

Pékek dicsérete

Régen...

Hogy régen milyen volt egy pékség, arról Báder Györgyné, Mici néni tud igazán érdekes dolgokat mesélni.

- A házat és a pékséget a szüleim építették itt a Dózsa György utca sarkán, ahol most is lakom. Ez 1941-ben történt, 1951-ben államosították, majd 1962-ben, amikor a férjem a kenyérgyárba ment dolgozni, átalakítottuk lakásnak.

A kemence dupla - alul és felül is volt sütőtér -, boltíves építésű, raktár is tartozott hozzá. 60 zsák lisztet tároltunk ott, a soroksári malomból hozattuk. Az utcára nyíló kis üzletben a friss áruból választhattak a vevők.

Délután 5 óra körül befűtöttük a kemencét - eleinte fával, később olajat használtunk. Éjjel kihúztuk a paraszat, addigra minden jól átforrósodott. Hosszú rúdra vizes zsákat tekertünk, és jól kitisztítottuk vele. Az előkészített kenyeret bevetettük a felső részbe, általában 90 darabot, mert ennyi fért bele. 1/2 óra múlva az alsó részbe tettük - „unpakkoltuk” -, ott sült készre. Erre azért volt szükség, mert a felső részben nagyobb volt a hőmérséklet. Aztán következett az újabb adag. Reggel még 25-30 „privát” kenyeret is megsütöttünk - amit a háziasszonyok hoztak oda. Természetesen kifli, zsemlye, fonott kalács, perec, cukros briós sem maradhatott ki nap mint nap.

- Mikor pihentek?

- Soha - vágta rá Mici néni. - Amikor babát vártam, mondtam is, ha fiú lesz, pék nem lesz, az biztos. Először egy fiunk - aki nem lett pék -, majd egy lányunk született. Amikor már nagyobbak lettek, nagyon sokat segítettek. Iskola előtt 5-6 fűszerüzletbe kihordta a fiam a péksüteményeket, a lányom 8 éves körüli volt, amikor villamossal átvitte Kamaraerdőbe a kiflit, zsemlyét. A kenyereket egy fiatalember hordta ki triciklivel Budaörsön. A férjem - Isten nyugosztalja - jó szakember volt, szerette a munkáját, nagy-nagy szorgalommal végezte. A szakmát a híres Váci utcai Rutterschmidt péknél tanulta. Minden vágya az volt, hogy olyan gépeket vegyen, ami segíti a munkáját - dagasztót, présgépet, ami egyszerre 30-32 zsemlyét szakított ki -, ezeket sok takarékoskodás árán be is szereztük, mire az utolsó részletet fizettük volna, addigra ideért a háború, utána jegyrendszer jött, rossz évek jártak ránk. A mai napig sem felejtettem el azoknak a kenyereknek az ízét, amik nálunk sülték.

...és ma

Mint előző számunkban megígértük, most bemutatjuk a budaörsi kenyérgyárat. Kérésünkre Matisz László üzemvezető elmondta, hogy 1990 júniusában megtörtént az átalakulás. Dunakenyér Sütőipari és Kereskedel-

mi Rt. néven, Dunaharaszti központtal, olasz-osztrák-magyar tulajdonba került a gyár.

Terméklistájukon ötféle kenyér, 30-féle péksütemény szerepel. A budaörsiek kedvelik a Junior kenyeret, amely saját fejlesztésű termék, búza- és rozslisztkeverék, 1 kg-os és 70 dkg-os súlyban készül.

A 60 főt alkalmazó üzem három műszakban dolgozik. Naponta több mázsa lisztet használnak fel a sütéshez. A teri-tés hajnali háromkor indul. Délután is van kínálójárát, ilyenkor újabb, friss áruval látják el a boltokat. A kereskedők bejárnak az üzembe, és szükség szerint vásárolhatnak. Vasárnapra is sütnék. A gyár területén lévő mintaboltban gazdag a kínálat.

Hol van már a régi, vasajtós, tüzes kemence, a hosszú péklapáttal ügyeskedő mester?

A tésztát gép dagasztja, a zsemlyét gép formálja. A modern, zárt kelesztő egyik végén betolják polcos kocsin a terméket, ott megfelelő ideig, kellő hőben, páratartalomban megkel, a másik oldalon kihúzzák.

A két olasz gyártmányú, gázüzemeltetésű kemence automatizált. Tartja a beállított hőmérsékletet, nyílik, zárul, már el is tűntek a kenyerek a belsejében, és a másik oldalon folyamatosan megjelenik a kész termék. Az áru ki-hordását korszerű konténeres autókkal végzik.

Steinhauser Klára