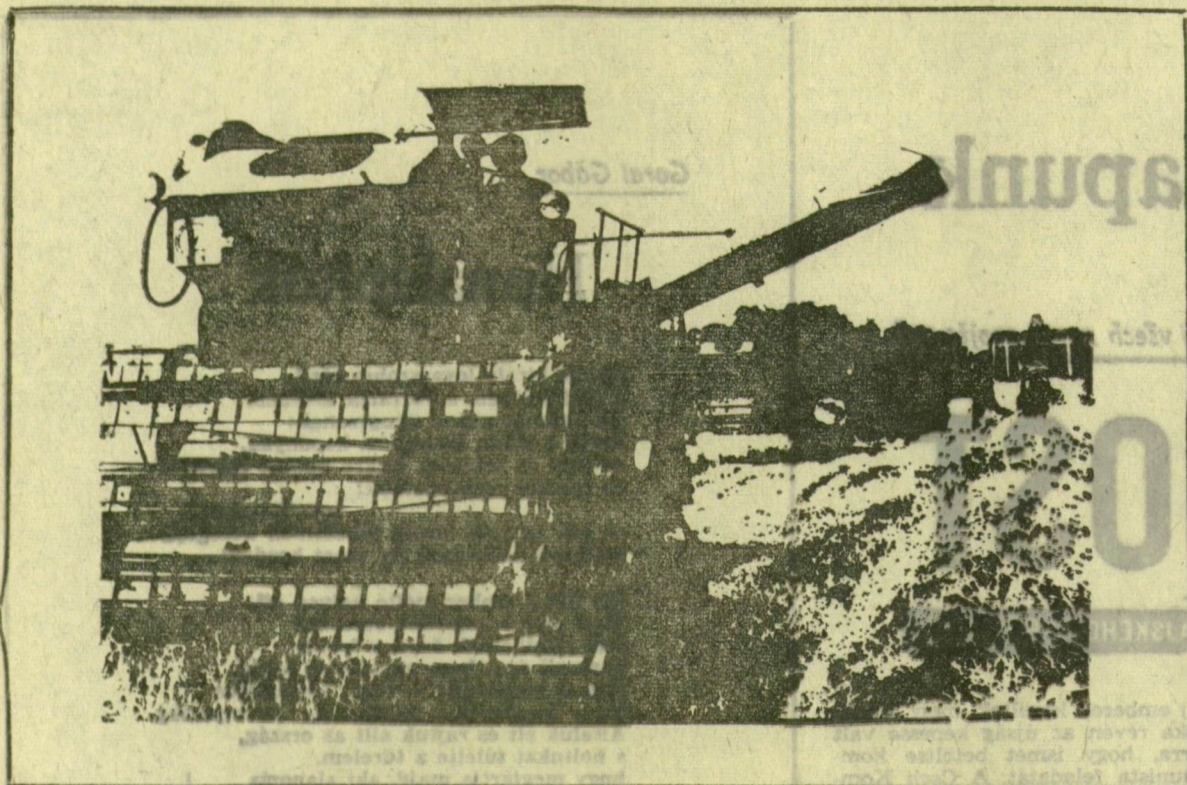


DM MAGAZIN



Kenyerünk, a mindennapi

Aki dolgozik — kenyeret keres. — Nyelvünk ilyen szép, szemléletes képpel tiszteli meg a kenyérből megtestesülő munkát. És se szeri, se száma szólásainknak, dalainknak, melyek a legkülönbözőbb összetételekben szólnak a kenyérről.

Kenyerünk — a mindennapi —, a legfontosabb táplálékunk. A legősibb és a legegységesebb.

Kis-Ázsiában és Észak-Írban időszerűségünk előtt 10—8000-ban, Közép-Európában 5000 körül már foglalkoznak búzatermesztéssel. Igaz, ezek az ősi búzafajok — az alakor- és a tönkebúza — csak kása készítésére voltak alkalmasak. Vaseszközökkel a kelták már magasabb szintű földművelést folytattak, javult a búza minősége — ekkor, i. e. 4—1. században — kezdődött a maihoz hasonló kenyér fogyasztása.

Ismerjük az egyiptomiakat, a görögök kenyerét, akik nemcsak étkezésre, hanem főúri lakomákon a kenyér belét kéztörésre, a héját a leves kanalizására is használták.

A honfoglaló magyarság még kásaevő nép volt, de egy-két évszázad múlva már ismeri a kenyeret.

Csak az utóbbi évtizedekben vált nagyipari méretűvé a kenyérgyártás Magyarországon. Pékségek, kisebb-nagyobb sütőüzemek voltak ugyan, de a háziasszonyok maguk sütötték, dagasztották — különösen falun. A mai felnőttek még emlékeznek az anyjuk, nagymamájuk sütött magas, ropogós, foszlós házi kenyérré. Sőt, az emlékek megszüpülnek, nem az jut eszünkbe, hogy ezeket a hatalmas vekniket akár egy hétig is ettük.

