

A KENYÉRSÜTÉS TÖRTÉNETE, SÜTŐIPARÁG KIALAKULÁSA.

KISMÁRIACELL-CELLDÖMÖLK SÜTŐIPARA.

Előszó

82 évesen, mint a celldömölki sütőipari dinasztiák utolsó, a mesterséget művelt, élő tagja elhatároztam, hogy a celldömölki Honismereti Kör tagjaival, barátaimmal megismertetem, közreadom azon sűrőipari ismereteimet, amelynek Kismáriacell-Celldömölk sütőipara kialakulásának birtokában vagyok.. Bízom abban, hogy ezen írással némiképpen hozzájárulok Celldömölk történetének egy iparági megismertetéséhez.

Szerző

KENYÉRKÉSZÍTÉS RÖVID TÖRTÉNETE

Amikor megszokott mozdulattal nyúlunk a kenyér után, hogy egy karéjt szeljünk belőle, aligha gondolunk arra a hosszú útra, amelyet az emberiség életében megtett.

A kenyérsütés azzal kezdődött, hogy az ember a magvakat összetörte, megőrölte, vízzel és sóval összekeverte és azt forró kőn (sütőkőn) megsütötte. Ez volt a kenyérlepény (ún. lepénykenyér), kovásztalan kenyér. A kovásztalan kenyér a mai napig sok nép fő tápláléka maradt. A sütőkőnek az volt a hátránya, hogy a tésztát meg is kellett fordítani a kő gyorsan kihűlt. A fejlődés következő foka az előmelegített sütőharang volt, amelyet a sütőkőre a tészta fölé helyeztek, így a hő nemcsak hőátadás, hanem hőszugárzás révén is hasznosult. E sütőharangokat tekintjük a sütőkemencék igazi őseinek. Népszerűségét és elterjedését az adta, hogy hordozható volt és a vándorlás során vihették magukkal. Amikor az emberek végleges helyet találtak a letelepedéshez, a sütőharangok már nem elégítették ki igényeiket. Olyan sütőalkalmasságot kerestek, amely nagyobb befogadóképességgel rendelkezett és jobban tartotta a hőt. Ezeket már agyagból építették. Így alakult ki agyagtéglából a mai értelemben sütőkemencének tartott változat.

A legkorábban agyagtéglából falazott kemencét Egyiptomban találták meg, amely kb. a Kr.e. 2700-as évekből való. A sírrajzok tanúsága szerint az egyiptomiak már kelesztett kenyeret is tudtak készíteni. Tudományukat a görögök is átvették. A rómaiak csak Kr.e. 200 körül építették első sütőkemencéjüket. Augustus császár korában Rómában már 300 téglával falazott kemence is működött. A római birodalomban a városokban és a katonai táborokban már téglakemencékben, téglalapú agyagkemencében sült a kenyér.

A középkorra általánossá vált ezen kemencék alkalmazása. A kemenceépítés tudománya az idők folyamán állandóan fejlődött. Nyomon követhető az Árpád-kortól egészen napjainkig. A XIX. században már kialakult a kemenceépítés iparága, külön kemenceépítő kőművesekkel és a sütődék létesülésével. Ennek kapcsán azok építésének technológiája, szerkezeti és fűtési anyagai forradalmi változást hoztak különösen a XX. században napjainkig. A XX. század első felének híres ún. magyar falazott kemenceépítő dinasztiája volt a győri Schaub család. Celldömölkön 1905-től e dinasztia építette a falazott kemencéket.

A kenyér- és süteménykészítés technológiájában forradalmi változást két tényező hozott: a malomipar fejlődése és a sütőélesztő gyártásának feltalálása. 1867-ben Lesaffre francia vegyész szabadalmaztatta a sütőélesztő gyártását. Hazánkban a sütőélesztő gyártását a budapesti Szent István Élesztőgyár Rt. kezdte meg Buda dunai déli partján 1876-ban. Az élesztőgyárat 1949-ben államosították, majd 1994-ben privatizálták. Ma a francia Lesaffre világcég tulajdona. A kenyérgyártás és sütés rövid történetét ezzel befejezném s egy kis rátekintést kívántam adni annak alakulására.

A kenyérgyártás és sütés őstörténete után Kismáriacell - Celldömölk sütőiparának kialakulásáról és fejlődéséről adom közre ismereteimet.

