



Farkaslaka központjában, a nagyüzlet mellett levő ház bejárata felett cégtábla hirdeti: itt készül a székely pufulec, azaz a puffasztott kukoricapehely. Nagyüzemre, csattogó pufigyártó gépekre, sürgő-forgó munkásokra számítunk.

Meglepődünk, amikor a cégtulajdonos **Jakab Lajos** felvilágosít: a hárszobás helyiségben csupán egyetlen extrudáló gép „köpködi” ki a több mázsa pufit, s a cégnek mindössze egy alkalmazottja van, a felesége. Szemügyre vesszük a masinát, s közben arról kérdezzük a házigazdát, mikor és miért lett „pufulecgyáros”.

Hogyan indult a pufulec-történet?

1996-ban kezdtük, azelőtt műanyagragasztással foglalkoztunk. Egy nagybányai céghez tartoztunk, aminek volt Tusnádon egy kirendeltsége - otthon dolgoztunk, három-négy alkalmazottunk volt. Aztán felment a műanyag ára, s már nem tudtunk lépést tartani, a pénzünk ment a sáncba, banki hitelt nem adtak. A nagybányai cégnél akkor már gyártottak pufulecet, a tusnádi fióknál kukoricapehelyet, s az ő ötletük volt, hogy erre álljunk át a segítségükkel.



1996 augusztusában nagyon ment az üzlet, nem volt még ennyi chips az üzletekben. Reggel 6 órától 10 óráig ment a gép, két asztal volt a műhelyben és nyolc, tíz fős csaptattal dolgoztunk. A tusnádiakkal nem zavartuk egymást, elosztottuk a terepet. Mi akkor Udvarhely, Segesvár, Medgyes, Oinești, Moinești, Gyergyó, Vásárhely környékére szállítottuk a sünis pufulecet.

Olyan is volt, hogy Medgyesre 60 ezer tasakot vittek le. Aztán, jött a bukaresti Phoenix, s úgy behálózta a termékeivel az egész országot, hogy komplett letört. Be is akartam zárni a céget.

Végül mégsem került lakat az ajtóra.

Nem, mert az Elan Trio, ami már az indulástól tőlünk vásárolt, ezelőtt három évvel, 2010- ben megmentett. A mi pufulecünkben nincs semmi adalék, mesterséges színezék, csak ami a tasakon fel van tüntetve: kukoricadara, víz, olaj, só.

Így felkerült a Góbé márkanév a termékre, így lett a sünisből Góbé családi pufulec, s így most már újra talpra álltunk. Nem is kapható ez a pufi máshol, csak a Merkúr üzletláncban. Az enyémet, az eredetit, amivel indultam, a sünist is forgalmazzák. Ez a két termék, amit mi gyártunk.

Még hozzá ezzel az egyszerű, kis masinával. Elmondaná, hogyan működik?

Úgy kell elképzelni ezt, mint egy húsdarálót, van egy külső és egy belső rendszere. Elöl van egy rosta, s van egy „flasni”, amin a nyomástól kijön a puffasztott kukoricadara, amit a tetején levő tartályba töltünk be. A dara jobb, mint a puliszkaliszt, ezt használjuk. Debrecenből hozzák be a góbésok - nekem így könnyebb, mert nem kell reszkessek, hogyha holnap kell 10 tonna liszt.

A darához adagolnak még valamit?

Ez a titok benne, ez az én titkos receptem, ettől lesz szép sárga a színe a farkaslaki pufulecnek, s nem fehér, sápadt, mint más cégeké.

A receptet nem firtatjuk, de mitől puffad fel a dara?

A nagy nyomástól és a hőtől. Tulajdonképpen extrudálásról van szó. A gép megőröli a lisztet, a nyomástól és a hőtől az dehidratálódik, s ahogy kijön a gépből, mint a kolbász, megpuffad. Az is érdekes, hogy olyan gyorsan jön ki a gépből, mint egy golyószóró puskából, szabad szemmel nem is lehet követni.



Ezt aztán lehet méretre szabni, hosszabbra, kisebbre. Nagy zsákokban kifogjuk, innen töltődik fel az asztalra. A lényeg, hogy legyen benne a só, s a napraforgó-olaj, ahogy azt a nagykönyv előírja. Azt még elmondom, hogy a miénkben nincs fehér liszt, lisztérzékenyek is nyugodtan fogyaszthatják

A jó pufulec nem avas, nem ragad, de levegős és szép sárga színű.

A miénk ennek megfelel. A garanciája három hónap, de ennyi időt megbontva egy csomag sem tart ki. Azért is csomagolunk egy tasakba ennyit, mert a legjobb, ha az ember kibont egy csomagot, s azt meg is eszi. Kibontatlan állapotban is fontos a tárolás, a napon, melegben megavasodik, megváltozik a színe.

A sünis, góbés pufi sós. Gondolkodtak más, csokis, sajtos változaton is?

Azt el kell felejteni, mert nagy a befektetés, nem éri meg. Annak idején volt aromásított változat, de nem foglalkozunk ilyennel, jobb az eredeti. A házi tojás is jobb, mint a bolti, nem?

Egy kiló darából mennyi pufi lesz?

Ez megint titok, de annyit mondhatok, egy hónapban egy tonna lisztből dolgozunk, ez körülbelül 3000 tasak pufulec, de ez is attól függ, hogy 120 vagy 200 grammos a tasak. Jelenleg csak rendelésre dolgozok, a Góbésoknak. A sünist is már csak itt, Udvarhelyen szállítjuk, az Amigo viszi el.

Ketten vannak a feleségével. Győzik?

Reggel ötkor felkelünk, legyártjuk, aztán a feleségem ízesíti, sózza, olajozza, csomagolja, s én viszem az üzletekbe, ahová megrendelték.



Tizennyolc éve gyárt pufit. Mikor kelendőbb a pufulec, télen vagy nyáron?

Ezt sem lehet megmondani, mi azt hittük, hogy ősszel, az iskolakezdekéskor, olyankor mindig be is viszek a büfékbe öt-hat zsákkal. De érdekes, hogy a vakációban jobban megy.

A mennyiség mellett a minőség is fontos.

Persze, mi azt mondjuk, inkább gyártsunk keveset, de jót. Az a lényeg, hogy aki megkóstolja, az ne tudja abbahagyni. Én is, a feleségem is mindig megkóstoljuk, s van, hogy nem tudunk leállni. Lehet csinálni rosszat is, ha akarsz, de minek?

Önök az egyetlen pufulec-gyár az egész megyében.□ Hogyan tovább, mit terveznek a jövőre?

Meg vagyok elégedve a Góbésokkal, ha ők nem jöttek volna, akkor nem is tudom, mi lett volna. De egyszer valahogy – ha az Isten megsegít – zárjuk be ezt az évet, s aztán meglátjuk, hova lyukadunk ki, mert egyre nehezebb. Nem akarjuk abbahagyni: csináljuk, amíg lehet!