



A kombájnos

— Erre a munkára nem mondja senki, hogy szép, legföljebb aki csinálja. Amikor legjobban megy, akkor legnagyobb a por, legforróbb a kánikula és akkor leghosszabbak a napok. Lehet, hogy messziről nézni is szép, hogy megy a nagy gép, harapja a termést, benne egy ember nyomkodik a pedálat, emelgeti az asztalt, de 25 napon át mindig ezt csinálni — próbára teszi a kötéldegzetű embert is.

Aki ezt mondja, Fodor László hivatalos státus szerint a szegedi Új Elet Termelőszövetkezet növénytermesztési gépésze, nyaranként kombájnos.

— Akkor a kombájnos, arra csak fölnezi lehet. Amikor először szembekerültem vele, a kíváncsiság és a rémület egyszerre fogott el. Elindul ez akkor is, ha én akarom? És mi lesz, ha elindul? Úgy tanultam meg kezelni, mint régi paraszti gyerekek a lovat kormányozni. Idősebb kombájnosok mutogatták, hogyan kell bánni vele. Mégsem jó a lovas hasonlat, mert szétszedni-összerakni, hibás szerkezetét jóra cserélni hamarabb megtanultam, mint vezetni.

Osszesen 6920 mázsa búzát aratott idén. Számolghatnánk, hány embernek sütnék majd ebből kenyert vagy kalácsot.

— Aratáskor mindenki vizsgál. Aki szántott, mert a gödrös, hepe-hupás talajon főnának a kasza; aki vegyszerezett, mert a gazos búza torkán akad a gépek — úgy mondjuk, medvét fogott a kombájnos —; aki műtrágyázott, mert ha sokat adott, jobban megdől a gabona, ha elspórolta, kevesebb termett; de legjobban a kombájnos vizsgál. Akinek a mezőgazdasághoz semmi köze nincs, az is azt figyeli, elkezdtek-e már, vagy befejezték-e már. És mennyit arattunk? Hogyan arattunk? Nem panaszkodhatom, szem előtt vagyunk egész évben, de aratáskor fél nap nem múlik el, hogy ránk ne nézzen valaki. Elnök, elnökhelyettes, főigazgató, brigádvezető mind azt nézi, jól dolgozunk, vagy rosszul és azt kérdezi, mire van szükségünk.

— Új gépet kaptam idén. Először örül az ember, aztán aggódik: és ha nem válik be? Minden csavart újra húztam, minden szerkezetet beállítottam, az égvilágon semmi bajom nem volt, csak az, hogy a második hét után már kétszer olyan hosszúnak tűnt minden nap, mint kezdés táján. Régebben két emberre jutott egy gép, de kevés a kombájnos, be kellett érniük azzal, ami van. Reggel négykor fölkelünk, este kilenckor lefeküdtünk. Hét kombájnos hét kombájnos jutott. Jött az olimpia — tőlünk jöhetett. Megpróbáltam odaülni a tévé elé, amikor más legjobban izgult, én akkor aludtam legjobban.

— Azt mondtam az előbb, aratáskor mindenki vizsgál. Tegyük hozzá, minden előző munka eredménye a mi kezünkben van. Ha a kombájnos látja a lábát, hiába dolgozta végig az egész évet a többi, abból kenyér nem lesz. Aratás után? Hazahoztam a gépet, rendberaktam, és kivettem őt nap szabadságot. Gyerek született, a Zsolt, örültem, hogy otthon lehetek.



A magtáros

— A központi vezérlőteremben állni, figyelni és kapcsolgatni a gombokat, így irányítani a búza tárolási munkáit sokkal könnyebb, mint zsákolni — mondja Oltványi József, a Csongrád megyei Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat új toronytárolójának kezelője.

— Parasztember voltam. Arattam, csépeltem, zsákoltam eleget Rószkén, ahol nevelkedtem. Azután elszegődtem én is az építőiparhoz, és beköltöztem Szegedre. Itt voltam a silótornyok építésének kezdetén is, 1971-ben, mikor elkezdtek ásni az alapot. Az építkezés alatt folyamatosan figyeltem mindig, merre vezetnek a búzaszállító csövek és hogyan működnek a beépített gépek.

