

Búzaszemből liszt

A szegedi Tisza-malom épülete kívülről nem túl bizalomgerjesztő. Csupasz téglafalak merednek az égnek, málló vakolatából egy-egy darab időnként lehullik. Vajon milyen lehet belülről a város egyetlen malma? A kapu előtt hatalmas gabonaszállító teherautó vár türelmesen a sorsára. Rakományában már ott az idej terems, az újbúza.

Mészáros György főmolnárhelyettesétől kérdezem:

— Mi, vásárlók, meg tudjuk-e állapítani, hogy mikortól esszük az új kenyeret?

— Hát, nehéz lenne. Nem úgy van az, hogy egyik nap óbuzát, másnap már az ideit öröljük. Az aratás megkezdése óta keverjük a termést. Most harmadfele az új. A raktárkészlettel függően, szeptemberig is kitart a régi.

— Mire jó ez a hókuszpókusz, a kevergetés? Hiszen, ha nem is teljes éretten vágta le a kombájn a gabonát, mire beszállították a téveszek szárítóba már beállították a nedvességtartalmát. Nedvesen át sem vennék.

— Tényleg nem ez az ok, hiszen mi feldolgozás közben mossuk, puhítjuk a szemeket. Nagyobb lesz a nedvességtartalma, mint aratáskor volt. Mostanság mire viaszérettek a szemek, nekilátnak aratni. Kevesebb a veszteség, nem pereg, szóródik. Régen az utóérés biológiai folyamata már a keresztbe rakott kévékben megkezdődött, most a silóban pihennek a szemek. Javasolom, nézzük meg, milyen utat jár végig a búzaszem, míg liszt lesz belőle. Három szinten vannak a gépeink. A gépkocsiról a garatba billentett gabona serleges felvonón egy beépített húszvagonos silóba jut. A laikusnak nehéz átlátni a folyamatot, mert a pneumatikus szállítórendszer egy összevissza csőrengetének néz ki. A tisztítóműveletekkel kezdjük. A rostán fennakadnak a kövek és más idegen anyagok. Odébb mágnessel a fémdarabokat, a „kombájn csavarjait” választják ki. A mosógépben az alattomos szennyeződések sem kerülhetik el sorsukat, még ha a szita lyukain sikerült is átpréselni magukat. A víz alá járó leülepednek. A vízben megpuhult szemek külső rétegét a hámozógép, a keféleg sűrűlő le. Az őrléshez 16,5 százalékra kell beállítani a nedvességtartalmat. Ha túl száraz, a korpa keveredik a lisztbe, ha túl nedves, a liszt a korpába. A rovátkolt hengerpáron darává őrlődik a szem, majd a sima hengerek között alakul ki a végső szemcseméret. Sztában többfelé választjuk szét, külön-külön a korpa, a dara és a sokféle liszt. Olykor étkezési búzacsirát, sőt ostyának való lisztet is készítünk.

— A gépek után, nézzük az embert is! Hogyan lesz valakiből molnár?

— Ahány ember, annyiféleképp. Nekem a bátyám volt molnár. Igaz, csak fél évig volt ebben a malomban, de épp akkor, amikor pályát választottam. Székesfehérváron 1969-ben kezdtem az emeltszintű szakmunkásiskolát. A gyári gyakorlataimat itt töltöttem. Amikor végeztem, rögtön a mészakba kerültem. Nem volt valami jó a keresetem, az órabérem. Mindenfélét megcsináltam, ha hiányzott valaki, beugrottam a helyére. A segéd munkások, a lisztmérők helyett is olykor-olykor. Ráadásul ezzel még jobban kerestem, összejött a szakmunkásfizetésem duplája. Kellott a pénz, fél évig maradtam ebben a munkakörben.

Erre már Thernesz Géza főmolnár is megszólal.

— Most is jól lehet a lisztméréssel keresni. Egy kicsit unalmas egész nap ismételn: egy lépés előre, egy lépés hátra, zsáktöltés.

— Szóval, a lépkedésnél tartva, én egyel többet léptem előre. Közben levelezőn leérettségiztem, megszereztem a technikus minősítőt. A balszerencse akkor lépett közbe, súlyos közúti baleset miatt egy évig nem dolgozhattam. Mikor visszajöttem, kiderült, hogy nem bírom a lépcsómászást. Hogy maradhassak, én lettem a mindenes. A zsákraktárban dolgoztam, emellett rámosztották a munkavédelmi felelős beosztást. Tavaly egyenesbe jutottam, azóta főmolnárhelyettesként intézem a termelés ügyes-bajos dolgait.

— Hány ember munkájára figyel?

