Beszélgetés a gabonáról

A népgazdasági egyensúly megteremtésében, fenntartásában a mezőgazdaságnak kiemelkedő szerepe jut. S hogy ez a jövőben sem lehet másként, középtávú terveink is bizonyítják. Az évi 16 millió tonnányi gabonatermést — amely egyaránt magába foglalja a kalászosokat és a kukoricát — a tervidőszak végére 18 millió tonnára kell növelni. Tekintve, hogy ehhez a földterület növelése nem járható út, a javuló hozamokban bízhatunk elsősorban. Ennek azonban számos feltétele van.

Lehetőségeinkről, tennivalóinkról, az elképzelések megvalósítását hátráltató tényezőkről a gyakorlatban is jártas elméleti szakembert, Szániel Imrét, a Szegedi Gabonatermesztési Kutatóintézet főigazgatóját kérdezem:

— Mit tehet a kutató, a növénynemesítő a jobb eredményekért?

— A nemesítők a biológiai alapot, a genetikai potenciált biztosítják. Jó fajták már vannak, a tenyészkertben 10 tonnás termésátlag sem szenzáció.

— Ettől még messze járnak a mezőgazdasági nagyüzemek.

— Épp ez a következő lépés. Segítenünk kell, hogy megfelelő agrotechnikával ezt a növényben meglévő termőképességet minél jobban kihasználjuk. S még itt sem állhatunk meg, figyelembe kell vennünk az eltérő környezeti hatásokat, az adott ökológiai adottságokat.

— Hogyan halad ez a gyakorlatban?

— A nyolcvanas évek elejéig mondhatjuk úgy: búzát-kukoricát termesztettek. Ma már fajtát. A nagyobb hozamban látszólag apró részletkérdések a döntők: milyen a fagyérzékenysége, hogyan bokrosodik az a búza, milyen csíraszám az optimális, mikor célszerű elvetni? Az egyik „türelmesebb", a másik csak rövid időt hagy a vetés befejezésére. De még ezt a fajtát is a déli országrészen későbbi időig a földbe juttathatják. Folytathatjuk tovább: döntő lehet a műtrágya és vízhasznosító képesség. Ha ezt nem ismerjük kellően, a hatóanyagot túladagolva depressziót okozhatunk. A pénz is veszett és a termésben is csalódunk. Ha meg túlságosan spórolunk, akkor a búza fog hiányozni a zsákból. De még ez sem minden: a kiszórás idejét és az alkalmazott adagokat is pontosan meg kell határozni. A gyomosodás és a kártevők elleni vegyszeres védekezés is ronthatja egy-egy fajta termését, ha nem tudjuk, hogy mire érzékeny. A kukorica vízleadó képessége viszont a szárítási energiaköltségekben jelent különbséget. Nem mindegy, hogy 24 vagy 35 százalékos víztartalommal lehet betakarítani. A tenyészidő szerint is vannak eltérések. A hosszú tenyészidejű búzafajtáknál itt délen a kánikulában könnyen megszorulhat a szem.

— Mi lehet még az, ami a mai költségérzékeny világban elősegítheti a termelés jövedelmezőségét?

— Erre a kérdésre inkább elméletben fordítunk figyelmet, mint a gyakorlatban. Pedig nem bonyolult dolgok ezek. Például a hosszú tenyészidejű Bucsányi—20 fajtát a hűvösebb, csapadékosabb peremterületekre ajánljuk. Üzemszervezési szempontból azonban még itt a Dél-Alföldön is be kell tenni a termesztett fajták közé. Ha csak egy-két fajtát vetne az üzem, tíz nap alatt be kéne fejezni az aratást, de hol van ehhez annyi kombájn? Mindenki láthatja előre, mennyi gépe van, a területnagyság is ismert, így kiszámíthatja, mennyi időre lesz szüksége a betakarításhoz. Ha az optimálisnál többre, akkor eltérő éréscsoportú búzafajtákat állít sorba. Üzemen belül további megfontolást igényel, hogy hová vessék az intenzív fajtákat, melyik az, amelyik kellően „értékeli" a jó mezőségi talajt, az emelt adagú műtrágyát. S ha mindenben körültekintően jártak el, akkor az elnök nyugodtan olvashatja fel zárszámadó beszámolóját.

— Adott ehhez minden feltétel?

