i pozwolić mu ponownie wyrosnąć. Procesu tego nie można przyspieszyć. To jest lekcja, którą – jestem pewna – Klemens wykorzystywał w miarę upływu czasu w innych dziedzinach swojego życia. Zmiękczenie serca i otwarcie umysłu wymaga czasu. Formacja wymaga czasu. Formacja młodego redemptorysty wymaga czasu. Tworzenie więzi przyjaźni wymaga czasu. Ukształtowanie wspólnoty wymaga czasu. Jako piekarz Klemens wiedział również, że to, co zajmuje dziś dziesięć minut, jutro może zająć dwanaście minut, w zależności od stopnia nagrzania pieca czy wilgotności powietrza. Możemy zaplanować wszystko, co nam się podoba, ale praca i czas należą do Boga. Czekanie, aż Bóg wykona dzieło Boże, jest elementem składowym wytrwałości.

Piekarze strzegą swoich przepisów niczym ściśle skrywanych tajemnic. Konkretnie ziele użyte w odpowiedniej proporcji może okazać się kluczem do sukcesu w tym przedsięwzięciu. Klemens wiedział, że istnieje sekretna receptura na smaczny bochenek chleba, jak i na wciągające kazanie. Jedną z tajemnic Klemensa była modlitwa. Często opowiada się historię o tym, jak to w dniu śmierci ojca matka Klemensa zaprowadziła go przed krucyfiks, wskazała na wizerunek naszego Odkupiciela i powiedziała: „Moje

dziecko, od teraz to jest twój Ojciec. Uważaj, aby podążać ścieżką, która Mu się podoba”. David Louch CSsR w biuletynie *Jedna Wspólnota* w czerwcu 2020 roku napisał:

Cała droga życiowa Klemensa naznaczona była niezachwianym zaufaniem do Boga i zaangażowaniem w spełnianie woli Bożej. Jego osobista relacja z Bogiem stała w centrum wszystkiego, co mówił i co robił – zwłaszcza w obliczu licznych niepowodzeń osobistych i apostolskich.

Wytrwałość w modlitwie była „sekretnym składnikiem” Klemensa.

Mistrzostwo w dziedzinie piekarstwa jest zawsze wynikiem wielu prób i błędów. Aby naprawdę odnieść sukces, trzeba często ponosić porażki. Misja apostolska Klemensa odznaczała się zdumiewającymi sukcesami duszpasterskimi – założonymi w Warszawie instytucjami, pomysłową inicjatywą duszpasterską misji nieustannej u św. Beno, wczesną ekspansją Zgromadzenia Najświętszego Odkupiciela na północ od Alp, rozwojem świeckiej wspólnoty oblatów. I każdy z tych sukcesów ostatecznie okazał się porażką, z powodu sił politycznych pozostających poza kontrolą Klemensa. Kiedy spoglądamy owe dwieście lat wstecz, widzimy jednak nie porażkę, ale sukces. Jakim cudem? Wytrwałość św. Klemensa sama w sobie postrzegana jest przez jego braci i siostry jako sukces, dlatego patrząc na Klemensa, widzimy w nim nasz wzór i naszego mentora.

W liście z dnia 15 marca 2020 roku, ogłaszającym jubileuszowy rok św. Klemensa, o. Michael Brehl napisał:

Św. Klemens wielokrotnie powtarzał, że Ewangelię należy głosić na nowo, w każdym wieku i pokoleniu, językiem zrozumiałym dla zwykłych ludzi. Te słowa wciąż nas inspirują, prosimy Boga, aby dziś ożywił naszą *Vita Apostolica* i nasz misyjny charyzmat!

Drożdże dodane do Zgromadzenia przez św. Klemensa Hofbauera nadal pracowały nad „ciastem”, ożywiając nas, dodając smaku i koloru, wzywając do twórczej odpowiedzi misyjnej, dając siłę do bycia prawdziwymi „towarzyszami” – chlebem – dla innych będących w podróży.

Refleksja i dyskusja:

1. Jakie fragmenty Pisma Świętego oświecają Twoją własną refleksję na temat wpływu św. Klemensa Hofbauera?
2. Jak postrzegasz św. Klemensa jako swojego „towarzysza”, jako „chleb” dla Ciebie, na Twojej własnej drodze misyjnego nawrócenia?
3. Św. Klemens przeżywał dramatyczne sytuacje niepowodzeń i załamania. Niemniej jednak, pozostał wierny misji. Co dzisiaj oznacza wierność misji? Jak w dzisiejszych czasach można ją przeżywać? Jakie postawy i doświadczenia mogą w tym pomóc?

Modlitwa

Wiekuiści Boże i kochający Ojczy, dziękujemy Ci za to, że dałeś naszemu Zgromadzeniu życie i przykład św. Klemensa Marii Hofbauera. W jego życiu i duchowości widzimy doskonały wzór i przykład redemptorysty na miarę św. Alfonsa, czyli takiego, który idzie za przykładem Twojego Syna Jezusa, naszego Odkupiciela, głosząc Dobrą Nowinę ubogim i opuszczonym. Prosimy o łaskę Twojego Ducha Świętego dla każdego z nas w Zgromadzeniu i dla wszystkich naszych świeckich współpracowników, dla naszych sióstr i całej rodziny redemptorystowskiej, abyśmy zawsze byli wierni drodze misyjnego poświęcenia Twojemu Synowi Jezusowi, naszemu Odkupicielowi. Prosimy o to, w Imię Jezusa Chrystusa, naszego Odkupiciela. Amen.



JEDNA WSPÓLNOTA jest comiesięczną propozycją modlitwy prezentowaną przez Centrum Duchowości Redemptorystowskiej.

Autorem tekstu jest **Anne Walsh**

Modlitwę ułożył **o. Joseph Ivel Mendanha CSsR**

Tłumaczenie z j. angielskiego: o. Arkadiusz Buszka CSsR

Więcej informacji: o. Piotr Chyla CSsR (dyrektor Centrum Duchowości Redemptorystowskiej – fr.chyla@gmail.com).