

ÚT A GABONÁIG



Az emberiség ősidők óta egyik legfontosabb és legalapvetőbb táplálékai a gabona és az ebből készült ételek. Ezek különböző fajtái földrészenként és éghajlatonként változóak, de közös bennük az adott területen betakarítható bőséges hozam, valamint a jó eltarthatóság.

Abúza, a liszt, a kenyér: egyfajta szentháromság. A legszegényebb és a leggazdagabb asztalokról sem hiányozhat. A kenyérről kapcsolatban sok mondás, szólás él a köztudatban: a római politikusok például jól tudták, hogy a

hatékony kormányzáshoz megélhetés és szórakoztatás kell a népnek, ezért fő mottójuk a „Panem et circenses/Kenyeret és cirkuszt” volt, de ismert az úgy kell, mint egy falat kenyér is. A kenyér kulturális, vallási értékét is bizonyítja, hogy számos

szokás, hagyomány köthető hozzá, melyek országokként, régióként különbözőek. A középkor retorikájában a kenyér szó nem csupán a gabonából származó ételt jelentette. Jelentéstartalma több volt ennél: az étellel, a mindennapi étellel, a boldogulással, a megélhetéssel szűkséges javak összességével kapcsolódott össze.



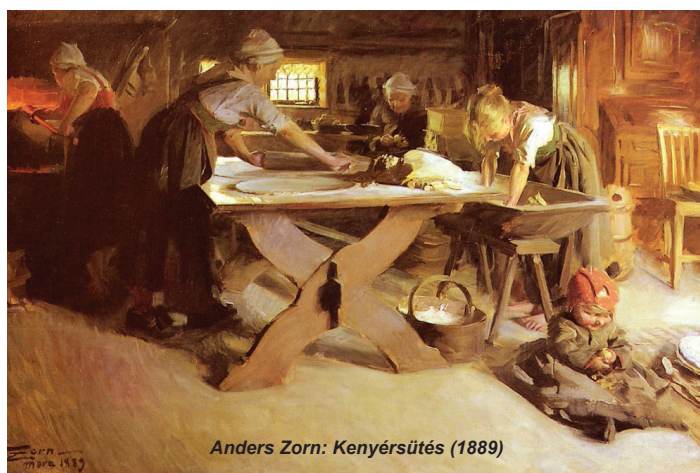
Földművelés: a nagy találmány

Az ember történetében döntő fordulat volt a földművelés és az állattartás „feltalálása” mintegy 10 000 évvel ezelőtt. Ezzel a természettől kiszolgáltatott ember – részben – maga kezébe vehette a sorsa irányítását és megkezdte a természettel szembeni direkt termelést. Az a folyamat, mely döntően a mezőgazdasági termeléshez kötötte az emberek nagy részét, egészen az ipari forradalomig fennállt.

*III. Ramszesz fáraó királyi péksége,
Kr. e. XII. század*



Pék a XIV. században,
Észak-Itália



Anders Zorn: Kenyérsütés (1889)



Qugere és Cepou

Zsemle: 1395 Zemle, majd a XVI. századtól zsömlye, zsemlye. Német eredetű szó, búzakenyér, zsemle (cipó) simele, semmel. Fehér lisztből készült péksütemény.

Kenyér: ősmagyar-kori jövevényszó a korai ősspermi alapnyelvből. Eredetileg kásából, darából készült ételt jelentett, mely később jelentésbővüléssel módosult. Első írásos említése 1210 körül, amikor qugere alakban fordul elő.

Perec: 1347, (perez) a német prezl, brezl szavakból alakult ki. 1395-ben a perech alakkal találkozunk.

Cipó: 1211 Cepou, 1405 chipo. Ismeretlen eredetű szó, elképzelhető rokonítás a zippulapény és a zepolla-pogácsa szavakkal. A kora-újkori szakácskönyvekben is előfordul a név, úgymint Tyúkfű cipóban (Lásd: M. Tótfalusi Kis Miklós 1695)

Kalács: szláv eredetű szó. 1395 (kalach), ünnepi alkalmakra sült kerek kenyér, amelyet kenyérsütéskor a gyerekek részére süt az anya.

A földművelés és állattenyésztés térhódításával kulturálisan is új irányokat vett az ember hétköznapi léte. A vallási hiedelmekben megjelenik a bőséges termésért, szaporulattért való fohász, mely termékenység-szimbólumokban öltött testet. Ezek többnyire női istenségek voltak. A civilizációs fejlődés kezdetén a technikai újítások megjelenése – első körben – szinte minden esetben az élelmiszertermeléssel álltak összefüggésben. A kerék, az eke, a különböző malmok, a gőzgép feltalálása, a motorizáció vívmányai az adott pillanatban és azt követően még sokáig, az élelmiszertermelés folyamatait segítették.

A gabonatermesztés a Termékeny félhold területén (a Földközi-tenger keleti partvidékén és a Tigris és Eufrátesz folyók közötti területen) jelent meg.

Innen származnak a mai gabonák ősei: az árpa, az alakor, a tönkebúza, a köles. Amikor a terület éghajlata szárazzá vált és a lombos erdők északra húzódtak, csak a jó szárazságtűrő növények, az egyszikűek maradtak meg. A nagytestű állatállomány is ezekre vonult, ezzel a növényi eredetű táplálék szerepe felértékelődött.

A jól tárolható és magas tápértékű gabona egyre fontosabb élelemmé vált, s ettől kezdve az ember egyik olyan tápanyagforrása lett, mely jelentős részben hozzájárult a civilizációs fejlődéshez.

Kezdetben a vadárpat aratták le, melyet a Kr. e. 9. évezredben már kiélesített kőszarlóval takarítottak be. Egy-két évezreden belül már arra vannak régészeti bizonyítékok (szerszámok, edények), hogy az ember nem csupán a vadon termő gabonát takarította be, hanem maga vetett és aratott. A földművelés megkezdésével egy adott területen a tíz-húszszorosára emelkedett a terméshozam (a természet adta lehetőséghez képest). Megalkották az első kapát, ásóbotot, tárolókat építettek, melyekbe a felesleget raktározták el, így nőtt a létbiztonságuk és kiszámíthatóbbá vált az élelemforrásuk.

A búza őse az egyszemű alakor-, valamint a kétszemű tönkebúza.

Jerikó (ma Izrael), Çatal Hüyük (ma Törökország) települések olyan helyek, ahol régészeti sikertől feltárni a korai fajták nagymérvű fogyasztását. A vadárpa és a vadbúza a folyó völgyekben, valamint fennsíkokon, lejtőkön termelt nagy terméshozammal. A búza térhódítása, tápértékén túl, a fajta jó alkalmazkodó képességének volt köszönhető.

Kezdetben a szemeket pörkölték,

majd kőmozsárban őrölték, amiből vízzel keverve kását készítettek, ezt megsütötték, ez volt a lepény. Az élesztő használata minden bizonnyal Egyiptomban kezdődött, ahol a fáraó kenyere sörélesztővel lazították. Az egyiptomiakat tekinthetjük az első kenyereket készítő kultúrának.

Később a görögök, miután használni kezdték a búzát és a belőle őrölt lisztet, sokféle kenyérfélét készítettek: mézzel, tejjel, szezám-maggal, mákkal. Az egykori Római Birodalom területén, Pompejiben tártak fel olyan pékséget, mely malommal együtt épült, s minden bizonnyal ez az „összeköttetés” sokáig megvolt, nem vált külön a két szakma.

A kenyérfélék Európában

Nyugat-Európa több országában különböző lisztminőségek voltak, az ezekből készített különböző kenyerek árát és súlyát külön szabályok rögzítették.

Franciaországban az élesztő használata itáliai közvetítéssel jelent meg. IV. Henrik Francia király felesége, Medici Mária (XVI–XVII. század fordulója) vitte a párizsi udvarba a



Kenyérfészítő asszonyok, Bulgária, 1911

finomabb liszt és az élesztő használatát. Franciaországban négyféle kenyérminőséget különböztettek meg: sós, sótlan kenyeret, szítálatlan lisztből készült kenyeret, és a 90 százaléban korpát tartalmazó kenyeret, míg Angliában háromfélét fogyasztottak, a rostált (szítált) lisztből készült fehérkenyeret, a durvára rostált lisztből készített fehérkenyeret, valamint nem finomított lisztből készített kenyeret.

