



Mindennapi kenyerünket Kókáról és Isaszegről

A búza metamorfózisa egykor és ma

Malom. Furesa, sajátos világ. Szürke a fény és szürke a lisztpor, mely ködszerűen terjeng, s beborít mindent. Lerakódik a remegő-reszkető padlóra, a lendkerékkülökre, s behamvazza a molnárok üstökét. A zaj is szokatlan, sokszínű, sőt ijesztő. A transzmissziójuk csattogása, a hengerszékek dübörgése s a sziták zörgése, melyek közt a kiáltás is csak erőltent suttogás.

Itt, ebben a kaotikus világban megy végbe az ember által irányított s az embert megtartó nagy és szent metamorfózis: a búza átváltozása liszté.

Molnár, molnárság. Ősi, megbecsült szakma. A céhek rangsorában majdhogy a legelső. Megelőzte a kovácsot, a vargát, a takácsot, a bognárt. Mert vasalt kocsi nélkül el lehet lenni. De liszt nélkül nincs kenyér, s kenyér nélkül nincs élet. A lisztőrlés, a molnárság majd olyan régi, mint a legősibb könyörgés: Uram, a mi mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma!

Malom sokféle van, mint ahogy a molnár sem egyforma. A jó malom híre messzi földre megy, a jó molnár keze alá száz kilométerekre is elhozzák a gabonát őrölni. Példa erre: a kókai malomról Bernecebarátin kaptam hírt, ott mondta valaki, ha jó lisztet akarok, csak Kókára menjek. Búzám nincs, így nincs mit őrlessek. De azért elmentem Kókára malomnézőbe.

— Bernecebarátin? Az nincs is olyan messzi. A múlt héten két napig Nógrádnak őröltünk — mondja Budai József malomgazda. — Két műszakban folyamatosan dolgozunk, sokszor még a hétvégeken is. Nagy a hajtás, de így van jól. Az őröltetőknek, meg nekünk is.

Megőrizte a hírnevet

A malom múltját tudakolva Budai József elszalajt egy gyereket Piroska néniért.



Vercsik József: azt csak mi tudjuk, mennyi fáradtság tapad egyetlen kenyérhez

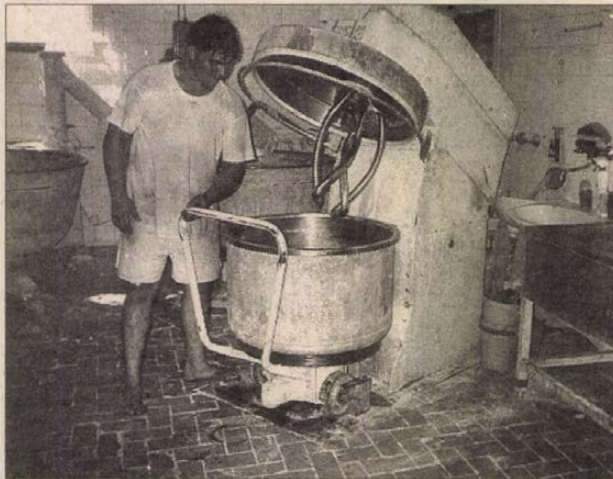
— Ő itt a legidősebb, ő majd elmondja. Csak győzzel hallgatni.

Piroska néni — Laczkó Raffaelné — már rég túl van a nyugdíjkoron, de azért még ma is bejár dolgozni. Amikor először lépett be, még kővel őröltek, s akkortájt váltottak át hengerre, amikor a Piroska megszólítás mellé a néni szót is kiérdemelte. — Hogy mikor épült? Anyósom szerint az első nagy háború végefelé, úgy '17-ben. Ha igaz, olasz hadifoglyokkal építették. Gőzgép hajtott, majd csak '52-ben váltottak villanyra, s ezzel egy időben alakult át hengerszékes malommá.

Az államosítást követően a Pest Megyei Gabonafelvásárló és Malomipari Vállalat alárendeltségébe került, s 1959-től kezdve — akkortájt jött ide molnárnak Acsai Ferenc — a vidéki malmok közt mindvégig a rangelsők közé tartozott. A közelmúlt kissé „zajos” volt, a privatizálás során ketten is pályáztak. Egy érdekcsoport — pénz nélkül — és Budai József. Már úgy tűnt, hogy Budait eltapossa a lobbizás, aztán győzött a legvaskosabb érv: a pénz. Budai egyben leperkálta a 26,6 millió forintos vételárat, bár az is igaz,

Becker Pálnak, a körzet akkori MDF-es képviselőjének is volt egy-két szava az ügyhöz...