Ott kell kezdenem, hogy Kismáriacell fejlődése az 1740-es években a búcsújárás kezdetével indult el. Ekkor sorra nyíltak a kocsmák, beszálló vendéglők a búcsújárók népes hada miatt, de telepedtek be kereskedők és különféle szakmájú iparosok is. Az iparosok jórésze Németország mai bajor tatományából jött (de ausztriai területről is) és hozták magukkal az ottani ipari kultúrát, fejlettséget. Hazánkban a XVIII. és XIX. században a családi lakások, parasztházak nagy részében, egy kis helyiségbe beépítették a max. 2 m² alapterületű búbos falazott kemencét, amelyek sok esetben úgy épültek, hogy a lakást is melegítette, fűtötte. A család létszámától függően egy vagy kéthetenként a kemencehelyiségben kovással készítették s kelesztették a kenyértésztát és sütötték meg. Kialakult az a szokás, hogy akinek nem volt kemencéje, az otthon kenyértésztát készített és a szomszédnál vagy a rokonnál sütötte meg. Így alakult ki az ún. házi kenyérsütés, amely a mestervizsgával is rendelkező sütősegédek sütődék létesítésére ösztönözte. A búcsújárás és az évi 4 eseti országos állat- és kirakodóvásárjog elnyerése miatt Kismáriacellben a vendéglők és a beszállókocsmák étel- és italforgalma évről évre nőtt. Az apátság elhatározta sütőde létesítését 1761-ben, a mai Gyarmati-téren (jelenlegi földhivatal helyén) kb. 10 méter hosszú épületben épült meg az egy sütőterű kemence, tésztakészítő helyiség kialakításával. Már az építés alatt az apátság a sütőde működtetéséhez péksegédet keresett. Pápáról Dallhammer Antal mestervizsgás

fiatal péksegéd jelentkezett. Édesapja Pápán jó nevű kocsigyártó mester. Antal pékmester vizsgázott fiát úgy engedte Kismáriacellbe jönni, hogy az apátságtól az elkészült sütődét megvásárolta 356 Ft-ért és még 4 hold földet is bérelt az üzem körzetében. A sütődéhez később boltot is építettek, ez a mai Boznánszky műköszörűs helyisége. A pékmester később meg-nősült, a házasságból lánya született. A mester 1787-ben meghalt és az özvegy tovább működtette a sütődét. Időközben 1798-ban a Gyarmathy-tér nagy része leégett, de csak a bolti rész lett a tűz martaléka, amelyet újjáépítettek. 1805-ben Géfin György pékmester a Dallhammer pékcsaládba nőül s lesz csakhamar egyik tekintélyes polgára a városnak. Halála után fia (ugyancsak György) folytatta az ipart és a sütőde szomszédságában az 1840-es években nagy lakóházat épített. A Géfin család majdnem egy évszázadig, 1902-ig működtette a sütődét. E pékdinasztia sarja volt Dr. Géfin Lajos Kismáriacell tisztelt és szeretett személyisége, vasúti és községi orvos, majd a megépült kórház első igazgató-főorvosa, a mezőváros népszerű "doktor bácsija". A Géfin házat 1917 végén Klaffl Mihály pap vásárolta meg.

1790-ben Massenberger pékmester létesít sütődét az ún. "hosszú házban", de a pékmester 1805-ben spanyol járvány idején meghalt és az üzem megszűnt.

1890-en körül (ideje nem ismert) Kelemen János pékmester nyit sütődét a Kiss utca 2. sz. alatt egysütőteres kemencével. Kelemen pékmester 1905-ben elhagyta Celldömölköt. A sütődét a győrbecsei születésű Baross Imre mester - különös körülmények között - megszerzi, majd 1908-ban eladja Csoma János pékmesternek és Bécsbe megy dolgozni. Csoma János később megházasodott és 3 lánya, valamint egy fia született. Matild (Schimmerné), Hilda és Piroska hajadonok, Ferenc pedig öröklí a szakmát.

1905-ben az alsópáhoki származású Szita György pékmester megveszi a Schütz G. és Pinger I. asztalosok tulajdonát képező Kiss u. 1. sz. alatti házat, mőhellyel és a mőhelyben kétsütőteres kemencét építtet és boltot is nyit. A pékmester Keszthelyen tanult, Grazban majd Krakkóban segédként dolgozott és mestervizsgát tett. Felesége lengyel származású. Házasságában 3 lánya és 3 fia született. Juliska Tatára megy férjhez, 2 lány hajadon marad, István pályamester lett, György a szakmát műveli, József ("csucsi"-nak becézett) fia jó nevű footballista Cellben, majd a szombathelyi Haladásban, később Balatonfüzfőn, ahol jó állása volt és kiváló edző lett.

A kenyér- és süteményigény a lakosság növekedésével évről-évre nőtt, valamint a házaknál elkészített kenyértészta sütődékekben történő jobb minőségű sütése miatt az igények növekedtek és a helység vonzotta a mestervizsgával rendelkező péksegédeket sütődék létesítésére.