Billenőplátós ZIL gépkocsi érkezik, a tornyok melletti rampához. A silókezelő a vezérműhöz lép, néhány gombot megnyom, egy másikat elfordít, s máris áramlani kezd a búza vastag sugárban a gépkocsira.

— Örömmel telt benne, hogy az építkezés során megismerhettem a silótornyokat. Ezért is fogadtam el rögtön, 1973 nyarán az első gabonatóráló üzembe helyezésekor, Bartha Lajos telepvezető ajánlatát. Így lettem én a modern magtár kezelője. Almomban is tudom már, melyik gép mi célt szolgál és mi hol található, mire kell a legjobban figyelni, a búza tárolásánál.

Közben megtelik a gépkocsi, Megállítja a gépeket, a sofőr int és elhajt.

— Nemcsak nagy mennyiségű búza tárolására alkalmasak ezek a tornyok, hanem itt a minőségre is sokkal jobban tudunk ügyelni, mint bárhol másutt. Ezek a hőmérők egy-egy toronyban tárolt búza hőmérsékletét jelzik, négyméterenként. Ha melegszik a búza, rögtön észreveszük, és tudunk intézkedni. Ilyenkor átrostáljuk és átfejjük a melegebb toronyban levő búzát egy másik toronyba, így hűtjük.

Az ajtó mellett levő búzával telt zsákból kivesz egy marékka, s mutatja.

— Nagyon szeretem a gabonatórálási munkát. Az elmúlt négy év alatt megtanultam minden csinját-binját. Allandóan figyelem azt is, milyen kenyérgabonát hoznak hozzánk a gazdaságok. Tessék, nézze meg, ennek is milyen jó a színe, s milyen teltek a szemek. Az idej aratás jó volt és aránylag gyorsan is végeztek a gazdaságok ezzel a munkával. Most rajtunk a sor, hogy az itt tárolt mennyiséget minden károsodástól megóvjuk és a malmokat jó minőségű búzával tudjuk ellátni az év minden szakában.

Egy toronyba 78 vagon gabona fér, s tizenkét torony van. A munkát felhordók, automata tisztítógépek, csúzdák, elszívók végzik, Oltványi József irányításával. Most újabb pótkocsis gépkocsi jön, búzát hoz.

— Az előbbi már a malomba vitte az új, előkészített búzát. Amit most hoznak, azt még kezelünk, tisztítanak kell. Mindennek megvan a maga rendje.



A molnár

Nem kell tudomány hozzá, hogy valaki megállapítsa: ha a molnár dinnyét eszik a malomablakban, kis erkélyre kifelé lógatva a lábát, akkor jól dolgoznak a gépek. Alapterületre nem nagyobb a szegedi Tisza-malom, mint egy ma épülő családi ház, mégis 1500 vagon lisztet ad egy év alatt. Egy műszakban négy ember kell hozzá, hogy simán menjen minden.

— Bemegy a búza, kijön a liszt, ami közte van, az a szép a molnárságban. Mikor lesz molnár a molnár? Amikor belép a malomba, az első perctől kezdve az. Ha szíve van hozzá. Akit érdekel, mindig figyel, mindig kérdez, az molnárnak való. Ha erre a munkára „ráutálnak” valakit, itt se maradj meg.

Ósi szakma ez, ki tudja, mióta szállt szelesmolnártól vízimalmokba-szárzalmokba vagy fordítva, amit Thelnesz Géza, a szegedi malom főmolnára mond: amit a molnár készít, mindenki megeszi. A koldus is, király is.

Majdnem negyvenféle liszt csorog le a szitákról, idő kellene elősorolni, melyikből lesz kenyér, kifli, kalács, ostya, töltelék a májpástétomba, vagy ragasztó a gyufagyárban. Bemegy a búza, megy a koptatóba. Rosták rázzák először, kiszedik a rögöt, a követ a vasszeget, a benne felejtett anyacsavart, a bicskát, a szorult szemű búzát és a „macskatalpat”. Konkolyozóba kanyarodik innen akkor is, ha konkoly a mai búzában talán nincs is. Aki szérűn forgatott búzát lát, sokszor megrémül: hogy lesz ebből tiszta liszt? Ne aggódjon senki, súrolóba lép minden szem, verőleceek verik szét rajta még az üszöghuppancsokat is. Még mindig maradhat valami a búzában, olyan is, amit meg nem emennek kenyérben. Mosógépek buktatják, tisztítják és áztatják. Megvizsgálják, ivott-e annyi vizet, amennyit szomszúsága kíván. A vízre se bíznak mindent, hámozógép áll a sorban, ha innen is kijön a búza, olyan a bőre, mintha háromnapos szakállá nőtt volna. Megkefélik szemenként, mehet hús henger zúgó-morgó birodalmába. Emeletekkel följebb lesz csak liszt belőle. A molnár hozzá se nyúl.

