

TEJESEMBER, TELJES EMBER

Szöveg: Meszleny Zita
Fotó: Földházi Árpád

Sokan sokféle dologra vágyunk érettségi után. Van, aki magas felvételi pontszámra, más arra, hogy ne kelljen többé tankönyvet látnia, van, aki külföldi utazgatásra, autóra vagy valami egészen másra. Rétki Gábor például egy tehenet szeretett volna. A meglepő kívánság óta harminc év telt el, a férfi pedig ma már nem egy, hanem közel negyven tehenet tart pilismaróti birtokán. Amellett, hogy az állatokról gondoskodik, a frissen fejt tejből maga készíti a Rétki kézműves tejtermékeket.

Ülünk a sárgálló fűben, így beszélgetünk. Hallgatóságunk is van a tőlünk alig egy méterre békésen legelésző pár tucat fekete-fehér tehen személyében. Az állatok gazdájuk hívó szavára néhány perce baktattak fel a pilismaróti dombtetőn gyertyánnal, cserrel és galagonyával tarkított legelőre. „Szép a sík Alföld, értem, Petőfi mit szeretett rajta, de az én tekintetem itt tud igazán messzire szaladni” – vallja Rétki Gábor, ahogy körbemutat az előttünk elterülő vidéken. A távolban megcsillan a hegyek közé szorított Duna, mellette a visegrádi vár, mögötte a Pilis vonulatai és az őszi ködbe vesző dobogókői gerinc. „Szinte nevetséges. Vagy egymilliárdszor néztem már itt körbe, mégsem tudok betelni ezzel a képpel. Ma semmivel sem tetszik kevésbé, mint mikor először láttam. Annyira gazdag ez a szépség, állandó és mindig változó. Most más színű a fa, mint egy hete, ez a bokor

nagyobb, mint tavaly volt, cserélődnek a marhák, amelyeket táplál a föld. Remélem, egyszer itt fog állni a családi házam, és innen figyelhetem a változást. A teraszról nézhetek majd le a falura, ahol az őseim éltek. A nagyszüleim vályogházának helyére, ahol felnőttem, ahová gyakran visszatérek álomban” – mondja elgondolkodva a gazda.

Gábor életműve egyfajta visszatérés ebbe az álomba. Vagy inkább a gyerekkori álomhoz való – külső szemmel talán irreálisnak tűnő – ragaszkodás gyümölcse. Az induláskor a férfin kívül talán senki nem hitte, hogy egyszer saját birtokain maga által termesztett takarmánnyal táplálja közel negyven tehenét, hogy tejjükéből saját keze munkájával készítse el a kézműves termékeket, és vigye el a vásárlóihoz őket.

„A családom legalább hetedízigen pilismaróti. A legtöbben gazdálkodtak közülük, de a szüleim



„Minden fáról órát tudnék mesélni. A közelben van például az a tölgy, amelyről szedtük a cserkésznyakkendőnk megkötéséhez használt gubacsot. Minden szál ideköt. És ahogy egy idősebb fát sem lehet átültetni, én sem mennék el innen” – mesél a helyhez fűződő kapcsolatáról Rétki Gábor



„Úgy tartja a mondás, hogy a szájáról fejk a tehenet; itt, Pilismaróton pedig valóban ezzel a szemlélettel zajlik a munka”

már pont maguk mögött hagyták ezt az életmódot, és erre nagyon büszkék voltak. Emiatt hallani sem akartak róla, hogy gazdálkodással foglalkozzak. Apukám lakatos volt, én esztergályosnak tanultam, de visszavágytam abba, amiből az őseim jöttek – emlékszik vissza a sajtkészítőmester. – Ez nem az a gyötrődő paraszti sors volt, amelyet a hetvenes évek játékfilmjei mutattak. Én egyenes, tisztességes, szép, szerethető életet láttam. Nem a marhatartásba, hanem ebbe a létmódba, ebbe a környezetbe szerettem bele. Egészen kicsi koromtól azon voltam, hogy megteremthessem magamnak.”

Mint kiderül, az egészen kicsivel tényleg nem túloz. Már általános iskolás korában nyulakat tenyésztett. A kiskamasz fiú zsebpénzéből ezekre az apró állatokra tellett, amelyek nem igényeltek túl sok helyet és időt, túladni viszont annál könnyebb volt rajtuk. Ugyan az otthoniak kikötötték, hogy sem kutya, sem macska, sem nyúl nem lehet a házban, valahogy egy idő után mindegyik lett. „Én ebből tanulva próbálok minél kevesebb dolgot tiltani vagy erőltetni, ha kint vagyunk a tanyán a fiaimmal. Szeretném, ha nem kényszer lenne nekik a földdel, az állatokkal való törődés, hanem mindhárman megtalálnák benne, amit szeretnek, ha felfedeznék maguknak azt az örömet, értéket, amit én láttam meg ebben fiatalon.”