1787-ben a mezővárosban a bencés rendet II. József király feloszlatta, az apátság épületét közigazgatási célra birtokba vették. Ezzel a búcsújárás szinte teljesen megszűnt. A mezőváros halott helység lett. Az előljáróság ezért már 1790-ben kérvényt nyújtott be a királyi kancelláriához vásárjog engedélyezésére. Mivel engedély nem jött, még kétszer küldöttség vitt kérelmet a királyhoz. A „kalapos király” a hitélet megszüntetésére vonatkozó rendeletét még halála előtt, 1790-ben visszavonta és a bencés rend újra élesztgethette a hitéletet és a búcsújárást.

A mezőváros végül II. Lipót király engedélyére kapott vásárjogot, mégpedig évi 4 országos állat- és kirakodó vásárra (március vége, május, augusztus és október hónapi rendezéssel) és heti vásárjogot minden csütörtökön. A vásárok rendezése és a búcsújárás újraindulása hamarosan ismét felvirágoztatta a mezőváros vendéglátását, kereskedelmét és iparát.

1908-ban Hochhold István ukki születésű pékmester a Hunyadi utca 14. sz. alatt egysütőterű kemencét épített lakóházzal, majd 1930-ban építette meg korszerűbb, új sütődéjét: kétsütőteres kemencével, bolttal, lakással és gazdasági épülettel a Tisza István utcában. Feleségül veszi Klaffl Julianna. celli hajadont és a frigyből Anna lányuk született, aki Szabó József polgáriskolai tanárhoz megy feleségül. Édesapám, Klaffl Gyula a sütőszakmát 1913-16 között a Hochhold sütödében sajátította el és a tulajdonos egyben bérmakeresztapja is volt. Hochhold István 1934-től 1945-ig a város bírójaként működött. A sütödén kívül még egy háza, 1000 öl szőlője nagy pincével és lakással a Sághegyen, valamint több hold földdel is bírt.

1913-ban Baross Imre visszatért Celldömölkre és a Rákóczi utcában sütödét épített bolttal, lakással, a pincehelységben kétsütőterű kemencével. Ezt az üzemet 1923-ban eladja Csorna János pékmesternek, akinek már egy sütődéje is van. Házasságából 3 lány és 1 fiú született. Matild, a legidősebb lány 1926-ban férjhez megy a már pékmester alkalmazott Schimmer Jánoshoz, amely frigyből Hilda (Gyurákiné), Irénke (Kovácsné) és János lakatos-műszerész fiú született. Csoma Hilda és Piroska nem megy férjhez, Ferenc fia pedig a sütőszakmát műveli. A Kis utcai sütődéjét Matildnak ajándékozta nászajándékkul. 1936-ban még épített sütödét a Koptik utcában. Csoma János egyik gazdag polgára a városnak, 3 sütödével és 15 hold földdel. A mester a Frontharcos Szövetség elnöke is. 1945-ben halt meg, de üzeme tovább működik.

1920-ban Dömölkön, a Horváth Elek utca elején Gyürü Vince, a kemenesmagasi születésű sütőmester, aki a szakmát Pápán tanulta, megveszi Reiczinger Izidor házat, boltot nyit, az udvarban pedig sütödét épített. Házasságában 2 lány és 1 fiú született. Irma Árva Gyula országosan jó nevű lótenyésztő felesége lett, Ella férje vasúti tiszt, Ferenc fia (Pápán együtt jártunk gimnáziumba) a budapesti állatorvostudományi egyetem tanára lett. A sütőde tulajdonosa az ipar gyakorlása alatt még 2 házat és 10 hold földet vásárolt.

1926-ban Gróf László Erzsébet u. 17. sz. alatt egy kis sütödét nyit, amely 1931-ben megszűnt és Balatonfüzfőre költözött.

Ugyancsak 1926-ban Celldömölk szülötte, édesapám: Klaffl Gyula pékmester (tanult Celldömölk, Tapolca, Balatonfüred) Dömölki u. 15. sz. alatti lakos nagy sarokházat építtet 5 szobával, bolttal és 2 sütőteres kemencével sütödét, nagyrészt bankhitelből. 1927-ben vette feleségül Kovács Erzsébet csékuti hajadont. A házasságban két fiú és egy lány született. Gyula olajbányamérnök, Zoltán az ipart örökölte, Erzsébet pedig gyógyszerész lett. A sütöde működése alatt egy kétlakásos 6 szobás, egy 5 lakásos 7 szobás házzal, 1325 öl pincés szőlővel és 5 kat. hold földdel gyarapították szüleink családi vagyonát .

1930-ban Baross Imre újra visszatért Celldömölkre és a Széchenyi utcában nagy házat építtet bolttal és a pincehelyiségben kétsütőteres magyar kemencével sütödét létesít. Feleségül veszi - a nála jóval fiatalabb - Heidekker Ilona celli hajadont, de a házasságban gyermek nem születik. Az ipar működése alatt 80 kat. hold földet vesz majjorral Fisztón (Külsővat és Nemesszalók között) és a Sághegyen szőlőt.