— Kimondottan a malomban csak négyen vannak. Az almolnár, a hengerőr, a szitaőr és a koptató. Ezek többsége törzsgárdatag, felelősségteljes a munkájuk, nehezen helyettesíthetők. Itt van még az üzemi mérős és a kiszolgáló személyzet. Négyen zsákokba szedik a lisztet, négy epakoljuk, s egy kiadja, ha érte jön a sütőipar. Van asztalosunk, lakatosunk, villanyszerelőnk is. Ha üzembavar van, gyorsan el kell harítani.

— Hát így néz ki egy fiatal szakember életútja, vajon, az idősebbek is hasonlóan kezdték? Thernesz Gézának hat éve van még a nyugdíjig. Ismeri a malmot, mint a tenyerét.

— Valamikor úri szakma volt a molnáré, biztos megélhetést nyújtott. Régebben apám volt itt a főmolnár, itt laktunk az épületben. Hármán voltunk testvérek, mindig volt mit ennünk, nem panaszkodhattunk. Kivétel a nőború, mert a szigorú hadigazdálkodás miatt még a mi családunk sem tudott lisztet jutni, kukorica-kenyeret ettünk. Apám nyomdokain járva jutottam el a főmolnársáig. Eleinte tanulóként a lisztet kocsiztam, később végigjártam minden munkafázist. Segéd munkásként mentem el katonának, le szereltem után, 1953-ban elvégeztem a felnőtt szakmunkásképzőt. Azóta sem hagytam el a malmot.

— Mindig így nezett ki ez az üzem? Bizony sok régi gépet látam itt még dolgozni, s az épület is régimódi.

— Nézzük sorba. A tizes években rozsmalomként működött a Tisza-malom, majd a gazdasági válság után búzát öröltek benne. Amikortól én tudom, 1951-ben sokkal több, kisebb gép volt itt, nagyobb volt a zsúfoltság. Akkor 525 mázsa búzát öröltünk egy nap alatt. Több ember is kellett hozzá, mint most. A legnagyobb felújítást 1956-ban végezték itt. A mechanikus szállítóberendezéseket felváltotta a pneumatikus csőrendszer. Ezzel száz mázsát még rá tettünk a teljesítményre. Ekkor tatarozták utójára kívül az épületet, azóta sem nyúltunk hozzá, felállványozni többé kerülne, mint maga a vakolás, festés. Két éve kicseréltük a szitákat, nagyobb ventilátort építettünk be. Ott tartunk a hétszáz mázsás napi teljesítménynél. Régi üzem ez, ráférne megint egy felújítás. Addig is mi dolgozunk, nap mint nap, ahogy megszoktuk.

A megye négy malma közül ez csak egy, s a teljesítménye is kisebb annál, hogy Szegedet és környékét teljesen ellássa liszttel. Ahogy Tanczos Gyula, a körzeti üzem kereskedelmi vezetője elmondta, szükség lenne már egy új malomra. Örölni való búza lenne hozzá elegendő a környékünkön, ha akadály van, az csak a pénzhány lehet. Nagyüzemeink 193 ezer tonna étkezési búzára és hét-ezer tonna rozsrá szerződtek a Gabonaforgalmi Vállalattal. Ha a tavalyi rekord alatt maradt is a termésátlag, nem lehet gond a mennyiséggel. A többi malomból tésztagyártásra való lisztet még Budapestre is szállítanak. Megnyugtató érzés: magtárban az idej terems. Laboratóriumj vizsgálata alapján készülnek a „térképek”, melyek a kenyérnek valók. Van miből válogatni, ezen ne múljon a jó minőség.

TÓTH SZELES ISTVÁN



Aratóünnep Magyarországon

Az aratóünnepnek évszázadokra visszanyúló hagyománya van a Duna—Tisza tájon. Régen, amikor befejezték az aratók a kenyérnekvaló kaszálását, búza-koszorút fontak és gyakran hajnalig tartó vigalmat csaptak.

— Az aratás, a természetakarítás nem zárja le a gazdálkodás esztendejét, hiszen hátra van még a burgonyaszedéstől a dinya-nyeerésig, a zöldségszedéstől a kukorica töréséig egész sor munka — mondja Földesné dr. Györgyi Erzsébet néprajzkutató, a Magyar Néprajzi Múzeum munkatársa. — Sajátos módon a parasztember mégis az aratás befejezését ünnepelte meg, azt az évről évre visszatérő nagy eseményt, hogy magtárba került az új búza. A kemény erőfeszítést zárta le, oldotta fel a vidám mulatsággal az aratóünnep. A férfiembernek nagyon sokat kellett forgatnia a kaszát a tűző napon, s a marokszedő asszonyknak nagyon sokat kellett hajladoznia ahhoz, hogy meglegyen az a búza, amely a jövő nyárig kiadja a kenyeret. Több volt tehát az aratás, mint egy munka a többi közül. A búza kicsit az élet jelképévé is vált. Ez ma sincs másképp, még akkor sem, ha napjainkban az aratás a gépek a technika jövőtől valóban csak egyetlen mezőgazdasági feladat a többi között.

