



Már megint nem tudtam a helyemen ülni, és úgy éreztem bele kell kontárkodnom valamibe. Mivel a húsosfazékhoz már egyszer közel kerültem, és jó volt, arra gondoltam, nem lehet baj abból, ha ismét sütök-főzök valamit. Kacsó Zoltán, a Harmopan egyik székelyudvarhelyi pékségének vezetője volt olyan kedves, és meghívott, nézzem meg, **mit lehet kihozni néhány tonna lisztből.**

A [szakács](#), [telefonbolto](#), és [mosógép](#)- és [autószerelő](#) szakmákhoz képest annyi volt a különbség, hogy a pékek bizony 24 órából 24-et dolgoznak, három váltásban. A legpörgősebb műszak az éjszakai – a Ion Creangă utcai, szombatfalvi pékség ilyenkor vásárhelyi exportra is termel. És hát milyen más műszakra is hívhatnánk be Szaszát, ha nem az éjszakaira?



Este tíz után kevéssel érkezünk, és hamar az öltözőbe is sietünk, ahol meglepetés vár: spéci, az alkalomra készült pólót kapok. A nagy örömködés közben megkérdem, de hamar rájövök, miért van idézőjelben a pék szó – azért egy este alatt nem lesz sütőmester az emberből.

Sok jó ember nagy helyen is tud dolgozni

A termelési részre érve újból leesik az állunk: ez a hely bazi nagy. Mármint azt úgy azért

sejtettük, hogy nem egy mikróban kelesztik a tésztát és a nagy ierjében sűtik a káposztás kenyeret, de ekkora helyre nem számítottunk. Hamar leesik, hogy miért is kell ekkora terület: a különböző részeken más-más terméket készítenek, és ezeket nagy, többpolcos szekereken taszigálják körbe.



De mielőtt hozzálátnánk valami ehetőt formálni, megnézzük mindenek forrását, a lisztet. Ismét grandiózus építményben lehet gyönyörködni: négy siló áll egymás mellett, a két nagyobb, egyenként 11 tonna, a két kisebb 4.5-4.5 tonna lisztet tud tárolni. A négy típusú liszt óriási tartályautókon érkezik, és onnan öntik a silókba. Ezeken mérleg van, szinte grammra pontosan el lehet számolni a nyersanyaggal.



Egy raktárban jókora kupac zsák is lapul, amelyeket főleg arra az esetre tartanak, ha valami gond lenne a silókkal. Zsákokat bontogatni és hordozni sokkal körülményesebb, és nehezebb is nyomon követni a fogyasztást. Márpedig ez a legfontosabb, egy pékség és egy pék legfőbb kincse a liszt. Mondhatnánk, hogy **azzal keresi a kenyerét**.

És nyalni szoktál?

Még bekukkantunk a polcokra is, aztán szinte itt is ragadunk: óriási vödörben áll egymás mellett a csokikrém és a lekvár, alig bírunk ellenállni. Zoltán azt mondja, nem nagyon szokott

nyalakodni, de kóstolta mindkettőt, és nagyon jók. Leteszteltük, tényleg jók.



A minikóstoló után végre érdemi munkához láthatok, be is osztanak István mellé, ezen az éjszakán ő lesz a főmentorom. Az első, amit megtapasztalhatok az a perecsütés. „Sósat, sósat, jó ropogósat”, de persze ez nem megy olyan egyszerűen.

Az első lépés a perec formájának kialakítása, ami egy kis csavarást és pörgetést is magába foglal. Mindezt egy puha tésztából, ami esik szét a kezed között. Nyilván olyan szakértelemmel végzem, mint egyszeri Ponta az ország vezetését, de kis gyakorlás után már nem csak teljes katasztrófát produkálok. A tálcák lassan megtelnek, és indul is a szekér a kelesztőbe, majd a péksüteményeknek szánt kisebbik kemence felé.

Levegőt!

Egy rögtönzött József Attila felolvasás helyett mi is vettük az irányt a szekér után, egyenesen a késztermék-raktár felé. Zoltán közben szorgosan magyaráz: a Harmopannak saját üzletei is vannak, de rengeteg más boltba, áruházba is szállít árut. Ami ilyen helyeken kerül a polcra, és a vásárló maga veszi le a terméket, azt csomagolni kell.



Ez higiéniai előírás, aminek betartásában egy mérleg és csomagológép segít. Előbbivel tömeg szerint pontosan méretre vágják a kenyereket, majd mehet a csomagolóba. Ezt próbálom ki én is: egy rácsra kell helyezni a kenyeret, ráhúzni a fóliát, majd az egészet lenyomni, mint egy szendvicssütőt.