— Túl szép lenne. A probléma már a fajtaminősítésnél kezdődik, melynek során az országos átlagban a legmegfelelőbbeket részesítik előnyben. Mivel a termőszíken, homokon a Nömi-nek nincs állomása, így nincs is kimondottan erre a tájkörzetre minősített gabona. Kísérletek bizonyítják, hogy homokon jobban terem az a fajtajelölt, amelyből azért nem lett fajta, mert országos méretekben nem produkált kimagaslót. Az intézetünkben nemrégiben elindított homokkutatás azért annyit segít, hogy az üzemeknek legalább azt meg tudjuk mondani, a meglévő választékból erre a területre melyik a legkedvezőbb. Ez azonban messze van attól, mintha kimondottan erre a területre nemesítenénk.

— A hozamok után lássuk a minőséget. A fogalmat az utóbbi időben sokat emlegetjük, de vajon tényleg értjük a tartalmát is?

— Ha a minőségről beszélünk, kezdjük visszatekintéssel. Az „ántivilágban" hazánk kiváló minőségű búzájáról volt híres. A Kölesdi, Debreceni, Székács, Bánkúti fajták neve még mindig jól cseng a fülünkben. Az I. világháborúig nem volt gond árában eladni. Ekkor azonban hagyományos piacainkat elöntötte a tengeren túlról behozott szintén jó minőségű, de olcsóbb búza. Ezért kezdtük el a nagyobb termőképességű nyugat-európai fajtákat a nemesítésben felhasználni, s ezzel egyben le is mondtunk a klasszikus értelemben vett minőségről.

— Hogyan lehetne Magyarországon ismét igazi minőség? Egyáltalán igényli ezt valaki tőlünk?

— Feltétlenül, előbb-utóbb rákényszerülünk, ha az exportterveinket biztonsággal, s hosszú távra előre tekintve teljesíteni akarjuk. A stabil kivitelhez jó minőség és kellő mennyiség szükséges. Állandó partnerekben, biztonságos árakban csak így reménykedhetünk. Ehhez minőségi fajták kellenének. Eddig három úgynevezett javító búzánk volt. Időközben a GK Tiszatájt törölték, az MV—4 visszaszorult, a Jubilejnajára is ez a sors vár előbb-utóbb. Most ismét van egy 85-ben minősített ígéretes fajtánk, a GK Öthalom. Gyors elterjedésében bízunk, mert jó minőségű és kiválóan terem. Manapság egy rókáról több bőrt szeretnénk lehúzni, s csodálkozunk, hogy nem mindig megy. A jó sütőipari minőség ugyanis általában pár mázsával kisebb hozammal párosul. Ha a különbözetet tisztességgel megfizetnék, nem húzódoznának az üzemek.

— A mi vidékünkön is jól vizsgáznak ezek a fajták?

— Már a múlt század végétől ismert, hogy az ország mely tájegységei erre a legalkalmasabbak. Ott kellene termelni, nem összevissza. A legjobb a szolnoki löszhát, a Nagykunság, a békés-csanádi löszhát és a Tisza völgye. Számításba jöhet még a Hajdúság és az Alföld északi pereme. Egyes évjáratokban még a Nyírség és Északi-hegyvidék is kitűnő minőséget ad.

— Milyen külön törődést igényelnek?

— A szegedi, a martonvásári és a keszthelyi kutatók kísérletei egyaránt bizonyítják, hogy a leglényegesebb a nitrogén hatóanyag mennyisége, illetve annak kijuttatási módja és ideje. A poloskák, a szipolyok elleni védekezés azért fontos, mert a szúrt szemekben károsodik a sikér. Ezek jelentős költségek, a felvásárlási áraknak tükrözni kellene a plusz befektetést.

Ha már odáig eljutottunk, hogy megtermeltük a minőségi búzát, magától értetődne: külön kell tárolni. Hát ez még hibádzik. Állítom, a jelen körülmények között is meg lehetne oldani, nem emiatt kellene több tároló. Azután biztosítani kellene a megfelelő keverési, manipulációs feltételeket. A keverés az állandó minőség záloga. Amerikában 70 éve felismerték, hogy az így beállított, állandósult tulajdonságú, egyöntetű búza felel meg a világpiac igényének. Mi azt áruljuk, amit a „jóisten" ad.

— Idehaza mindegy, hogy keverünk-e?

