



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Kertész Péter

Cím:

Látogatás a budafoki sziklapincékben ...

Forrás:

Új Magyarország

Bp.

(Hely)

1943. J. 9.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Old)

Osztályozás

Tárgy

664

Hely

Idő

"1943"

Személy

Föld, pénz, gazdaság

Látogatás a budafoki sziklapincékben, ahol a legértékesebb magyar sajtot készítik

Budafok, május 3.

(Az Új Magyarország kiküldött tudósítójától.)

A budafoki sziklapincék eddig a jóízű borokról voltak híresek. A magyar borgazdaságnak valósággal a központja lett Budafok, ahol a leghíresebb pincészetek telepedtek le és használták ki azokat a természetadta előnyöket, amelyeket a sziklapincék jelentettek a magyar borok érielésénél.

Az elmúlt években kiderült, hogy a budafoki sziklapincék nemcsak a borgazdaság számára hasznosíthatók, hanem alapjául szolgálhatnak egy olyan értékes magyar sajtfeleség képzésére is, amely nemcsak a belföldi piacon könnyíti meg a tápláló juhtej értékesítését, hanem a külföldi piacokat is megnyitja a magyar sajtgyártásnak ez előtt az eredeti terméke előtt. A budafoki sziklapincékben meghonosított magyar sajtgyártás igen nagy nemzetgazdasági jelentőségű, mert a gyár alapítói szerencsés meglátással azt az úgynevezett „zöldpenészes” sajtfeleség gyártását vezették be, amely a legismertebb világkereskedelmi cikk és mint elsőrangú csemegesajt a legkedveltebb, legbecsültebb és legdrágább fizetett sajtfeleség.

A „zöldpenészes” sajtok közül eddig legismertebb a francia roquefort sajt volt, amelyet kizárólag juhtejből készítenek. Franciaországban a roquefortgyártás szilárd alapot

biztosít a juhtenyésztés számára, mert a franciák évente körülbelül 100 millió kilogram sajtot készítenek, aminek kerekén 250 millió frank az értéke. Ott ez a fontos iparág állandóan 70.000 embert foglalkoztat. A roquefort, mint elsőrendű exportcikk, hathatós tényezője volt a francia nemzeti jövedelemnek és jelentőségében messze felülmúlt minden más sajtfeleséget.

A budafoki sziklapincékben készített sajtunk „merinófort” a neve. Míg a Hév motorvonata a Horthy Miklós-körtérről Budafokig kirog velünk, megtudjuk, hogy már doktori értekezést is írtak a merinófortról. A Schandl József egyetemi tanár vezetésével működő állattenyésztési intézetben Fessl Róbert okleveles mezőgazda „Adatok a merinófort kémiai összetételéhez, különös tekintettel az érielés folyamán beálló kémiai változásokra” címen állította össze azoknak a vizsgálatoknak az eredményeit, amelyek mindenben igazolják az új magyar sajtfeleség jelentőségét és kiválóságát.

Az értekezés rámutat arra, hogy a hazai sajtgyártás az utolsó években hatalmasat fejlődött. Termelvényei már a korlátlan behozatali lehetőségek idején mindjobban kiszorították a külföldi sajtokat. A magyar sajtok kitűnő minősége, kiváló ízletes volta miatt a közönség figyelmébe mindinkább a magyar gyártmányok felé irányult. Sajt-

jaink nemcsak minőségre lettek jobbakk, hanem számuk, féleségük is örömdetesen gyarapodott, 1938-ban pedig egy új speciális, roquefortszerű juhsajt is jelent meg a hazai tejtermékek piacán és pedig a Spöttle testvérek által gyártott „merinófort”. Ez a sajt azóta csodás karriert futott be és nagy közkeveltségnélk örvend.

A budafoki merinófort-sajtgyárat alapító Spöttle testvérek ősrégi sajtiparos család leszármazottai. Nagyapjuk, néhai Spöttle Fülöp 1878-ban Egán Ede hívására jött Magyarországra, ahol a szilvaujlasi földművelés-szakiskolában mint sajtszaktanár működött s működési ideje alatt nem kevesebb, mint 18 arany- és ezüstérmét szerzett az iskolának. Fia, Antal pedig, a mostani sajtgyárosok apja, Gömör megyében 36 éven át önálló sajtgyárosként ténykedett és mint ilyen, szintén számos kitüntetést nyert. Fiai, Henrik és Antal, hosszú időn át voltak külföldön. Franciaországban töltött esztendőik folyamán meggyőződést szereztek arról, hogy a roquefortgyártás milyen roppant jelentőséggel bír a francia nemzetgazdaság szempontjából és így megvilágosodott előttük, hogy mit jelentene a hazai juhtenyésztés számára, ha a francia példát át lehetne ültetni magyar talajba. Kitanulmányozták a roquefortgyártás titkát és amikor úgy érezték, hogy eleget tudnak, elhatározták, hogy idehaza is hozzáfognak egy ilyenfajta sajtgyártáshoz. Az volt a meggyőződésük, hogy ezzel is hathatósan fogják szolgálni a magyar juhtenyésztés általános érdekét is.