1935-ben Klapper Izidor egy kis egysütőteres sütödét nyit a Tisza István utcában egy udvari épületben (kb. a mai Szentháromság szobor átellenében). Csak kovászos kenyeret, vízestésztás, mákkal szórt kalácsot (barhest), solettot termel és a schahter által levágott szárnyasokat sütögeti. Az üzem 1944 után a holocaust következtében megszűnt.

1938-ban Csoma János a Koptik utcában lakással, bolttal új sütödét építtet egymás fölé helyezve kétsütőteres magyar kemencével, amelyet 1945-ben Ferenc fiának ajándékoz, aki feleségül veszi Dénes Borbála celli hajadont. A házasságban egy fiuk: János született, aki pap lett. Balatonalmádi plébánosa és a veszprémi érsekség gazdasági hivatalának vezetője már, amikor 1995-ben a Balaton vizébe fulladt. Celldömölkön temetik el nagy részvétellel és édesapja két év múlva - emlékére - a második világháborúban elvitt Benedek harangot újra önteti Szent Benedek és János fia arcképével az őrbottyáni harangöntő mesterrel.

1942-ben Tarczi János megveszi Hochhold István Tisza utcai sütőobjektumát, aki felhagy a sütőipari tevékenységgel. Ezen sütöde az 1945. február 13-i bombázáskor megsérül, az udvarban lévő hátsó épületek a földig lerombolódnak és 13 katona leli ott halálát. A sütöde azonban rövid idő alatt termelőképes állapotba kerül és tovább üzemel.

Ezzel az epizóddal a celldömölki sütödék 1950 előtti létesítése véget is ért és az ipar tekintetében egy egészen új, a hazai történelemben eddig nem ismert világ veszi kezdetét 1951-től, amelyről később írok.

A fentiekben felsoroltam Celldömölk sütőmestereinek vagyoni helyzetét. Félrevezetném olvasóimat, ha a pékségeket szinte aranybányának hinnék. Ugyanis a XIX. században és a XX. század elején pékmesteri vizsgával rendelkező személy már elismert polgár volt és általában a nősüléskor olyan szülők lányait vették feleségül, akik jó módúak és vagyonosak voltak. Így a feleség is hozta a családi részvagyonot Celldömölkre és megalapozták a sütőde létesítését, a családi vagyon gyarapodását.

Édesapám szegény, de szorgalmas, törekvő fiatalember volt. Jótevője, Mihály nagybácsija vállalt a banki váltóján – első kezesként – kezességet az üzem létesítésekor, majd pár év múlva a Gyarmathy-téri ún. Géfin-pékházat neki ajándékozta. Édesanyám jó módú csékuti gazdálkodó lánya volt.

A vagyon gyarapodásának másik tényezője a kemény, kitartó családi munka volt. Nem csak a pékmester dolgozott napi 10-12 órát, hanem a feleségek is, akik a termékeket már reggel 5 óra után kiszállításra előkészítették (kocsmáknak, fűszeres boltoknak és törzskuncsaftoknak házhoz szállításra), valamint a boltot vezették reggel 7 órától este 6 óráig. 1939-ig még vasárnap is volt termelés és boltnyitás 7-től 10 óráig. A bentlakásos alkalmazottak mellett a felnövő gyerekek is részt vettek a termelésben. A sütővállalkozók és alkalmazottak (de a társadalom is) akkoriban az éves szabadság szót nem ismerték.

A felsorolt sütődék létesítésében döntő szerepet játszott a vasút fejlődése, a lakossági számának növekedése, az 1886-ban létesült gőzmalom működése és későbbi jó hírneve, valamint a heti- és 3 havonta megrendezett országos vásárok, amelyek nagy tömegeket vonzottak a mezővárosba a búcsújárással együtt.

A gőzmalmot a Kemenesalja Rt. építette, amely részvényei egy részének tulajdonosa id. Szabó Károly volt, aki 1908-ban az Rt. teljes részvényét felvásárolta és a gőzmalom teljhatalmú tulajdonosa lett. Fiókmalmi is voltak, mégpedig Gércén és Jánosházán. Két fia volt: János és Károly. A celli gőzmalom Jánosé, míg a gércői és a jánosházi Károlyé lett. Ifj. Szabó Károlyt a celldömölki járásban 1939-ben országgyűlési képviselőnek választják meg. A malmok magántulajdonban 1949-ig működtek, az államosításig.

