

# E „Mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma”

MÉLYFŰRÁS A PÉK SZAKMÁBAN,  
AZ OTTHONI KENYÉRSÜTÉS BEN

A nagyapám pék volt. Háborús műfaj, túlélő szakma – kenyér mindig kell. Erre hajaz az a mai jelenség, ami a pandémia idején kezdődött: az otthon sütési láz, és vele együtt a kovászos. A Covid alatt divat lett a kenyérsütés, sőt, stílusosan szólva, „összekovászolt” egész közösségeket. Azt is meg lehet kockáztatni, hogy mintha a járvány, a kényszerű bezárkózás sokakban előhívta volna nagyanyáink tudatából a nélkülözés félelmét, de egyúttal a túlélési ösztönt is: a lányok, asszonyok felhalmozták otthon a lisztet és sütni kezdtek, kenyeret, kalácsot, cipót.

Az 1913-ban született nagyapám, kisgyerekként Zalalövön élte át az első világháborút, majd a 20-as években a pékhez küldték inasnak. Úriszabó apja úgy gondolhatta, hogy hiába a fess műhely, ilyen háborús időkben talán nem a minőségi, szép ruha ad

majd neki kenyeret hosszú távon, biztosabb egzisztenciát teremthet, ha pék válik belőle. A nagyapám Szentgotthárdra került és egy nagyfalvai molnárszegéd lányát vette feleségül. Igaz, az após már nem élt, meghalt az első világháborúban úgy, hogy ezt a legkisebb negyedik gyermekét, a nagyanyámat soha nem is látta. Akkor szerette meg fizikai valójában utoljára a dédmamát, amikor egyszer sebesülten hazatért a frontról. Gyógyulásának része volt, hogy választottak maguknak csillagot, lehívták a földre, és útnak indították ezzel a nagymamát. Mire ő megszületett, a háborúnak és a nagyfalvai molnárszegéd dédpapának is vége volt, elesett valahol ismeretlenben, Bécs mellett temették. Nem tudott visszaállni a helyére, se a felesége, a gyerekei mellé, se a családfenntartó szakmájába. Szegény korán megözvegyült dédmamám rengeteget dolgozott, szenvedései egy öntöttvas Ka-



*Az öreg Wolf pék, balra a fia, jobbra a nagyapám, Merklin László, aki náluk volt péklegény az 1920-as években Zalalövön, ahol született, onnan költözött Szentgotthárdra*

iser varrógépen zakatoltak naphosszat, mégsem tudott eleget keresni a négy gyerekre, akik félárván nőttek fel. A nevelésüket, iskoláztatásukat apácák segítették, a három lány ott készült fel az életre, fiútestvérük pap lett. Érdekes, hogy mamám nem ismerte a gabonaörléssel foglalkozó édesapját egyáltalán, de élt benne a vonzalom a „lisztes szakmában dolgozó férfi” iránt: egy péket választott férjül, aki a szakma oldaláról még továbblépést is jelentett az apja alapanyag-előállító mivoltához képest, hiszen ő már kenyeret sütött. A mama (aki pedig varrt, mint úriszabó apósa) pék nagyapával kötött házasságára, egész fiatal korukra ráterhelődött a második világháború. A kenyérre akkor is nagy szükség volt. Szentgotthárdon éltek, gyermekeik 1942-ben, 1944-ben, 1946-ban, 1948-ban születtek, egy lány és három fiú, akik közül kettő pék lett, egy katona.

A fiúkat már gyerekkorukban befogták segíteni, a meleg kemencéből kapkodták ki a forró kenyeret apjuk mellett a pékségben, nagyobb legényként már vizet is hordtak, tüzeltek, aztán készítettek kovászt, dagasztottak, jó levegősen, mert ahogy a papa tanította, csak akkor lesz finom. Amikor lehetett, fogócskáltak a liszteszások között, ha üresek voltak a hatalmas dagasztócsészek, pörgették bennük egymást. Ha télen vizes lett a ruhájuk vagy átfagytak, a pékségbe rohantak szárítkozni, melegedni (csak a mama meg ne tudja!). A kemencét fával fűtötték, azt is be kellett szerezni. A papa szokásosan kölcsönhintón hajtott Felsőszőlőnkre tüzelőért, alkalmasint a fiai is vele tartottak. Megfigyelték, hogy Csillag és Deres maguktól megálltak minden kocsmá előtt hazafelé. Ez volt a kikapcsolódás, a halálos fáradtság kipihenése, hiszen a papa addigra már beledolgozta az erejét a kenyerekbe, daloltak is olykor, rázendítettek az Akácós útra, mikor az öreg a lovak közé csapott.

Ez idő tájt a mamában már nem volt áhítat a „lisztes szakma” iránt, sok éve tapasztalta már, hogy a férje éjt nappallá téve dolgozik, alighogy lefekszik, már kel, és akkor is serény, mikor más alszik vagy mulat, hajnaltól folyamatosan meg sem áll. Emlék a családi legendáriumból, ahogy a mama aggodalmakkal telve mondogatta nekik (és nem lehet nem kihallani a pékfeleség bánatát): szíjat hasít annak a hátából, aki kenyérsütésre meri adni a fejét, és ha tíz gyereke lenne, se adná egyiket se péknek. De a sóhajtozásai nem tudták megakadályozni az öröklődési folyamatot: a kovászolásba, dagasztott tésztaágyba annyira belekeveredett a két kisebb fiú, hogy bizony apjuk szakmáját választották. Az orrukban maradt az otthonosságot jelentő friss kenyér illata, életreszólóan rabul ejtette őket a kihülés közben cserepesedő kenyérkéreg ropogós muzsikája. Ők már a háború utáni években kezdődött, államosításokkal kialakított világba nőttek bele, az egyik Körmenden, a másik Vasváron lett a sütőipari vállalat helyi telepének vezetője.

Az unokáknak, nekünk, már senki sem sütött langallót péklapáton, mint fiainak a papa, a kenyér misztériumából csak a csücsök szeretete maradt, vagy másnéven – ahogy a nagyanyánktól tanultuk – a serclié, amiért ma is hajlandóak vagyunk megharcolni. Egyetlen dolog van, amiért átengedjük a másiknak ezt az ingyencsészt – egy még ízletesebb falatért, amely azon a részen található, ahol régi szóval élve „kiforri” a kenyér, vagyis sülés közben belülről megnyitja magát, kinyomja a gőzt. Ezen a gye-

rektenyérvényi felületen kiömlik a bélzet és vékonyabban kérgesedik, mint máshol, nem héjasul meg olyan keményen, csak finoman és fenségesen ropogós.

Az Őrségben ezt a kenyeret „fiacskájának” hívják, világrajöttét vágással segítik. Olyan ízletes, hogy a sors kegyeltje, aki megeheti. Egyszer Szalafőn kóstoltam ilyen „mennyei mannát” krumplis kenyérből, ahol egy háznál, udvari kemencében sütötték.

A pék nagyapámat sosem láttam a szakmája gyakorlása közben, mert már nyugdíjas volt, mikor gyerekként náluk nyaraltam, nagybátyáim pedig üzemi körülmények között dolgoztak; kétségtelenül elhivatottan, megtartva, amit apjuktól tanultak: a hozzáállás, a pék lelke a jó kenyér titka. A mi generációnk már a boltból vette a kenyeret – évtizedekig azt hittük, hogy ez a kényelem a modern élet velejárója –, a tűzhelyek világában, városban, az otthonsütés sokáig nemigen fordult meg a fejében senkinek. Falusi portákon is csak néhány helyen tartották meg a kemencét, mert túl sok helyet foglalt el, a legtöbb helyen dédi konyhájáról a nagy konyhájára történt generációváltással kiszorította a sparhelt.