A nyulak és a tanulás egy ideig lekötötték Gábor idejét és energiáit, ám érezte, az igazi gazdaság, az igazi gazdagság több ennél. „Emlékszem, ahogy végzősként nagyszüleim vályogházának udvarán álltam. Ott volt minden. A régi, kidölt-bedölt istálló, a hídlás, a jászol, a saroglya, a vasvilla a falnak támasztva. Mintha épp most fejezték volna be a munkát. Tisztán láttam magam előtt, ahogy újra élettel telik meg a hely.”

Az élmény hatására Gábor érettségi után eladta a nyulait, megvette az első tehenét, az idős szomszédasszony segítségével pedig kitanulta a tehénfejés mesterességét. Az egy marhából idővel

aztán kettő lett, majd három, míg végül akkorára nőtt a csorda, hogy nem maradhattak tovább a falu közepén. Így költözött át a gazda az állataival a településszéli, idilli területre, ahol most sétálunk. Ám akkor az épületeknek, a legelőknak még csak nyomuk sem volt. Az utat is a fiatal tehenész ásta ki a sátorig, majd a lakókocsiig, ahol a kezdeti időkben az éjszakákat töltötte. A tisztálkodást a felduzzasztott patak által táplált vályúban oldotta meg, a teheneit pedig maga ácsolta istállóban szállásolta el, melynek falát kukoricaszárból fonta.

„Úgy éltem, mint egy indián. Van egy régi barátom, aki ma is így hív, pedig már nem illik rám a jelző” – meséli a férfi. Reggelente fejére tette a fekete kalapját, amely így is látni engedte hosszú fekete haját, kezébe vette a karikás ostorát, és kihajtotta az állatait, amelyekkel egész délelőtt rőtta a pilismaróti réteket. Aztán déltájít, mikor a jóllakott csorda megpihent, ő is hozzálátott egy könyv társaságában a magával hozott hideg oldalas és az erős paprika elfogyasztásához. „Bármilyen nehézségeim voltak is, nem irigyeltem senkit. Szabadságszerető ember vagyok, és ezt a szabadságot itt megkaptam. A magam ura voltam, ráadásul ekkoriban még tudtam úgy húzni a nadrágszíjon, ahogy ma, családostól már nem tudnék. Megtehettem, hogy a semmiből, a saját hibáim árán, alulról építkezve létrehozzak valamit. Ez a tapasztalat pedig a zsigereimig hat. Megváltoztatja mindennek az értékét, ami itt van körülöttem.”

Gábor egyedül vágott bele a tehenészet felépítésébe, és ma is szinte mindent maga végez, de az útján mindig mellészegődtek olyanok, akik átsegítették az akadályokon, vagy lendületet adtak a folytatáshoz. Régi ministráns- és cserkészársai segítségével építette fel a tanya első kis rönkházát, hogy kiköltözhessen a lakókocsiból. „Sosem hagytuk elkallódni egymást. Ezt talán Beer Miklós váci püspöktől tanultuk, aki akkoriban itt, Pilismaróton szolgált, és hittant tanított nekünk – gondolkodik





el. – Ő sosem ment el senki mellett, aki bajban volt, és minket is arra nevelt, miközben bejártuk vele az egész Pilist, hogy ha lehajolunk valakihez, az minket is felemel.”

A pilismaróti tejesember egy találkozásnak – az ebben megnyilvánuló gondviselésnek – köszönhetően vált bő tíz éve sajt készítőmesterré is. Akkoriban már szépen fejlődött a gazdaság, de a férfi még csak tejjel kereskedett. Az aznapi friss áru eladása után hazafelé tartott, amikor meglátott egy stoppost. Noha korábban ritkán tett ilyet, valamiért felvette a fuvarra várakozót. Mint kiderült, váratlan útitársa az akkor nyíló esztergomi Prímás Pince étterem séfje volt. A konyhafőnök rábeszélte a tehenészt, hogy próbálkozzon bátran a sajt készítéssel, mert szívesen látná a környékbeli gazdák termékeit a tányérjain. „Hatalmas lendületet adott nekem a megelőlegezett bizalommal.





A sajtészítőmester a rengeteg feladat ellenére ma is megtapasztalja azt a mozgásteret és szabadságot a gazdaságban, amelyre fiatalon vágyott. Sokszor reggel sem tudja még, hogyan alakul a nap, az állatokkal, a takarmánnyal, a sajtészítéssel vagy a szállítással lesz épp több dolga. „Nem is kérdezem, mi lesz holnap, arra a feladatra próbálok százszázalékosan koncentrálni, amiben épp vagyok” – magyarázza



HÁZI TEJ
KAPHATÓ



„Megtehettem, hogy a semmiből, a saját hibáim árán, alulról építkezve létrehozzak valamit. Ez a tapasztalat pedig a zsigereimig hat”