Mivel Alsóság ma Celldömölk része, pár szót szenteljünk az ottani sütőiparra is. Az 1920-as évek végén Ságon a kialakult bányatelepen a Bazaltbánya Rt. sütődét épített, ahol első segéd Baross Károly (Baross Imre öccse) pékmester, aki Győrbeceéről származik. 3-4 év múlva Baross Károly önállósítja magát és a Fő utcán egysütőteres magyar kemencét épített lakással. A bazaltbánya egysütőteres pékségét Ungár Izidor veszi bérbe és működteti 1944-ig, a holokaustig. Utána Balázs Gyula pékmester megveszi az üzemet. Ugyancsak az

1930-as évek elején Somfalvi Károly épített egysütőteres sütödét a katolikus templommal szembeni környéken, majd a második világháború után, 1946-ban Mayer kőművesmester fia, József pékmester részére az ún. godenába (az ev. templom után) egysütőterű sütödét épít.

A nagy magántulajdonok államosítása 1948 végén megkezdődött a bankok, gyárak, nagykereskedelem, nyomdák, malmok stb. folyamatában és a sorban kuláknak bélyegzett egyének vagyonának állami irányítás alá vételével. 1951-ben törvény születik a 5 szobánál nagyobb lakások, bérházak államosítására vonatkozóan. Édesapám június 3-ra idézést kapott a Nagyközség épületébe való megjelenésre. Én is elkísértem. A jegyzői irodában 3 nem celli személy (a jegyző jelenlétében) azonnal kihirdette a Népköztársaság nevében a tulajdonukat képező Gyarmathy-téri és a Hollósy-téri bérházaink államosítását. Mindkét házról apámnak 3-3 papírt kellett aláírnia, majd megkaptuk a jövőre való eligazítást és 10 percen belül otthagytuk édesapám sok évi munkájának gyümölcsét, eredményét. A nagybirtokok felszámolása már közvetlen a világháború befejezése után, a földosztással végbement.

Mivel jelen írásom a sütőiparral foglalkozik, rátérek a magánsütődék celldömölki felszámolására. A magánsütődék Celldömölkön általában 1951-ig működtek, bár felszámolásuk előkészítésére már 1950-től voltak arra utaló jelek. Mind sűrűbben folytak a sütődék hatósági ellenőrzései, különféle betarthatatlan rendeletek láttak napvilágot, szabálysértési eljárások kezdődtek s sokszor súlyos pénzbírságokat róttak ki indokolatlanul stb. Tehát megkezdődött a nyomásgyakorlás az állam részéről.

1951 márciusában Baross Imre pékmestert kuláknak minősítik, mivel sütőde komplexuma mellett 80 kat.hold földdel is rendelkezik fisto major és környékén. E kapcsán sütőde komplexumát államosítják. Az államosításkor az Élelmezésügyi Minisztérium a Varga Géza nevű, mestervizsgával rendelkező péksegédet küldi le Pestről az üzem átvételére és folyamatos működtetésére. (Varga a Marcal-majorban született, így végső soron celli származású.) Az üzem az ÁFÉSZ kebelén belül működik. A Baross sütőde államosításával kezdetét veszi a szövetkezeti sütőipar megszervezése. A Szövetkezet Varga Géza szakmai irányítása mellett, az ÁFÉSZ felügyelete alatt kezdi meg működését. Csoma János, a legnagyobb celli sütőiparos, a Frontharcos Szövetség volt elnöke, a világháború befejezése után hamarosan meghal. Ferenc fia veszi át a sütőde irányítását édesanyjával.

A Sütőipari Szövetkezet megalakulásával a kisebb sütődék tulajdonosai a pártnyomás, megfélemlítések, hatósági pénzbüntetések hatására sorban adták fel sütőipari tevékenységüket és üzemükkel együtt beléptek a szövetkezetbe 1951 második negyedévében. Édesapám - dacolva a zaklatásokkal - állva maradt és folytatta sütőipari tevékenységét.

Én, e sorok írója, Pápán 1948-ban érettségiztem a kereskedelmi középiskolában, egyetemre be nem jutván tanoncnak leszerződtem és 1949 júliusától sütősegédként otthon dolgoztam apám mellett. 1951. okt. 1-re behívót kaptam: Kecskemétre bevonultam katonáitak és édesapám egy tanonccal tovább vitte az üzemet, de már munkaerő kapacitás hiányában nem tudtak annyi terméket sütni - a minőségi kereslet végett - mint amennyi a lakossági kereslet volt. A bolt előtt nagy sorbanállás volt nap mint nap a kenyérért és süteményekért. Ezért a sütemény termelését megszüntették, hogy több kenyeret termelhessünk. Ennek ellenére a sorbanállás nem szűnt meg. Rendszeressé váltak a hatósági pénzbüntetések, rendőrségi zaklatások, a szabotázs tényével való fenyegetések. Édesapám a nyomást idegileg nem bírván dec. 5-én feladta a küzdelmet és lehúzta a rolót, az üzem működését megszüntette. Ezzel véget ért Kismáriacell-Celldömölk magánsütődéinek közel két évszázados történelme. Emlékeim alapján az alább felsorolt személyek tanultak sütődénkben és segédként is dolgoztak: Klaffl István, Kerék István, Knapp Ernő, Kerekes István, Mészáros István, Kelen János, Lukács Károly, Német József, Klaffl Zoltán és Simon István.

