**Petőfi korának kenyere**

**A XIX. század kenyérelőállításának fejlődése**

Petőfi Sándor költő, vándorszínész, forradalmár, nemzeti hős, a magyar költészet egyik legismertebb és legkiemelkedőbb alakja. Születésének 200. évfordulóján sokan és sokféleképpen emlékezünk neves költőnkre. Jelen írásban egy különleges módját választottuk nemzeti, irodalmi életműve előtti tiszteletadásnak: e munka költőnk korának kenyerét igyekszik megeleveníteni, némi rálátást engedve százada jelentős ipartörténeti fejlődésére, átalakulásaira, eredményeire, és azok mai hatására.

**A kenyér Petőfi verseiben**

Petőfi rövid élete alatt közel ezer verset írt, ebből körülbelül nyolcszázötven maradt az utókorra. A széles körben ismert és népszerű borversei mellett mintegy kéttucatnyi „kenyeres” verse is született. A költő e jelkép gazdag, korokon átívelően örök jelentéstartalmát használja, egyszerű, tiszta, néprajzi elemekben gazdag, így népi lelket mélyen megszólítani tudó módon. Az egyik ilyen legismertebb és talán legmegindítóbb műve a *Fekete kenyér* *(1845)* című verse, mely édesanyjához íródott, s az otthonához fűződő mély kötődést fejez ki:

*Miért aggódol, lelkem jó anyám,
Hogy kenyeretek barna, e miatt?
Hisz meglehet: ha nincs idehaza,
Tán fehérebb kenyérrel él fiad.
De semmi az! csak add elém, anyám,
Bármilyen barna is az a kenyér.
Itthon sokkal jobb ízü énnekem
A fekete, mint máshol a fehér.*

Az otthonhoz, családi közösséghez fűződő bensőségesség kifejezése mellett Petőfi kenyeres versei egy részében a kenyér a megélhetés szimbólumaként jelenik meg (*Van-e egy marok föld, 1848).* Máskor a küzdelmes létfenntartás, a szerényebb megbecsüléssel járó, sok keserűséget hordozó pályák – a katonáskodása, vándorszínészet - kifejeződéseként találkozhatunk vele (*Tiszteljétek a közkatonákat!, 1848; Szobámban, 1844***;** *Az első dal, 1843),* ill. a jobb élet reményének látomásaként. Megrendítő az a költői ábrázolás, amelyben az éhező gyermekének ígér az apa holnap egy valószínűtlenül finom fehér cipót (*Az apostol, 1845*). A bővelkedés képi eszköztárában Petőfi számára a megkent kenyér a remélt bőség váradalmát is szemlélti (*Levél Arany Jánoshoz, 1847).*

De vajon milyen is lehetett valójában az a kenyér, amely verseiben – hol pozitív, hol negatív kicsengéssel - szimbólumai, hasonlatai tárgyát képezte? Milyen kenyereket fogyaszthattak Petőfi és kortársai?

Erre az izgalmas kérdésre verseiben is lélegzetelállító kép rajzolódik elénk, mintegy kulcslyukon keresztül csodás betekintést engedve korának kenyérválasztékára. Olvasunk „fekete kenyér”- ről *(Fekete kenyér),* „barna kenyér” - ről *(Az apostol),* találkozunk„fehérebb kenyér”- rel *(Fekete kenyér) -* melyet ma félbarna kenyérnek neveznénk -, megjelenik a hőn áhított „fehér kenyér” *(Falun, 1845),* a *„*lágy kenyér” *(Az apostol),* a lágy fehér cipó” *(Az apostol)* is írásaiban, és az álomszerűen elérhetetlen minőségű „kakastejjel sütött fehér cipó” *(Az apostol).*

