



A Kézműves Sajtkészítők Egyesületének bemutatása

Engedelmeinkkel, a székely sajt-készítők kézműves egyesületét képviselem önök előtt, mint leköszönő elnök. Nemrégiben, tavasszal választottuk meg az egyesület új elnökét, Fazekas Imrét. Én az elmúlt 8 esztendő tapasztalatairól tudok beszélni, arról az együttműködésről, amelyben nyolc évig részünk volt.

Röviden az egyesületről beszélnek és arról, hogy hogyan működünk együtt – azzal a szándékkal talán, hogy tapasztalatunk szolgálja a népfőiskolai együttműködésnek a csinját-bínját.

Az egyesületet 2011. szeptember 7-én alapította 16 kézműves sajt-készítő – az úgynevezett székelyföldi sajtforradalom keretében. Ezt így nevezik több helyen. Lehet, hogy a székelyek erről még nem értesültek, de némi jelét azért mutatják. És mondanám is, hogyan. Egy nagy pályázat volt arra vonatkozóan, hogy több éven keresztül sajt-készítőképzésre hirdessenek meg lehetőséget Székelyföldön. Az volt a feladat, hogy a konok székelyekkel elhitessék, hogy ugyanaból a tejből, amiből a felmenőink legalább 800 éve bizonyíthatóan sajtot is tudtak készíteni, bizonyos módon ugyanaból a tejből más típusú sajtot is lehet készíteni. Ezt a nemes feladatot, és nem túl egy-

szerű feladatot Kiss Ferenc és kollégái vállalták el a magyarországi sajt-készítők egyesülete részéről. És az első képzéseken ámulva láttuk, hogy 5 nap alatt abból a tejből, amit tényleg székelyek hoztak oda – tehát tényleg székely tej volt – 30 féle sajt volt az asztalon. Kénytelenek voltunk elhinni, hogy lehetséges.

Egyetemi szintű előadás zajlott, bármelyik egyetemen megállta volna a tananyag a helyét. És közben mellette, párhuzamosan volt gyakorlati képzés. A gazdaemberek az első felét nagyon mélyen hallgatva, türelemmel viselték, nagyon kevesen jegyzeteltünk, viszont a csinját-bínját megtanulták a gyakorlati képzésnek. Csak a szemükkel követtek, semmilyenféle memóriasegítő eszközre, mint például nekem, nem volt szükségük. És megtanulták a mozdulatokat is.

Az előadásokon az Európában hagyományos módon előállított sajtok készítési módját tanultuk meg. Ugyanúgy valamikor a dánoknak a felmenői, svájciaknak a felmenői, francia gazdáknak a felmenői készítették. És bizony zömmel megtanultunk minden típusú kézműves sajtot elkészíteni. A különböző technikai, hőmérsékleti stb. feltételeket elsajátítottuk. És végül is aztán ki-ki kedve szerint

dönti el, hogy melyik típusú sajtot hajlandó elkészíteni. Volt kemény csíki székely 70 év körüli kollégánk, aki azt mondta a francia típusú camembert és rokfort típusú sajtokra, ő még a bicskájával se szelné ezt a sajtot, nemhogy megkóstolja, még akkor se, ha kötelező neki. Tehát ő a svájci félkemény, kemény típusú sajtokat csinálja, precízen, pontosan. Annyit nem tud készíteni belőle, hogy el ne adja. De volt, amire nem volt hajlandó.

Így tanultuk meg ezt a szakmát. És valóban forradalom volt, hiszen Székelyföldön az egyik konkrétum, ami által tapasztalni lehet, hogy ez a sajtforradalom lezajlott, hogy ha manapság elindulunk bármelyik székelyföldi város utcáin, és megnézzük a vendéglők menüsorait, helyesen leírva 5-10-féle sajtípust is találunk. Vagyis ők már ismerik ezeket a sajtokat, használják, készítik. És nyilván, hogy a vásárok, amelyeket az önkormányzatok szerveztek, gyakorlatilag a piacnak a létesítésére, ezt segítik. Tehát most már van olyan Csíkban, ahol megkóstolják a rokfort típusú sajtot. 5-10 évvel ezelőtt ez nem volt, biztos. Penészes, ki kell dobni, kutyának adjuk.