— Füllel, szemmel, foggal, orral is molnár a molnár. Nem dobál mászás zsákokat, zsákkal nincs is dolga. Minden gépnek hangja van, ha elromlik valami, hallani kell, ha gyantát kíván a szij, szagáról érezni. Tudni kell, hová nyúljon, ha baj van, ennyi a molnár dolga. És kijavítani, amilyen gyorsan csak lehet, és amilyen jól csak lehet. Közben? Söpröget, törülget, ha van mit. Az igazi muzsikás azt mondja, megéri, ha egy nap nem vesz hegedűt a kezébe. A molnár is megéri, ha egy nap nem jön be. Szabadság után minden furcsa, minden hangot újra tanulni kell. Itt szabvány ír elő mindent, laboratórium ellenőriz, és ha rossz liszt kerül a boltba, fizet a molnár.

Huszonöt éve dolgozik a malomban Thelnesz Géza. Most „lisztesedik” a haja.

— Ilyen a fajtám. Apám is hamar őszült.

Apja is főmolnár volt a Tisza malomban.



A pék

A pék fehér kötényt, fityulát visel és — képzeletünkben legalábbis — férfi. Aki az élesztős csomagokat bontja, a pirosan, zölden kacsingató gépszemek előtt, szoknyát visel és kék kendővel köti hátra búzakalász-színű, hosszú haját.

Jókora kerülővel horgonyzott le ennél a szakmánál Fülöp Jánosné. Tizennégy évesen — mert kellett a családnak a pénz — nem volt idő a gondolkodásra, elment szövönőnek. Néhány esztendő alatt ért meg a gondolat: a sütőipari szakmához lenne kedve. A kenyérgyárban két évig tanulta a szakmát, míg bizonyítványt adtak a kezébe.

— Hogy a kenyérgyártás mennyire szép munka, csak akkor tudtam meg — mondja —, amikor a kezemmel lépést tudott tartani az eszem járása is: a miertekre válaszoltak biológiai, kémiai ismereteim. Két évig dagasztottam. Tíz csésze előttem — csupa izgalom volt akkor a vékni születése — egyformák lesznek-e, szépek lesznek-e. Lehet, elkoptatott, amit mondok, de így igaz: a kenyér — élet. A kovás a fejlődés. Aki nem csinálta, nem érti ezt.

Régi, nyolc évvel ezelőtti időkre emlékezik a fiatalasszony, s a jelenbe egy kapcsolódmozdulat ránt vissza bennünket. Felhőrdül az élesztőoldó készülék, s akár a mosógépben a víz, keveredik a massza.

— Amióta az új gyár gépei között dolgozom, úgy érzem, újból „átkepeztem” magam. Egy kicsit műszerész is itt az ember. A nehéz fizikai munkát szellemi tevékenység váltotta fel, s fáradtságot legfeljebb a megfeszített figyelem okoz. Amikor először láttam széket a gép mellett, és először mondták, üljek le báttran, azt hittem, viccelnek. Később is, ha valamelyik főnök betoppant és én ültem, úgy éreztem magam, mint akit lazsaláson kapnak. Egy valamit azért sajnálok: ezért a kényelemért feladtuk tulajdonképpen a kenyérgyártás varázsát. Munkánk végeredményét, a kész vékniét olykor-olykor, ha megnézzük a rakatárban, vagy odahaza az asztalon. A születés szépségét veszítettük el. Pék létemre gépek gazdájává lettem. A vezérlőben beállítom az adatokat, aztán ellenőrzöm, megfelelően halad-e a munka, nem került-e valami szennyeződés — egy kihullott csavar — az automatába. Az igazság azonban az, hogy egyre inkább megbizonyosodom róla, az ember sütőipari szaktudása nélkül a gépek csak nem tudnák kenyert sütni. Ez a tudás maradt a vigaszom. És ebben is talál az ember valami érdekeset, sőt szépet is.

