

Tudom, az olvasó újságírói műhelytitkokra egyáltalán nem kíváncsi, ez esetben mégis szükségesnek tartom megjegyezni, hogy az alábbi írás végül is rohamunkában készült, mert figyelemmel kísértem a honi sajtó tavaszi termését, s mindeddig egyetlen írásoscska, hírecske sem foglalkozott az idei nyári sörrelátás várható alakulásával, tehát ha igyekszem, esélyem lehet az elsőre ebben az esztendőben.

Egy jó és egy rossz hír

Különbön közvetlenül az NKS-ből jövek, s menten a dologra térve szeretném bejelenteni, hogy van egy jó hír és van egy rossz hír: az idén elegendő lesz nyáron a sör. Ez jó és rossz hír egyszerre, s hogy miért, azt a tapasztalt olvasónak igazán nem kell megmagyarázni. Valamennyien tudjuk, hogy egy ilyen hír megítélése mennyire nézőpont dólga. Bizonyos fogyasztói szempontból kifejezetten örvedetes, más — például szociális, egészségügyi, kulturális, kriminológiai stb. — szempontból nézvést viszont egyenesen elkésérítő is lehet. Ismert ellentmondása ez korunknak, s elő sem hozakodtam volna vele, ha nem ígérhetnék máris bizonyos feloldást, nevezetesen azt, hogy a fenti hír maguktól a sörösöktől származik, akik a szóbeszéd szerint ebben a vonatkozásban korántsem teljesen megbízhatók, s így van egy még jobb és egy még rosszabb hír: mégsem biztos, hogy lesz elegendő sör a nyáron.

Mindezeket egyébként a bejelentés hevében NKS-nek említett Nagykanizsai Sörgyárban tudtam meg, ahol bár — mint említettem — roppantul siettem, mégis megkértem, hogy ha már ott vagyok, lennék szíves, írjak valami bővebbet is a gyárról, a szakmáról, egyáltalán az egész sörkérdéskomplexumról, már csak azért is, mert a sörpar az élet azon területel közé tartozik, ahonnan mindig csak a baj, a panasz, a kifogás kerül a nyilvánosság elé, és soha semmi elismerés, a munkába történő mélyebb betekintés.

E betekintés azzal kezdődött, hogy le kellett ülnöm, majd röviden elém tarták a bizonyítékokat, azt a bírálatáradatot, amelyet az elégedetlen sorisszák uszályába kerülve az újságok a sörpar szemére vetnek. Ezután elém tettek egy statisztikát a magyar sörfogyasztás el-kepessztő emelkedéséről — az 1933-as 380 ezer hektoliterrel szemben ma ke- reken hatmillió hektoliter! —, s helyze- tetem hamarosan úgy alakult, hogy a kérdő-vádoló pillantások keresztüztében milliónyi sörívő e' hihetetlen mohósá- géért egyes-egyedül kellett vállalnom a felelősséget.

Igazságtalanság!