Három munkás nemzedék vetése nem bizonyult hiábavalónak. A nemzedékeken át megalapozódott szaktudással egy olyan magyar sajtfeleséget sikerült kitermelniük, amely nemcsak a hazai sajtokkal veszi fel a versenyt, de bátran kiállja az összehasonlított az eredeti francia roqueforttal is. A franciák szigorúan védik a „roquefort” nevet, ezért a Budafokon gyártott sajtot „me-

rinófort”-nak nevezték el. Az elnevezés utal arra, hogy ez a sajt nem kevert tejből, hanem tiszta juhtejből készül és ugyanazzal a nemes penészes érzéssel kezelődik, mint az eredeti francia roquefort.

A sajtgyár alapításánál azért esett a választás Budafokra, mert itt találták meg azokat a sziklapincéket, amilyenekhez hasonlók Roquefort városában vannak. A roquefortszerű sajtgyártás ugyanis két szakaszra különül. A lefejt juhtejet a juhászatok közepében levő kisebb-nagyobb üzemekben dolgozzák fel, de csak nyers sajtá. A nyers sajtokat azután Roquefortba küldik, ahol az érielés sziklapincékben történik. A sajtok megfelelő ériését egyrészt a pincék alacsony (4–10 fokos) hőmérsékletével, másrészt a közel 100 százalékos páratartalommal bizto-

sítják. Pontos előírás még, hogy a pincék levegőjét friss levegő beszívattyúzásával naponta háromszor cserélik. Ezek a tényezők biztosítják a nyers sajtokba oltott „penicillum roqueforti” penészfajta fejlődését s egyben a sajtok ériését. Az éret sajt különleges ízét és zamatát egyrészt a juhtej, mint alapanyag, másrészt az az ériési folyamat adja meg, amelyet a sziklapince biztosít.

A Budafokon gyártott merinófortsajt kémiai vizsgálata megállapította, hogy a merinófort az eredeti francia roquefort összetételei értékeit általában eléri, zsírtartalma azonban messze meghaladja az eredeti roquefort zsírtartalmát, a szárazanyagra vonatkoztatva 20–25 százalékkal is. Eppen ezért a merinófort kalóriai értéke is nagyobb, mint a roqueforté. Felülnö még a merinófort viziben oldható fehérjemennyisége is. Ennek viszont a sajt emészthetősége szempontjából van nagy jelentősége. Egyes sajt fogyasztók mondják, hogy a merinófort sajt feleannyi idő alatt emészthető meg, mint például az ementáli sajt.

A merinófort sajt tehát *egyike a legértékesebb sajtoknak, amelynek értékesítése, kiváló minősége és speciális volta miatt, minden időben lehetséges lesz még külföldön is.* Gyártása nagymértékben emeli a juhtartás rentabilitását, aminek viszont a gyapjútermelés szempontjából van nagy jelentősége. Közgazdasági szempontból is kívánatos, hogy a merinófort gyártást Magyarországon úgy szervezzék meg, mint ahogy az Franciaországban a roquefort sajttal kapcsolatban történt. Franciaországban az 1939. évi háború kitöréséig az évi roqueforttermelés több mint 10 millió kilogram volt és ezt a mennyiséget mintegy 30.000 birtokon állították elő és pedig főleg olyan birtokokon, amelyek rossztermő talajú területeken fekszenek, és így egyedüli biztos bevételük júhtejből illetve a roquefortból van.

Végignéztük a budafoki gyárban és sziklapincékben a merinófort sajt készítését és érlelését. *Ragyogóan tiszta, modern gépekkel, hűtőkkel, szellőztetőkkel felszerelt helyiségekben ma már egészen nagy arányokban folyik a gyártás.* Az üzem különben most van bővítés alatt. Újabb nagyméretű sziklapincéket, hűtőberendezést állítanak a gyártás szolgálatába.

Az ország különböző vidékein szervezetteren folyik a sajtgyár részére a higiénikusan fejt júhtej összegyűjtése. A tejet a gyártól kapott ojtóval a fejestől számított két órán belül beojtják. Az előre kiszámított alvadási idő eltelte után, amikor az alvadék a kívánt zsugorodási fokot már elérte, felaprítják, majd pihenni hagyják. Ezt követően az alvadékat kiemelik a savból és beojtják „nemes zödpenezs” tiszta kulturával. Az így kapott masszát merinófort formákba rakják, amelyekben 4—5 napig csurgatni hagyják, hogy a felesleges savó eltávozzék belőle. A dormákból kivett nyerssajtot megfelelően elkészített pincékben 3—5 napig a helyszínen érlelik és csak ezután szállítják különleges ládában Budafokra, a sziklapincékbe. *Ezekben a sziklapincékben kapják meg a sajtok — 3—5 hónap alatt — sajátos ízüket, zamataikat és tápértéküket.* Mielőtt a sajt piacra kerül, alaposan átvizsgálják. A forgalombakerülő eredeti merinófort kerongok átlag két és félkilósak, de kaphatni dobozokban szeletelve és passzírozott formában is.

Tízezer és tízezer számra hevernek a sziklapincék polcain a különböző érési stádiumban levő merinófort sajtok. A háborús Magyarország szerencséje, hogy ezekben az években az élelmiszeriparnak egy olyan ága fejlődhetett ki, amely nem póttanyaggal dolgozik, hanem zsirtartalomban különösen gazdag, tápláló és könnyen emészthető élelmicikket tud piacra hozni, olyan komoly mennyiségben, ami igen sokban hozzájárul a magyar közellátáshoz.

Kertész Dániel