Sütőüzemeink nem a különleges igények kielégítésére törekednek. Inkább arra, hogy a nehézfizikai munka gépesítésével, új technológiával állandó minőséget biztosítsanak.

A kenyérgyártásban a nagyüzemi berendezésekkel már gépesített a dagasztás, a nyújtás, az osztás, a gömbölyítés, és alagút-kemencében, szállítószalagon sül a kenyér. Emberi kéz, emberi erő közreműködése nélkül. De ez még kevés helyen valósult meg így. 1960-ig Magyarországon csak kőből épült, falazott típusú kemencébe sütöttek. Később fémből készült kemencéket szereltek, használtak. Szilárd tüzelőanyagot, közvetlen fűléssel dolgoztak. Azt jelenti, hogy a kemencében előbb elégették a fűtőanyagot, majd a hamut kiszedték — s az átforrósodott kemencébe vetették be a sütnivalót. Az ilyen kemencék a sok ezer éves kőkemencék egyenes leszármazottai. Azok a kőkemencék, amelyek az őskor sütőkövéből, sütőharangjából alakultak ki, amelyeknek emlékét a mesék hamuba sült pogácsái máig is őrzik.

Amelyeknek emlékét a mesék hamuba sült pogácsái máig is őrzik.

Az ötvenes években áttértek a gőcsövekkel fűtött kemencékre — amelyekben már jobb energiafelhasználást értek el. De még ezekbe a kemencékbe is lapáttal vetik be a kenyeret. Ez pedig a legnehezebb fizikai munkák közé tartozik. Hiszen nyolc órán keresztül lapátolják ki-be a kenyeret a 240 Celsius-fokos kemence nyílásánál. A kenyérvető pékek, a sütőipar 27 ezer dolgozója — névtelenek. Csak a lágymányosi, a csepeli, a Százados úti kenyeret szídjuk, vagy dícsérjük. (Ismerjük viszont az első magyar kenyérsütők nevét, 1139-ből. A dömösi apátság szolgái voltak. Meiri faluban Vrabog, Kimis, Haladi, Muncasti, Scege, Gukus, Tenkudi, Hidegkút faluban Cosar, Edelényben Kimis és Gondi, Esztergomban Milost, Enyingen Casmer és Dömösön Cigu.)

A fejlődés útja az alagútkemence. Ahol a körbe forgó szállítószalagra rápottyant a kenyér, s a szalag annyi ideig halad át a kemencén, míg az áru megsül. A miskolci kenyérgyár alagútkemencéjében, két ember irányításával, óránként 1000 kiló kenyeret sütnék. Ugyanennyi kenyér megsütéséhez lapátos kemencében legalább 5—6 ember munkájára volna szükség.

A múlt század húszas éveiben Nagyváthy János Magyar házi gazdaasszony című könyvében így ír: „Jó kenyérnek azt tartjuk, amely domború, héja sem igen lágy; sem kemény, sárga vagy barna, de nem fekete, égett; a béli szívós és nem elmorzsolható. Ha a béli bényomják, ismét magától felduzzad, inkább apró sűrű, mint igen lyukatos, nem savanyú, több napok múlva is a tejet felissza, mint a spongya, ha a fenekét megütik ököllal, az egész kenyér megrendül.”

A mai gyári kenyérnek is vannak szabványba foglalt kívánalmai — amelyeket érzéki és kémiai vizsgálatnak. Eszerint, „a héj fényes sima, vagy cserepesedett, a béli átsült, a héjtól nem válik el, színe egyenletes, állománya egyenletes, rugalmas, csomómentes; íze és szaga a kenyérré jellemző, aromás.” Szabvány írja elő a liszt minőségét, a konyhasótartalmát, az élesztő-adagolást stb.

Nálunk a félbarna búzakenyeret kedvelik. Európa déli és nyugati lakói a fehér búzakenyeret. Eszakon és német földön a fekete-barna rozskenyérre esküsznek. Kelet-Európában a savanyú kenyéret, Nyugat-Európában az élesztővel készült édes kenyéret részesítik előnyben. De csaknem minden ország, vidék büszkélkedik jellegzetes kenyérfajtákkal. A franciák a méteres hosszúságú

baguet-je, a finnek afdöttejfel készített puha kenyere, a németek barna, durván darált, korpás rozstot tartalmazó pumpernickelje, az olaszok száraz, fehér kenyere — nemzeti specialitás lett. Mint ahogy a hazai felf. közül ismerjük a magas, 3—4 kilós alföldi kenyeret. Bél Mátvás leírásából a debreceni, a galgóc, a pápai, a nagyszombati, a komáromi kenyeret. Kiss Lajos tollából a 22 centi magas hódmezővásárhelyi vekniket. A sütőipari vállalatok most 154-féle terméket állítanak elő. Kenyeret, zsemleket, kifliket, kalácsokat, kétszersüteket.

