

A paraszti életforma 21. századi olvasatai Gyergyóban

Interjú Bányász Józseffel

Készítette: SÓLYOM CSABA, NAGY JÓZSEF

„Értelmiségi feladat ma parasztnak lenni”

A mobilitás alapvető sajátossága a társadalomnak, akár földrajzi, akár társadalmi szinten nézzük, és ez sokoldalú kutatási területe a társadalomtudományoknak. Ami a társadalmi mobilitást illeti, tanúi lehetünk annak, hogy az utóbbi időben mekkora változások zajlottak le főként intergenerációs szinten. Ennek a változásnak a legtöbb példája egy irányt mutat: gyakran paraszt, munkás szülők gyerekeiből lett értelmiségi. Az értelmiségi attitűd és a gazdálkodás nem fér meg egymás mellett – ezt próbálja tükrözni a 20-21. század társadalmi –, holott lehetnének egymás hajtóerői is. A jelen interjúban felvillanó életpálya rendhagyó: értelmiségi, vezetőbeosztásban lévő ember választja az elődei életformáját, a gazdálkodást.

Bányász József Gyergyóújfaluban él családjával. A Gyulafehérvári Caritas keretében több mint 20 évig dolgozott szociális, felnőttképzési és vidékfejlesztési szakterületeken. Néhány éve azonban váltott: gazdálkodni kezdett. A 10-15 szarvasmarhából álló családi gazdaságuk példaértékű. A tejet nem eladják, hanem feldolgozzák. A „Tejbányában” minőségi érlelt sajt készül. Bányász József vallja, hogy gazdálkodni értelmiségi attitűddel, a ma eszköztárát felhasználva, a hagyományos értékeket, a természetet és állatot tiszteletben tartva lehet és érdemes – Székelyföld lehetősége ebben rejlik.

Hogyan határoznád meg a mezőgazdaság fogalmát, mit jelent a te olvasatodban?

A mezőgazdaságot nem szabad kiemelni, vállalkozói formaként, külön iparágként emlegetni. A mezőgazdaság az az élet, az agrárium egy élettörvény – főleg családi léptékben. Ha jövőt akarunk, akkor a tiszta forráshoz kell visszanyúlni. Ennek

a tiszta forrásnak a helye pedig a természet. A gazdaember, a gazdálkodó ember itt Gyergyóban mindig együttműködött a természettel, megtalálta a természet-ember között azt az összhangot, ami mindkettőjüknek jó volt. Ennek az összhangnak egy egyedi kultúrtáj a hozadéka, ahol az ember minőségi életet élhet. Amennyiben a gazdálkodásnak valamilyen 21. századi olvasata ezt az alapötletet vagy alapértéket tovább tudja vinni az adott kor eszközeivel, technikájával, tudásával, és ezt a ma viszonyai közé integrálja, akkor van és lesz létjogosultsága.

Van-e helye az ipari mezőgazdaságnak itt Gyergyóban?

Attól függ, hogy mit értünk alatta. Az ipari mezőgazdaság a szó mai jelentésében tulajdonképpen egy környezetromboló mezőgazdaság, a természet ellenében van. A természet az ipari mezőgazdaságban tőke, az állatok hasznos hozó eszközök, amit ki szoktak zsákmányolni, el szoktak használni, fel szoktak élni. Az ipari, nem szerves mező-, erdőgazdaságnak köszönhetően fogy el a humusz, tűnnek el az erdők, és a következményeként tulajdonképpen az „anyaföld”, a létet fenntartó elem semmisül meg. Ma már az ipari mezőgazdaságot fel kell, hogy váltsa egyfajta korszerű precíziós mezőgazdasággal körülírható szemlélet, ami high-tech eszközeit úgy alkalmazza az agráriumba, hogy környezetkímélő beavatkozással hangolja finomra azt. Ennek jól átgondoltan lehet, hogy megvolna a maga szerepe. Miért ne használhatnánk a technika eszközeit egy ilyen léptékű mezőgazdaságban? Tudom, hogy vannak törekvések, szándékok beruházók, befektetők részéről, de nagyon átgondoltan és tudatosan kell ezeket kezelni.

Meg lehet-e élni a növénytermesztésből és az állattartásból ma Gyergyóban?