## A KENYÉRIPAR MELLETT FALUSI HÁZNÁL A HAGYOMÁNY

Talán az Őrség viszonylag zárt világa, sziget jellege teszi, hogy megmaradhatott a házi kenyérsütés, mint élő hagyomány, ahol még lehet szakajtóban pihenő kelt résztát látni. Az asszony, akinél jártam, még az anyósától kapta az eszközöket, az meg az anyjától, így legalább hatvan-hetven éves a vájling, a szita, a szamalu, amivel piszkálják a tüzet, a pemet, aminek kukoricaháncs-csomó van a végén, ezzel mossák ki a kemence alját, mielőtt beteszik a sütnivalót. A kemencét az udvarra tették, hogy ne foglaljon bent helyet, de olyan nagy becsben tartják, hogy pergolat építettek köréje, amolyan nyitott, nyári konyhát. A hatalmas asztal hosszú padokkal arra utal, hogy sokan is szoktak mellette ülni, a tágabb család vagy nagyobb társaság. Keményfával tüzelnek, mert 800 fokra kell felfűteni a kemencét, aztán megvárják, amíg már csak parázs lesz. A gyakorlat szerint liszttel megszórják a kemence alját, figyelik, megég-e. Ha igen, akkor még túl forró, egy kis huzatot csinálnak benne, és hagyják hűlni 300 fokra. A parazsat széthúzzák körbe a tűztérben, és föléje kerül a kenyér. Lassú sülés kell, hogy a belseje is átsüljön, a héja szépen piruljon, ne kapja meg feketére.

## A TOVÁBB ÉLŐ HAGYOMÁNY MUTATTA AZ UTAT A MŰHELYEKNEK

Ami túlélni képes, az hosszú távon is életképes: a rendszerváltozás után újranyitottak a magánpékéségek. Most már három évtizedes karrierutak mutatják, hogy mennyire jó döntés, jó kereseti lehetőség volt. A „gyorsan sokat” eljárások azonban nélkülöztek a kenyérnek lelket adó kézi munkát és a hosszú érlelési időt igénylő kovászt. Utóbbi az ételallergiák megnövekedett mennyisége hívta vissza a reformétrendbe az élesztő helyett, bővült viszont a sütéshez használt lisztek repertoárja, a búza finom fehér őrleménye mellett vagy helyett népszerű lett a tönköly, a zab, a hajdina, a köles,

a kukorica is, vagyis azok az alapanyagok, amiket nagyanyáink sokat használtak a konyhában.

Egyes pékségek akár versenyre is kelnek, hogy olyat süssenek, amelyet senki más, nemcsak helyi megmérettetések, hanem országos találkozók is vannak. A Kenyérlelke fesztiválokra otthonsütők és pékségek is neveznek különböző alapanyag kategóriákban, legyen az fehér vagy félbarna, teljes kiőrlésű vagy burgonyás, hagyományos eljárással készülő kovászos kenyeret várnak.

Egy igazi pék számára külön izgalom minden évben az aratás utáni első kenyér. Ez a magyaroknál folyamatosan őrzi a kultuszát. A nemzeti ünnepen az államalapítást, István király szentté avatását ünnepeljük, és hagyományosan az aratás végét. Kihagyhatatlan a kenyéradás. A frissen sütött kenyeret nemzeti szalaggal átkötik, megszentelik, felszelik és szétosztják. Ez az Új Kenyér ünnepe. A pékek számára hagyományosan az a tét, hogy jól sikerül-e az új kenyér az új gabonából. A kenyér minősége nem csak a pék elhivatott munkájától függ, játszik a dédapám szakmája is: milyen az alapanyag, milyen lisztet adnak a malmok, sőt: aki süt, a gazdákkal együtt izgul, hogy áldásos év legyen – csak jó búzából lesz jó kenyér –, nem mindegy, hogy mindennap mi kerül az asztalra. Régi szokás szerint az első új kenyér aratás után, augusztus 20-ra készül, addig az ógabonából dolgoznak a malmok. Először keverik a régi lisztet az újjal, aztán fokozatosan állnak át az idei lisztre, a malmoknak és a pékeknek is az az érdekük, hogy a vevők zökkenőmentesen térjenek át, panasz nélkül vegyék-vegyék a termékeket a kínált (rendszerint emelkedő) áron.