Petőfi e sokféle kenyérfajtát ismerő és ízlelő tapasztalata mellett, néhány utalása által fellebben a fátyol a korabeli kenyérsütési technikák egy-egy részletéről is. Szép életképre láthatunk példát *A téli esték* (1848) című versében, ahogy dagasztás előtt a lisztet átlevegőzteti szitálással a szolgáló, és mivel szolgáló végzi ezt a műveletet, feltehetően módosabb családnál történik a kenyérsütés. Talán a korpásabb lisztrészek is eltávolításra kerülhetnek, vagyis világosabb kenyér sütésére készül a család: „Holnap kenyérsütés napja lesz, szitál a szolgáló, s dalolgat, behallik nótája…”*.* A„fekete kovász” *(Utazás az Alföldön, 1847)* említéséből egyértelmű, hogy kovászos kenyér készült akkortájt, mégpedig egészen sötét liszt – teljes kiőrlésű búza- vagy rozsliszt - felhasználásával. Találunk példát sütéstechnológiai hibákra is, amikor a „katonák sületlen, sótlan kenyerét” *(Szobámban, 1844)* hozza szóba a költő. A katonakenyeret, mely a só, esetleg a hozzáértés hiánya miatt meglehetősen gyenge minőségű volt.

A Petőfi költészetében megjelenő motívumok jól tükrözik a kor kenyérkészítését, igazolják kenyérválasztékát, a korabeli kenyerek sokféleségét. Megfogalmazásaiban, képi alkalmazásaiban mindenkor megérezhetjük az éltető, jó kenyér mélységes tiszteletét, becsületét.

**Milyenek voltak a korabeli kenyerek alapanyagai?**

A kenyerek minőségét minden korban az alapanyagok, valamint az alkalmazott malmi és sütési technikák, technológiák határozzák meg.

A Kárpát-medence „kenyérliszt-eloszlása” kifejező és jellegzetes volt[[1]](#endnote-1). A korabeli szokások szerint a helyi kenyerek lisztje döntő többségben a helyben megtermő gabonákból készült[[2]](#endnote-2), a termesztett gabona pedig tájegységenként eltért. Kelet-Dunántúlon, az Alföldön és Erdély legtöbb vidékén elsősorban búzalisztből készítettek kenyereket. A Dunántúl többi részén, a Duna–Tisza közén, a Nyírségben, egyes északi és erdélyi területeken rozslisztből, másutt pedig e két liszt keverékéből sütöttek. A Keleti-Kárpátokban használták még az árpát, az Alföld északi részein pedig a kukoricát. Somogyban rozs és kukorica keverékét. Zabot termesztettek és használtak a Felvidéken és Erdélyben, míg kölest a Duna-Tisza közén, hajdinát pedig az Alpokalja környékén.

Ha a Petőfi által fogyasztott kenyerekre fókuszálunk, akkor megállapíthatjuk, hogy kenyereinek fő alapanyaga minden bizonnyal a búza, tönkölybúza lehetett. Ezek voltak ugyanis a költő fő élettere - az Alföld - alapvető gabonanövényei. Híres kalocsai, túri, kun és jász tájfajták[[3]](#endnote-3) voltak akkortájt, a leghíresebb az ún. tiszavidéki búza volt, melyeket a gazdák maguk tartottak fenn hosszabb időn keresztül. Ezek az évszázados múltra visszatekintő magyar búzafajták ma már egy génbankban sem lelhetők fel. Nagy részüket az 1863. évi szörnyű aszály elpusztította. Helyükre külföldi, például lengyelországibúzafajtákat hoztak, és az akkori genetikai állományok felhasználásával az 1870-es évektől - több más sürgető körülmény hatására - aztán elkezdődött a nagyobb hozamú magyar fajták kísérleti nemesítése. Ez a tevékenység a század végére kiváló minőségű, világhírű búzafajtákat eredményezett (*Bánkúti*búzák).

Mivel a költő rövid élete során sokfelé megfordult, nemcsak az Alföld búzakenyerét fogyasztotta. Figyelembe véve a család költözéseit, a vándorszínészi időszak és a katonáskodás alatt bejárt területeket, feltételezhetjük, hogy igen sokféle alapgabonából készült kenyeret kóstolhatott. Ezek mellett a XIX. században olykor szükség volt a liszt kiegészítésére is. Ezeket a pótlószereket hívták ínséglisztnek vagy szükséglisztnek, melyet harmad – fele arányban kevertek a meglévő gabonaliszt mellé annak felszaporítása végett. E lisztek alapanyaga lehetett a burgonya, a fa héjának (kérgének) őrleménye, a zab, a szalma, a törköly, a maláta, a sulyom, a gyökér, a hagyma, a makk, a gesztenye, a hüvelyesek, a vargánya, a répa, stb1,[[4]](#endnote-4).