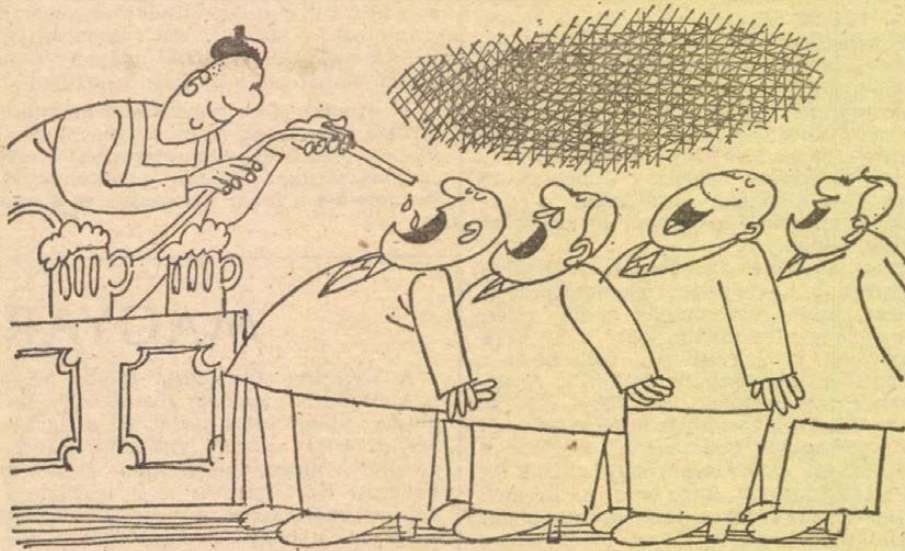
Persze a szemrehányásoknak is vé- gük szakadt egyszer, s a következő lé- pés az általános áttekintés, az eligazo- dásához legszükségesebb adatok ismer- tetése volt, mindennekelőtt az, hogy a Nagykanizsai Sörgyár az ország harmá- dik legnagyobb sörgyára, minőségben pedig — de erre később még úgysis visz- szatérünk — kétséget és ellentmondást nem tűrően az első. 1892-ben alapították Gutmann Vilmos és Társai Király Ser- főzde néven, ám a gazdasági világvál- ság idején a gyárat a két nagy magyar sörkorszern egyike beolvastotta... s folytathatnám tovább is, hiszen részle- tes ismertetést kaptam, de nem folyta- tom, mert rájöttem, hogy az egész visz- szatekintés célja tulajdonképpen két momentum kiragadása. Az egyik, hogy 1932-ben a gyárat leállították, munká- sait szélinek engedték, s ezután évente mindössze egyetlen főzés volt a jog- folytonosság megtartása végett; a má- sik pedig, hogy ez talán a felszabadulás után utolsóként újjáépített magyar üzem, ahol még 1954-ben is gabona- raktár, autójavitó, vágóhid és hasonlók működtek az épen maradt épületrészek- ben.

Nem tudom, érti, érzi-e az olvasó a két dolog közös eszmei mondanivaló- ját, azaz azt a folyamatos méltányta- lanságot, amely a gyárat és rajta ke- resztül az egész iparágat történelmünk során érte. És ha most szembeállítjuk ezzel a mostani folytonos, erőszakos követelődést, macerálást, akkor értjük meg igazán, milyen égbekiáltó is tud lenni az igazságtalanság.

Pedig hát még csak ezután vették elő a nagy adut, ezután váltott át az eposz hősi eposzá, mert — mint elmondták — a sörösök mindezek ellenére, minden mostoha bánásmódot lenyelve, összeso- rított fogakkal dolgoztak, hogy kiküszö- bőljék mások mulasztásának rendkívül

súlyos következményét, a krónikus sör- hiányt. Itt Kanizsán például az eredeti- leg 250 ezer hektoliterre méretezett gyárban ma ennek a mennyiségnek a kétszeresét főzik, ráadásul olyan főző- házban, amelynek oldalán az 1907-es gyártási évszám áll a díszes emblémán. Az üstöket valahonnan a fővárosból szállították ide; amikor aztán jobban ment már az országnak, külön minisz- tertanácsi határozat intézkedett a gyár sürgős újjáépítéséről.

Bántana, ha a fentiek alapján vala- mi olyan benyomás alakulna ki az ol- vasóban, mintha a gyárban teljesen megfeledeztem volna róla, hogy sze- mélyemmel a szomjas tömegeket, mi több, a szomjas tömegek igazát képvise- lem, s jámborul zsebre vágtam volna mindazt, amit a sörpar képviselői a fe- jemre zúdítottak. Korántsem, csupán az



(Mészáros András rajza.)

alkalomra vártam, s ez éppen a nagy teljesítmények esetelésekor érkezett el, amikor csak úgy mellesleg odavetve megkérdeztem: vajon mind e szép és hősi küzdelem a mennyiségért, nem ment-e bizonyos esetekben egy icipicit a minőség kárára is?