— Amit el tud képzelni, mindent megtettek azért, hogy kiüssenek a ringből. Rágalmaztak, megfenyegettek, rámuszárták a rendőrséget. Még a családomat sem kímélték, s egyesek szemében még ma is szálla vagyok a községben. No de fátylat rá. Az a fontos, hogy



A legújabb beruházás egy korszerű dagasztógép. Embert kímél és időt spórol

sikerült, megőriztük, sőt növeltük a malom hírnevét, s megmaradt 50 ember biztos kenyere. (Ennyien dolgoznak összesen a Budai-féle

vállalkozásban, beleértve a szállítást és egyéb szolgáltatást is.

Magáról az őrletről ifjabb Acsai Zoltán számol be, ő vezet végig a malmon. Nem kis büszkeséggel mondja: itt és édesapámtól tanultam a szakmát.

A kókai malom napi kapacitása 350 mázsa búza. Ennek 70—72 százaléka „lényegül át” liszté, a többi megmarad korpának.

— Milyen az idei búza? — kértem az ifjú mestertől.

— Közepes. De erről a laboránsunk többet tud mondani.

Laczkó Lajosné szerint is közepes, a tavalyinál gyengébb a sikértartalma. — Tavaly 48-as csúcsot jegyeztünk, a tápiószentmártoni Aranyzarvas állította fel, annak ellenére, hogy aszály volt. Az idén is ők a rangelsők, 38-as búzát hoztak. Ezt követte egy úri magántermelő, Horváth János, az övével 34 százalékos sikértartalmat mértünk. Az átlag 30—31 körül van.

— Mitől jobb az egyik, mint a másik? — A talaj minőségétől és

vállalkozó. — Látna hogyan nézek ki egy javítás után. Tegnap például csapágyat cseréltem két sütés közt. Hatvanfokos hőségben. Itt mindent én csinállok, lakatos vagyok, villanyszerelő meg samotkozó kőműves. Fent a lakásban, az ágyam mellett van egy házi telefon. Azon csöngetnek

lisztrel teli zsákokat. Rövidnadrágban, trikóban, a kelesztő helyiségben már 40 fokot mutat a hőmérő.

— Nem már, hanem még — javít ki Vercsik József. — Ennyi maradt az előbbi műszakból. Itt nem szabad szellőztetni, a jó keléshez minimum 45 fokos meleg kell. Különben bőrt kap a



Múlt és jelen a hengerszék mellett: Laczkó Raffaelné és Acsai Zoltán

fel a fiúk, ha valami üzemi zavar támad éjjel. Olajdugulás, égőfej-meghibásodás, mikor mi. Ilyenkor, bármilyen ámos vagyok, lejövök és elhárítom a zavart. Pedig higgye el, napközben nem henyélek, keményen hajtok. Én végzem a piackutatást, árubeszerzést, tárgyalok az ügyfelekkel, s felügyelem a szállítást.

Valójában Vercsik József automűszaki technikus, 1986-ig annyi kapcsolata volt a sütőiparral, hogy megette az elébe tett kenyeret. Akkor viszont felfigyelt arra, hogy a környéken nincs egyetlen pékség sem. Ha nincs, hát lesz, mondta a vállalkozói vénával megáldott fiatalember. Alakított egy családi gmk-t, alkalmazott egy pékmestert, majd megépítette a sütődét, s menet közben kitanulta a pékséget. Ma két kemencéje van és a legkorszerűbb pékipari gépei. Kétféle kenyeret süt, s a péksütemények széles skáláját produkálja. Kiflit és zsömlét több változatban, kalácsot, ízes tászkákat, buktákat és hamburgerpuffancsot. A mennyiség üzleti titok. Azt viszont elárulja, Gödöllőn, Kókán, Dányon, Zsámbékon, Pécelen, valamint Pesten, az Őrs vezér tériig, összesen 110 üzletben kínálják a Fincsi-féle portékát.