**A korra jellemző őrléstechnológiák, malomipari találmányok**

A gabonafélék őrléstechnológiája a lisztek minőségét alapvetően befolyásolja. A malmi technológia a XIX. században nagy fejlődésen ment keresztül. Petőfi életének éveiben, a század első harmadában az ún. simaőrlés, vagy más néven parasztőrlés volt az alkalmazott őrlési mód. Ez egyszeri felöntést és töretést jelentett köves malmon, mely osztályozatlan teljes őrleményt eredményezett. Ebből az erősen korpás, sötét lisztből sötét kenyerek készíthetők. A saját szükségletükre őrlető termelők többsége ezt igényelte. Az állatokkal rendelkező gazdaságok kiszitáltak belőle valamennyi korpás részt, és az így nyert világosabb lisztekből készültek a némiképpen világosabb kenyerek. Úri, polgári körök részére készültek fehérebb őrlemények és kenyerek, de a lakosság döntő többsége számára ez nem volt elérhető. A század első évtizedeiben a hazai malmoknak csak kis részében készítettek búzából legfeljebb négyféle lisztet és korpát. A megtermett kenyérgabona szinte teljes mértékben emberi fogyasztású hasznosítása volt jellemző. Ezekből a kis teljesítményű vízi-, száraz- és szélmalmok által működtetett köves malmokból a század közepén mintegy 22 ezer működött hazánkban, minden településen egy vagy akár több is.

A gépi nagyipar kialakulásában Magyarországon a malomipar járt az élen. Az első gőzmalmot gróf Széchenyi István védnöksége alatt a Soproni Gőzmalom Társaság létesítette 1836-ban. A malmot hat kőjárattal szerelték fel, és egy 24 lóerős gőzgép működtette. Ez a gőzmalom nem volt ugyan hosszú életű, de az iparosításban érdekeltek figyelmét a malomipar felé fordította[[5]](#endnote-5). Az első igazi gőzmalmot Széchenyi István alapította 1838 december 28-án a József nádor védnökről elnevezett Pesti József Hengermalom néven, ill. 1839-ben pedig megalapította a magyar malomipar első, gyáripar jellegű nagyüzemét, a Pesti Hengermalom Társaságot. Ebben a malomban alkalmaztak hazánkban először kőjáratok helyett hengerszékeket, és az üzem gőzgéppel működött.

A nagy malmok XIX. századi korszerűsítésében igen nagy szerepe volt Ganz Ábrahámnak (1814–1867), aki öntödéjében 1845-től gyártott malomipari berendezéseket és öntöttvas őrlőhengereket. A malomipar gépesítésébe a Ganz gyár mellett több más üzem is bekapcsolódott. Ganz halála után Mechwart András (1834–1907) vette át a gyár irányítását. Mechwarték svájci hengerszék-szabadalmát továbbfejlesztve megalkották a kéregöntésű hengereket. A Ganz gyár e termékét nagy sorozatban állította elő és értékesítette belföldön és a tengerentúli országokban. A malomipari technika újabb fejlesztését Haggenmacher Károlynak (1835–1921), az Első Pest–Budai Gőzmalom Társaság igazgatójának világraszóló találmánya, a síkszita jelentette.[[6]](#endnote-6) Az őrlési technológia fejlesztésének ugyancsak fontos célja volt a töretéssel előállított darák fokozatos tisztítása. Haggenmacher ebben is eredményes újítási tevékenységet fejtett ki. 1873-tól 1903-ig több találmányt jelentett be, ezek között szerepelt az egyetemes daratisztító gép, valamint a dara- és dercetisztító gépek továbbfejlesztése.