A versengés egészséges keretek között, mikor az élet a megszokott, normál mederben folyik, természetes, a Covid azonban ellenpéldát is létrehozott: az összefogását, a közösségépítését. A karantén okozta elszigetelődésre válaszul a jákiai – úgymond dacból – újat mutattak az ünnepi kenyérsütés műfajában. A gazdák összeadták a gabonájukat, egy helyen, a celldömölki malomban megőröltették, az így kapott lisztet szétosztották Jákon a falubeliek között, akik jelentkeztek a Szent István napra készülő kenyerek megsütésére. Így lett közös ünnepük a közös liszt által, az otthonsütött kenyerek közösségnek való felajánlásával, amiket együtt ettek meg 2021. augusztus 20-án.

## A PANDÉMIA IDEJÉN KULTUSZA LETT A KOVÁSZNAK

A 2020-ban kitört koronavírus járvány alatt rendkívül népszerű lett az addig szórványban létező otthonsütés, a városi embereknél is. A fertőzésveszély csökkentése érdekében először is felhalmozták a lisztet, cukrot, vécépapírt, hogy minél kevesebbet kelljen boltba menni. Az alapvető élelem előállítására fordultak, a kenyérhez nem kell más, csak liszt, víz, só – na, meg kovász –, otthon kezdtek sütni. A láthatatlan ellenséggel folytatott harc része volt, a félháborús helyzetben új értelmet nyertek a nagyszüleink és dédszüleink kifejezetten túlélésre szakosodott mintái. Különösen az első hullám idején gyakran előkerült a beszélgetésekben a túlélés módszertana, a világháborúkat megélt felmenőink tapasztalatai, és a tőlük magunkban zsigeri em-

lékként idáig hordozott „szükség” technológiája: hogyan lehet megenni akkor is, amikor az élet a minimumokra szorítkozik.

Vas megyében több településen elterjedt a jelenség: a nők egymásnak adták a kovászt. Vele együtt pedig a tapasztalatot, hogy a kézzel végzett munka lelket ad a tészának. Felfedezték, hogy nem egy egyszerű biológiai folyamat játszódik le, hiszen két élő találkozik: az anyag és a vele dolgozó ember. Kovász-eterés, dagasztás, hajtogatás, nyújtás közben tanúi lettek az átlényegülésnek, és ezt terjeszteni kezdték, azzal a tanulsággal együtt, jó érzés magunk készítette kenyeret adni a családtagoknak, hiszen a gondoskodás által maga a szeretet válik nyilvánvalóvá és megehetővé. Aki szeret, az etet – ez egy minta a nagyanyáinktól. Életet ad, aki ételt ad – talán ezzel a felmezőink is üzennek a kenyérsütők által a mai kor számára.

A kovász a kenyér magja, a belső lény, lényege. Mindennap etetni kell, ha azt akarjuk, hogy életben maradjon, vagyis felelősséggel kell nevelni. Mivel növekszik is, és nem tudjuk mind felhasználni, kidobni pedig vétek, a többletet rá kell bízni valakire. Így alakultak ki a kovászláncok, akár különböző településeken élő lányok és asszonyok kapcsolódtak össze a kovász által.

A karantén, az otthon maradás sokak számára nyitotta ki azt a lehetőséget, hogy itt az idő – van idő – megtanulni a kovászos kenyér készítését. A házi sütetést azóta is megtartották, ki-ki más gondolatokat fűz hozzá, de hasonló tapasztalatokkal. Aki környezettudatos életet él, friss ételeket eszik, a filozófiájába az otthonsütött kovászos kenyér beleillik. Másnak szükséges az állandó diétájához. Élmény a kenyérsütés rituáléja, a frissen sült pékárú illata, a lyukacsos állag, a szegés közben roppanó héj, a hang, ahogy kong, ha megkopogtatjuk a kenyér alját. A tetejére, egyes családokban, a régi szokás szerint ma is keresztet rajzolnak a kés hegyével.