Gyermekkoromig visszaemlékezve a celldömölki sütőmesterek között tisztességes verseny folyt, a sült termékek minősége útján szerezték a vevőket ú. kuncsaftokat. Ha valaki mégis a tisztességes verseny szabályai ellen vétett, az lpartestület ítélkezett. Akkoriban a lakossági törzsvevők hitelt kaptak, könyvre vásárolták és havonta fizettek. A pékmesterek is kaptak hitelt szállítóiktól, de ha azonnal fizettek, akkor az árból ún. kassa-skontot kaptak, tehát árengedményt. Ha valamelyik vevő netán a hitel összegével meglépett és más sütőmesternél próbálkozott hitelfizetéssel, a sütőmester kérésére egymást becsületesen informálták az új vevő személyéről, megbízhatóságáról.

Édesapám legnagyobb versenytársa Csoma. János volt. Amikor a II. világháborúban, 1942-ben édesapám behívót kapott katonai szolgálatra és csak egy tanoncunk volt, a versenytárs ezt megtudván átjött és megkérdezte: Klaffl úr, hogyan tovább? Szüleim úgy döntöttek, hogy a pékség működését ideiglenesen megszüntetik, de Lukács Károly akkor 2. éves inas létére erőltette, hogy ő egyedül is ellátná a kiflitemelést és a házikenyér vala-

mint a pékkenyér sütését, ha édesanyám segítene kiflit sodorni és mi gyerekek reggel négy óra felé segítenénk a tanoncra háruló munkák végzésében. A tárgyalás kapcsán Csoma János bácsi felajánlotta napi 800 db zsemlye szállítását, hogy még részlegesen se veszítsük el vevőkörünket. Lukács Károly derekasan helyt is állt és most is hálával gondolok poraira. Ez az állapot 3 hónapig tartott, míg édesapám leszerelt. A fenti epizódot azért írtam meg, hogy szemléltessem: abban az időben a legnagyobb szakmai versenytárs milyen emberi példát mutatott a szakmai szolidaritásban. Ma ez szinte elképzelhetetlen, ezért nem tudtam kihagyni a pékdinasztiák történelméből.

Folytassuk tovább a történelmet sütődénk, mint fellegvár feladásával. Édesapám 1952 januárjában jelentkezett a Sütőipari Szövetkezethél szakmunkás felvételre, de elutasították. Varga Géza megbízott vezető március végén kereste fel azzal, hogy segédmunkásként fel tudná venni, de (pártálláspont alapján) az üzemet fel kell ajánlania a szövetkezethel üzemeltetésre. Édesapám, páhoki Szita György barátja rábeszélésére - aki már háromnegyed éve dagasztóként dolgozott a szövetkezhelben - belement az alkuba, mert élni is kellett váiamiből. Bátyám utolsó éves bányamérnöki hallgató volt Sopronban, én katona, a húgom is tanult. Varga Géza - munkáskáder létére - jól értette a szakmát, annak minden csínját-bínját és az idős pékmestereket - akik elvesztették sütődéjükét, abban a nehéz időkben is - lehetősége szerint - próbálta megbeesülni és nem üldözni. Édesapámnak 6 hónapi segédmunkás munka után felajánlotta a Rákóczi-úti Csoma-féle pékségben a dagasztói-tésztavezetői beosztást, amely a legnagyobb szakmai tudást igényli és egyben az ott dolgozó 2 szakmunkás feletti csoportvezetői irányítást, felelősséget jelentett. Nyíltan megmondta, hogy továbbra is csak segédmunkás bért tud adni, mert papíron nem sorolhatja át szakmunkásnak. Megígérte, hogyha az Órea nehezedő nyomás csökken, akkor a megjáró szakmunkás és csoportvezetői bért biztosítja. Ez az idő Nagy Imre miniszterelnöki fellépésével következett el és teljesült. Édesapám. 1962-ben 64 évesen ment nyugdíjba, élete küzdelmeit letéve. Nyugdíjas korában Varga sokszor visszahívta a dagasztók üzemi helyettesítésére.