   

*1878-ban szabadalmaztatott Mechwart-féle hengerszék (bal), a kéregöntéses henger (közép) és Haggenmacher Károly síkszitája (jobb)[[7]](#endnote-7)*

A hivatalos statisztikák szerint 1863-ban 147, 1873-ban már 482 gőzmalom volt üzemben. Budapest a század végére Európa legnagyobb malomipari központja lett, és az amerikai nagy malomváros, Minneapolis után a világranglista második helyén állt. A magyar malomipar a XIX. század végén műszaki és technológiai vonatkozásban túlszárnyalta a nemzetközi színvonalat. A hazánkban kifejlesztett vezérgépek és őrlési eljárások azóta sem változtak alapvetően, világviszonylatban ma is ezek az elvek és műszaki megoldások érvényesülnek. A magyar malomipar nevéhez fűződik a liszttípusok megállapítása. Ezzel a lisztminőség alapvető definiálását is megvalósította malomiparunk5.

A jó minőségű magyar búzából az új, egyedülálló magyar őrtéstechnológiával kiváló minőségű lisztek készültek, melyek a londoni, párizsi, bécsi világkiállításokon igen nagy sikert aratva rendkívüli figyelmet és gazdasági hasznot hoztak az országnak a század utolsó harmadában. Csakhamar a világ minden táján ismertté vált az új hengeres őrléstechnológia és meglehetősen keresetté a jó minőségű magyar liszt[[8]](#endnote-8).

Mindezen fejlődések ellenére az 1860–70-es években az első vidéki gőzmalmok még mindig parasztőrlést végeztek. Amikor a gőzmalmok a hengerszékekkel felszerelve, félmagas őrléssel a simára őrlő malmokénál korpátlanabb, fehérebb színű lisztet adtak, a paraszti igény is kezdett lassan az utóbbi felé fordulni. Jóllehet 1894-ben a nagy számú, kb. 20 ezer hazai malomból 11 ezer még mindig parasztőrlést végzett[[9]](#endnote-9).

**A házi kenyérsütés tudománya**

A XIX. században az otthoni kenyérsütés volt az általános, ez a családi élet, a vidéki konyha fontos részét képezte. A lányok nem is mehettek férjhez e tudomány nélkül. Bár régóta készítették a lepényszerű kenyereket Magyarországon is [[10]](#endnote-10), a szépen kelt, nagyobb térfogatú házi kenyerek voltak a közkedveltek, melyek sütését több évszázad alatt kiforrott, és szigorú műveletsor szerint végezték. A hagyományos kenyér négy fő alapnyersanyaga: liszt, kovász, só és víz.

A malomiparban bekövetkező változások eredményeként a század első felében szinte egyeduralkodó sötét **liszt**ekkel készült kenyerek a század második felében világosak, világosabbak lettek, de a szegényebb népréteg körében még a század végén is széles körben alkalmazták az egyszerű őrléssel nyert teljes őrleményt kenyérkészítéshez. Helyi szokás szerint kiegészülhetett lisztpótlókkal, egyéb maglisztekkel, liszthiány esetén pedig szükség és ínség-lisztekkel. Emellett szívesen alkalmaztak **kovászfűszer**eket is. Ez utóbbi is tájegységenként eltérő lehetett: komló, komló-bor, árvacsalán, törköly, hagyma, sör és bor seprője, habja, akác volt a legelterjedtebb kovászfűszer.