— Erre is van kísérletünk. Ha a GK Tiszatájhoz 25—30 százalékban gyengébb minőségűt adtunk, még mindig jó kenyér készült belőle. Ugyanis a sikérmennyiség csak egy kiragadott elem. A valóságban ezt ki kell egészíteni egy sor más sütőipari paraméterrel.

— Mi a legfőbb akadálya?

— Az, hogy valakinek átfogóan meg kellene szervezni az egész folyamatot: a megfelelő ökológiai adottságú területeken genetikailag jó minőségű fajtákat speciális agrotechnikával termeszteni, és a termést helyben kiépített manipuláló terekben kezelni. Ezek a gondolatok a tudományok doktora címemhez elegendőek voltak, a gyakorlat azonban nem tart rá igényt.

— Ön szerint ez a gyakorlat megváltoztathatatlan?

— Ha nem is, mindenképpen időigényes. Az egyik alapproblémára, az átvételkor szükséges gyors minőségvizsgálati módszerre és eszközre már több mint tíz éve bejelentettem két szabadalmamat. Az elsőt 1978-ban fogadták el, a másikat 1981-ben. Ez utóbbit a Metripond továbbfejlesztette és ezévben Moloquant néven elkezdte gyártani. Ezzel 5 gramm mintából azonnal meghatározható a moloquantos érték, amely a búza szemkeménységéhez kapcsolódik. A moloquantos érték utal a liszt kihozatalra, a vízfelvevő képességre és a sütőipari minőségre. Ezzel szemben a most bevezetett sikérvizsgálatnál mi történik? Leveszik a mintát, s az eredmény később áll rendelkezésre... De a következő kocsi már ott van az átvételnél, s megy a verkli. Ki tudná megmondani, hogy melyiket tegyék külön tárolóba? Mire kész az eredmény, már nincs annyi galamb, ami széjjelválogatná a szemeket. A moloquantos vizsgálattal a különtárolás megoldható.

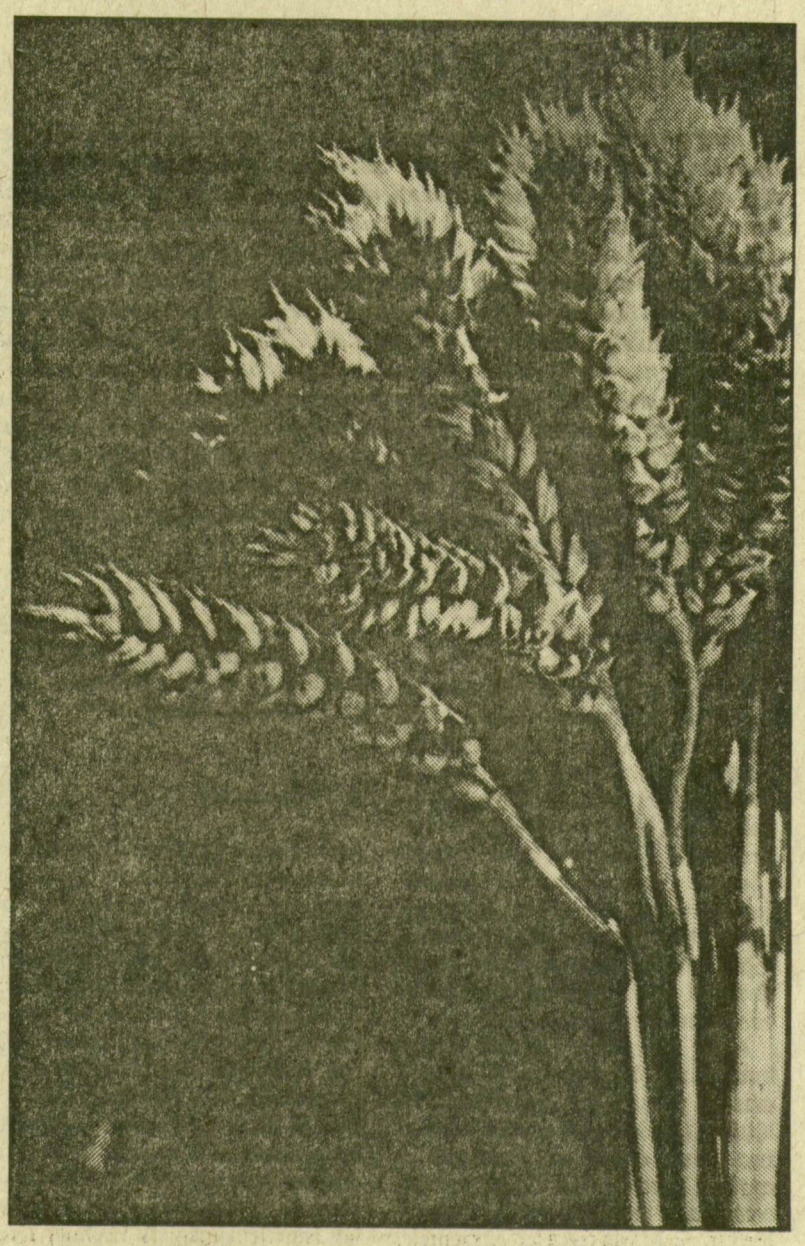
— Most milyen az érdeklődés az elkészült műszer iránt?