— Milyen aratási szokásokat tart számon a néprajztudomány?

— Kétségtelen, hogy mindinkább az írásos és rajzos dokumentumok, s mind kevésbé az élő emlékezet alapján rekonstruálhatjuk ezt a nagyon szép hagyományt, amelynek a fénykora a múlt századra tehető. Ez idő tájt különösképp nagy értékévé vált a magyar gabona, s az aratást az Alföldön a hegyvidékek lakóinak segítségével, idegenmunkájával lehetett elvégezni. Rész Ensel Sándor 1867-ben kiadott Magyarországi népszokások című munkájában nagyon érzékletesen írja le a „földi atyfiakat”, akik az Alföldet nyaranként „egy kasza s nyele kíséretében beutazzák”.

S ha végeztek — ünnepeltek. Volt, ahol az utolsó aratási napon a leányok és asszonyok a gazda elé mentek, és „szalmafonadékkal fölczifrázták”, másutt a hordó bort díszítették virágokkal és szalagokkal, a leg-erősebb legény emelte a magasba, a gazda nevében ünnepségre hívta a népet. A „nép” pedig „tarkázva párosan” vonult a mezőre — ének- és néha zene-zóval — az uraság vagy a gazdatiszt házához...

— S ha rossz volt a termés?

— Amikor jól fizetett a gabona, hajnalig is eltartott a dinom-dánom, ha nem — olvashatjuk —, akkor még koszorút sem kötöttek. Vidékenként kisebb-nagyobb eltérésekkel zajlottak le az aratóünnep, egy-egy valami azonban közös volt, s ez az aratókoszorú. Hivalkodóbbat szerényebbet, malomkerék nagyságú, fészekkicsit, valamelyent mindenütt fontak, kötöttek. Az uradalom, a gazda birtokán készült szalmafonat rendszerint nagyobb, szebb alkotás volt, igazi aratókoszorú, s egyszerűbb, kisebb volt, ki magának aratott s magának fonta meg. Szinte mindegyikről elmondható azonban, hogy a népművészet remeke; ezek a fáradt, nehéz kezű emberek nagy-nagy türelemmel és sok finomsággal talán még az álmaikat, vágyaikat is belekötötték a csokorba. Gyakran két fonat helyezkedett el körben egymás fölött, szalmaszálak kapcsolták össze, s alul többnyire csigafonatok lógtak. Másutt csillárhoz hasonlatosat készítettek vagy laposat, úgynevezett boronát fontak. A paraszti gondolkodást napjainkig áthatották a babonák, a hiedelmek, a tévedések, s a falusi emberek az aratókoszorúknak is kultikus erőt tulajdonítottak. A szalmafonatok a kamra falára kerültek, ha teli volt, s akkor is, ha hamar kiürült a kamra. Sokfelé még e században is élt az a hiedelem, hogyha a szalmafonatból kimorzsolt szem belekerül a következő évi vetőmagba, gazdag lesz a termés... — A század vége felé azon-

ban elhalványult az aratóünnep kultusza, mint sok más régi ünnepi szokásé. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint Darányi Ignác földművelési miniszter 1901-es felhívása. Kénytelen volt felszólítani a földbirtokos társadalmat az ősi szokás életre-keltésére. Talán a földesúr és az arató idilljétől remélte az agrárszocialista mozgalmak korának minisztere, hogy enyhülnek majd az eltérő érdekekből, a súlyos gazdasági és társadalmi problémákból meglevő ellentétek? Tény: a hagyomány feléledt, sőt később némi politikai színezetet is kapott. Hadd idézzek például az egyik koszorúfeliratról, amely szerint a „Magyar Nemzeti Múzeumnak emlékül ajándékozta Gyebnár János Pest megye, Bénye, fogagyk hazaszeretettel át adom magyar szívvel szebb jövővel...”

— A mai fiatalok az aratóünnep szokásait általában néprajzi tanulmányokból, az aratókoszorúkat pedig múzeumból, helyi gyűjteményekből ismerhetik. A középkoriaknak viszont bizonyos személyes emlékek is lehetnek. Lehetnek?

— Igen. Az ötvenes években újra reneszánszát élte a nagyméretű szalmafonatok készítése, s új motívumként bennük az ötágú csillag is szerepelt. Számos műves alkotást őrzünk ebből az időből, amelyek nemcsak a nép művészetéről, hanem egy történelmi korról is vallanak. A Néprajzi Múzeum egyik különlegessége egy rizsből font koszorú, amelyet a Tiszaigari Állami Gazdaság rizsbrigádjának leánytagjai fontak.

— Az aratóünnep is újjáéledtek?

— Funkciójukat a szövetkezés elterjedésével mindinkább az év végi zárszámadó közgyűlések vették át, az aratókoszorúkat az idő tájt már augusztus 20-ra, az új kenyér jelképes ünnepére fonták.

DEREGÁN GÁBOR