Ez volt az előzménye az egyesület alapításának. A Kárpát-medence keleti csücskében van a Har-

gita-hegység, a Hargita-hegység körül elhelyezkedő 16 településről érkezett az egyesület tagsága.

A hároméves tanfolyamon, plusz aki még más típusú tanfolyamokon, ahogy én először kiszámoltam, körülbelül ezer székelyföldi ember hallgatta meg a sajtókészítés csínját-bínját. Abból olyan közel 500 készíti. Volt, aki bátrabb volt és 2000-re becsüli a létszámot. Körülbelül ötszázan készítenek sajtot. Elsősorban a családjuk számára. Abból közel ötvenen piacon is hajlandók megjelenni a portékájukkal. És ebből az ötvenből 16-an alapítottuk meg az egyesületet. Tehát az együttműködési szándék és az innováció keresztmetszete elég szűk volt. De ez a 16 ember a 16 településről hajlandó volt kipróbálni, hogy milyen az együttműködés egy sajtos világban. És 16 különböző településről érkeztek. Ez azt is jelenti, hogy 16 különböző székely közösségnek a tagjai, erős szokásjogokkal. És ki kellett találni, hogy mi hogyan fogunk együttműködni. Az első, második meg a harmadik alkalommal már lehetett érezni, hogy mi nem szerettünk átmenni Csíkba, de mi Udvarhelyre nem szeretünk átmenni, meg hasonló. Tehát, hogy ez nem volt ám egyszerű feladat, de ami a fogódzót jelentette számomra, az egyesület elnökének, az a székely társadalom és a székely közösségek hagyományos együttműködési módjai. Arra jutottam – és később vissza is igazolódtott –, hogy illeszkednie kell az együttműködés módjának a székely társadalom hagyományos együttműködési módjaival. És ezt belátuk. Tehát, hogy hajlandók voltak velünk együttműködni, amit konkrétan abban próbáltunk meg, hogy évente háromszor találkozunk, három közgyűlésünk van megtartva – tavasszal, nyáron és ősszel. Ez olyan erősnek bizonyult ez a szokásjog, hogy nem régeből olvastam Obrusánszky Borbála könyvében, hogy a 24 szövetség idején ez volt a

társadalmi rend. Tavasszal, nyáron, ősszel közgyűlés. Nyilván ott a 24 törzs vezetője találkozott, hát mi nem vagyunk a falvak vezetői, de azért az a 16 és továbbiakban hozzánk csatlakozó további hét kolléga, ők bizony, azt mondhatnám, hogy a leginnovatívabb tagjai azoknak a településeknek, ahonnan érkeznek, hiszen képesek voltak elsajátítani egy olyan technikát, aminek nem volt hagyománya a közösségekben a tej feldolgozására vonatkozóan. Ehhez bátorság kell és innovatív szemlélet is.

A székely társadalomban szokás levenni annak a fejét, aki ki meri kicsit magasabbra dugni a többi közül. És ezek az egyesületi tagok ezt föl vállalták.

A másik fontos kulcstörténet a család. Jó, hogy egyesület vagyunk, ez egy civil szervezet, de minden sajtos feladatnak legalább két vége van, és csak az a sajtos tud talpon maradni a szokásos gazdálkodás mellett, ahol legalább négyen dolgoznak. Négyen dolgoznak azzal, hogy a sajt piacra kerüljön.

