

244 Budapest kenyere

Ez az a téma, ami minden nap szóba kerül. A konyhában, a bevásárlásnál vagy az ebédnél, vacsoránál, sőt már a kabarában, a vicclapokban is. Ez azt jelenti, hogy nincs minden rendben a kenyérről.

Sokszor panaszkodunk: sületlen, szalonnás, ízetlen, formátlan a kenyér. Miért nem lehet ízletes, szivacsos jó kenyeret sütni?

Hogy mennyire fontos probléma Budapest kenyere, azt bizonyítja a fővárosi tanács vb-ülése is, amelyre a Százados úti kenyérgyárban került sor, hogy a helyszínen győződjenek meg a főváros vezetői, milyen körülmények gátolják az eredményes, jó munkát, s mit lehetne tenni a hibák kiküszöbölése érdekében. Ez alkalommal fehér köpenyt öltöttek a vb-tagok, mint az orvosok. Jelképesen erről is volt szó: megállapítani a baj okát, eredetét, kitapogatni a beteg pulzusát.

A felmérések azt bizonyítják, hogy Budapest kenyere általában jó, a főváros ellátása is kifogástalan. Van azonban itt is bizonyos selejt, s bár ez rendszerint nem több egy ezreléknél, mégis sok száz családnak van oka panaszkodni, mert ezáltal rossz kenyér kerül az asztalára. De lehet-e selejtmentesen kenyeret árúsítani? Ha nem, akkor pedig hogyan lehetne ezt a panaszt orvosolni? Talán úgy, hogy ezt a selejtkenyeret nem kellene áruba bocsátani.

Van azonban egy nagyon érdekes megállapítás, amelyen érdemes elgondolkozni. Ez pedig a következő: a sütőüzemben vett minták alapján a kenyérnek 6,8 százaléka volt kifogásolható. A kereskedelemben vett minták alapján kifogásolható a kenyér 19,21 százaléka. Tehát még a jó kenyérből is selejt lesz, mire a vevőhöz kerül. Ennek oka a gondatlan szállítás, a nemtörődomség, a lelkiismeretlen munka. Sok esetben nem is kosarakban szállítják a kenyeret az üzletekbe, hanem csak belegyömöszölik a szállítókoszik rekeszeibe még úgy melegen, ahogy a kemencéből kikerült a friss kenyér. Nem csoda, ha szalonnás, nyomott, rossz kenyér lesz belőle, mire az asztalra kerül.

Felmerül az a kérdés, s jogosan, hogy a Közért például miért veszi át az ilyen kenyeret? A kifogásolható árut visszautasíthatná, éppen a rossz kenyér miatt panaszkodó fogyasztók érdekében. S ha ez egyszer-kétszer megtörténne, s a kocsi visszavinné a gondatlan szállítás következtében összenyomódott kenyeret az üzembe, ott pedig a hanyagság miatt valakit felelősségre is vonnának, bizonyos, hogy nagy javulást lehetne elérni.

Példátlan az, hogyan bánnak a kenyérről, ezzel a legfontosabb népelelmezési cikkkel a szállítómunkások. Naponta érkeznek szerkesztőségünkbe a panaszok, s mi is szót emeltünk már emiatt. Húzzák, vonják a kenyeres kosarat, lehullik a kenyér, visszadobják a kosár tetejére, sáros lesz, poros lesz és senki sem érez emiatt lelkiismeretfurdalást.

Egy háziasszony szóvá tette ezzel kapcsolatban, hogy a mi kereskedelmünk is különös gondot fordít az élelmiszer-cikkek csomagolására. Vegyük például a csokoládét. Kettős csomagolással látják el. A kávé is, a teát is izlésesen csomagolják. Még a szappannak is dupla csomagolása van. Azt persze lehetetlenség kívánni, hogy a kenyeret is hasonlóan csomagolják, de az elképzelhető, sőt követelhető, hogy vigyázzanak szállításánál és legalább a legelemibb egészségügyi követelményeket tartásuk be.

