



## A szegény ember eledele: a kecskesajt

*M*anapság újra reneszánszát éli a hagyományos paraszti kultúra, városi piacokon keresett portékává váltak a házilag készített lekvárok, vajak, túrók és sajtok. Régen a szegény ember tehenének tartották a kecskét, ám húsának íze és tejének kedvező élettani hatásai nyomán a magyar fogyasztók újabban ismét keresik a belőle készült termékeket.

Ezek közül különösen a kecskesajt futott be komoly karriert, amelyet igen változatos formában, különleges ízesítésekkel is beszerezhetünk. Elkészítéséről azonban alig tudunk valamit. Most ennek járunk utána.

Egy esős áprilisi reggelen a Zselic dombjai közé indultunk, Szentlőrincnél Bükkösd felé kanyarodunk, majd Gorica és Kán felé vettük az irányt. A vékonyodó aszfaltcsík lassan elfogyott alattunk, és már a terepjáróknak való földes úton értük el a két falu között meghúzódó Káca Tanyát, ahol Gergely Zsuzsanna várt bennünket. Tőle reméltük ellesni a kecskesajt készítésének fogásait. A 100 hektáros terület egy kis részét bejárva egyik ámulatból a másikba estünk. A dombok által körülzárt, patakocskával átszelt festői völgyben rengeteg őshonos magyar állatfaj barangolt fel-alá. A szürkemarhák, hucul lovak és kendermagos tyúkok mellett mangalicák, sőt még egy itt telelő gólya és

egy pár hetes elhagyatott vadmalac is feltűnt.

Az ridegtartáshoz szokott állatokat láthatóan nem zavarta a zord időjárás, boldogan legelésztek, vagy szét-szórta pihentek a hatalmas mezőn. Ugyanez jellemezte a száznál több kecskét is, akik jöttünkre kíváncsian kapták fel a fejüket. Ebben a pillanatban azt gondoltuk, hogy mindjárt előbukkannak a munkások, akik a hatalmas birtokon segítkeznek. Megrökönyödésünkre Zsuzsa maga végzi az összes munkát, fej, ellet, etet és traktorozik. Reggel egyedül feji meg a kecskéket, és azt mondja, meg lehet érezni a tejen, hogy milyen növényt legel az állat. Most tavasszal még nincsen elég tej, hogy azonnal megteljen a keverőlapátos tejhűtő, ahol 20 perc alatt a testmeleg nedű 4 fokra hűl le, és így három napig is eltartható. Nyáron azonban hamar megtelik az edény, ahonnan a tej a sajtkádba kerül át. Itt felmelegítik 35 fokra, majd oltóanyagot kap, és ezután lassú kevergetés mellett körülbelül 40 perc alatt megszilárdul a tej. A kemény puding állagú masszát ekkor össze kell törni egy hárfa kinézetű szerszámmal. A vágással egy időben még néhány fokot melegítik az alvadékat, ettől a savó kicsapódik belőle, amit le lehet merni róla. Ez meg a disznóknak, akik bízvást meg-



hálálják a tápanyagban gazdag etetést. Ekkor lehet medvehagymával, borssal, fokhagymával tetszés szerint ízesíteni, de a szakértők szerint a jó tejből készült sajt esetében érdemes engedni, hogy a természetes íz domináljon. A savó leszűrése után kerül kiporciózásra a sajt, amit tetszés szerint tölthetünk különböző formákba. Ezekben egyszer meg kell fordítani az anyagot, majd másnap le lehet sózni. Ezután két-három napot pihen a sajt, miközben a só teljesen átítatja. Innen vagy a szellős kamrába, vagy a füstre vezet az útja az ínycsiklandó csemegének. Nem árt türelmesnek lenni, a jó kecskesajtnak kell minimum tíz nap, hogy az íze igazán kidomborodjon.

Háziasszonyunk jóvoltából meg is kóstolhattuk a keze alól kikerülő fenséges sajtokat. Ennek ellenére ez az életforma nagyon sok áldozatot és munkát kíván. Az állatok mellett nincsen ünnepnap, hiszen állandó gondozást igényelnek. Ez még itt is igaz, ahol nomád körülmények között, valóban szabadon élhetnek a jószágok. Az illatos füvet legelésző kecskék nagy távolságokat tesznek meg naponta, így rendkívül kisportoltak, csak erős marokkal lehet kordában tartani őket. A semmiből felépített Káca Tanya példája azonban mégis ragadós lehet, és talán néhány év múlva már nem az lesz hír, hogy tudatos háziasszonyok kecskesajtot vásárolnak, esetleg készítenek, hanem hogy tömegesen költöznek ki vidékre, és az általuk fejt tejből készítik saját recept alapján az új hungarikumot, a kecskesajtot.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR

