

Roquefort és Merinofort

Egy mesészerű ősi hagyomány szerint Dél-Franciaországban, az aveyroni departement sziklaüreges hegyeiben valaha egy pásztor a nyári zivatar elől juhaival együtt egy barlangba menekült, és tarisznyáját ott felakasztotta. A vihar elmúltával a barlangban felejtette tarisznyáját, amelyben rozskenyér és egy darab sajt volt. Hosszabb idő múltán megint e tájon legeltetett. Eszébe jutott a tarisznya, s átkutatta érte a barlang belsejét. Meg is találta, csak hogy benne már megpenészedett a kenyér, s ugyan-csak *penész márványozta be a sajtot*. A pásztor eldobta a penészes kenyeret, de már a sajtot megtízlelte. *Főléges volt.*

A penészes sajt páratlanul finom, csábító ízének híre elterjedt a vidéken. Fölfedezését kiváltképp hálásan fogadták az ottani, ősidők óta sajtkészítéssel foglalkozó gabalok. A nép csakhamar tudatára ébredt annak, hogy a pincék egyenletesen hideg és nedves levegőjében a penészgombáktól kapják a juhsajtok a különleges nemes ízt.

Így lett

a nemes penészsű juhsajt

a vidéknek kedvelt étékkülönlegessége. Nevét *Roquefort* (rokfőr) városkától kapta, réges-régi hagyomány alapján. *Plinius* római természetbúvár ugyanis, aki a „*Naturalis Historiae libri*” című munkájában 2000 antik mű alapján valósággal összefoglalta az ókor természeti ismereteit, több olyan sajtféleségről emlékszik, amelyek mint „Róma legkedveltebb sajtjai”, a roquefort-gyártás mai területéről származtak. Az ottani nép tapasztalati megállapításaihoz nagy segítségül szolgáltak a sajttérlelés újabb tudományos megállapításai. Ezek révén a roquefort sajt immár világhírré tett szert. Készítése is — kivált az érleléstechnika tökéletesedésével — korszerűvé vált.

A roquefort elnevezést már a XI. század okmányain olvashatjuk. A francia pa-

rasztok ünnepi lakomáin ez a sajtféleség az újkor elején állandó csemegeként szerepelt. A francia inyencek roquefort nélkül az igazán finom étkezést nem is tudják elképzelni. Ezt a saját, minden másféle sajttól elütő ízével, zamatával és szerkezetével világhírű sajtot a larsac juh fajta tejéből készítik. Évente mintegy 10 millió kilónyi ilyen sajt készül kereken 60 millió liter tejből. A roquefort-készítés több mint 70 ezer embert foglalkoztat. Ez a sajt elsőrendű kiviteli cikke Franciaországnak. Egyébként ma már a Szovjetunióban is tömeges áruként készítik.

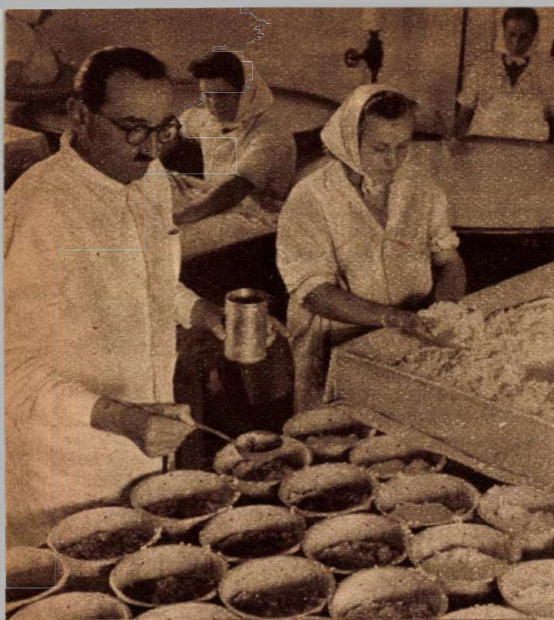
A roquefort sajt termelése ma is két részre tagozódik. A tej beojtását, az alvadék feldarabolását és a sajt formálását a juhtenyésztők végzik, ellenben az érlelés már egy modern iparüzem feladata.