Am azonnal láttam, hogy túllöttem a célon, valami vaskos gorombaság sza- ladhatott ki a számon, mert egy pillá- nat alatt megfagyott a levegő a nap- sütötte szobában. Többen úgy tettek, mintha nem is hallották volna a kér- dést, majd egy láthatóan alacsonyabb beosztású szakértő, mintha az ő reszort- ja volna a csacskaságok megválaszoló- sa, metsző gúnyjal a hangjában meg- kérdezte, vajon ittam-e már kanizsai sört életemben, mert ha nem tapasztal- tam volna, ő elárulja, hogy a kanizsai sör a legjobb a világon. Bővebb magya- rázatot adni rangon alulnak tartotta ő is, csak később fűzte hozzá valamivel békülékenyebben, hogy ugye nincs ki- zárva, miszerint valahol, a világ vala- melyik távoli sarkában esetleg főznek valami hasonlót, de sajnos — tárta szét a karját — ez eddig még nem jutott el Magyarországra. És különben is, ezt a feltételezést is csak a kötelező szerény- ség mondatja velük.

Aztán megjegyezték még, hogy a kö- zelmúltban országos minősítő versenyt tartottak a hazánkban forgalomban levő kül- és belföldi sörökkel, s ebben a nagykanizsai első lett volna, ha meg- bírhatók a vizsgálati módszerek, de mert nem azok, a második lett valame- lyik — ki tudja, milyen — külföldi sör mögött. — Nevetséges! — kiáltott fel valaki, és gyorsan másról kezdtek be- szélni.

Kételkednem ilyen körülmények kö- zött nem lett volna taktikus, hiszen ki- tettem volna magam annak, hogy ezek után már csak a gyár külső megjelené- sének leírásával folytathatom ezt a be- számolót. Így hallgatásomat meghatott egyetértésnek könyvelték el, s módot adtak végiglátogatnom a világ legjobb sörét főző üzemben.

Céloztak rá, hogy ha már így alakult, helyes lenne a sörfőzés folyamatáról is szólni egyszer a széles nyilvánosság előtt, legalább tudják meg az emberek, mennyi szakértelmet, leleményt, szor- galmat kíván az a hosszú és roppant bonyolult folyamat, amíg az árpából sört készítenek, mennyi csinja-binja van a malátakészítésnek, hogyan is te- szik a különböző enzimesoportok hozzá- férhetőkké a keményítőmolekulákat, mi a szerepe a diasztáznak, milyennek kell lennie a szép csirának, a komló adago- lásának, mi a fehérejpihenő, s akár egy több kötetes tudományos mű gerincét is képezhetné, amit „a hab és a sör” című fejezetben elmondták.

Magam a keményítőláncok maltózá- sá történő átalakulásánál — tehát még az elején — veszítettem el végképp a fo-

nalat, s azzal kezdtem példálózgatni, hogy a múlt összes bűnös mulasztását úgysem lehet egy csapásra, egyetlen cik- kel jóvá tenni, hagyjuk a szakmai titko- kat legközelebbre. Lemondó legyintés volt a válasz, jelezve, hogy átlátnak a szítán, s inkább sajnálkozva jegyezték meg, hogy pedig mennyi érdekesség lett volna még itt, hogy mást ne említse- nek, minden bizonnyal közérdeklődésre tartott volna számot a sör története, ami már az ókorral kezdődött, s hogyan virágzott fel a középkori járványok ide- jén, amikor a királyi udvarokban a fer- tőzést elkerülendő kezdték inni a „ser- nevelő mesterek” által főzött, tehát „fer- tőtlenített” italt.

E régmúltba nyúló szép történetről nekem ugyan az örök emberi képmu- tatás jutott eszembe, amellyel úgy lát- szik eleink már a középkorban is meg-

találták a kellő indokot, ha éppen inni akartak, de nem volt szívem a mese pá- toszást megzavarni, s így a közegészség- ügyi előírásokra kényes királyi udvarok említésekor elismerően bólogtam.