A szakma hagyományos fortélyai azonban mégsem merülnek feledésbe. Fülöp Jánosné ugyanis nemcsak péknő, hanem pékné is: férjével éveken keresztül együtt léptek be a gyárkapun, és együtt indultak haza. A gépek elszóftották ugyan az asszonyt a nap nyolc órájára, de cserébe hagyta neki több energiát az otthoni beszélgetésekre. S mi sem természetesebb, ha gyakori téma a kéz dagasztotta avagy a gép sütötte kenyér.



A boltos

A Tavasz utcai kenyérbolt vevőköre jókora Rókuson.

— Még távolabbról is, a másik városrészből, sőt a Belvárosból is vannak vásárlóim — mondja Kisznyér Sándorné, az üzlet eladója.

Azért talán, mert itt jobb, izletesebb ugyanaz a kenyér, amely egyazon kemencében sül ennek és sok más üzletnek? — kérdeztem tőle.

— A jó kenyér titka — teszi hozzá Kisznyérné — nemcsak abban van, hogy megadják a módját a dagasztástól a sütésig. Abban is talán, hogy utána miképpen bánnak vele. Ha egymásra zsúfoljuk, elveszti szépségét, amely pedig legalább olyan fontos, mint az íze, foszlóssága, a sütés pirossága.

A rókusi kenyérbolt eladójánál aligha ismerhetjük jobban mindennapi kenyérünket. Nem ma vagy tegnap kezdte megismerni a jó kenyér tulajdonságát, esztendő óta eladó. Annak idején pékmester kötötte be a fejét, aki mellett — a megélhetésükért — meg kellett tanulni a dagasztást, a kemencébe rakást és a kiszedést.

— Ezt ma már gépek végzik el helyettünk — bök az üzletben maga mögé Kisznyérné mosolyogva. Mögötte ugyanaz az új kenyérgyár áll, amelynek termékeit árusítja, a gyárban pedig ott a férje, aki üzemvezető. Ebből ered hát magabiztossága.

Mert a kenyeret tudni kell szeretni azon túl, hogy megszokott mozdulattal vesszük kézbe, amikor vásároljuk, otthon megszeljük és harapjuk vagy törjük. Egy szelet kenyér is lehet a munka szimbóluma, ha benne érezük a vetést az aratásig, a hullámzó búzatengert az őrlésig, a liszté finomodást a piros cipőig.

Volt idők, amikor jegyre mérték a kenyeret, amelyben kevesebb volt a tiszta búza és több a kukorica, a burgonya és más nem bele való. Az ilyen kenyeret is kidekérték felnőttek, öregek, gyerekek egyaránt. Nemzedékek sora nőtt fel azóta és nem tudják, hogy valamikor kenyérből sem volt elég. Kisznyérné jól emlékezik még erre az időszakra, s talán innen leledzik, hogy náluk, öttagú családjában, soha egy falat kenyér sem megy kárba, veszendőbe.

— En azt tartom ma is — sumázza véleményét —, hogy kenyérrel kidobni vették még akkor is, amikor már nem kell vele szükkölnünk, amikor elnevezése szerint annyiféle között válogathatunk, a zsúrkenyértől a tartósításra celofánba csomagoltig, hogy felsorolni is sok.

Minden másnap reggel öttől este hatig áll a pult mögött Kisznyérné. Az üzletből mégis átlátja a vállalata egészét, a termelés menetét. Tudja, hogy a Maros utcai sütődobban készítik a kis brióst, a kuglófot, a diós, a mákos, a túrós, az almásrétest, a mákoskockát, a krémeslapot, a kakaós csigát, a sajtos kockát és sok más süteményt, amely üzletben ugyancsak keresett és kapós áru.

Újságolta, hogy hamarosan megjelenik az üzletben legújabb termékük, a teflonkenyér, amelyet edényben sütnék, kerék lesz, magas és szép piros.