Minden erőmmel azon voltam, hogy felérjek ehhez, és megnyugodjon a lelkem, hogy a nevem nem méltatlanul szerepel a beszállítók között” – meséli a sajtkészítőmester. Nem hirtelen pottyant az ölébe a tudás. „Kezdetben két variáció volt. Vagy baromi jó lett a termék, vagy vacak. Kifejezetten becsülöm a vevőimet, hogy akkor is kíváncsiak voltak a sajtjaimra, és végig kitarítottak mellettem ezen az úton. Azt hiszem, ez az út tett engem hitelessé, hiszen senki sem születik profinak. Mindig törekedtem a legjobbra, de megmutattam a tökéletlenségemet is. A kezem munkája benne volt minden sajtban, mikor még nem ismertem olyan jól a fogásokat, és benne van most is az összesben, mikor büszkén kínálok bárkinek” – beszél a jelenig elvezető tanulási folyamatról a termelő.

Ebbe a jelenbe mi is mélyebb betekintést nyerhetünk, amikor a legelésző teheneket magunk mögött hagyva lesétálunk a birtok aljában álló műhelybe. A mester lelkesen részletezi, hogyan készülnek a lefejt tejből a különféle típusú sajtok, de a fémtartályok között járva azért elárulja: a termeléshez szükséges környezet nem igazán az ő világa. „Persze nagyon szeretem ezt is, de van, amikor besokallok. Jó, hogy ilyenkor foglalkozhatok a tehenekkel, kimehetek a legelőre, végezhetek egy kis paraszti munkát. Visszatérhetek abba a létbe, amelyből jöttem, amelyből az egész kinőtt, hagyhatom, hogy a szél átfújja a gondolataimat. Így megvan az egyensúly.” Ráadásul a gazda szerint az igazán fontos dolgok az állatoknál történnek. Úgy tartja a mondás, hogy a szájáról fejik a tehenet; itt, Pilismaróton pedig valóban ezzel a szemlélettel zajlik a munka. Az állatok a saját életritmusukban pihennek, esznek. Legelik a vad oregánót, a gyógyfüveket, a kankalint, vagy ahogy itt hívják: az istenkesztyűt. „Ez mind benne van a tejből, a sajtból, és ez meg is látszik a termékek természetes színén” – magyarázza, majd átvezet minket a műhely melletti kamrába.

A hűvös helyiség magas fapolcai roskadoznak a jókora, narancssárga kérgű sajtoktól. A hatalmas hengereket még megemelni is kihívás – derül ki, amikor a gazda nagy örömeinkre levesz és felszeletel egyet, hogy rögtönzött kóstolót tartson nekünk. Trappista, gouda, camembert – kapjuk sorra a friss szeleteket. Noha a nevek nem hatnak újdonságként, az ízek annál inkább. Ezek után legszívesebben elfelejtenénk, hogy léteznek nagyipari, a hűtőpultból gyorsan a bevásárlókocsiba dobható sajtok, ehhez azonban erre a vidékre kellene költöznünk. A mostani működésmód – amely még lehetővé teszi a Gábor által megálmodott életet és a kézműves termelést – a régió szállodáinak, éttermeinek, iskoláinak ellátásával, illetve egy falubeli és az esztergomi saját boltba való szállítással a határait feszegeti.

És ahogy az üzem, úgy a tulajdonos is a maximumon teljesít. „Perfekcionista vagyok – vallja Gábor –, nehezen engedem ki a kezemből a dolgokat, nehezen vagyok teljesen elégedett. De az évek során megtanultam, hogy szerényebb igényeim legyenek, nem a boldogságban, hanem a birtoklásban, a magammal szembeni elvárásokban. Akkor engedek el valamit, ha abból csak nekem lehet károm, akkor nem, ha az állatoknak, a vásárlóknak vagy a családomnak. Ez a hozzáállás segít, hogy bár a tennivaló sosem fogy el, abba tudjam néha hagyni a munkát, meg tudjam szentelni a vasárnapot, este ébren találok a fiaimat. Nincs fontosabb annál, mint hogy tudom, szeretnek ott, ahová hazamegyek. Mikor belépek az ajtón, és a gyerekek szalad felém, akkor már nem fáj semmi. Ma már az egészet egy magányos, jóval kevésbé értékes vállalkozásnak tartanám, ha nem lennének benne az előrevívó emberi kapcsolatok, nem lenne kivel megosztanom a tapasztalatokat, a munkám eredményét.” ■

A sajtészítőmester úgy látja, a környék faluközösségei kezdenek megerősödni. Szerinte mikor a kábeltévék megjelentek a lakásokban, az idősek nem ültek ki többet a házak elé beszélgetni, a családok kevésbé jártak össze, így szétestek a közösségek, az internet pedig tovább rontott a helyzeten. „De mindenre rá lehet unni, erre is. Most azt veszem észre, kezdenek újra élő kapcsolatok kialakulni, társaságok formálódni, kezdjük megint felfedezni egymás értékeit”