Cserpes István - vállalkozó

www.demokrata.hu 2009:23. szám 2009-07-02 11:55

Szerző: Boros Károly

Nagyszülei mindkét ágon parasztemberek voltak. Meghatározó gyerekkori élménye a sok jószág a falusi házak udvarán, a tiszta tehénistállók és a jó ízű tej.

– Mennyire volt része az életüknek gyerekkorában az állattartás?

– Akkor még minden udvar tele volt tyúkokkal, kacsákkal, libákkal, azoknak a hápogása, gágogása adta meg a falusi élet alaphangulatát. Mindenütt tartottak tehenet is, de errefelé gyerekkoromban, a hetvenes években az állatokat már nem volt divat legelőre hajtani, inkább istállóban tartották, de az az istálló emlékeim szerint jó illatú volt és tiszta. Sokkal tisztább, mint amilyeneket manapság látok a nagy tehéntartó telepeken. Valahogy úgy éreztem mindig, hogy az állatnak, legalábbis a tehénnek olyan tisztessége volt, mint egy családtagnak, és ugyanilyen természetesen részei is voltak az életnek. Mikor apám elvette anyámat, vett neki gyorsan két tehenet, hogy ne unatkozzon a Rozika otthon. Még nekem is adott egy kis munkát, mikor már úgy eszmélgettem, én vittem a kis kannában a szomszédoknak meg a gyerekorvosnak a tejet. Természetesen nem biztos, ahogy az a kötődés, ami most bennem van, hogy tejfeldolgozással foglalkozom, innen ered, de nem tudhatjuk, milyen érzelmi szálakat penget az élet. Nem akarom úgy beállítani, hogy már gyerekkoromban is a tejeskannát fényesítettem, de volt benne részem.

– A hetvenes években már kicsit más volt a falu, mint a szülei idejében. Mennyire fogták be a munkába gyerekként?

– Igaz, hogy az én nemzedékemnek nem kellett úgy beállni a paraszti munkába, nem is állhatott, mert a mi szüleinket ettől az élettől eltántorították különféle eszközökkel. De a nagyszülőknél még láttam azt a hitet, ami ehhez kellett, és amit csak az ilyen lét adhat. Minden mozdulatuk végletekig csiszolt volt a mezőn a szénagyűjtésnél, a kapálásnál, vagy ahogy az állathoz nyúltak és mindenben. A mi szüleinket, a háború alatt született nemzedéket a rendszer kicsit megkeserítette, kivette abból a létből, amibe beleszületett, és beletette abba a téeszes szocialista munkaerkölcsbe, és azt hiszem, itt ez a lényeg, ami aztán lassan mindent tönkretett. Ezzel az a parasztgyerek, aki lehetett volna egy derék, a maga területén mindenhez értő kisbirtokos, lett helyette egyszerű traktoros, kombájnos vagy sertésetető, akinek miután letelt a munkaideje, ott volt a helye a kocsmában, aztán valamikor estefelé hazaesett. Másnap kezdett mindent elölről, máról holnapra élt, elveszítette az önállóságát. Abban az időben az emberek gumicsizmában, sörrel a kezükben, vagy fröccsözve ácsorogtak a kocsma előtt, és vitatták a nagy-nagy politikai kérdéseket. De valahogy gyerekfejjel is éreztem, hogy volt bennük valami meghasonlás, elvették tőlük azt, amiben élhettek volna, és mire a kilencvenes években visszakapták, már nem tudott mindenki úgy élni vele, ahogy esetleg korábban tudott volna. Úgy érzem, hogy az odaszánás, és a szív is megtört, és a tudás is hiányzott, amit az önálló paraszti létben felnőve lehet igazán megszerezni. Az a folyamatosság, ami előtte több száz és több ezer évig megvolt, megszakadt, nem tudták már úgy folytatni. Sokan próbálkoztak, látható volt a nadrágszíjparcellákon, hogy kis traktorral, ezzel-azzal bohóckodtak emberek az elmúlt húsz évben, de a világ túlhaladta ezt. Megszűnt az a termelési

biztonság, ami régen megvolt, mondanám, hogy a piacgazdaság miatt, de a piaci viszonyokhoz nem sok köze van annak, amiben élünk, sokkal nagyobb erők szabják a feltételeket, és azok nem a piaci szabályok szerint játszanak.

– Mit tehet ez ellen az ember, ha az Isten tejipari vállalkozót faragott belőle?

– Például Budapesten saját boltjaink vannak a nagyobb piacokon, meg van olyan is, hogy járjuk az utcákat tejeskocsival, játsszuk a Boci boci tarkát, és jönnek a népek vásárolni. Nem minden kerületben engedik ezt meg, pedig elvileg meg kéne. Van, ahol azt mondták, hogy nem, mert csak. Na, mindegy, nem mindenhol harcoljuk végig az engedélyezési eljárást. Ennyit a magyar vállalkozások támogatásáról. Viszont szépen tudunk növekedni azon kis boltosok révén, akik túlélték a multik eddigi terjeszkedését, sokról hallok, hogy újra kinyit. Ma a világon az a kereskedelmi stílus uralkodik, hogy óriási alapterületen sok mindent kínálnak, és úgy látszik, ez csak akkor működik, ha megfejik a beszállítókat. Legalábbis az alapvető élelmiszereknél, és mi ebbe tartozunk. Ugye az soha nem kérdés, hogy mennyibe kerül egy csavarhúzókészlet, ha valakinek kell, beleteszi a kosarába, de hogy a tej mennyibe kerül, azt nagyon megnézi. Nem akarunk nagy kereskedelmi hálózatokban ott lenni. Egyszer megkeresett minket egy ilyen cég, de azonnal jött a saját ötleteivel, amiket most nem akarok minősíteni. Nem ötletek kellenek az eladáshoz, a mi termékeinket szerintem nem azért veszik, mert olyan marha ügyesek vagyunk, hanem azért, mert benne hagyjuk, ami eredetileg benne van, ami bele jár. A piacon megjelenő minden termék lehetne ugyanilyen, csak annyira elvadult a kereskedelem, hogy a nagyobb nyereség, az olcsóbb ár érdekében a feldolgozókkal kiheréltetik a termékeket, mindent kiszedetnek a nyersanyagokból, ami finommá, élettanilag értékessé teszi az ennivalót. Ettől van a kétszáz forintos virsli, az ehetetlen zsömle, kenyér, meg a semmire sem való párizsi és még sorolhatnám. Az átlagos élelmiszereket az ehetőség határáig igyekeztek lerontani, de nem az ipar tette, nem a feldolgozók akarták ezt, a nagy kereskedelmi cégek álltak elő újabb és újabb ötletekkel, a gyártástechnológus meg csak lesett, hogy már megint mit kérnek tőle, hogy még száz forinttal olcsóbb legyen az a termék. Erre mit mondhatott? Azt mondta, rendben, csak akkor mondják meg, mit vegyen még ki belőle. A kereskedelem így fokról fokra elrontotta a termékeket, elsilányította a beltartalmukat, és ez még csak a kisebbik rossz. Mert ahhoz, hogy az értékcsökkenést a fogyasztó ne vegye észre, hogy a kiherélt termék íze, illata, állaga, kinézete hasonlítson az eredetihez, mindenféle adalékanyaggal kell mesterséges módon olyanná tenni, amilyennek eredetileg lennie kéne. Itt jönnek azok a stabilizátorok, színezékek, aromák, állományjavítók, egyebek, amik arra hivatottak, hogy még egyáltalán ehető legyen például a zselés szaloncukrok némelyike. De az már rég nem az, aminek indult, és sajnos szinte az ennivalók java részéről ugyanez elmondható, kevés a kivétel, és ez a kereskedelem bűne. Ráadásul még azt is elvárja, hogy az a termék – maradjunk a tejtermékeknél – a rá jellemző tulajdonságoknak fittyet hányva időtálló legyen, bírja a borítást, rázódást, meg azt, hogy kint hagyják másfél napra a raklapon, mert nincs annyi áruismeretük, hogy azt azonnal be kéne tenni a hűtőbe, és ezek után még álljon el harminc, hatvan, vagy százhúsz napig. Teljesen természetellenes dolog tejtől vagy joghurttól azt várni, hogy mindezt teljesítse, illetve, ha teljesíti, akkor én már köszönöm szépen, nem kérek belőle. A nép ezt valahogy mégis bevette, és nem gondol arra, hogy közben elveszett a lényeg.

– Miért kell egy tejterméknek, amelyik rendesen egy hetet bírna, harminc napig elállni?

– Azért, hogy a multi kereskedelmi cég szokásos áruforgási sebességét, raktározási, szállítási ritmusát kibírja. Nekünk az a célunk, hogy ha valamit jó szívvel legyártottunk, utána nézzük meg, meddig bírja, tehát ne fordítva gondolkodjunk, ne azt nézzük, hogyan gyárthatunk olyan

terméket, ami hat hónapig jó, és ennek érdekében mindent elkövetünk, mert szerintem ez a józan ésszel ellentétes. Nem más, mint a dolgok feje tetejére állítása, fordított gondolkodás.

– Egyszer vettem ilyen tejet, de nem aludt meg, hanem megkeseredett.

– Nem is alszik meg. Előbb rohad meg, mint ahogy megsavanyodna.

– Viszont sokáig bírja. De milyen esélye van így annak a tejterméknek, amelyik nem bírja sokáig? Nem vágták túl nagy fába a fejszéjüket?

– Öt évvel ezelőtt úgy éreztük, a lehetetlent kíséreljük meg: egy kicsit visszavezetni az embereket a tejtermékek ismeretéhez. Az elején bizony küzdeni kellett, mert sokan csak néztek, hogy lehet az, hogy az ötödik napon megsavanyodik a tej? Ha a kocsi kalaptartóján viszi haza, ahova odasüt a nap, ráadásul esetleg a nyári hőségben még a hűtője sem hűt olyan jól otthon, akkor bizony az a tej nem bír ki többet pár napnál. De ha végig öt fok alatt tartják, kibír egy hetet. Ezt bele kell számítani. Egyáltalán, ahogy az ennivalóról gondolkodunk, azon változtatni kell. Ki kell lépni abból a gondolkodásból, hogy időnként bemegyek valahova, veszek valamit, fogalmam sincs, ki gyártotta, milyen minőségű, és ezzel a táppal igyekszem a családomat ellátni, és mikor nincs otthon semmi, akkor előveszem a paprikáscsirke-ízű tésztát, vagy a zacskós Jókai-bablevest. Ezek borzasztó dolgok nekem, aki szeretek és tudok is főzni. Nem szabad a főzést, az étkezést valami silány tevékenységgé alacsonyítani, mert egyáltalán nem mellékes dolog, hanem nagyon is fontos része az életnek. Mit sugall a mai élet? Hogy dobjál be egy hamburgert, és már mehetsz is tovább. De mivel töltjük azt az időt, amit ezen úgymond megtakarítottunk? Mónika Show-t nézünk, vagy micsodát? Természetesen vannak jó minőségű élelmiszerek is mindenütt, de nem azt nyomják. Tudom, hogy sok a megnyomorított ember, akik egészen kevés pénzből kénytelenek élni, de ha valaki megveszi a rossz minőségű ennivalót, csak azért, mert valamivel olcsóbb, valójában becsapja magát. Sokkal jobban jár, ha főz otthon, nem drágák a rendes alapanyagok. Az drága, ha zacskós levest vesz, meg leveskockát, meg kész ételeket. Ilyesmit azért lehet megvetetni az emberekkel, mert a lustaságra és az igénytelenségre építenek, akik kitalálták. Meg kell tanulni vásárolni.

*A **Cserpes Sajtműhely** termékei megvásárolhatóak a budapesti V. ker., Kálvin tér 3. és XI. ker., Karinthy Frigyes út 30. szám alatti Lipóti Pékségekben is.*