Egyértelmű mindenki számára, hogy ha a mezőgazdaság nem tudja a megélhetés alapját biztosítani, akkor önmagát számolja fel. Nem elég ma „parasztrómantikából gazdálkodni”. Meg kellene tudni élni belőle, de ez csak akkor lehetséges, ha az ember egy magas hozzáadott értékű végterméket állít elő a környezetében, és nem nyersanyagot termel az élelmiszeripar számára. Az ipari termék más kategória, minősíti önmagát és sok esetben káros, nemcsak a környezetre, hanem az egészségre is. Úgyhogy itt a természet adta lehetőségekkel kell jó végterméket előállítani. Ha az ember a szántóföldi kultúrákra gondol, akkor a takarmány és a kenyérgabona értékes beltartalmakat hordoz a Görgény, Hargita, Nagyhagymás „terroire” adottságaival. De akár a tönkölybúzát, a rozst is említhetnénk. A szalma, trágya visszafordítása a környezetbe, a talajélet, humusz pótlását szolgálhatja.

A szántóföldi kultúráknál a szántást mindenképpen fel kellene váltsa egyfajta talajlajlító technológia. A takarónövények használata is célszerű, illetve a különböző gombákkal, baktériumokkal való permetezés, ami a biomasszát visszaépíti humuszként a talajba, és szavatolja azt a tápanyag utánpótlást, amit a kultúra integrálhat.

Ami az állattartást illeti, miként működött régen és milyen lehetőségek vannak ma?

Gyergyó nagy állattartó életformának volt az otthona, főként a szarvasmarha és a juh volt elterjedt. Ma már a gyapjú nem érték, holott jobb helyen a gyapjút nem csak textíliáknál, hanem még épületanyag szigetelésnél is használják. Újabban granulált formában trágyaként is használható, teljes mértékben beépül és szerves tápértékül szolgál különböző kultúráknak. Gyümölcsfákat ültettem úgy, hogy a gödör aljába egy-egy zsáknyi gyapjút beletettem, azt letakartam trágyával, földdel, és az a gyapjú átereszti a túl sok vizet, a túl keveset megtartja, adagolja a csemének a nedvesség utánpótlást, ugyanakkor olyan szerves anyagokat bont le, ami tápanyagként segíti a kultúrát.

A számok törvénye a mezőgazdaságban nem sokat mond, annak ellenére, hogy ma már mindent üzleti tervvel, rentabilitással mérnek. A valamikori 8000 szarvasmarha lehet nem adott annyi tejmennyiséget, mint a mai 2-3000, viszont minőségben valószínű, hogy az a tej teljesen más tápértékekkel bírt. A kevés akár több is lehet. Van egy kutatás: a gödöllői egyetem megvizsgálta az egész Kárpát-medencére kiterjesztve a 30-as évektől a különböző gabonafélék beltartalmi értékét: ásványi anyag, vas, magnézium, cink, stb. Az akkori 2-3 hektáron termelt 1-3 tonnás hozam nagyobb ásványi anyag, nyomelem mennyiséget tartalmazott, mint a mostani 5-7 tonnás hozam. Nem beszélve a szállítási, raktározási költségekről. Nem mindegy, hogy 10 tonna búzát kell-e raktározni, vagy három. Évtizedek alatt nagyságrendekkel csökkent a belső minőségi összetétele a terményeknek.

A szarvasmarhatartás is átalakulóban van, most divat húsmarhát tartani. Nincs nálunk meg még a marhahús iránti fogyasztási szokás, hogy itt használhatnánk fel és értékesíthetnénk az itt felhízalt szarvasmarhákat. Elviszik Svájcba, Németországba és biominősített terméként, nagy haszonnal értékesítik. Ez lassan a teje is érvényes lesz, ha nem tudunk egy olyan magas hozzáadott értékű végterméket előállítani, ami legalább a bajor, francia, svájci minőséget hozza.

Mi gátolja meg ezt, és mi lehetne a megoldás? Gyergyóban a mezőgazdaság mely formája lehet a fenntarthatóság biztosítója?

