

A sütőipari áruk története



A „történet” a kenyérral kezdődik. A péksütemények először csak a családok konyháiban sülték, és csak a pékségek elterjedésével váltak ipari terméké.

A mai kenyér kialakulása hosszú fejlődés eredménye. A fennmaradt leletek arra utalnak, hogy az őskor emberei először nyersen rágcsálták az összegyűjtögetett ősgabonát, amit később megpróbáltak ehetőbbé tenni. Ezt támasztja alá, hogy ásatások során számos, első sorban Közel-Keletről származó dörzskövet és mozsarat találtak. Ezután rábukkantak meg-

pörköldött magmaradványokra is, ami azt sejteti, hogy a magokat törés-örlés előtt megpörkölhették. A belőle készült liszt tápláló és jól emészthető volt, de önmagában száraz ahhoz, hogy le lehessen nyelni, ezért vízzel keverték össze. Az így kapott kásaszerű ételek hosszú ideig voltak az Európa területén élő népek majdnem egyedüli táplálékai. Később ezt a pépet forró kőre öntötték, vagy parázon megsütötték. Az első kenyér tehát lepényszerű lehetett. A lepény még napjainkban is a kenyeret jelenti a vándor törzsek számára, de lepény pl. a macesz is.

Az első kelesztett kenyeret a kínaiak készítették.

Európa – valószínűleg zsidó, görög, ill. római közvetítéssel – az egyiptomiaktól tanulta a kenyérfőzést. Ők már időszámításunk előtt mintegy 3000 évvel ismerték ennek rejtelseit. Talán feledékenységéből történt, hogy nem sütötték meg azonnal a kenyeret, így a tészta másnapra erjedésnek indult – lényeg, hogy „feltalálták” a kovászt.

Az ókori kenyérfőzés „világrekorderei” a görögök voltak, akik a feljegyzések szerint közel 70-féle kenyeret sütöttek.

A rómaiaknak Plinius szerint az időszámításunk előtti 2. századig nem is igen voltak pékségeik. Mindenki maga sütötte a kenyerét, csak sokkal később fejlődött ki a pékmesterség.

Az idők folyamán a sütés technológiája is nagyot változott: a felforrósított lapos köveket a mai kemencék őskének tekinthető sütőharang váltotta fel. Az

elsőket égetett agyagból, a Nílus völgyében készültek, később már bronzból épültek. Ezekben úgy sütöttek, hogy egy nagy lapos kőn tüzet raktak, amikor jó forró lett, a paraszat lesöpörték róla, a kenyereket ráfektették, végül a haranggal beborították az egészet. Sütőharangot ma már csak a világ egyes távoli részein használnak, a kenyérsütés hagyományos eszköze szinte mindenhol a kemence lett.

A honfoglalás után már a magyarság is foglalkozott gabonatermesztéssel, lisztörléssel, kenyérsütéssel. István király egyik oklevele már tanult sütőmestert említ. A 14. századtól kezdve a nagyobb magyar városokban sütőipari céhek alakultak. A kenyér és a péksütemény árát mindig megkülönböztetett figyelem kísérte, így a hatóságok már évszázadokkal ezelőtt is szigorú rendelkezéseket hoztak, pl. Nagyszébenben: „A pékek a városbelieket és jövő-menőket mindenkor elegendő fehér kenyérral tartoznak kiszolgálni, ha valamelyik pék nem fehér kenyeret sütne, egy forint bírsággal, s a sütésnek nyolc napra való felfüggesztésével bünhődjék!”

A kenyérsütés történetében két felfedezés jelentett nagy áttörést.

Az egyik a Mechwart-féle hengermalom, amely által az őrlés magyar technológiája az egész világon hírnévre tett szert. A másik az, hogy mintegy 200 évvel ezelőtt izolálták a kelés folyamatát elindító sejteket. E felfedezés nyomán kezdték el gyártani később az élesztőt, ami gyorsan és biztosan keleszt.