Egy biztos, a pékszakmában nincs munkanélküliség, mint ahogy túljelentkezés sem a szakiskolákban. Mert bár tiszta szakma, fölöttébb nehéz, ráadásul a kis-pékségben csak éjjel dolgoznak, este nyolckor kezdődik a műszak, s ha túl sok a rendelés, eltart másnap délután tízig. Arról már nem is beszélve, hogy itt nincs hétvége, ünnep, kivált amióta elszaporodtak a nonstop üzletek.

Még nincs nyolc óra, de két legény már hordja a

tészta a szakajtókosárban, nem kel meg, következőképp lapos marad a kenyér.

A kenyeret megenni?

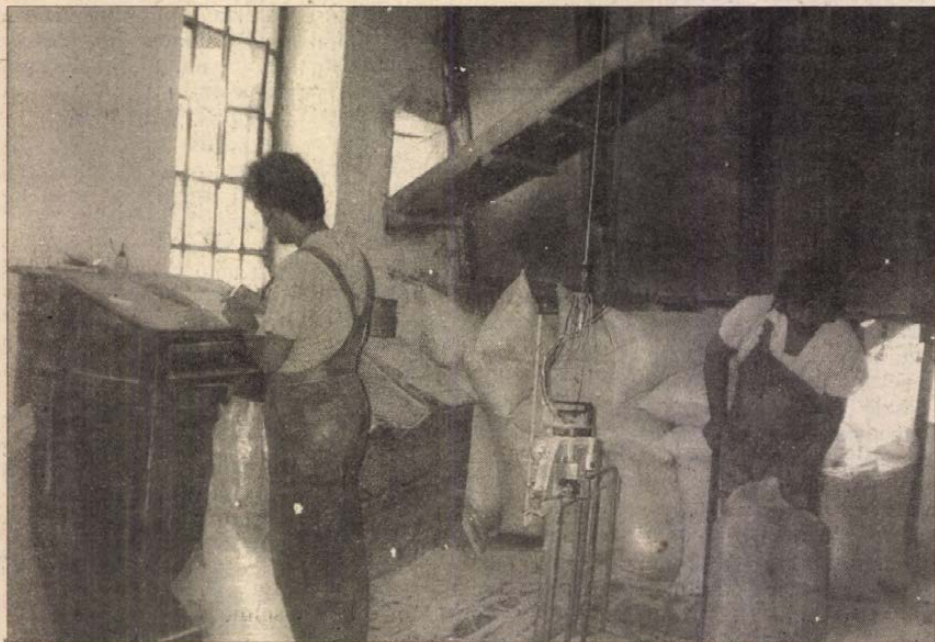
A pékeket egykor legjobban megviselő munkát, a dagasztást gép végzi, s a cserfával kifűtött hagyományos kemencék helyett etázhővezető és francia cirkótermikus rendszert alkalmaznak ütéshez. Bent, a sütőtérben 200—250 fok a hőmérséklet, amiből bőven kijut a péknek is. Bevetéskor és kiszedéskor 70 fokos perzselő hőségben dolgoznak.

Otthon nem egyszerű lelkiismeret-furdalást érzek, amikor elébem teszik a buktástalat. Mert előtte elnéztem, mennyit dolgozik, izzad szegény feleségem, amíg a hozzávalókból megszületik az aranyárga, izletes sütemény. Hasonló gondolatok foglalkoztatnak, mikor a Fincsi-sütemények készítőit nézem. Mennyi türelem kell nap mint nap kiflik ezreit sodorni, hajlítgatni az ízes tászkákat, összefogni a mazsolás kalácsot. Egy ismerősöm jut eszembe, aki imádta a csokoládét. Egészen addig, míg bekerült az egyik csokoládégyárba dolgozni, ahol napi nyolc órán keresztül csomagolta és ette a csokoládét és a marcipánt. Két hét alatt öt kilót hízott, s ma már látni sem bírja az édeséget.

— Maguknak nincs kenyériszonyuk? — tudakolom a pékektől.

— Nincs — hangzik az egybehangzó válasz. — A kenyeret soha nem lehet megenni, s szerintem a frissen kisült kenyér illatával semmi más nem vetekszik — mondja Vercsik József mély meggyőződéssel.

Matula Gy. Oszkár



Napi 6—700 zsák lisztet mozgatnak meg a mázsálók