Azt találtam ki, azt javasoltam, és egyből elfogadták, hogy a családok jönnek a közgyűlésre. Ahol a férj a tagja, a feleséget kell hoznia, és legközelebb elengedi a feleséget. És a gyerekek is jönnek. A közgyűlés civil módon zajlik, a civil társadalomban ismert módon, beszélési joggal a családtagoknak. És a közgyűlés végén mindig van egy sajtmustra, ahol külön gyerekbizottság van. Tehát mi tisztesen elvégezzük a feladatot, a gyerekek is mustrálnak. Külön kérem őket, hogy a felnőtteknek véletlenül se sűgjanak. Mert ők ám hangosan elmondják a véleményüket a sajtokról, és már tudják, hogy mi kié, honnan érkezett. Neveljük az utánpótlást, hogy ez a fajta sajt-kultúra meg sajt-készítési kultúra terjedjen, majd megmaradjon itt a Székelyföldön.

Még a tapasztalatoknak egy kulcselemét említeném, ami talán a civil társadalomban mindig

is kulcskérdés, az a pénzügyeknek a rendezési módja. Honnan, hogyan? És ebben is a hagyományos rendhez illeszkedtünk. Ez a közteherviselés logikája a székely társadalomban.

Ahogy elmentek harcolni két hétre elemőzsiával, amikor a magyar király hívatta őket, nem feltétlenül az ő pénzén akartak menni, és hadba vonulni, ezért tanultak meg a székely asszonyok olyan kenyeret sütni, hogy két hétig kenyér legyen. Ezért a közteherviselésnek a logikáját alkalmaztuk.

Csak olyan feladatokat végzünk vagy vállaltunk az utóbbi hét esztendőben, ahol az önrészt mindenki maga hoztátette. Összesen két alkalommal voltunk hajlandók pályázni. Kiszámoltuk ennek a plusz költségét is időben, és hát kettő alkalommal voltunk hajlandók. De nagyon sok feladatot láttunk el úgy, hogy ki-ki a maga részét hoztátette. Tanulmányútra mentünk el. Családok, ki-ki a maga részét fizette, azután megnéztünk mindent. Hazajöttünk, feleannyiba került, mint pályázattal lett volna. Áfakulcs 25%. Ezt is meg tudtuk oldani. És a lényeg, hogy az együttműködésnek eddigi formája, hogy mindenben közösen döntünk. Én nem vagyok férfi, tehát a székely társadalomban én nem is tudom megmondani 12 embernek, hogy most márpedig követtek. Ezért kénytelen voltam alkalmazni, hogy meg kellett egyeznünk mindenben. Ha meg egyeztünk, hogy ez meglesz, akkor meglett. Ha nem egyeztünk meg, akkor nem lett. Vagy együtt mozdultunk, vagy egyáltalán nem. Ez volt a döntési mechanizmus.

És még egy fontos eleme volt a 7 éves történetnek, hogy körbejártuk az egyesületi tagokat, bementünk mindenkinek a házába. Amikor bemész valakinek a házába, akkor bizony megfigyeled, hogy hogy fogadnak, a tisztesség megadása, a tisztelet megadása, az egyenrangúság gyakorlása, ez kulcskérdés

volt a 7 esztendőben. Valamennyi egyesületi tag fogadott bennünket, körüljártunk 23 plusz 2 helyen, közben eltávozott az élők sorából két alapító tag. Körbejártunk, megnéztük egymásnak a portáját, sajtóműhelyét, az állatait, gyakorlatilag egymástól tanultunk a legtöbbet, hogy ki-ki ugyanazt a feladatot hogyan oldotta meg.