Megvannak a természeti adottságok ahhoz, hogy magas értékű végterméket állítsunk elő, az emberi feltételek hiányoznak: a fegyelmezettség, következetesség, a tisztelet a természet, állat iránt. Mindaddig, amíg a mezőgazdaságot csupán pénzszerezési lehetőségnek könyveljük el, addig a minőség nem lesz számottevő tényező. Amennyiben integrálni tudjuk ennek a kulturális életminőségre ható vonatkozásait, akkor a mezőgazdaság már izgalmasabb feladat lesz. Ezt én ma úgy látom, hogy csak értelmiségi attitűddel lehet, szabad gazdálkodni. Értelmiségi feladat ma parasztnak lenni. „Kitanítottak” eleink majdnem mindenkit az elmúlt 50-100 évben a gazdálkodó, kézműves életformából. Alig maradt vállalkozó szellemű gazdálkodó mára. Akik maradtunk, adósai vagyunk felmenőinknek. Mindenkinél, aki úgy érzi, hogy ennek a vidéknek köszönheti jólétét, tudását, kultúráját, törlesztenie kell. Vállalni kell azt az életformát, ami a kontinuitást biztosítja a mai feltételek között. Ez nem egyszemélyes feladat. Ez egy nemzetstratégiai kérdés is, amit népfőiskola jellegű műhelymunkákban, konferenciákon, megélt példákban kellene kikísérletezni, kialakítani és letenni a nemzet asztalára, mint jövő-alternatívát. Én egyre inkább azt látom, hogy a tisztesség, a becsület, a szelídség, a környezettel való együttműködési készség, az alázat olyan értéket hordoznak, amik értelmet, erőt adnak az embernek.

Milyen stratégiát lehet kialakítani? Befejele kell fordulni?

Nem. Egyrészt azt látom, hogy mindenki tudja, mire képes: ha valaki nagyon jó kézügyességgel rendelkezik, és az adott tevékenységet szívesen csinálja, akkor minőséggel csinálja. És nem igaz, hogy nincs meg ennek a maga piaca és megélhetési háttere. Világos, hogy tanúságot kell erről tenni, beszélni kell róla, hogy megismerjék. Ha valaki fát dolgoz fel, azt ne nyersanyagként adja tovább, hanem minél nagyobb hozzáadott értékű végterméket állítson elő. Ez érvényes az élelmiszer-előállítás terén is.

Az oktatás, a gazdaság szervezés kérdései is csak minőségi fennhangon történhetnek. Biztos, hogy sem a tőke, sem a piac, sem a pályázatok, sem az infrastrukturális nagy beruházások nem fognak minket megváltani, kiemelni ebből a letargiából, amibe kerültünk. Ha nem tudjuk a belső erőforrásainkat aktivizálni, akkor hiába minden más. Ehhez olyan közösségek kellenek, akik szívesen dolgoznak, élnek együtt és a közösséget az ego elé helyezik. Ezek olyan analógiák, amelyeket érlelni kell és legalább reményt adnak, ami a jövő energiaforrásainak egyike.

Hogy lehetne ezt a fiatalság felé kommunikálni, azok felé, akik éppen elmennek külföldre dolgozni?

Ez egyrészt szocializáció, tehát, hogy a fiatal a családból kap-e ilyen impulzusokat.

Akkor már a szülők, nagyszülők elrontottak valamit?

Rajtuk kérem mindig számon, mert ők azok, akik tulajdonképpen még megtapasztaltak valamilyen szinten egy szerves, természetközeli életformát, viszont mára már sikerült felszámolniuk teljesen azt az örökséget, amit kaptak. Úgyhogy át kell ugrani ezt a 2-3 nemzedéknyi időt, és ki kell találni azt, hogy mit csinált volna az a „dédnagyapa” ennek a tudásnak a kontextusában, ennek a kornak a szellemében. Az a tapasztalat, amit én ezzel a kicsi gazdasággal nap mint nap megélek, az akár egy járható út is lehet egyeseknek. Egyrészt az állatok itt barátok, munkatársak, partnerek, a természet nem tőke, hanem társ és kiegészíti a hétköznapijaimat. És meg is lehet élni velük, belőlük. Annyiban nem tökéletes, hogy amikor hasonszórú emberekkel beszélgetek, gazdákkal, akik ugyanezt csinálják, ugyanebben a léptékben, állandóan elégedetlenek, és valami hiányzik: a szemlélet, a hozzáállás, egy média által kreált magas életszínvonal vágya miatt, amire nincsenek természetes erőforrásaink. Csak az gazdálkodjon, aki szeret gazdálkodni, szereti a természetet, szereti az állatot és az egész folyamatot integrálni tudja a személyiségébe!

