



A SERCLI EVOLÚCIÓJA

Az idén kilencedik alkalommal, az augusztus 20-i rendezvénysorozat keretén belül bemutatják a Szent István napi kenyérvettség győzteseit. Vidéken mindenütt célszerű megjeleni a kenyérral, amely központi reklám-marketing kampányban részesül. Tanácsos, hogy a búzakenyér általában friss kovászos technológiával, legalább 95% búzaőrlemény (jellemzően liszt) felhasználásával készüljön, adalékanyagok (lisztjavító szerek) nélkül. Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz. Lássuk!

(Magyar Pékszővetség nyomán)



Áprilisban július, májusban augusztus, júniusban szeptember, júliusban mindez hetente váltakozik; s ki tudja, milyen rejtelmekkel kopogtat majd az ős, mindenesetre a megkottyant időjárás olykor kedvezően hat a városi kirándulásra. „Napos és felhős időszakok váltják egymást, hőmérséklet: 23-32 Celsius fok, néhol futó zápor, zivatar kialakulhat”. Ebből tessék kiválogatni, milyen idő lesz! A rutinos sétáló felkészült, s tartogatván erejét, behúzódik a Hungaria Malomudvar oldalában üzemelő kávézóba. Táskájába többfunkciós ernyőt (nap, eső), pulóvert és legyezőt rejtett; nem várt helyzetekre feltöltött mobiltelefon, ivóvíz, pogácsa.



Mai sétánkon remélhetőleg egyikre sem lesz szükség! A program friss és ropogós, mint a reggel sült kenyér, melynek illatától arra gondol az ember, hogy – jómodor ide vagy oda – de jó lenne útközben beleharapni a langyos serclibe. Megkóstoljuk a kézműves kenyereket, megnézzük, hol és hogyan készülnek a pékáruk, és közben bebarangoljuk a várost: a régi malomépülettől, az alagsori évszázados pékkemencén át a high-tech sütőedőig ismerkedünk a pékségek és sütődék életével. Kérem, hagyják, hogy lekenyerezzük önöket, egyébként tegeződjünk, ha mindenki egyetért vele!

Villamosjegyet is kellett hozni! – pontosít az első sor, mire a második: Olyan már nincs! Vonaljegy barátom, bárhová utazol! A kirándulók egy része túl van az efféle akadályon, s ha szükséges, magabiztosan mutatja, a nyugdíjas-igazolványt, a többiek diákot, bérletet rántanak. Első állomás a gyárudvar. Kezdjük hát az ígért kóstolóval. A percc a hurkolt termékek családjába tartozik. Régen kör alakú volt, és ókori temetkezéseken is

találtak nyomokat, amelyek pék sírjára utalnak, hiszen megjelent rajtuk a szimbolikus jel. Jelentése: jutalom. Ismertetőjegye: három helyen átsüt rajta a nap...

Jóízűen majszolgat a csapat, kedvükre való az előadás, s kiderül, hogy honfoglaló őseink sem véletlenül választották a Kárpát-medencét, mivel gabonamagvakat hoztak magukkal a gazdálkodáshoz.

Ugrunk az időben, 1838-ban Széchenyi István megalapította az első hengermalmot, a József malmot Lipótvárosban. Hatvanháromban már 147, a századfordulón pedig 2569 gőzmalom üzemelt Magyarországon, s közel kétfélmillió tonna gabonát dolgozott fel, amelyet általában vízi úton szállítottak a feldolgozás helyszínére. Érdekeség, hogy az őrlést egy idő után nem a szél, a víz vagy állat erejével, hanem gőzgép segítségével végezték.

A történeti részhez elengedhetetlen régi fotográfiák bemutatása: Budapest látképét dombos háttérrel a Duna-parti malomépületek vidámítják, előtérben kalapos urak és úrhölgyek sétafikálnak, s büszkén tekintenek a gyárképményes jövőbe. Közben elfogy az első adag kóstoló, és a csoport célba veszi az épületet. *Micsoda rend, tisztaság. És csend... Csofaldáknak a látogatók, s pisszenni sem mernek az ipartörténeti helyszínen. A sétavezető*



a malom részeit mutatja, néhányan készültek a témából, és lelkesen megtoldják. *Torony, tisztító, raktár, koptató, silóműhely. Amennyire emlékszem... Sorolja egy öszes úr, mellette egy másik kiegészíti: irodák, és lakás az igazgatóságnak... A sétavezető csatlakozik.*

Többfunkciós volt a gyár, nem csoda, hogy ilyen hatalmas területen helyezkedett el. A munkások a környező ferencvárosi bérházakban laktak, arra utal a Gabona utca elnevezés is. Tudja-e valaki, mit jelent a 'B-112' elnevezés? Nem? A búzaliszt tisztaságát. Minél alacsonyabb a szám, annál jobb minőségű.

Anyu, te hányasból szoktál sütni? Kérdezi egy fiatalos tizenéves, de elmarad a válasz, mert játék következik. A résztvevők egy dobozkában magokat kapnak, s ki kell találniuk, milyen gabonafélék azok. Otthonsütők előnyben! Ekkor

elérkezik anyu ideje; magabiztosan sorolja: búza, árpa, köles, rozs, ez a malom takaros... Az ifjabbak a költői szabadság jegyében más rím-mel képzelnek, és a csoport a villamosmegálló felé veszi az irányt, hogy végigjárjon néhány működő péküzletet.