És nyilván a házigazdák hamar kierősszakolták a székely hagyományok beteljesítését, vagyis hogy nemcsak kávéval meg ropival vártak bennünket, hanem terülj-terülj asztalkámmal. 30-40 ember egy-egy alkalommal. És senki nem húzta ki magát alóla. Ez körbement, megvalósult. Nagyon egyszerűnek tűnő, de következetes módon sikerült egyfajta együttműködést megvalósítani. Azt nem merem állítani, hogy ez egy igazi közösség lett-e, sajtós közösség lett vagy nem. Jómagam az egyesületnek elnöke vagyok, bőven volt muníció arra is, hogy hogyan legyen ebből egy közösség. Jobban ismerjük egymást 8 év után, mint korábban. Van egy együttműködési gyakorlatunk. Erősen ragaszkodunk egymáshoz. Szeretnénk továbbra is találkozni, tanulni egymástól, és megvalósítani közös célú munkát. A világlátásaink nem minden esetben találkoznak, vannak közöttünk egyszerű gazdaemberek, vannak tanár kollégák is. Én magam közgazdász vagyok a szakmámat tekintve. Csak úgy ráadásaként természetesen én is készítek sajtót. Lelkész is van közöttünk. Tehát sokféle közegekből érkezünk.

A közös pont és a közös célkitűzés volt az, ami az együttműködésünket motiválta. És ez a tisztas megélhetést szolgálta Székelyföldön sajtókészítéssel. Illetve magának a sajtókészítés tudományának a megőrzése. Vannak olyan sajtók, amelyeket a kollégák készítenek, amelyeket már ott, ahol valamikor Európában készítették, már nem készítenek kézzel. Ezeket kézzel készítjük, azért kézműves sajt.

Kézfogásból lehet tudni mindig, az illető kézműves sajtókészítő-e vagy nem. Elárulom, ennek az a titka, hogy ha belenyúl a savóba a sajtókészítő – alaposan megmosta a kezét –, mert a savó finomítja a kezét, ha valakinek megfogom a kezét – minthogy ha kaszál egész nyáron, vannak ám bütykök a kezén – a bőrről látom, hogy nyúlt-e bele savóba mostanság, készített kézműves sajtót, vagy nem.

Sok-sok ága-boga van még ennek az együttműködésnek. Mitől vált nemesebbé, vagy jó székelyekké? Talán azért, hogy az, hogy a sajtókészítéssel foglalkoznak, azért egy kis plusz jövedelmet ad a családnak. Plusz munkát is, de ezt nem számítják a székelyek. Tehát amikor az alapvető közgazdasági fogalmakat felhasználja, a költség részét nem használja. Azt, hogy a munka az létezik, és azt munkabér formájában be kéne számítani a piaci árba. Dolgozni kell. Azt nem számolják, csak a bevételi oldalt, és az egy picivel magasabb ezeknél a családoknál, mint ott, ahol nincsen kézműves sajtókészítés. Van társadalmi presztízsük is. Ezt a szokásos fogyasztói társadalom magatartása alapján, a piaci árral alakítják ki. Ez egy egyszerű közgazdasági törvény, hogy valaminek az értékét, amit nem ismersz, hogy hogyan állítják elő, azt úgy állapítod meg, hogy megnézed az árát. Ha magas az ára, biztos, hogy magas az értéke. Alacsony az ára, akkor kevésbé értékes. És mivel a mi sajtjaink kétszer olyan drágák, mint a hagyományos sajtók, ezért azokat többre becsüljük. És társadalmi presztízs is, hogy milyen sajtókészítő vagy. Az más, hogy még mindig az önköltségi ár alatt adjuk el, ha beszámoljuk a munkabért, társadalmi illeteket stb. Még mindig az önköltségi ár alatt vannak az árak. A takarmányozástól számítva, nemcsak a sajtókészítés idejére.

Ezek a mi egyesületünknek a tapasztalatai.