Volt, aki a kapott kovászból ellátta a munkatársait, osztogatta a rokonságban Szombathelytől Szentpéterfáig, sőt a lánya által a Káli-medencébe is eljutott, máig sütnék belőle ott is. Van, aki hetente egyszer süt, de akkor három kenyeret, azért, hogy fogyjon a kovász, és amit nem tudnak megenni, elajándékozza.

Egy héttagú szombathelyi családban a rozsbeci sütésére álltak rá a karantén alatt. Az anya negyven fölött lett ételallergiás; az élelmiszeripari termékekben sok a tejpor, a tejsavópor, nem esik jól megenni egy ártatlannak tűnő kiflit sem. A házi kovászos kenyér megemésztésével azonban nincsen gond. A négygyerekes asszony arra gondolt, hogyha a hétgyerekes nagyanyja tudott kovászos kenyeret sütni, ő is képes rá. A mamája minden héten süttött, hét kenyeret egyszerre, kemencében; olyan minőségben, hogy amikor a hetediket megkezdték, az is ugyanolyan jóízű volt, mint a többi. A velük élő nyolcvanéves nagymama úgy emlékszik, hogy a családjukban csak a háború alatt süttöttek kenyeret, ínség idején. Most örül, hogy a lánya süt, mert látja, hogy az unokák boldogabbak, ha az anyjuk által süttött kenyeret ehetik, aki „a szívét süti bele”. Csak kézzel dagaszt, gépet nem használ. Korábban sok élesztős tésztát süttött, mert a gyerekek szerették a kalácsot, kakaócsigát. Most mindent kovással készít, mert így egészségesebb, és ki tud fejezni egy nagyon mélyről jövő érzést: a kenyér létrehozásával valami ősi tudást visz tovább.

Csepregen kovászos kör alakult a pandémia idején. Többen régebb óta sütöttek már otthon, de azt a karantén időszak hozta, hogy volt idő mélységében tájékozódni a kovással való sütésről, receptekről, és ezekkel megtalálták egymást. A virtuális térben kezdődött: ötleteket, recepteket cserélve támogatták, erősítették egymást, amikor a fizikai bezártság jelentette a védekezést. Amikor már lehetett találkozni szabadtéren,



*Pék Ildikó és Tájmelné Tóth Mária Mia, a csepregi kovászos kör két motorja  
Fotó: Kóta Melinda*

közösségi rendezvényre is sütöttek, adventkor megvendégelték a város népét. Egyikük születésnapjára még egy kis elektromos kemencét kért a férjétől a konyhába, ami fűteni is jó. Akkor kezdett el otthon sütni, mikor a kisfiáról megállapították, hogy tej- és tojásérzékeny; mikor pedig róla magáról kiderült, hogy gluténérzékeny, ráállt a kovászos kenyérre. A kovász előemészteti, felbontja a glutént, cukorbetegeknek és magas vérnyomásban szenvedőknek is jó, nem dobja meg a vércukorszintet.

Vándorolt a kovász egyik embertől a másikig, adtak belőle egymásnak, és ez új barátságokat is teremtett. Áthidalták, kiküszöbölték ezzel a járványvédelemben szükséges fizikai izolálódás káros mentális következményét, a befordulást, elmagányosodást. Ezen kívül olyat tudtak adni családi, baráti körön belül, amit még soha; hiszen – ahogy mondták – a kenyérben láthatóvá válik annak a szeretete, aki sütötte. Az aszszonyok mélyen hitt konyhafilozófijája: teljes átérzéssel állítják, hogy a saját kenyérben a kezük munkájuk által benne van a készítő lelke. Ebben a körben megszemélyesítve beszélnek a kovászról, azt mondják: „ő” – jelezve, hogy a kovász élőlény. Hozzáteszik:



