

MINDENNAPI KENYERÜNKET...

Lisztrajongók a Bécsi úton

Ismeretes a magyar ember legendás rajongása a kenyér iránt, hiszen a friss, ropogós serclit sütemény helyett is megesszük. Nem kenyeriünk a dicséret szavak halmozása, de az óbudai Pipacs kézműves pékségben sült veknik és bagettek a magyar pékipar fénykorát idézik.



FOTÓK: OLÁH GERGELY MÁTÉ

Alig másfél esztendeje nyílt meg három fiatalember sütődéje a Bécsi út 267-es szám alatti ipartelepen, amit sokkal egyszerűbb megtalálni, ha a telep Fehéregyházi út – Hunor utca sarkával szemközti bejáratánál keresünk. A furcsa környezet ellenére gyorsan kiderül, hogy jó helyen járunk, ha cipóra vágyunk, hiszen az ott működő gépjárműalkatrész-boltok, építőanyag lerakatok és műhelyek szürke portáját enyhe kenyér- és sörgyárillat lengi körül. A kisüzemben se számítsunk csillogó-villogó berendezésekre, mert a látvány helyett a lényegre, a jó kenyérre koncentrálnak a pékek. Fülöp Ádám, Simor Máté és Tóth Márton Franciaországban tanulta ki a mesterséget, feladva korábbi diplomás munkájukat. Amikor ott jártunk, Ádám volt ügyeletben, ezért ő válaszolt a kérdéseinkre.

Komoly pályamódosítást hajtottak végre, hogy megvalósítsák az álmaikat. Eldobták a nyakkendő, hogy fehér tenyérrel tésztát formázzanak. Miért?

Mindannyiunknak más a története, de a sors „összekovácsolt” minket. Máté szociológus-közgazdászként az alternatív vállalkozásokat tanulmányozta nyugaton. Ott döbrent rá, mennyire másként működnek a dolgok „kenyérfronton.” Nem a közértben veszed le a polcról a kenyeret, hanem bemész a pékségbe vagy a piacra, ahol attól az embertől kapod meg a terméket, aki készítette. Ez másfajta viszony, egy bizalmi kapcsolat, mert aki a saját portékáját árulja, az nyilván nem fog vacakot tenni eléd. Máté 2010-ben már hosszabb időre kiköltözött Nantes-ba, hogy elvégezze a pékképzést, közben pedig helyi bio pékségekben szerzett gyakorlatot. Marci – nem mellékesen családi kapcsolatban van Mátéval – szintén kereste a helyét a világban, és franciaországi csavargásai alatt megtetszett neki ez a hagyományokon alapuló és minőségi szakma. Ott ezek a kisvállalkozások sokkal jobban beépültek a gazdaságba, saját természetű és természetes alapanyagokat használnak. A kenyérük összehasonlíthatatlanul jobb a miénkénél. 2011-ben talált is magának egy képzést Tours-ban, azt letudva szintén

Nantes-ba került, ahol 2013-ban szakvizsgázott, egyébként közgazdaságtani főiskolára járt.

Csak dicsérni lehet mindazok elhivatottságát, akik visszaszerzik e szép szakma becsületét, ön is közéjük tartozik. De miként társult a fiúkhöz?

„Mi a kenyereinket minősített bio lisztből készítjük, amit három hazai kövesmalomból szerzünk be. A tésztát adalékanyagok nélkül, természetes kovással, élesztő hozzáadása nélkül kelesztjük.”

Én itthon a Külkereskedelmi Főiskolát fejeztem be, azután 2007-től Genfben tanultam ökológiát. A Vidékfejlesztési Minisztériumban kezdtem el dolgozni agrobiodiverzitás referensként, a tájfajta vetőmagok jogi szabályozásával foglalkoztam. Ennél kézzelfoghatóbb feladatra vágytam,

így 2012-ben felpakoltam a családom, és Dél-Franciaországban egy családi farmon beletanultam a kézműves kenyérfőzés rejtelmeibe. Itthon megszakadt a folytonosság az évszázados hagyományok gyakorlati alkalmazásában, kiesett egy vagy két generáció, ezért kellett odakint tapasztalatokat szereznünk. Mi hárman egy konferencián találkoztunk, s elhatároztuk, hogy csinálunk Budapesten egy szövetkezeti pékséget. Meg akartuk mutatni, hogy a kenyér ma is lehet finom és egészséges.

Miért jobb, mitől más az itt készült kézműves kenyér, mint a nagyüzemi?

Kevesen vannak tisztában azzal, hogy a szupermarketben vásárolt pékárut milyen szemlélettel és eljárással készítenek. A természetes kovász használatát például elavult eljárásnak gondolják a szakképzésben, és egyáltalán nem fektetnek hangsúlyt a hagyományos technológiákra. Mi a kenyereinket minősített bio lisztből készítjük, amit három hazai kövesmalomból szerzünk be. A tésztát adalékanyagok nélkül, természetes kovással, élesztő hozzáadása nélkül kelesztjük. Egy jó kenyérhez ugyanis csak liszt, víz és só szükséges, hiszen a kovász is lisztből és vízből készül. A tészta kimérésénél kb. 20%-kal többet kell ráhagyni, mert ez a mennyiség a sütés közben elpárolog. Kissé keményebbre hagyjuk sülni a héját, a pihentetés után ugyanis visszapuhul. Közben nem árt néha megkocogtatni, mert a hangja elárulja, hogy belül is teljesen átsült-e.