A kenyér lelkét a több évezredes múltra visszatekintő **kovász** adta, hisz ez biztosította a kenyér ízét, zamatát, térfogatát, eltarthatóságát. A kovász megtartása a későbbi dagasztásokhoz fontos volt. Az egy darabban eltett, szárított kovászmag neve a népnyelvben *kovász vagy záporka.* A korpával vagy liszttel eldörzsölt kovászt *morzsoltka, sütnivaló* (Nógrád és É-Pest megye, DNy-Dunántúl), *pár* (Jászság, Heves, Borsod-Abaúj-Zemplén) néven illették. A XIX. század első felében, amikor a mai élesztő még ismeretlen volt, a gyengébb kovász erejének fokozására és a tészta ízesítése végett is felhasználták a sör és bor seprőjét, habját, amit a század elején *élesztő*nek neveztek. A ma használatos élesztőt azonban csak jóval Petőfi halála után, 1860-as évek elején fedezték fel. Előnyös tulajdonságainak köszönhetően lényegesen lerövidült, valamint jól irányíthatóvá és kiszámíthatóvá válhatott a kenyértészta kelesztése. Emiatt gyors elterjedése figyelhető meg a század utolsó évtizedeiben. Az élesztő ipari gyártása 1876-ban kezdődött Budapesten. Ettől kezdve az élesztő a kovász fűszeréből a kovász „versenytársa” lett olyannyira, hogy a század végére úri, polgári körökben már sajnos – igen helytelenül - ódivatúnak tartották a kovászolást[[11]](#endnote-11).

A **kenyérkészítés** folyamata hosszú időt vett igénybe, 20-24 óra is eltelt az első mozzanatoktól a friss kenyér megszeléséig. Ezek a technológiai elemek csak csokorba szedve is jól érzékeltetik a kenyérsütés tudományának összetettségét és időigényességét. Egy hagyományos népies, házi kenyér készítése, mely Petőfi és kortársai kenyerét jellemezte, az alábbi lépésekből állt1: kovászkimérés, kovászfeltöltés, liszt és lisztkiegészítő anyagok kimérése, szitálása, kovászolás, dagasztás, kelesztés, kemencefelfűtés, kenyérszakajtás, kenyér bevetése, kenyér megszegése, tárolása.

**A kenyérkészítés iparosodási folyamata**

Kenyérsütés a XIX: században nem csak házaknál történt. A **céh**es pékek is igyekeztek ellátni ezt a feladatot. A XV-XVII. századi jogkönyvek és céhszabályok pontosan rögzítették a pékmesterek által készíthető kenyérfélék leírásait. Annyira, hogy ezek a „korabeli szabványok” még a XX. század elején is elvárásként érvényesültek. Hatásuk fellelhető a későbbi nagyipari kenyérkészítésnél.

Az 1859. évi új iparrendtartás nagy változást hozott a céhek életében. Az iparűzés és kereskedelem a Habsburg birodalom egész területére érvényesen szabadabbá vált, eltörölték a pékek és sütők korlátozásait. A céheket megszüntették, biztosítva mindenkinek a szabad iparűzési jogot. Engedélyezték a **házi-, kis- és nagyipari gyártásból származó kenyerek értékesítését**. Az ellátás javult, az árak is kedvezőbbek lettek. Egyre többen vásároltak pékek vagy sütőasszonyok által készített kenyeret. A vidéki agrárjellegű nagyfalvakban és városokban is egyre többen hagytak fel az otthoni kenyérsütéssel. Aki ragaszkodott a saját készítésű kenyeréhez, az otthon kelesztett-szakajtott kenyerét inkább a pékségi kemencében süttette ki, bérsütésben. A házikenyérre vágyók a **sütőasszonyok**tól rendeltek kenyeret házhozszállítással vagy kenyérpiacról vásároltak[[12]](#endnote-12). Ekkortájt formálódtak az egyes tájegységhez kötődő, nagy hírű házikenyerek, mint a szegedi kovászos házikenyér[[13]](#endnote-13), vagy az Alföld leghíresebbike, az orosházi Gémes-féle kenyér. Az elhíresült orosházi kenyeret az 1890-es évek közepétől Pozsonytól Brassóig kitelepülve legalább 500 asszony sütötte Gémes Ferenc vállalkozásában a jófajta orosházi lisztből[[14]](#endnote-14). Ezt tekinthetjük Magyarország első „hálózatos” pékipari vállalkozásának.