ha odafigyelünk rá, megmutatja, mire van szüksége, mikor kell etetni, mikor békén hagyni. Van, aki azt is megfogalmazta, és csak félig viccelt, hogy a kovászosoké egy külön „faj”, és ezzel arra a szerelemre utalt, amibe mindannyian beleestek. Más a nagyanyáink példájára hivatkozik, nemcsak a túlélés módszertana tekintetében, hanem mert végtelenül kedves számára az a gyerekkori emlék, hogy hajdan sokszor látta a mamáját dagasztani, magába szívta a kemencében sült parasztkenyerek illatát, látványát, és felnőttként igénye lett erre a tudásra. Azt is felidézte, hogy az ötvenes években még otthon dagasztották a kenyértésztát, és a város főterén működő pékség kemencéjében süttették ki. Általában kisgyerekek feladata volt, hogy taligában tolták, kullóban húzták el a tésztát a házaktól a pékségbe, és a kisült kenyeret onnan haza. A pékek megjelölték, hogy melyik kinek a kenyere.

A kovászolók körének egyetlen férfi tagja van, egy kereskedő, de az édesapja, nagyapja, dédapja, sőt már az ükapja is pék volt. (Az övék volt Csepregen a várostörténeti jelentőségű Haizler pékség, amely a XIX. század végétől működött, ma már egy másik pék család üzemelteti.)



*A régi csepregi pék család egyik tagja, Haizler József 1952–1956 között a Fővárosi Kenyérgyárban dolgozott, ahol 24 szénfűtéses osztrák kemencében süttettek*

Sokáig egy közeli falu pékségében vette a kovászos kenyeret, és amikor az a műhely megszűnt, ő maga nekiállt otthon sütni. Az egyik helyi asszonytól kért egy kis olasz Madre kovászt, azóta a családja más kenyeret nem hajlandó megenni. Heti kétszer-háromszor készít rusztikus kenyeret és bagettet, igény szerint. Négy napig frisek maradnak, nem morzsálódnak, nem penészednek, nem száradnak ki.

Villany sütőben süt egy kerek öntöttvas edényben, amiből dozatairóén a sugárzó hő hatására könnyen feljön a kenyér, karácsonyra egy hosszúkás tepsit kért, hogy vekni és cipó is sülethessen.

A kör tagjai számára olyanok a kenyerek, mintha a gyermekeik lennének. Az asztal körül boldogan mutatják egymásnak a kenyeres fotóikat, dicsérik, kóstolják, minden falat üdvözet az emésztőrendszernek. Esztétikailag is műremek, a kenyérhéjat kalászcokra hasonlító, ágon ülő levélkék díszítik, amelyek a nyers tészta ejtett pengevágásokból keletkeznek és sütés közben nyílnak ki. Különösen érdekes ez a fiatalasszonyoknál öntudatlanul felbukkanó motívum egy nagymúltú mezővárosban, ahol egyébként az idősebbek minden nyáron megemlékeznek a temetői kápolnánál a kuláküldözés áldozatairól és kalászcokrot helyeznek az emléktábla alá.



*Fotó: Tájmelné Tóth Mária Mia*



*Kenyer a színpadon. Fotó: Tájmelné Tóth Mária Mia*



A kovászolók körét az is inspirálja, hogy a városban történelmi hagyományokkal működő Soproni pék is kísérletező szellemben dolgozik (már az édesapja is pék volt, aki a százéves Haizler pékség munkáját folytatta tovább). Fel is kérték őt szakmai koordinátornak egy workshop-hoz 2022 elején, hogy másoknak is megtanítsák a kenyérsütésnek ezt a módját. Odautazott „a fél megye”, a túljelentkezés miatt mindjárt két foglalkozást is kellett tartani. Bükről, Óriszentpéterről, Vépről, Szombathelyről, Velemből, Celldömölkéről is jöttek érdeklődők. Bemutatták nekik a dagasztást, a szírom- és a göngyölőhajtogatást, a vekni és cipóformázást, a különböző kovászokat, melyikből lehet kenyeret, melyikből kalácsot, kuglófot, zsemlét, kiflit, mézespusztit sütni. Az őrsegiek cserébe a hőkön sült perec tudását, receptjét hozták. A kenyereket, mint kulturális attrakció szereplőit a színpadon állították ki. Mind más volt: méretében, formájában, ízvilágában, köztük paradicsomos, sárgarépás, burgonyás.