A „szájfogyasztás”

De az üzembem maradvam még szeret- nek beszámolni arról is, hogy az egész gyár területén — ahol különben ötszá- zan serénykednek a délnyugati ország- rész és különös gonddal a Balaton-part ellátásán — mindenütt szorgos munkát és jó üzemi hangulatot tapasztaltam. És ha most az olvasó ezt nem értékeli sok- ra, mondván, hogy könnyű egy ilyen szeszszel dolgozó kollektívában jó han- gulatot tapasztalni, meg kell monda- nom, hogy jártam már itt korábban is, jó két évvel ezelőtt — tehát a 18 szá- zalékos béremelés előtt —, amikor szesz ide, szesz oda, minden volt, csak jó hangulat nem. Elsősorban az iparág el- maradt bérvizonyaira panaszkodtak, s többnyire csak azok maradtak meg a gyárban, akik vagy így, vagy úgy, de tényleg ragaszkodtak a „serneveléshez”.

Persze hazudnék, ha azt mondanám, engem nem izgatott, hogy mégis milyen szerepet játszik ebben az általánosan jó üzemi légkörben a szakmai berkekben szájfogyasztásnak nevezett jelenség. Iz- gatott, rá is kérdeztem, természetesen anélkül a naivitás nélkül, hogy teljesen őszinte választ várjak. Nos nem is kap- tam, inkább csak megfoghatatlan vi- szonyosságokkal dobálóztak, a szájfö- gyasztás mértékét például a csapcsöpö- gések százalékaiban fejezték ki, állítólag egy százaléka annak, amit a rosszul ön- tött csapok, rosszul illesztett csövek, csepegő berendezések eleresztenek. En- nél konkrétabb már csak az volt, hogy nyomtató lónak nem lehet bekötni a száját, meg hogy ki mivel bánik, attól kenődik. Sajnos a magam tapasztalata sem sokkal pontosabb, mert csak azt tudom, hogy se vízcsapot, se vízespo- harat, se kancsót, se más hasonló ink- vizációs eszközt nem láttam, de részeg- se, egyet se.

Igen, körül lehetett volna ezt a dolgot kutatni jobban is, tudom, de talán meg fogja érteni az olvasó, hogy siettem: azon kívül ugyanis, hogy esetleg első lehetek a sörtémával az idén, van itt még egy szenzáció, amelyet már egysze- rűen nem bírok magamban tartani: rö- viden arról van szó, hogy a napokban nagy meglepetésre számíthatunk, mert piacra küldenek a világ legjobb sörét készítő gyárból egy új recept, gyári kísérlet alapján készülő italt. Ez lesz a „Májusi sör”. Sajnos — vagy szeren- csére — van azonban ezzel kapcsolat- ban is egy jó és egy rossz hír: mégpedig biztosan: nem lesz elég.

EÖTVÖS PÁL

Sokan még ma is ámuldoznak a min- denség urának ama bravúros teljesítme- nyén, hogy hat nap alatt megteremtette az eget és a földet. Igaz, hogy a hamar munka következtében a világ olyan, amilyen, a finiszász meglehetősen el lett kapkodva, és a kulcsátadási ünnepség óta egyfolytában alig győzzük tatarozni, azért ez mégis nagy kunszt volt. Külö- nösen, ha tekintetbe vesszük, hogy ma- napság egy bakterház kimeszelése is hó- napokig húzódik, a teremtés tempója impozánsnak mondható.

Semmi kétség, hogy a hatnapos határ- idő betartásához magas fokú szervezett- ség, gondosan kidolgozott hálódíagram, tökéletes ütemterv kellett. Mindezek nélkül alighanem előbb készült volna el az a rengeteg sós víz, mint a tengerek medre, a hegyek most a völgyek mé- lyén lapulnának, és a fák csimpaszkod- tak volna a majmokba, nem pedig len megfordítva. Az ember sokat tanult a teremtő példájából. Mindazok, akik a modern civilizáció eszközeinek és mű- ködési rendjének megalkotásában oly sok szép eredményt mutattak fel, jól tudják, hogy a dolgok helyes beüteme- zése a tudományok tudománya. Hirte- lenében csak néhány példát.