Azzal a mentalitással gazdálkodni, hogy jó sok pénzt fogok keresni, lehet, hogy ebben a támogatási konjunktúrában akár kifizetődő, de hosszú távon kártékony. Nem beszélve arról, hogy az élővilág, amivel dolgozunk, egy magas érzelmi intelligenciával rendelkezik, és állatot kínozni, nem természete szerint tartani bűn. Gandhi mondta, *„hogyan egy nép, egy ember civilizációs szintjét azzal tudod lemérni, hogy hogyan bántja a haszonállataival”*.

Már Széchenyi István figyelmeztet arra, hogy a nép elfogultsága önmagával szemben a haladás legnagyobb akadály. *„Nem hű fia a hazának, aki nem mer rámutatni a nemzet fogyatékoságaira, hanem szépítő szerekekkel kendőzi azokat...”* Saját érényeink és hibáink ismeretére hívja fel a figyelmet.

Idegenek majmolása nyelvünkben, szokásainkban, viseletünkben, építkezéseinkben lassan magyartalanná tesz. Polgári bátorság, polgári öntudat, amit ma civil kurázsinnak is nevezhetünk, kiveszőben van belőlünk.

Értelmiségi feladat a népnevelői is. Fel kell ébresztenünk népünk lelkiismeretét, önbírálat révén el kell juttatni az önismeretig, amellyel szembesülve az

erények útjára léphet. Kívülről nem lehet erre hatni. Én azt látom, hogy csak az alternatív példának a megjelenítése az, ami egyedül kedvet adhat – s ez is feltételes. Sokan bejönnek ide az udvarra, megnézik, hogy mi zajlik itt, rokon-szenveznek is vele, és ennyi, itt egy óra, 10 perc, amiben részt vesznek. A másik oldalról viszont olyan erős a hatás – tévé, barátok, környezet –, hogy teljesen más impulzusok nyomása alatt vannak. Nem tudsz te olyan intenzíven kommunikálni, hogy elindítson bennük valamit. Vagy kell legyen egy belső affinitása arra, hogy döntést hozzon egy érték mellett, vagy sodródik, és a legtöbben sodródnak. Bele is kell öregedni ebbe. El kell teljen 10-15 év az ember életéből, amíg kipróbál mindent, s akkor egyszer aztán választhat. Huszonévesen a gazdálkodói életformát azért nem választják sokan, mert nem eléggé ingergazdag. Kell a mobilitás, a kocsmá, a barátok, az, amit a 21. század pörgése kíván. A gazdálkodás egy idő után unalmassá válik. De 40-50 év után adhat olyan impulzusokat, amiket, ha megfelelő módon tud dekódolni az ember, akkor integrálja a személyiségébe és visszatalál régi medreihez, önmagához, ahhoz az ősforráshoz, amiből vétett. Természetes mára, hogy kell a technikát is használni, és kell a kultúrából is merítkezni, mert ez így együtt kiegészíti az ember különböző igényeit. Nem beszélve a művészetekről. Ha tényleg van bennünk affinitás, ha nem is alkotásra, de legalább a művészet fogyasztására, akkor az motiváló lehet. Inspiráló a mezőgazdaság, a művészet számára. Ahhoz, hogy a tehénnek a metakommunikációját dekódolhasd, értened kell a feléd való közeledését, megfelelő módon kell lereagálnod. Ennek a szintézise az, amikor az ember egy más „létrendbe” kap betekintést. A keresztények ezt misztikumnak hívják, de lehet művészet is. Joseph Beuys szerint: *„a szabadság művészete, a művészet szabadsága.”* Tehát, hogyha az ember érzi, hogy szabad a természetben, akkor tulajdonképpen művész. Hogy tudja-e kommunikálni, az egy másik kérdés. Ebben a „létrendben” nem mindenkinek van meg erre az adottsága. De ha úgy érzed, hogy meghívtak a Táborhegyre, akkor Péterrel együtt azt tudod mondani, hogy *„Uram, jó nekünk itt lenni”* (Mt 17,4), és ez mindenért kárpótol.

Hogy telik egy napod? Milyen munkafolyamatok vannak a gazdaságodban?