Én 1953-ban leszereltem és Ajka-csingervölgyben a szénbányánál kaptam munkát beruházási csoportnál elszámolóként. 1955. január 1-től Somogyi Lajos celli születésű KDT Szénbányászati Tröszt munkaügyi osztályvezetője Veszprémbe áthelyezett osztályára előadónak, ahol 1957. január 1-ig dolgoztam. A Tröszt létszámracionalizálása kapcsán "kiraciztak" és 4 havi fizetéssel elbocsátottak. 1957. április 1-jén vett fel Varga Géza

szakmunkásnak, akkor már a Járási Sütőipari Vállalathoz. Majd később folytatom életemet. Emlékeim szerint az 5 működő üzemben a következő szakmunkások dolgoztak:

Jelek: cs = csoportvezető, d = dagasztó, k = kemencés, f = fűtő, ft = feladó táblás, k = karbantartó

Tarcsi pékségben: Tancos bácsi d., Klaffl Zoltán k., majd 1958-ban Somogyi Lajos k. (beceneve - dafti)

Klaffl pékségben: Németh József cs.és k. (cingár), Klaffl Zoltán d., Tömböly László d., Bárdossy László k. (anyám), Balázs Rudolf ft. Németh Sándor ft. (saul)

Baross pékségben: Lukács Károly cs. d., Kiss Lajos k., Somogyi Lajos ft., Csupor Öcsi k., Majnone Ernő ft., Máté László (pepi), Németh Imre d. (Szúnyog)

Csoma – Koptik u.: Páhoki Szita György cs.d., Csoma Ferenc k., Gyürü Vince k., Kiss István ft., Somogyi László ft.(somek)

Csoma – Rákóczi út: Klaffl Gyula cs.d., Bárdossy Sándor k., Szarka néni ft.

Ált. Karbantartó: Szabó Károly ; Üzemek olajtüzelési fűtője: Varga Géza sógora; Igazgató: Varga Géza; Műszaki vezető: Sággy Ferenc; Termelés felelős: Tóth Jenő; Anyagbeszerző: Gruber László; Ellenőr: Bakó László. 1968-tóla celli sütőtelep vezetője Csoma Ferenc lett.

A celldömölki kenyérgyár próbaüzeme 1975 őszén kezdődött és a fenti üzemek lépcsőzetesen szüntették be a termelést a gyár beüzemelésével. Első gyárvezető: Csoma Ferenc nyugdíjazásáig. Utána Somogyi Lajos pár évig, majd Szabóné Garai Livia az 1980-as évek elejétől nyugdíjazásáig.

Az 1950-es évek közepére egyes gépgyárakat felkészítettek sütőipari gépek gyártására, mivel ezidő előtt hazai gépgyártás még nem volt. Budapesten létesült az ÉLGÉP, amely cég a lisztsziták, dagasztógépek- és csészek, kifligépek, zsemlyeformázógépek, üzemi belsőtéri lisztellátó berendezések, majd később a licens Raimert külsőtéri óriás lisztsilók gyártója lett, míg a Gábor Áron Gépgyár FNK-3 és 4 etázsos (sütőterű) szerelt kemencéket, majd később FNA-24-es szerelt bölcös kemencéket és utána francia licens alapján az AG-20-as szerelt, áthordós 2 sütőterű kemencéket, később a tésztakészítés technológiájának fejlődésével gyorsdagasztógépeket gyártott, így a sütőipart kezdték ellátni folyamatosan új tésztakészítő és feldolgozó gépekkel, szerelt kemencékkel,

amelyekkel a pékárú tömegtermelése miatt emberfeletti nehéz fizikai kézimunkát és a lapátos vetést felszámolhatták.

1953-ban a Sütőipari Szövetkezetet megszüntették és az egész hazai sütőipart megyei vállalatokká szervezték és az Élelmezésügyi Minisztérium felügyelete alá helyezték. Ez úgy látszik - a sok kis pékség miatt - nem vált be és 1955 elején járási sütőipari vállalatokat hoztak létre. Így lett Celldömölk Járási Sütőipari Vállalat Varga Géza igazgató vezetésével. Ekkor még 8 kisüzem termelt, hét Cellben, 1 pedig Alsóságon. A tsz-szervezések miatt megnőtt a sütőipari termékek iránti fogyasztás, mivel minden falut is el kellett látni napi rendszerességgel friss termékekkel. Az üzemi termelőkapacitások szűkössége miatt az igazgató megkezdte a helyi üzemi termelőkapacitások bővítését. Először a Klaffl pékségben a kétsütőterű kemencét lebontatta, az üzemet négysütőterű magyar kemencére építette át, de ekkor már a kemencék boltozatai samottéglából készültek. Az üzemet feldolgozó gépekkel (szitagép, dagasztógép, csészék) látták el és szociális blokkot is kialakítottak, hidraulikus vízbevetést is megvalósítottak. A kemencék fűtési rendszere olajtüzelés lett. Így az üzem termelő kapacitása 40 mázsa kenyér / 16 óra lett. Beüzemelés után a Baross pékséget állították le és korszerűsítették hasonló módon, csak oda kétsütőterű Mannesmann gözcsöves kemence került beépítésre, így kapacitása 30 mázsa kenyér / 16 óra lett. A gőzkemence előnye az ún. magyar kemencével szemben az, hogy folyamatos sütést biztosít s a termelést nem kell megszakítani utánfűtési veszteségidővel. Így vált lehetővé a legkorszerűtlenebb kis pékségek leállítását. 1957-től Cellben 5 pékség működött egészen a kenyérgyár létesítéséig. A Klaffl, Baross és Tarcsi pékség csak kenyeret termelt, a Rákóczi utcai Csoma pékség kiflifeléket, kalácsokat, különféle dúsított termékeket, valamint leveles süteményféleségeket, szaknyelven finom pékárukat termelt. A Koptik utcai Csoma pékség tiszta profillal csak zsemlyét sütött.