Ekkor némi hő, légkeverés és bizonyára fekete mágia segítségével a fólia – remélhetőleg szakadás nélkül – rázsugorodik a kenyérre, így arra már csak címke kell, és mehet is a boltba. A művelet amúgy egyszerűnek tűnik, de a fólia vékony, és a kenyérkaréj könnyen kilyukaszthatja, ezért igencsak óvatossá kell lenni.

Kéne egy liter gőz

Szinte minden szakmának megvan a maga beavatása, valamilyen szertartás, vagy tréfa, amivel az újoncokat szokták ugratni – persze én sem maradhattam ki ebből. Következő munkastációm egy mángorló (végre leírhattam ezt a szót!), amibe kis cipó méretűre vágott kenyértésztát kell kettesével pakolni, ez pedig szép laposra nyújtja, hogy majd bukta készülhessen belőle. Az itteni szakik kiflisodrónak hívják, az azért mégis magyarabb.



A művelet egyszerű, komplikációt csak az okozhat, ha mondjuk, a kezünk is megy a cipó után. Lévén, hogy a kilapított kéz viselése fokozott diszkomfort érzetet okozhat, az egyik kedves

kollegina a Nagy Piros Gombon tartja a kezét. Szerencsére nincs gond, megy a lapítás, mint a karikacsapás.

Egészen addig, míg le nem esik egy kis kenyértészta a földre. A többiek azonnal kapcsolnak, és szól az utasítás: „ezt meg kéne mosni”. Magamban kissé átértékelem a Harmopannál alkalmazott higiéniai normákat, miközben a mosogató felé haladok, ahol Zoltán alaposan megmosatja az egyre undorítóbban kinéző kenyértésztát.



Mikor már lassan felismerhetetlenné sikáltam, kacagva jön a mondat kórusszerűen a többiektől: „és most eldobhatod”. Szóval nálam is megvolt a beavatás, és azt is megtudom, hogy van, akivel egy liter gőzt hozatnak – általában negyed óra után feladja a keresést a kandidátus.

Kalandok a spriccelő sóval

Újabb kihívások sora következik, egyike ezeknek a csokis, a lekváros és a tehéntúrós bukta. Ezeket nagyjából úgy kell formázni, mintha egy lapot hajtogatnánk boríték formájúra – de az is lehet, ha köze nincs ehhez, soha nem hajtogattam lapot boríték formájúra, csak ez tűnik a legközelebbi hasonlatnak.



Ezzel már hamarabb megbarátkozom, a végére egészen gyorsan haladok a buktákkal a vásárhelyi reggelizők legnagyobb örömére. Hamar végzünk velük, úgyhogy egy kis utánkövetés jön, megnézzük, mi lett a perecekkel.

Ezek, akárcsak a többi péksütemény, egy függőleges kemencében sülnek, amiben polcok vannak, és körbe forognak, mint a cukrászdában a torták. Egy adagot én tehetek be sülni, ami abból áll, hogy betolom a sütő részbe a szekeret, majd meg kell nyomni néhány jó nagy gombot, végül pedig itt is van Nagy Piros Gomb. Nagyon menő az egész, tisztára, mintha rakétát lőnék fel, még gőz is dől hozzá a sütőből.



Egy adag perecet ki is veszünk, és végre megtudom gyerekkorom egyik nagy kérdésére a választ: a só úgy kerül a perecre, hogy liszttel és vízzel keverik, ebből lesz egy ragadós massa, amit rászórnak, vagy inkább ráspriccelnek a forró perecekre. És utána hallani, ahogy serceg, miközben hűl. Esküszöm, ha csak visszagondolok rá is megéhezek.

Dobszóló búcsúzóul

Tiszteletet parancsoló csengőszóra figyelek fel, ez csak egy valamit jelenthet: kész a kenyér! A pékség legimpozánsabb részéhez kísérnek, egy négyszintes, és végtelenül mélynek tűnő kemencéhez, amiben a Harmopan egyik főműve, a Mama kenyér sül. Engem ér a megtiszteltetés, hogy jó néhány darabot kivegyek a kemencéből, amihez a több méter hosszú péklapát is jár.



gőz, ami megakadályozza a kenyerek megkeményedését. A kenyerek a sütőben körülbelül 20-25 percig sütni kell, majd a hűtőszekrényben kell pihentetni őket.

A kenyerek a hűtőszekrényben körülbelül 2-3 napig tárolhatók, majd a kenyerek megkeményednek. A kenyerek a hűtőszekrényben körülbelül 2-3 napig tárolhatók, majd a kenyerek megkeményednek.

Az emberek általában a kenyereket a hűtőszekrényben tárolják, de a kenyerek megkeményednek. A kenyerek a hűtőszekrényben körülbelül 2-3 napig tárolhatók, majd a kenyerek megkeményednek.