Egy időtengelyen dolgozunk a családdal, ami azt jelenti, hogy a természetnek van egy ritmusa, amit az évszakok és a napszakok határoznak meg, és ehhez alkalmazkodunk. Mivel szarvasmarhatartásról van szó, így az ő életritmusuk determinálja a paraszt életritmusát. Tehát egy szarvasmarha naponta

10-14 órát kérődzik, kb. 4-et alszik, a nap többi részében pedig eszik. A gazdaembernek oda kell figyelnie arra, hogy az állat hogyan ossza be ezt az időt, és alkalmazkodnia kell hozzá. Reggel öt óra körül lemegyek az istállóba, a bent szabadon lévő állatok megjelenésemre a jászolhoz közelednek. Kitakarítom az istállót, majd enni adok nekik. Közben előkészítem a fejőeszközöket. Géppel fejek, ami azért előnyösebb a kézi fejéshez képest, mert a borjú szopását imitálja. Ha a kompresszor és a pulzátor jól be van állítva, akkor ugyanazt a ritmust és szívó hatást éri el, mint a borjú. A tehénnek pedig ez kellemesebb, mint a kézi mechanikus fejés. Ugyanakkor a higiénia szempontjából is jobb, lévén, hogy én a tejet sajttá dolgozom fel egy magasabb hozzáadott értékkel, amihez feltétlenül szükséges a megfelelő higiénia. Ez a rendszer egy zárt rendszer és az istálló klímájával nem kerül a tej kapcsolatba, ahol előfordulnak mindenféle baktériumok. A teheneket fejés után szabadon engedem a kertbe, ahol rendelkezésükre áll egész nap a táplálék. De odafigyelek, hogy a benti jászolban és a kinti etetőben egyaránt legyen folyamatosan széna.

Az istálló elsősorban az állatok igényeit kell kiszolgálnia. A székely ember régebben saját magának épített istállót. Hogy neki könnyebb legyen, megkötötte a tehenet. Egész nap egy párás, meleg istállóban nem biztos, hogy jól telik a tehénnek, mivel a mozgás-, levegő-, fény-, és vízigénye elég magas, és ehhez kell az ember a tartáskörülményeket kialakítsa. Úgyhogy én úgy próbáltam kialakítani, hogy a tehén dönthesse el, hogy hol, hogy érzi jobban magát. Ezért vannak olyan terek, hol száraz almon lefekhet, szélmentes tér, szabad tér, kimehet, sétálhat, táncolhat a szabadban, és van egy zártabb fagymentes övezet, ahol vizet iszik. A tehenek napjuk 90 %-át a szabadban szeretik tölteni, a többi a jászol mellett. Kérődés közben is szívesebben vannak a szabadban. Csak akkor jönnek be az istállóba, ha esik vagy erős szél van.

Az esti fejés is másfél-két óra egy kb. 10 fejőstehénből álló állománynál, illetve a pincében a sajtérlelés, ápolás, átforgatás, nedvesen tartás is napi 1-2 órát vesz igénybe. Ezen kívül nyáron a szénacsínálás is a mindennapok része. Ez az 1970-80-as évek egyszerű technológiájával zajlik: kaszáló-, takaró-, szénagyűjtő gépek segítségével. A technika nem ellenség ebben a folyamatban, hanem eszköz mindaddig, amíg a célt megfelelő módon tudja szolgálni.

A trágya istállóból való kitakarítása is rendszeres, reggel, délben, este, összességében a napi nyolc óra munka így megvan. Aztán ősszel van még a trágyázás, amit ki kell hordani a kaszálókra.

Hogyan készül a sajt?

A fejjéssel párhuzamosan elindul a sajtkészítés is. Az előző napok lehűtött tejét lassan fölmelegítem, és mire készen lesz a fejtés, akkorra a tej is annyira meleg lesz, hogy el lehet indítani a savanyodási folyamatot. A sajt úgy készül, hogy a tejsav baktériumok, a lacto-bacilusok lebontják a tejcukrot és az egyéb szárazanyagot savakká savanyítják. Ez a folyamat a hőmérséklettel és időben szabályozható. Tehát ahogy eléri a tej a megfelelő hőmérsékletet, elválasztjuk a szárazanyagot a savótól, beoltjuk egy enzimmal, és ahogy a tej megaludt, egy utómelegítéssel kb. 3-4 óra leforgása alatt eléri azt a szintet, amikor már lehet formázni, préselni a sajtot.

A folyamat tulajdonképpen analóg a hagyományos gomolya sajt készítésével, amiben más, az az, hogy ez a sajt hosszan érlelhető. A hagyományos sajt csak úgy tartósítható, ha elsózzák, elgyúrák túrónak és sajtdézsában vagy fagyasztóban tárolják. Itt érlelt sajtról van szó. Ez a tudás a rendszerváltás után szűrődött be Erdélybe magyarországi, francia és svájci közvetítéssel. Tulajdonképpen szintenyészetet, tejsav baktériumot teszünk még a tejbe, ami megerősíti a saját terroir tejsav baktériumainkat, és így ez a sajt érlelhető három-hat hónapig, de akár egy-másfél évig is. Így nincs meg az a nyomás, hogy minél hamarabb értékesíteni kell a sajtot, mielőtt elromolna. Tehát a piac programozható, másrészt ezzel az érleléssel a sajt kap egy karaktert, ez egy új ízvilág. Tulajdonképpen a tejnek a különböző alkotóelemei, a fehérjebomlás és a baktériumok anyagcsere-termékeként együtt jelennek meg a sajtban a hosszabb érlelési folyamat során, és ez élvezhetőbb.

Nincs felsőfokú mezőgazdasági végzettségem, teológiát, szociális munkát tanultam. A sajtkészítést egy svájci sajtmestertől sajátítottam el, aki azt mondta, hogy a mi sajtunk, amit itt hagyományosan készítünk, az élelmiszer, ezzel szemben egy érlelt sajt akár élvezeti cikk is lehet. Előállításánál során ellehet egy magasabb minőséget érni, ami pl. gasztronómiai élvezetet nyújthat egy száraz bor mellett az asztalon.

Tehát az érlelt sajt abban is eltér a hagyományos sajttól, hogy jobban felmelegítjük, jobban kisavanyítjuk a szárazanyagot. A savanyodási folyamat intenzívebb azért, hogy támogassuk a saját tejsav baktériumainkat kívülről behozott tejsav baktériumokkal, amit kultúrának, szintenyészetnek neveznek. Ezt az ipar állítja elő, laborban szigetelik el ezeket a kultúrákat szintén tejből. Vannak erre szakosodott cégek és ezek készítik. Ezt meg kell vásárolni. Lehet saját szintenyészetet is készíteni, van törekvés erre, hasonlóan, mint a kovász a kenyérhez.

Tehát én izolálom, a saját tejemből kitenyésztem a kultúrákat, de ehhez labor-körülmények szükségesek a higiénia szempontjából. Volt megkeresési szándék a Sapientia egyetem élelmiszeripari laboratóriumának részéről, de még csak a megkeresésig jutottunk el.

A sajt értékesítése hogyan történik?

Itthonról értékesítem. Tulajdonképpen én életfilozófiát árulok, csak mivel ezért nem adnak pénzt, a sajt nálam csalétek, olyan, mint a halásznak a gilisza. Ha valaki sajtot akar venni, be kell jöjjön hozzánk, és végig kell hallgasson legalább egyszer. Én megpróbálok tanúságot tenni arról az életformáról hitelesen, amiről azt hiszem, hogy a székelyföldi vidék jövője, és mellesleg sajtot is árulok. Megkóstolhatják a sajtot és általában visszajáró vendég az összes vevők. Nem járok sem piacra, sem üzletekben nem értékesítem, ez a mennyiségű sajt elkel itthonról.

Milyen fajták a tehenek, és milyen fajta alkalmas a Gyergyói-medencében?

A vegyes hasznosítású piros tarka, román tarka, magyar tarka, erdélyi tarka, ez mindenkinek a tarkája, itt régen tulajdonképpen szimentáli törzssű nemesítéssel a helyi tarka teheneket hasznosították, tenyésztették. Ez egy hegyvidéki zónában a legoptimálisabb fajta, akár a tejhozam, akár a húshaszon szempontjából. Korábban pedig igavonásra is jól lehetett ezt használni.

Szénán kívül mit kapnak a marhák?

Néhány hektáron termelek szemes takarmányt, búzát, árpát, zabot, rozst. Ezeket összeőrölve kapják, állatonként napi maximum 3 kilót. Silót, erjesztett takarmányt nem kapnak. Az érlelt sajtokhoz nem szabad erjesztett takarmányt használni, mert az egy másfajta savanyodási folyamatot okoz és az érlelt sajtot tönkreteszi. Ahhoz, hogy silót használhasson az ember, pasztöröznie kell a tejet, a pasztörözéssel pedig a tejben az élet elpusztul, és akkor újra kell indítani a folyamatot szintén kultúrával, amit az ipar használ. De ez nem egy kézműves szerves terméknek az útja.

A szántóföldeken igyekszek a legkörnyezetbarátabb technológiát használni, vegyszert, műtrágyát nem használok. Vetésforgót alkalmazok és esetleg takarónövényeket, biomassza visszaforgatást, illetve a gyomirtásnál az utóbbi időben gyomfésűt használok.