Vas megyében 1962-ben a járási sütőipari vállalatokat összevonták egymással és a celli pékségek Sárvári Sütőipari Vállalat, Sárvár székhellyel, Varga Géza igazgató vezetése alatt működtek egészen 1976-ig. Varga Géza 1974 nyarán kezdte meg a kenyérgyár építtetését Celldömölkön, amely gyár 1975 őszére készült el és kezdte meg a próbaüzemelését. A kenyérgyár az akkori időben korszerű termelési-és műszaki technikával lett felszerelve. Beépítésre került 2 db lengyel XUN típusú, 2 sebességű dagasztógép 10 db dagasztó-csészével, vízkeverő-adagoló, S-33 típusú lisztszitagép, OA típusú zsemlyeformázógép, 480 mm hengerszélességű nagyteljesítményű kifligép, 2 db AG-20 típusú kétsütőterű, áthordós és neccfelületű francia licens kemence, 1 db Matador típusú 3 etázsos licens kemence (apró süteménytermelő), 4 db új termékszallító gépkocsi stb. Az

új kenyérgyár termelő kapacitása 13 t / 16 óra. A kenyérgyárat 1994-ben privatizálták. Varga Géza igazgató 1976-ban ment nyugdíjba. 1977. július 1-jén megalakult a Vas-megyei Sütőipari Vállalat, Szombathely központtal.

Visszatérve: e sorok írójaként említettem már, hogy 1957. április 1-jén lettem, mint szakmunkás, a Celldömölk Járási Sütőipari Vállalat dolgozója 1959. március 21-ig. 1959 márc. 23-án neveztek ki a Pápa Járási Sütőipari Vállalat műszaki vezetőjének Veszprém megyében. 1961 jan.1-től vállalatunkat összevonták az ajkai sütőiparral Pápa központtal és én maradtam a műszaki vezető. Veszprém megyében a 3 sütőipari vállalatból 1966. jan. 1-i hatállyal megyei összevont cég lett, Veszprém megyei Sütőipari Vállalat Veszprém székhellyel, Dr. Sebestyén Béla igazgató és Lányi Róbert főmérnök vezetésével. Nekem a műszaki osztályvezetés jutott és 24 éven át, szakmai tudásom és tapasztalatom legjavát adva szolgáltam vállalatomat, ahová naponta gyorsvonattal jártam be és működési területünkre gépkocsival közlekedtem. Így Celldömölköt nem hagytam el, a sütőipari eseményekről jól informált voltam. Veszprémben - kezdettől fogva - főnökeim anyagi és erkölcsi megbecsülését élveztem. Munkatársaim, a gyárak vezetői és a különféle szakmunkások széles tábora - határozott vezetési stílusom ellenére - becsült és tisztelt, s az élőkkel még ma is baráti kapcsolatot ápolok. 1989 őszén 60. életévemet túlhaladva kértem nyugdíjazásomat. Ma is hálás szívvel és szeretettel gondolok vissza az ott eltöltött 24 kemény szakmai évemre. "Boldog órák szép emlékeképpen, rózsafelhők úsznak át az égen".

Végezetül:

Mivel az 50-es évek végén 2 évre Celldömölkre visszatértem sütőipari szakmunkásnak, el kell mondanom, hogy Varga Géza igazgató a celldömölki sütőipar fejlődésének zászlóvivője volt és éppen 25 évig munkálkodott a város és környékének jó színvonalú sütőipari termékellátási biztonságáért s az üzemi dolgozók jobb munkakörülményeinek megteremtéséért. Őbenne, a szakmát jól ismerő, szerető, azt gyakorlatilag is művelő, munkaskáderből jó vezetői képességekkel rendelkező, tisztességes és jóindulatú, beosztottjait becsülő, lelkiismeretes, tisztességet megadó, határozott vezetőt ismertem meg.

Béke hamvaira!

Celldömölk, 2010. 12. 02.

Klaffl Zoltán
Veszprém m. Sütőipari Vállalat
ny. műszaki osztályvezető