KADAR MÁRTA

A gabonát megőrlik

technika

A gabonanemű ősidőktől fogva nélkülözhetetlen tápláléka az embernek. A különféle kenyérmagvakat az ősember először nyersen, majd pörkölve fogyasztotta. Csak később folyamodott az aprításhoz, kövel zúzva szét a szemeket. A fejlődés a mozsártörőn keresztül vezetett el az őrlőkőig, mely a legősibb önálló ipar, a malomipar kialakulását alapozta meg.

A malmokban a szemek aprítása kezdetül fogva kövekkel történt. Két kerek követ használtak e célra, amelyek közül az alsó rendszerint mozdulatlan volt, a felsőt forgatták (emberi, állati erővel, a szél, a víz energiájával). A felső kő közepe ki volt vágva, itt ömlött be az őrlésre szánt gabona, amely a felső kő forgatása következtében a kövek között a külső kerület felé mozgott. A kövek egymás felé mutató felületeire bevágások — ún. rémesek — kerültek, ezek nyírták, aprították a magokat.

Az őrlés technikájában a 18. század két jelentős változást hozott. Az első annak felismerése volt, hogy a két őrlőkő közötti rés nagyságának állításával különböző minőségű lisztet nyerhe-

tők. Ha a kő „magasan jár” — vagyis a két kő között nagy a hézag —, akkor csak fokozatos aprítással és a kőre való ismételt felöntéssel lehetett az őrléssel elkészíteni, de a szem héjrészei ekkor nem őrlődtek a lisztbe, s így tisztá, fehér lisztet kaptak. A másik döntő fontosságú változást a gőzgépnék malomipari célokra való alkalmazásba vétele jelentette.

A múlt század harmincas éveiben a függőleges tengelyű köveket vízszintes elrendezésű öntött vas hengerpárral próbálták felváltani. A baj csak az volt, hogy az öntött vas hengerek rendkívül gyorsan koptak. Miután Ganz Ábrahám feltalálta az ún. kéregöntést, s a hengerszékeket is e módon előállított hengerekből építették fel, egyszerre megszűntek a panaszok.

Ganz Ábrahám munkássága nyomán később Mechwart András — a Svájcban hazánkba származott mérnök — fejlesztette tovább a legfontosabb malomipari berendezést, a hengerszéket. Rovátkolt, kéregöntésű hengereinek beépítésével a magasörlésű malom összes aprító műveletét — a törtétést, a dara felbontását és a derde kiörlését — el lehetett végezni. A kiörlő hengerek símkák, a felbontók finoman, a törtők durvábban rovátkoltak voltak. Mindamelllett a hengerszékekben egymással szemben forgó hengereket Mechwart nem is egyforma fordulattal járatta.

Evezredeken keresztül jóformán csak a természetes légáramlatot, a szelet hasznosították az őrlémények tisztítására. Később kézi szátalással végezték az osztályozást, mígnem ugyancsak magyar szakember, Haggenmacher Károly el nem készítette a kézi szátalást utánzó, helyettesítő berendezést, a gépi sikszitát.

A mai malmokat a csaknem teljes automatizálás jellemzi. A gőzerőt villamos energia váltotta fel, a szállítási műveleteket mechanikus és pneumatikus megoldású berendezések végzik.

Talán kevesen tudják, hogy a múlt század második felében az egész földkerekség legnagyobb és legjobban berendezett malmjai hazánkban működtek. Később még jó ideig őrizték e rangos „helyezésünket”, de azután fokozatosan lemaradtunk az élvonal-tól. A malomipari gépek és berendezések gyártásában, exportjában is fokozatosan hátrébe szorultunk.

A két világháború között a hazai malmok kapacitása háromszorosra volt a szükségletnek, így sok malom kihasználatlanul állt. Az államosítások, 1948-ban 2282 malom „dolgoztatott”, 1952-ben már csak 1140. Napjainkban 200 körül van az országban a működő malmok száma. Minél nagyobb teljesítményű egy malom, annál gazdaságosabban őrli a gabonát. Érthető tehát, hogy miért csak a nagy malmokat hagyták meg az államosítás után.

A Szovjetunióban, az Egyesült Államokban általában napi 100 vagon teljesítményű malmok működnek. Japánban, ahol a rizs mellett előtérbe került a kenyérfogyasztás is, 400 vagonos malmokat építenek (összehasonlításképpen: a tíz éve bezárt híres-nevezetes budapesti Gizella-malom napi 40 vagon kapacitású volt).