Hogyan látod, száz év múlva lesz-e paraszt ezen a vidéken? Milyen lesz a jövő parasztja, ha lesz?

Én azt mondom, Johann Millendorferrel, hogy „*a parasztok nem az utolsók a múltból, hanem az elsők a jövőből.*” Hogy milyen lesz ez a paraszt? Gyakorlatilag a gazdálkodás élettörvény. A mezőgazdaság globalizációja civilizációs zsákutca, ennek nincs jó végkimenetele. Úgyhogy az ember amennyiben fizikai, testi, lelki valóság, és meg akar élni, akkor meg kell termelnie az életéhez szükséges megélhetési feltételeket, ezt pedig az agrárium, a paraszt világán keresztül tudja megtenni. Az ipari mezőgazdaság során valameddig fenn lehet tartani a föld termőképességét műtrágyákkal és vegyszerekkel, de már Magyarországon, vagy éppen a Bărăganban is látszik már, hogy a termőterületek elsivatagosodnak.

A lakosság értelmes foglalkoztatása sarkalatos kérdés. Lehet, hogy magas technológiával meg lehet művelni több ezer hektárt, lehet tartani ezres nagyságrendben marhákat, de az ember életének az értelmes elfoglaltságát valamivel pótolni kell. Most beszélnek feltétel nélküli alapjövedelemről, de ha az ember nincs, amit az idejével kezdjen, akkor jó esetben a kreativitáshoz és a művészetekhez nyúl, de a kocsmát, szerencsejátékokat, stb. is választhatja...

Ez az egész technikai civilizáció fosszilis energiaszűke még mindig, aminek a készletei végesek. Ki lehet váltani alternatív energiákkal, de még messze van. A világhálós világ is kötélházi, mert gondoljunk bele, könnyen lehet, hogy egy elektromágneses napvihar eléri a földet és összeomlik az egész rendszer. Nem tudom, hogy elméletileg hogyan lehet a jövőt megjósolni, inkább meg kell teremteni lépésről lépésre. Én azt mondom, hogy ha az ember a mában él, azzal az eszköztárral, földdel, amit mindenki itt a Gyergyói-medencében családjától megörökölt, azt művelje meg a legjobb tudása szerint. Mostmár vannak lehetőségek: ribizli-ültetvények, gyapjúfeldolgozás, len, kender alternatív megmunkálása, vagy például a juhsajt, ami hiánycikk az európai piacon. És persze az embereket is rá kellene nevelni, hogy helyi termékeket vásároljanak. A multi nem attól fog bezárni, hogy tiltakozunk ellene, hanem ha nem megyünk oda vásárolni.

A gazdálkodó embernek két jellemvonása kell, hogy legyen, ami Márton Áron püspököt is jellemezte: az egyszerűség és az igényesség. Ezek olyan emberi tulajdonságok, amelyekhez nem kell egyetemi végzettség. Egyszerű emberi magatartásformák ezek és következetes munkával elsajátíthatók.

Perspectivile asupra modului de viață al țăranilor din secolului XXI în Gheorgheni

Interviu cu fermierul József Bányász

József Bányász susține că o agricultură cu o atitudine intelectuală, folosind uneltele de astăzi, iar în același timp respectând valorile tradiționale, natura și animalele, este posibilă și profitabilă – acesta ar fi potențialul Ținutului Secuiesc. Afirmatia lui poate că pare controversată, întrucât societatea vremii își imaginează conceptele de țăran și intelectual în opoziție. Interviuul dezvăluie bazele și dovezile declarației lui József Bányász, de ce a ales în mod conștient modul de viață țăranesc, de ce ferma sa este considerată un model, dar și o direcție a cărei urmărire și răspândire ar ajuta cu siguranță la dezvoltarea regiunii.

21st century readings of the peasants' way of life in Gheorgheni

Interview with farmer József Bányász

József Bányász is convinced that farming with an intellectual attitude, using the tools of today, while respecting traditional values, nature and animals is possible and worthwhile – and this could be the potential of Szeklerland. His statement may seem extreme, since the society of the time has mostly contrasted the concepts of peasant and intellectual. The interview reveals what József Bányász bases his statement on and how he proves it, why he consciously chose the peasant way of life, why his farm is considered a model, and through his example we can also see a direction whose pursuit and spread would certainly help the development of the region.