Az eredeti roquefort

vidéken tenyésztett larsac juh tejéhez egyesek kevés kecsketejet kevernek, sőt ma már — hogy a nagy keresletet kielégíthessék — sokszor tehéntejet is adagolnak hozzá. Az este fejt juhtejet reggel lefölozlik, és keverik a reggel fejt tejjel. Az ekként előállott keveréket 28–33 C hőfokra melegítik, és beojtják olyan mennyiségű és erősségű ojtóval, hogy az alvadék másfél-két óra leforgása alatt elkészüljön. Az alvadékok óvatosan diónagyságú darabokra tördelik, és belemerik a formába. A formák korábban zománcozott agyagból készültek, oldalukon és fenekükön lyukakkal. Átmérőjük

Érlelődnek a kész merinofort sajtok a szécsényi gyár raktárában





Merinofort sajt készítése a szécsényi sajtüzemben.
Az alvadé tejet formába rakják és megszórják
nemes penészsel (Balogh J. felvétele)

21 centiméter. A sajt-törmelékét három rétegben helyezik be. Az alsó és a középső, továbbá a középső és a felső réteg között behintik a *Penicillium roqueforti* nevű nemes penészgomba porával. A penészt olyan kenyérben nevelik, amelynek egyharmad része búza-, a másik egyharmada őszi árpa-, a harmadik tavaszi árpából van, kellő adag kovász hozzáadásával.

A sajtokat 1–2 napig tartják a fenékel ellátott formában, és közben naponta háromszor forgatják. Ezt követően néhány napig fenék nélküli formákban 18 C hőfokú sajt-kamrába helyezik, s ott naponta kétszer forgatják. Ez idő alatt a sajtok már eléggé megszilárdulnak, úgyhogy deszkaládákban szállíthatók az érlelő pincékbe.

A sajtokat érlelésre a „Roquefort-i Egyesült Pincetársaságok” veszik át. Ezek a Roquefort környéki hegyekben a természetes és a mesterséges barlangjáratokat ötemeletes pincékké formálták ki. Az egyes föld alatti emeletek közt a forgalmat felvonógépekkel bonyolítják le.

A barlangok különlegessége, hogy bennük a levegő páratartalma nagy, mintegy 95–100 százalék, és a hőmérséklet állandóan alacsony: nem több 4 C foknál. Az érlelést háromféle mikroorganizmus végzi: 1. a *Penicillium roqueforti* nevű penészgomba, 2. bizonyos erjesztőgombák és 3. némely baktériumok. A sajtok kezelése abban áll, hogy felületükről két-

hetenként lekefélik a külső, sárgás penészréteget, és finom tűkkel szúrásokat ejtenek a sajtok belsejébe. Ily módon biztosítják a levegő behatolását a sajtokba, ahová a penészport az alvadék rétegezése közben beleszórják. A *Penicillium roqueforti* ugyanis csak levegő jelenlétében fejlődik. Időnként a sajtokat porrá zúzott sóval is behintik. Érlelés során a zsírokból illó zsírsavak hasadnak le, s ezek adják a roquefortnak ama sajátos, fűszeres, csábító ízét.

A sajtok mintegy 3 hónap alatt érnek be, s ilyenkor metszéspajuk kékeszöld penészsel átszőtt, félkemény, többé-kevésbé kenhető.

Roquefort-i módszerrel

készült a merinofort nevű különleges magyar sajt-készítmény. Ezt merino-fajta juh tejének feldolgozására a Spötle-testvérek honosították meg Budafok pincéiben. A trianoni békeszerződés szerint ugyanis roquefort néven külföldön nem volt szabad penészes sajtot forgalomba hozni. Ezért a merinofort nevet adták neki. Egyébként nagyságban egyezett a francia roquefort sajttal: 20 centiméter átmérőjű, 10–12 cm magas henger, 2,5–3 kilónyi súlyban.

A merinofort készítését a legkitűnőbb juhászokra bízták. Érlelése pedig a korszerűen berendezett, nagy páratartalmú, alacsony hőfokú budafoki pincékben indult meg. A budafoki merinofort-készítés fölújítása folyamatban van. De roquefort-módon készítik a sajtot Szécsényben, Csurgón és Németbányán is.

A merinofortot az eredeti francia roquefort-ral összehasonlítva megállapították, hogy emezének összetételi értékeit általában eléri, zsírtartalma azonban messzemeghaladja az eredeti roquefort-ét, a szárazanyagra vonatkoztatva sokszor 20–25 százalékkal is. Éppen ezért kalóriaértéke nagyobb, mint amazé.

A merinofort hazai viszonylatainkban egyike a legértékesebb sajt-féleségeknek. Szélesebb körű gyártása szinte meghatározhatná juhtenyésztésünk gazdaságosságát. Az állami gazdaságok és nagyobb termelőszövetkezetek juhászataiban, de akár juhtenyésztő gazdák kötetlenebb társulási keretei közt is a merinofort-gyártás útján lehetne a juhtejet legjobban értékesíteni. Kiviteli mérlegünkön is hatalmasat lendítené!

Gaál László

a Gyapjúforgalmi Vállalat
osztályvezetője