Kolumbán Gábor: Én csak annyit szeretnék az előadáshoz hozzátenni, hogy a népfőiskola szempontjából érdekes lehet, hogy a legutóbbi esztendőben a sajtókészítők egyesületének néhány tagja megnyitotta a műhelyét kutatási céllal is. Tehát többen vannak közülük olyan tagok, akiknek van vendéglátásra is beállított portája, sajtóműhely panzióval kombinálva. És a legutolsó sajtókurzusnak a szervezésekor a megyei vidékfejlesztési egyesület megkérte a sajtókészítőket, hogy a szakmai gyakorlat számára nyissák meg a lehetőséget. Úgyhogy szerintem olyan 5-6 ilyen sajtókészítőre már lehet számítani, hogy esetleg egy népfőiskolai folyamatban a gyakorlati oktatáshoz szükséges felszerelést és szakmai háttérrel biztosítani fogja. Ez egy nagyon fontos dolog, egy olyan nyitottság, ami abszolút nem magától értetődő, és ezek az emberek mégis meglépik ezt a szintet. Itt higiéniai meg egyéb feltételek is vannak, úgyhogy egyszerűbb lenne a gazdának, ha nem tenné. Úgyhogy ez egy áldozatvállalás az egyesület részéről.

Mátyus Aliz: Szeretnék tudni még az egyesület székely rend szerinti működéséről.

Sánduly Edit: Csak azt mondhatom, hogy a személyes tapasztalataimra tudtam hagyatkozni. Kisgyerekkorom óta jártam kereszttelőre, nagyszüleimhez mulatságokra, lakodalmakba, temetésekre. Tehát, konkrétan csak a megfigyelt szokásokat tudtam alapul használni. Nyilván, most már én is 45 esztendő vagyok, és 45 év alatt nagyon sokat változott a falvakban való együttműködés. De magának az együttműködésnek a rendje az keveset változott. A külső megnyilvánulási forma lehet, hogy változott, de a rend, az keveset változott. Ami a kölcsönösség. Tapasztalatból tudjuk. Aki erről többet tud, az az Imreh István. *A rendtartó székely*

falu-ban leírja, hogy ez a rend hogyan működött.

Mátyus Aliz: Igen, és mit tudtak még ebből használni?

Sándor Edit: A kölcsönösséget. Meg az *elszámoltathatóságot*. Tehát, ha megegyeztünk abban, hogy körbemegyünk több másnál is, először valaki kimondta, a kemény székely, hogy márpedig a borjút le kell vágni, amikor megyünk, onnantól kezdve mindenki levágta a borjút. És az asszony megfőzte. És leültettek minket ünnepi asztal mellé, fehéren terítve, tányér stb.

A rendnek a szabályait, hogyha sikerül fölfedezni, az akár külsőségekben változhat, de maga a rend, az kevésbé. A divat az hozza-viszi, hogy milyen autóval illik megjelenni valahol, vagy milyen öltözékben stb. De maga a rend az alapvetően maradt. Az változik, hogy ezt hogyan tudjuk betartani.

Kolumbán Gábor: Azért voltak olyan példák, hogy aki nem tudta felvállalni a főzést, akkor azt megszervezte, megoldotta.

Sánduly Edit: A család megoldotta.

Kolumbán Gábor: Vagy lefőztették. Hasonló, mint régebben, az esküvőn a falu főzött, a temetésen a torra a falu főzött. Itt is beindult ez a folyamat. Volt, aki főzött, de mint ahogy most már vannak esküvők, és vannak torok, ahova már a catering-szolgáltató hozza az ételt, ilyen értelemben van egyfajta elmozdulás a fogyasztói társadalom irányába, főleg, ha nincsenek berendezkedve. De ott, ahol vendéglátás is van, ott nyilván nem okozott problémát, hogy főzzenek.

Sánduly Edit: Azt hozzászem, hogy aki először így oldotta meg, az szankciót kapott. Megszólták.

Kolumbán Gábor: De aztán lenyelték az ebédet.

Sánduly Edit: Persze, megették az ebédet, de szankciót kapott. Nem úgy, hogy megverték vagy

eltanácsolták volna. Merthogy a *közteher-viselésnek* nagyon kemény szabályai vannak, amelyek több száz év alatt alakultak ki. És ha megegyezünk, hogy van közteher-viselés, az alól nincs kivétel. Azt vinni kell, ha belepusztulsz is.