A négyütemű motor a megfelelő gyű- tási sorrend feltalálása és betartása nél- kül (ez legtöbbször 1-3-4-2) alig volna hasznosabb, mint egy rángatózó mosóteknő. Az autó azért suhanhat si- mán, mert az elektromos szikrák szigo- rúan az előirt sorrendben, és hajszál- nyira a beütemezett pillanatban rob- bantják fel a benzint és a levegő keveré- ket. Ebből egyszerűen látszik az is világos, miért nem robban fel a bakterház ta- tarozás közben: a négyütemű művelet valamennyi kelléke, úgymint az is világos, a meszoló, a meszolónyél dinamikus mozgására kijelölt munkaerő, és az ő munkakedve csak igen ritkán van együtt a kellő pillanatban.

A másik példa. Egyik nap tűzön-vi- zen át szereztem meg a Magyarországi nagyságú autókalkatrést, amelynek po- tenciális lelőhelye három Autóker-szak- üzlet lehet, egy a Ráday utcában, kettő a Jókai téren. Ha van a világon tuda-ományos kiszámításon alapuló ütemterv, úgy ennek a három szaküzletnek a nyi- tási rendje az! A Ráday utcai bolt 9.30 órakor, az egyik Jókai téri bolt 10.00 órakor, a másik 10.30 órakor nyit. Mind a három boltban első voltam, mert az egyikből a másikba pontosan a nyitásra érkeztem. Vagyis senki sem előzhetett meg, amíg én a másik két boltban időz- tem, azon a címen, hogy ő korábban kelt, vagy alkatrészügyben neki jobb a szimata. Ez a méltányos és precíz nyi- tási ütemterv annyira lenyűgözött, hogy amikor a harmadik boltban sem kap- tam meg a keresett alkatrészt, már rá sem hederítettem. Hiába no, ütemter- vezni tudni kell. Már csak most, írás közben fordult meg a fejemben, hogy talán a teremtés is hasonló ütemterv alapján mehetett végbe.

Persze a teremtés óta roppant nagyot fejlődött az emberi szellem, amelyet a szüntelen haladás, a dolgok folytonos tökéletesítésének lázas szenvedélye ösz- tökélt. Ennek a megkapó példáját láttam a héten a Háztartási Örlőkészülékek Gyárában. Arra voltam kíváncsi, ho- gyan fejlesztik tovább évről évre a gyártmányaikat. Nos, a gyártmányfej- lesztés nem ám öletszerűen, hübeleba- lás módjára történik, hanem öt éves ütemterv alapján. A legelső ütemben még a KD 01-es típusú gyártották, en- nek közönségesen kávédaráló volt a ne- ve. Otromba masina volt, festett lécből, faragott fogantyúval. A következő évben a gyártmány nagyot fejlődött. A KK 10-es típusnak már kávéörlő ké- szülék volt a neve, s elcsodálkozhatott, aki darálónak nézte, mert a szerkezet nem változott ugyan, de műanyagból készült. A gyártmányfejlesztés harmá- dik évében jött a nagy ugrás: megszü- letett a KG 22-es típus, amelyet már csak a műszaki kérdésekben abszolút tájékozatlanok téveszthettek össze az eredeti darálóval. Hiszen ennek már kávéörlő gép volt a neve, a kézi fogan- tyúja pedig pirosra volt festve. Jelenleg futószalagon van a daráló negyedik generációja, a gyár büszkesége, a KBS 44-es típus. Ezt mindennekelőtt az kü- lönbözteti meg az előző típustól, hogy kávéörlő berendezés a neve, és a kézi fogantyúja kecsesen behajlított. De mindez semmi. Jövőre, a gyártmányfej- lesztés ötödik évében kihozzák a nagy meglepetést, a KDD 55-öst. Amint a ti- pusjel is érthetővé teszi: ez dupla ká- véörlő berendezés lesz. Azaz, két daráló egy dobozban.

A tervszerű, ütemes fejlesztés nem volt hiábavaló, a daráló évről évre job- ban megfelelt a gyár követelményeinek. Ugyanis az ára évről évre emelkedett. Való igaz, hogy néhány év alatti szédítő utat tett meg. Például a legutóbbi szé- riát Ugandából küldték vissza.

HORVÁTH JÓZSEF