| Budapestre vonatkozó újságcikkek | | OSZTÁLYOZÁS | |
|----------------------------------|------------------|-------------|-------|
| Szerző: | Illés Tardos | Tárgy | |
| Cím: | Budapest kenyere | Hely | 664.b |
| Forrás: | Hogyan lehet | Idő | 1965 |
| (Hely) | | Személy | |
| (Idő) | 1965. márc. 27. | Helyszám | |
| (Köl. v. fiz.) | | | |
| (Oldal) | | | |

A minőségromlást azzal is magyarázzák, hogy gyengébb mostanában a liszt minősége. Erre éppen a vb-tagok közül válaszolt valaki azzal, hogy Franciaországban még gyengébb minőségű a liszt, mint nálunk, s mégis jobb kenyeret tudnak sütni. Nyilván, mert ismerik a szükséges technológiát. Tehát nálunk is ismerni kellene ezt, s erre meg is van minden lehetőség és adottság. Vannak megfelelő laboratóriumaink, azok minden egyes lisztzállítmánynál elvégezhetik a szükséges vizsgálatot.

A minőségre rányomja bélyegét a kézműipari jelleg is. Nálunk még nincsenek automata sütőipari berendezések, korszerű kemencék, dagasztók, kelesztők. A munkafolyamatok egy részét kézzel végzik, a régi hagyományos módszerekkel, de ehhez meg nincs elegendő munkaerő, s nincs elegendő képzett pékmesterünk. Ez a szép szakma mintha kiment volna a divatból, nem vonzza már a fiatalokat. De vajon a szakemberutánpótlás megoldaná-e ezt a problémát? Aligha. A fejlődés azt diktálja, hogy fel kell számolni a hagyományos kenyérsütési módszerrel, s *olyan korszerű sütőüzemeket kell építeni, amelyek automata gépsora lehetővé teszi, hogy a liszt kirakásától a kenyér szállításáig emberi kéz ne nyúljon a kenyérhez.*

Budapestnek 607 500 kiló a napi kenyérszükséglete. Péksüteményből pedig csaknem félmillió darabot fogyaszt. A fővárosban összesen 110 üzem működik, ezek közül kétműszakos 74, egyműszakos 33, háromműszakos pedig 3 üzem. Legújabb sütőüzemünk, amely a Lágymányoson épül, teljesen korszerű lesz már, s két műszakban napi 45 tonna kenyeret tud sütni. Ilyen korszerű üzem a későbbiek során több is épül, ám addig is mindent el kell követni, s el is követnek a régi üzemek korszerűsítésére, gépesítésére. Szükség lenne nagyobb raktárakra is, hogy pihenjen egy ideig a liszt, mert csak pihent lisztből lehet jó kenyeret sütni. Egy-egy sütőüzem járulékos beruházása a raktár és a szállítóeszköz. Több új, az egészségvédelmi igényeket is kielégítő szállítókoszt kellene üzembe állítani és ugyanakkor fokozottabban ellenőrizni a szállítást. *S igen fontos a gyorsaság is.* A friss kenyeret, a ropogós péksüteményt mindenki kedveli. A friss áru kelendőbb, s ha ilyen kerül az üzletbe, nem pedig többnapos száraz kifli, akkor bizonyosra vehetjük, hogy nem panaszkodnak majd amiatt, hogy csökken a péksütemények fogyasztása. Nem ártana azonban azt sem ellenőrizni, hogy miért kisebbek néha az előírtnál a kiflik és a zsemlyék.

Budapest kenyere, vagy talán mondjuk így: *a főváros jobb kenyérrel, friss péksüteménnyel való ellátása fontos probléma.* A város vezetői ezért öltöttek fehér köpenyt, a vb ezért vitatta meg a teendőket éppen a kenyérgyárban. Szó esett itt új technológiáról, korszerű gépekről, automata kemencékről és külföldi készítőberendezésekről. De nem tudom, eszébe jutott-e valakinek az a régi szólásmondás, hogy akkor igazán jó a kenyér, ha abba a háziasszony a szívet is beledagasztja.

Nos, ez a szív: *a lelkiismeretes munka, ennek a szép szakmának a szeretete és megbecsülése.* A gépek, a korszerű szállítókoszt mellett erre is szükség van, hogy izletesebb, jobb legyen Budapest kenyere.

Illés Sándor