

Furcsa dolog az a köszönés. Vannak emberek, akik mindig egyformán köszöntenek bennünket. Tisztelettel vagy szeretettel, hűs közönnyel vagy boldog örömmel. Vannak azonban olyanok, akik egy napon, amikor találkoznak velünk, kitörő örömmel üdvözölnek, másnap pedig, minden látható vagy sejthető ok nélkül, alig billentik meg a kalapjukat. Harmadnap szemünkbe néznek, idegenül mennek el mellettünk. De egy szép napon újból a boldog elragadtatás hangján kívánnak jó napot. Vajjon mi lehet végbe ezeknek az embereknek a lelkében egyik naptól a másikig? Rejtély ...

-i.

1932. június 1., szerda, 6. old.

Dr. Pékkisasszony

Pliniusz szerint Róma alapítása után még ötszáznyolcvan évig (a perzsa-római háborúig) az egész birodalomban egyetlen pék sem volt. Plautus az *Aulularia* című vígjátékjában emlegeti az első péket, s Herculanium egyik 1810-ben kiásott utcájában egymás mellett két pékműhelyt is találtak. Érdekes, hogy Plinius már öt-hat kenyérfajtát említ krónikájában. Franciaországban Nagy Károly idejében alakult az első pékműhely, s a 13. században papok előjoga volt a kenyérsütés. Süteményt IX. Lajos király idejében hoztak először forgalomba, s úgy árusították az utcán, mint nálunk a perecet.

Asszonyok dolga volt a sütés az ősi időkben, mint némely kezdetleges országban s faluban ma is.

A kenyér az élet. Aki a kenyeret adja, az életet adja, s az anyauralom ősi formájában természetes, hogy a kenyeret az anya adja. Az ősi anyauralom – úgy rémlik – közelebb van ma, mint bármely műveltségi korszakban, s a nők – ha más keretek között is, de – lassacskán régi jogaikba lépnek. A pékmes-terség nem könnyű munka. A péket nemcsak a meleg izzasztja meg, s még a

mai gépekkel dolgozó világban is hatalmas izomerőt kell kifejtenie. Mégis vannak nők – nálunk is –, akik a pékmesterséget töviről-hegyire kitanulták, inaskodtak, segédeskedtek, fölszabadultak, s oklevelet kaptak.

Fölkeressük a legújabb okleveles pékmesternőt. A kemence előtt találjuk. Éppen az utolsó kenyereket vetette be. Bájos, szőke, fiatal lány, alig-hogy nagykorú. Gimnáziumot végzett. Rózsás tiroli ruhában, harisnya nélkül, piros papucskában veti a kenyeret. Lisztes, verejtékes ő is, akár férfisegédek. Szőke haja fehérlik a lisztportól. Édesapja postafőtiszt volt, anyai ágon régi pékmester-családból származik. Egyetlen gyermek, és apja halála után elhatározta, hogy kitanulja a pékmesterséget. Hónapokon át télenyáron hajnali négy órakor kelt. A kemenc elé állt, dolgozott, levizsgázott, s most öt segédjével dolgozik együtt. Két éve vezeti nagyapjától átvett üzemet, és büszkén mondja, hogy a szörnyű gazdasági bajok ellenére is megállta a helyét, az üzletmenet semmit se romlott.

Ha valamiben megakad, beállít egyik-másik pékmesterhez, vagy az ipartestületbe megy el. Mindenki szívesen útbaigazítja. Az ipari ügyekkel nincs baja, inkább üzleties érzéke hagyja néha cserben. Férfimunkásai alkalmazkodók, szelídek, a nőkkal több baj van. A kenyér jóságát, ízét, állagát fölismeri egyetlen pillantásra a külsejéről. Pesten a meleg és világos kenyeret szeretik. (Újabbán csak az olcsót.) Zsömlé, kifli kevés fogy, ínségkenyér annál több. Rengeteg koldus állít be hozzá mindennap. A háznál dagasztott kenyér sütése roppant megcsappant.

Úgyszólván csak a mágnások, földbirtokosok dagasztatnak otthon kenyeret saját termésű lisztjükből, meg néhány igen kényes háziasszony. Nem könnyű megállnia helyét, mert a verseny igen éles. Az elmúlt esztendőben több mint száz pék csukott be, s ment tönkre teljesen. Budapesten háromszázötvennégy férfi pékmester van. Nő csak ő, s még egy Óbudán. Kezét átlag hetenként megkérlik ...

-i.

1932. június 21., kedd, 4. old.