— Külföldről nagyobb, mint idehaza, megérthetjük, hogy Jugoszláviában hamarabb fogják alkalmazni, mint nálunk. A nullszériás készülék ára egyelőre 50 ezer forint körül van. Ahhoz, hogy jól mérhessünk vele, ki kell küszöbölni a minták eltérő nedvességtartalmából adódó különbségeket. Ehhez elegendő a már elterjedt gyorsnedvesség meghatározó. Eszerint táblázatból lehet korrigálni a moloquant értéket.

Csak egy példa a moloquantos érték gyakorlati használatára: egy magasabb értéknél 61 százalék, az alacsonyabbnál 52 százalék a liszt vízfelvevő képessége. Így egy mázsa kenyérhez 4 kilogrammal kevesebb liszt kell, ha megfelelő tárolóból vesszük. Súlyos forintokról van itt szó. A kukoricára is alkalmazható a módszer. Ha exportálni akarunk, előbb-utóbb itt is rákényszerülünk a minőség szerinti szétválasztásra. Előre el kellene dönteni, mire szánjuk, takarmánynak vagy ipari célra. Az előbbihez nagy fehérjetartalmú fajták kellenek, az utóbbinál a keményítő a lényeges. Talán azt sem ártana végiggondolni, hogy a kukoricát keményítő, csíraolaj, izocukor, alkohol vagy egyéb fermentációs termék formájában adjuk-e el. Ekkor még egy nyereségünk lehetne, a melléktermékként keletkező fehérje a drága importfehérje egyrészét pótolná.

Mindenesetre ismert a cél: minél több mezőgazdasági export. Csakhogy itt a zuhanó vagy stagnáló árak devalválják erőfeszítéseinket. Talán nem ártana finomítani a módszereinket, s úgy kereskedni a vevő igényét keresve és kiszolgálva, hogy mi is nyerjünk a bolton. Egyelőre még nem tartunk itt, de az is valami, ha tudjuk: mi kellene ehhez.

TÓTH SZELES ISTVÁN



Áldott új kenyér

A hetente ismétlődő kenyérsütésben mindig új örömét lelte a gazdaasszony. Akik valaha sütöttek, netán még ma is sütnek, igazolhatják, hogy a szitálás, a dagasztás, s egyáltalán a hagyományos kenyérsütés nem tartozik a könnyű asszonymunkák közé. Mégis, szinte minden fáradtságot képes feledtetni a kemencéből kiszedett púpos-pilisös, meleg, jó illatú kenyér.

Az új búzalisztből készülő *új kenyér* elé különös és új izgalommal néz az az asszony is, aki maga sem tudja, hány kemence kenyeret dagasztott-sütött már életében. Messziről nézve a kenyérsütés nem nagy dolog. Annak nem, aki érti a dolgát benne. Pedig higyjük el, a hagyományos kenyérsütés — benne értve a neki való liszt elkészítését és a kemence fölfűtést — valóságos paraszttudomány. Az egykori falusi, tanyai kislány alig várta a heti kenyérsütés idejét. Amikor a kovászolás kezdődött, ott lábatlankodott anyja mellett. Segíteni akart. Adott neki az anyja egy kis kenyértésztát: hadd gyúrja, dagassza, hadd tanulja meg, mi vár reá majd, ha egyszer bele szeretne nézni a legények asszonyt kereső szemébe?! Sok kislány fölkelt a hajnali dagasztásra, szakajtásra és a tészta bevetésére, az új kenyér sütésének ünnepélye pillanatára is. Pedig senki sem költötte. Ha más alkalomkor nem is, de az új kenyér köszöntésére minden gyerek fölkelt. Mind várták, hogy rájuk mosolyogjon a pirosra sült újbúza-kenyér. A nagyobb testvérek dallamos versikével költötték a pici testvérkét: „Süssünk, süssünk valamit, azt is mögmondom, hogy mit. Új búzából kinyeret, hadd öhessünk öleget." Számukra az új búza lisztjéből sült kenyér valami fönnségesen magasztos dolgot jelentett. Olyat, aminőt semmi másban nem lelhettek meg, csak az új kenyér melegében, illatában, egyáltalán a már nagyon várt új kenyérben.