Mátyus Aliz: A székelyek között ez ma is működik?

Sándor Edit: Igen. A *megegyezésnek* meg kell történnie. Ahol csak úgy hümmögünk-hámmogunk, igaziból nem egyeztünk meg, nincs.

Mátyus Aliz: És az erkölcs vonatkozásában, ez hogyan működik? Azért kérdezem, mert nálunk ez a terület a legbonyolultabban ment tönkre.

Balla Zoltán: Itt még létezhetnek azok a szabályozó funkciók, amik régen a közösség által működtek. Most megteheti a magán-szférán belül, de falun belül már nem. Csomó akadálya van még mindennek. De rengeteg a külső hatás, amelyik a szabályozást nem engedi már.

Sánduly Edit: Konkrétan az egyesületnél a sajtókészítés erkölcsé, hogy mi ezt akarjuk érvényesíteni. Van erre erkölcsi szabályzatunk is, de nincs leírva. Verbális, és arra vonatkozik, hogy tejből dolgozunk, és hogy ezeknek a lépéseit hogyan tartjuk be. Föl sem veszünk olyan valakit, aki nem. Ennek megvannak a szabályai, és vétőjog van. Egy alkalommal fordult elő, hogy olyan valaki jelentkezett, aki a közösen megegyezett erkölcsi szabályok szerint nem volt alkalmas, hogy tagja legyen az egyesületnek, egy ember tudta róla, bejelentette, és elutasítottuk. Nem kérdeztük meg, nem kell bizonyítani se papírral, se semmivel, hogy ő nem alkalmas vagy alkalmas. El lett utasítva.

Kolumbán Gábor: És még az is nagyon fontos, hogy sokan vannak Magyarországról. És a székely tár-

sadalomban van egy ellentmondás, amit csak azok ismernek, akik itt élnek, hogy a székely ember büszke, a kulturális mutatók szerint lojális, de ez csak a kis közösségekben van így. A nagy társadalom szintjén versengők vagyunk. És az egyesület azzal, hogy sajtustrákat szervez minden egyes közgyűléskor, megengedi ezt, hogy az egymással egyébként még nem erős lojalitásában, kisközösségekben élő tagok versenyezzenek a sajt minőségével. És ezt nagyon szeretik is. És elfogadják, mert nyilván az szokott történni, hogy rendszerint azért ugyanazok nyerik meg a versenyt. Ez érthető. Ha jól csinálja a sajtót, akkor az egy konstans dolog. És azt elfogadják, de továbbra is versenyeznek vele. Azért, mert ez előre viszi őket.

Bányász József: Egy rövid megjegyzést esetleg, ha szabadna. Parasztagazda vagyok.* Ezt az egész kérdéskört a természet rendszerében kell megközelíteni. A székely ember más, mint a magyarországi, mert más hatások, a táj, a környezet mássá alakítja. Az elméleti szakirodalomban Cseke Pétert érdemes olvasni, *A paradigmaváltó erdélyi törekvések* című könyvét. Én úgy gondolom, hogy a parasztok nem az utolsók a múltból, hanem az elsők a jövőből. De ez olyan szempontból hangsúlyos, ezt úgy kell megélni, hogy a természettel harmóniában. A székely sajtókészítő egyesület gazdáival semmi baj nincs mindaddig, amíg sajtót készítünk. A sajt előállításához szükséges tejet, azt állatoktól kell nyerni. Az állattartás körülménye az esetek 90%-ában enyhén szólva nem felel meg az állattartás elvárásainak. Nem állatbarát a székely. Egy ember civilizációs szintje, egy keleti gondolkodó szerint, hogy hogyan bánik a haszonállattal. Ezen a téren nagyon sokat kell dolgoznunk.

* Bányász József gazdaságának és filozófiájának bemutatására következő lapszámunkban kerül sor (a Szerk.)