A búzaszemet akkor nevezik „acélosnak”, ha kalapácsal ráütve, szét pattogzik. Nos, ugyanez történik, ha az érett, acélos búzaszemet nagy nyomású levegővel kemény felülethez — fémlemezhez — ütköztetik, hogy széttörjék. Lehet, hogy éppen ezzel az ún. röptéses eljárással fogják számolni a malmokból a „jó öreg” hengerszékeket.

Emlékezés Mária Bélára

A lapok a napokban adták hírül Mária Béla halálát. A szegedi olvasók zöme számára bizonyára ismeretlenül hat ez a név. Holott viselőjét sajátos szálak fűzték Szegedhez.

A Magyar Hírlap 1932. december 11-i számában jelent meg Móra Ferencnek Benoni című tárcája, amely az írónak Ezek az évek című kötetében azóta is olvasható. Ebben az írásában Móra — nevének említése nélkül ugyan — Mária Béláról, a numerus clausus miatt idegenbe kényszerített fiatal orvosról ír. Külföldön megszerezte diplomáját, de idehaza nem kaphatott állást. Benoni — a bibliai Benjámin változata — annyit jelent, mint „a fájdalom gyermeke”. Móra Ferenc nevezte így a szülőföldjére hasztalan visszavágyó orvost és költőt, Mária Bélát.

Mária Béla Budapesten született 1903. február 15-én. Apja nyomdász volt. Gimnáziumi tanulmányait Újpesten végezte. Érettségije, 1922 után Olaszországba ment; 1924 őszén Nápolyban kezdte meg orvosi tanulmányait, és Rómában fejezte be. Szépirodalmi munkássága még itthon kezdődött; 1923-ban a Móra-írás közzölte első verseit. 1923-ban jelent meg Kirobogás címmel első verseskötete. Olaszországból kulturális cikkekkel, szemlékkel, fordításokkal jelentkezett előbb Móra lapjának, a Magyar Hírlapnak hasábjain, majd 1929-től József Attila szegedi barátjának, a szintén a numerus clausus miatt Rómában tanuló Erg Agostonnak közvetítésével a kolozsvári Korunk lapján is. 1928-ban megjelent második verseskötetét (Mű pávákodsz előttem?) a Nyugatban Illyés Gyula mellátta.

1939-ben tért haza. A legrosszabbkor. Munkaszolgálat vár rá. Előbb Ukrajnában, majd Borban. Az utóbbi helyen együtt volt Radnóti Miklóssal: a költőre való visszaemlékezését a Kortárs 1964-ben közzölte. Neki szerencséje volt: a „második lépcsőbe” került, amelyet jugoszláv partizánok főlzabadtítottak. A negotini partizánkórházból Temesvárra ért; ott már akkor a Korunk másik munkatársa, Méliusz József demokratikus lapot szerkesztett. S 1944. október 30-án már ismét megjelentek Mária Béla versei. S ugyanazon az újságon dalon látott napvilágot Radnóti Miklós két bori verse is: a Hetedik ekloga és az A la recherche... Kéziratukat Radnóti közös barátjukra, Szalai Sándorra bízta, aki Mária Bélával együtt tartott. E gyönyörű költemények így maradhettek az utókorra.

S így hangozhattak föl először 1945. január 21-én Szegeden a Belvárosi (ma Szabadság) Moziban, a Költők a szabadságért címmel tartott irodalmi délutánon, melyet Mária Béla rendezett. Amint a Tiszatáj 1955. évfolyamában megírta, Temesvárról Szegedre jöttek, s itt kapcsolódtak be a főlzabadtult ország életébe. Részt vett a megalakult Szikra Könyvkiadó munkájában, cikkeket írt a Délmagyarországra. Orvosként is volt tennivalója: ki kellett kúrálnia tüdőgyulladásából Apró Antalt, aki a nyilasok alatt nyögő fővárosból az illegális párt vezetőségének megbízottjaként a fronton át jött a főlzabadtult Szegeden már legalisan működő párt itteni vezetőihez a kapcsolat fölvetelére.

Már február 11-én a pesti Szabadságban olvassuk Mária Béla nevét. Azóta nem járt Szegeden. 1950 óta az Országos Ideg- és Elmegyógyintézet orvosa, 1957-től nyugdíjba vonulásáig, 1973-ig igazgatója. Újabb csapások is érték: két feleségét is elveszítette, a másodikikat — autóbalesetben — úgy, hogy ő maga is sokáig élet-halál között lebegett. S közben írt és alkotott. A német megszállás előtti hetekben jelent meg Győzön az értelem (1944) c. kötete, a főlzabadtulás után az Életed kötelez (1948), Némán vonulsz (1966), legutóbb a Ritka varázslat (1971) című gyűjteménye.

PÉTER LÁSZLÓ



CSEMNICZKY ZOLTÁN RAJZA