**Petőfi „mai” kenyere**

Petőfi születésének 200. évfordulóján – tisztelegve nagy költőnk emlékének - elkészítettük Petőfi és kortársai „mai” kenyerét. Mivel a korabeli gabonafajták már nem állnak rendelkezésünkre, a jelenlegi, alföldi nemesítésű és termesztésű alapanyagok[[15]](#endnote-15) felhasználásával dolgoztunk. Köves malmon sötét, ill. teljes kiőrlésű liszteket és egy alföldi szőlőfajta[[16]](#endnote-16) borával ízesített komlós rozskovászt alkalmaztunk. Kenyérkészítéskor közvetett tésztavezetésű, hosszú fermentációs technológiát használtunk, a korabeli leírások szerint. Eredményként egy különleges ízvilágú, illatú, testes, rusztikus kenyeret kaptunk. Úgy véljük, igen hasonlót ízlelhetett saját korában jeles költőnk is.

Álljon itt e nagyszerű kenyér Petőfi Sándor emlékezetére és százada nagy ipari felfedezőinek méltó tiszteletére.



*Petőfi „mai” kenyere[[17]](#endnote-17)*

Ács Péterné dr.

 Gabonakutató Nonprofit Kft.

1. Irodalomjegyzék

 Remete F. L. (2016a): Magyaros és tájjellegű kenyerek készítése. Kárpát-medencei magyaros konyha. VI. <https://mek.oszk.hu/15900/15930/cimkes.html> [↑](#endnote-ref-1)
2. Ballagi K.; Király P. (1878): Egyetemes földrajz III. kötet. Budapest, Az Athenaeum r. társaság kiadása. [↑](#endnote-ref-2)
3. Rapaics R. (1934): A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Királyi magyar természettudományi társulat, Budapest. p.170. [↑](#endnote-ref-3)
4. Múlt-kor Történelmi Magazin. https://mult-kor.hu/20140819\_mit\_ettek\_elodeink\_ehinseg\_idejen [↑](#endnote-ref-4)
5. Dióspatonyi I.: Az élelmiszeripar fejlődése a kiegyezéstől a 20. század elejéig. <http://chemonet.hu/hun/food/iptort/iptort1.html#malom> [↑](#endnote-ref-5)
6. Halkovics L. (1997): A magyar malomipari statisztika története, 1850–1950. Statisztikai Szemle. p. 708-709. [↑](#endnote-ref-6)
7. Világraszóló magyar találmányok kiállítás, 2022-2023, Budapest, Millenáris. (Saját fotó) [↑](#endnote-ref-7)
8. Jekerfalussy J. (1891): Közgazdasági Szemle. Pesti Könyvnyomda Részvénytársaság, Budapest. [↑](#endnote-ref-8)
9. Magyar Néprajzi Lexikon (1977): Őrlés. 5. kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest. [↑](#endnote-ref-9)
10. Fodorné N. S. (2016): Cum grano salis. I. Rákóczi György (1593-1648) fejedelem és felesége Lórántffy Zsuzsanna (1600-1660) nagyasszony konyhája. Kapitális Nyomda, Debrecen. p. 61. [↑](#endnote-ref-10)
11. Zilahy Á. (1892): Valódi magyar szakácskönyv. II. bővített kiadás. Magyar Nők Lapja Kiadó. [↑](#endnote-ref-11)
12. Remete F. L. (2016): Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha. VII. <https://mek.oszk.hu/16100/16184/cedula.html> [↑](#endnote-ref-12)
13. Dolecskó T. (1876): Szegedi szakácskönyv. p. 101. https://konyvmanufaktura.hu/termek/rezi-neni-szegedi-szakacskonyv/ ISBN. 963748802. [↑](#endnote-ref-13)
14. http://www.oroshaza-anno.hu/geacutemes-ferenc.html [↑](#endnote-ref-14)
15. A szegedi Gabonakutató Kft. gabonafajtái: *GK Csillag* búzafajta, *GK Fehér* tönkölybúza fajta, *Wibro* rozsfajta, saját őrlés [↑](#endnote-ref-15)
16. A kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet *Generosa* szőlőfajta [↑](#endnote-ref-16)
17. Saját készítés. [↑](#endnote-ref-17)