A *kenyér*, népünk ajkán *kinyér*, másutt *könyér*, a legarchaikusabb szentelményünk, amelyet számtalan kultikus, olykos mágikus képzetekkel övezünk. Képzeteink a mindennapi kenyerünk védelmében születtek és hagyományozódnak napjainkban is. Ki-ki a maga módján — olykor a babonás hiedelmeket is fölhasználva — élt a kenyérsütéshez kapcsolódó szokások valamelyikével, hogy az új búzából készülő *első sütet* kenyerét semmi baj ne érje. Legtöbben csöndes fohászokat sóhajtoztak, amikor a szitáláshoz hozzá fogtak. Nem beszéltek munka közben, hogy a tészta jól keljen meg. A kenyérsütéskor általánosan használt fehér köténytől, vagy egyszerű szakajtó ruhát az új kenyér készítésének idejére karácsonyi fehér abrosszal cserélték föl: azt kötötték maguk elé az asszonyok. A kovászoláshoz szentelt vizet használtak, az élesztőbe szentelt búzát csipedtek, amelyeket Vízkereszttől, illetve a búzaszentelés idejétől éppen erre az alkalomra őrizgettek a kamrában. A komlóélesztővel *mögtött* kovászos kenyértészta dagasztóteknőben, kisebb családoknál cserépvájlingban kelt. Az edények köré kabátokat, párnákat raktak, hogy minél melegebb legyen, akkor arányosan kelt a tészta. Sok asszony azéjjelre nem feküdt az ura mellé, hanem fejét a házküszöbre hajtva humott egy kis nyúlálmot. Ha azt akarta, hogy reggel hatra friss kenyér illatra ébredjenek a szendergő házbeliek, akkor a dagasztáshoz hajnali háromkor hozzá kellett fogni, s addig dagasztani, amíg a mestergerenda meg nem izzadt. Legtöbb helyen az *embör* fűtötte be a kemencét, de sok asszony azt is maga szerette csinálni. Miután jól befűtött, nedves ronggyal „bepemetelt", vagy a piszkafával megkaparta a kemence forró alját. Ha a piszkafa szikrádzott, lehetett bevetni a kenyeret. Egy óra múlva megleste, vajon milyen lesz az új búza új kenyere? Jó kemence magasra húzta a kenyér *púpját*. A bevetés előtti késvágás helye rózsásra heggedt, aminek *pilise, kinyér pilise* a neve. A kiszedett új kenyeret friss vízzel mosdatták. A kenyérmosdató szenes vizet fölöntötték a háztetőre, hogy a villámlás kerülje el a házat. Ijedős gyerekkel is itattak belőle, hogy ne féljen az égzengéstől.

Az új kenyér, új élet. Hiába sült most a *lángos*, a *hajtogatott*, a *bodag*, meg a *sován*. Most csak az új kenyér kellett mindenkinek. Azt várták, hogy a kenyérvágó nagykéssel közelebb lépjen az édesapa, hogy ölébe vegye a meleg kenyeret. Hagyománytisztelő családoknál a szegés előtt keresztet karcoltak a kés hegyével a kenyér aljára. Aztán úgy szelték, hogy mindenkinek jusson a pilisös részéből is. Nem kellett ahhoz semmi, mert nincs jobb a friss kenyérnél, amikor valaki melegen eheti a bélit a hajával. Ám, mielőtt beleharaptak, mindenki megcsókolta a kezében lévő kenyér karajt. Az apa levett kalappal tekintett az ég felé és mondta: *„Édös Uram, légy vendégünk, áldd mög amit adtál nékük."*

IFJ. LELE JÓZSEF