A környéken több malom épült. A Soroksári úton a Concordia, a Gizella, a Király, valamint a Pesti Molnárók és Sütők Gőzmalma. A Boráros tér környékén, az Elevátor-háznál uszályokból emelték ki a gabonát, és onnan hordták fel az üzembe, ott feldolgozták, és a sütődéből a vásárcsarnokba vitték a kész terméket... Tökéletes szervezés... Álmélkodik a hallgatóság, de azon még inkább, hogy a kofáknak tilos volt óbégatni és alkudozni a csarnokban, nagy hangon kínálni a portékát, ekképpen igyekeztek felnőni a drága árusítóhely-árhoz.

Később megjelentek a városi pékségek, most ellátogatunk az egyikbe, a Lónyay utcában. Most pedig újabb kóstoló! Kakaós csiga, túrós batyu, hozzá egy kupica tej. Tudniillik, a helyiség eredetileg tejivó volt, ahol adalékanyag-mentes termékeket forgalmaztak; nagyrészt boldog tehenekből fejt tejet. Kettesével fölmehtek a pékségbe is, de fotó nem készülhet!

Várakozás közben a sétálók szoba elegyednek a vendégekkel, s a jó tulajdonos is megmutatkozik, hogy köszöntse őket; tej- és kávéházi hangulat alakul ki. *De miért van minden angolul kiírva? Érdeklődik egy bajai házaspár, ki hétvégére ruccant Pestre, s a külföldi látogatókat támogatandó eltűnődik a nyelvtanulás hazai hiátusain. De miért leveles tészta? Váltódik a téma, és néhány titokrecept (hagyományos) is kitudódik. Sebesen pötyögnek az ujjbögyök, amint a telefon-képernyőn rögzítik a paramétereiket, de induljunk, mert sok csoda vár még ránk, köztük újabb találós kérdéssel; következik az Egyetem tér.*

Ki tudja, ez a templom hogyan kapcsolódik a kenyérhez? Senki? Ha fölnéztek, a homlokzaton madarat láthattok, amely a csőrében tart valamit. A legenda szerint, a keresztényüldözés elől Remete Szent Pál a pusztába menekült, és a napi étkezése abból a fél cipóból állt, amit egy holló vitt neki minden nap. Neki állítottak emléket. Most pedig lemegyünk a föld alá...

A Papnövelde utcában Ráth Károly mester üzemébe lépünk. *Ki gondolta volna, hogy egy társasház aljában kenyérsütő kemence üzemel? Vagyis üzemelt... Zugos pincében cügos ablak mellett látható a kemence. Jaj, de cuki! Újabb*



rácsodálkozás a lelkes ifjúság részéről, amint az öregség tud még újat mutatni. Az egyik boltív egyben emlékhely is, a barokk korból fennmaradt kevés műemlék közül, kicsinyke vendégszalon reklámfüzetek és a legfrissebb BUDAPEST folyóiratszám. *Nos, itt minden évszakban melegebb volt, mint most! A sétálók tüstént behelyezkednek a korba, amikor egyszerre akár százhetven kilogramm kenyeret is kisüthetett a mester.*

Sőt hordtak ide otthon kelt tésztát is, s amíg templomban voltak, kisült a kalács. De nemcsak pékterméket, hanem sóletet, kacsat, libát és rétest is vállaltak a pékek. Balkezes ember nem lehetett pékmester, mert kiesett a jobbkezesek futószalagszerű munkavégzéséből. Persze léteztek más érdekességek is, amik főleg a szóbeszéd révén kaptak szárnyra.

A sétálókból mostanra faltámasztók lettek, nemhiába járunk már a harmadik óra végén, s élvezettel hallgatják a történeteket. Például, hogy amíg az asztalosokat a csonkolt ujjukról, a pékeket az iksz-lábukról lehetett megösmerni, annyit görnyedtek a pékgödörben, s hogy nem voltak túlságosan hosszú életűek. Utóbbi tán még igaz is lehetett, mert ugyan jól kereső, megbecsült szakma volt, de kutya nehéz. *Persze ahhoz, hogy valaki perccet gyárthasson, ismernie kellett a kenyérsütés fejlődéstörténetét! Most pedig következik tényleg az utolsó megálló, a sétaszervezői iroda, ahol újabb meglepetésre számíthatunk. A középkori pinchehelyiségben áldott hűvösség uralkodik, körben székek a nagyrdemű részére.*

Foglaljatok helyet, máris hozzuk a hideg innivalót, s idevárjuk Józsit is, aki beavat bennünket a kenyérsütés rejtelmibe. Biztos vagyok benne, hogy nem üres kézzel érkezik. Egyébiránt szokimondó ember, jó humorral, kérdezettek tőle bátran!

Pékmester balról be, meghajol, mokány ember, jelentős orgánummal. *Mi kell a kenyérsütéshez? Első kérdés. Liszt, víz, só. Ennyi. Első válasz. Mitől kel meg a kovász? Ez a következő. A búzaszemen baktériumok, gombák találhatóak, ők elintézik a szükséges melót. Pörögnek a témák, egy kivételével: nem szabad bevallani, ha valaki otthon kenyérsütő gépet tart...*