Az itteniek jellegzetes tanítása, hogy a kalász- vagy levélmotívumos díszítés mellett pengével „fület” vágnak a tészta domborodó felszínére. Így a kenyérük héján szép nagy íven, tervezetten reped, ott adja ki azt a finoman ropogós felületet, amit a csücsöknél is jobban szerethetünk, de náluk nem kicsike ez a rész, hanem a kenyérüknek csaknem fele ilyen!



*Fotó: Kóta Melinda*

A workshop nyomán létrejött egy városhatárt is túllépő, a megyében terjeszkedő kovászközösség azzal, hogy mindenki hazavihetett az otthon sütéshez egy kis darabot, amit aztán a jól nevelt kovász növekvő természetéből adódóan a maguk környezetében valószínűleg tovább fognak terjeszteni.

Szintén a pandémia tanulsága volt, hogy jobb lenne közelebb lenni a családhoz, ezért hazaköltözött Vas megyébe egy fiatal házaspár Nyugat-Európából, hogy pékséget működtessen, pontosabban fejlesztve tovább vigye az édesapa harmincéves műhelyét. Az ifjú hölgy három lánytestvér egyike, fiú a családban nem született. Ő élelmiszeripari mérnöknek tanult és 2021-ben a férjével együtt vállalkozott arra, hogy a kovászos kenyér hagyományát új gépekkel, új technológiákkal éltesse a tudatos, minőségi, egészséges táplálkozás jegyében. Tanult pék szakembereket foglalkoztatnak, a kovászt tizenkét óránként etetik. Éjszaka a kenyerek hűtőben, vagyis a hideg

érlelésben vannak. Mondják, ezzel emberibbé válhatott a mesterség, mert az éjszakai munka volt a legmegterhelőbb, sokan ezért hagyták el a pályát.

Manapság több szakmában – így a magánpékségekben is – megtörténik a generációváltás, a szülők vállalkozásaiba beleállnak a gyerekek, így az infrastruktúra, az eszközök, a bejáratott rutinok, kapcsolatok, tapasztalatok sem vesznek el, hanem társulnak, bővülnek a mai ismeretekkel, elképzelésekkel.

A kovászos kenyér, az otthon sütés a pandémia idején felturbózott jelenséggé került fókuszba és új dimenziókba. Egyszerre az imádságba foglalt „Mindennapi kenyérünk”, amiért érdemes asztali áldást mondani, szimbolikusan pedig egy kapcsolatteremtő erő, ami a járványveszély idején, egy kiszámíthatatlan állapotban, a támadás-védekezésnek a mi életünkben eddig sosem látott nehéz helyzetében is megtart, és nem engedi, hogy az emberek elválasztódjanak, elszigetelődjenek egymástól.

A kenyérturnék oda vezettek, hogy az otthon sütőket nem csak krónikásként ke-  
resem. Megérint ez a szenvedély, az anyag áttelekítése, a készítő odaadása a kenyér  
íránt. Ha sütők a kísérleti pékségemben – kis konyhámban vasárnap –, összefonó-  
dom az őseimmel, ahogy a kalács karjai fűződnek, ölelik egymást.

*(Merklin Tímea)*

## JEGYZETEK

- Szenkovits Péter: Kemence melege, kenyér illata. In: Vas Népe, 2004. aug. 18., 11. o.  
Merklin Tímea: Parázs fölött pirul ropogósra. In: Vas Népe, 2018. aug. 18., 11. o.  
Merklin Tímea: Megy a kovász vándorútra. In: Vas Népe, 2020. aug. 19., 5. o.  
Merklin Tímea: A jákiak kenyere. In: Vas Népe, 2021. aug. 19., 9. o.  
Merklin Tímea: A saját kenyeredből visszaköszön a lelked. In: Vas Népe, 2021.  
dec. 18., 7. o.  
Merklin Tímea: Kovászközösség alakult. In: Vas Népe, 2022. febr. 15., 1., 13. o.