A szegények kenyere gabonakeverékből állt. Ez azt jelentette, hogy olcsóbb gabonával keverték a búzalisztet, például rozssal, zabbal vagy árpával. A legszegényebbek nagyon rossz termés idején a kenyeret borsból, babból, lencséből készítették. Nyugat-Európában a XVIII–XIX. század fordulójáig a gabonákból készült kásák sokkal többször kerültek asztalra, mint napjainkban. Ezek az ételek mindennaposak voltak és sok helyen váltották ki a kenyeret.

A XVIII. század második felétől következett be a „fehér kenyér-forradalom”, mely kiszorította a többi gabonaféleséget, és a kenyér dominált az étkezéseknél a kásákkal szemben.

Kenyér a Kárpát-medencében

Őseink a földművelés és a növénytermesztés alapjait a Kazár Kaganátus területén sajátították el. Mivel a honfoglalást követően a IX. és a XIII. század között a népességszám megduplázódott, jó okkal gondolhatunk arra, hogy a fejlett gazdálkodás és a jó terméshozamok hozzájárultak az életfeltételek javulásához.

Hazánkban az első ismert műhelyek Pozsonyban (1376), Sopronban (1379) jöttek létre. Városainkban a



Triticum monococcum, alakorbúza



Triticum turgidum, tönkebúza

pékcéhek egy részét elsősorban német nyelvterületről bevándorolt kézművesek hozták létre. A következő századokban alakultak ki a szakmához köthető családnevek: Sütő, Percsütő, Perczes, Zsemlyesütő.

A nagyobb városokban céhekbe tömörült pékek szigorú előírások szerint működtek, meghatározták tagjaik létszámát, s igyekeztek kiszorítani piacikról az úgynevezett kontárokat/parasztpékeket. Kényesen ügyeltek arra, hogy csak annyi pékmester működhessen adott területen, amennyit a szükségletek ellátása megkövetelt. Ha nem megfelelő minőségű vagy mennyiségű kenyeret sütött a pék, büntetésre számíthatott. Ilyen volt például a vízbe merítés, melyet szegényszemre végeztek el. Egy faketrebe zárták a bűnöst és többször hideg tóba vagy folyóba eresztették.

A mesterek külön-külön váltak egy-egy termékcsoporthoz szakemberivé, külön műhelyekben dolgoztak a (fehér-, fekete-) kenyeresek, a percesek, a kalácskészítők, a zsemlyészek, az ostyások. A pékek egy részének saját földje volt, ahol a gabonát megtermelték. A kenyér és egyéb pékáruk az országos vásárokról sem hiányozhattak, sőt a szabad királyi városokban, országos vásárok idején lehetett kenyeret árulni idegen pékeknek is. A vásárokon a fehérkenyeret padokon, míg a feketekenyeret gyékényen árulták.

A XV. századi budai jogkönyv rendelkezik a zsemle és a kenyér megkülönböztetéséről. A budai piacon lepényt, kenyeret, zsemlet, perceset egyaránt árultak. A jogkönyv rendelkezett továbbá arról, hogy a pékeknek ünnepek alkalmával több kenyeret kellett sütniük. Ilyen alkalmakkor kalácsokat – fonottat, kerekest, tikmonyost (tojásost), kürtőskalácsot – is készítettek. Az ebben az időben előforduló hadjáratok alkalmával – akár a töröknek, akár a magyarnak – a céhek kötelesek voltak kenyeret sütni, ellátni a kartonságot.

A XIX. század közepére megszűnt a pékcéhek korlátozó piaci szerepe, s a kiegyezést követő évtizedekben jelentős fejlődésnek indult a szakma. Ennek három fő pillére volt: a tőkebefektetés, a gépesítés, a technikai vívmányok megjelenése, valamint a technológiai változás, mely elsősorban a direkt élesztő megjelenésével járt együtt.

A nagyobb városokban több pékség jött létre és üzemelt a XIX. század utolsó harmadától a második világháborút követő néhány évig. Hazánkban a XX. század közepéig, s néhány helyen még az 1970–80-as években is otthon készítették az asszonyok a kenyeret, melyről többünknek vannak szívmengető emlékei, hiszen ez volt Édesanyánk, Nagymamánk kenyere.

PLÁNER LAJOS