

# Emberök közt — forró vassal

— Nem fél, hogy balesetet okoz?

— Vigyázok minden mozdulatra — mondja Domonkos Pál. — Az biztos, hogy nagyon oda kell figyelnie a darusnak itt az öntődében a munkájára. A téglégyekben ezer fok fölött izzik a folyékony vas, s a szó szoros értelmében lavírozni kell a forró teherrel, hogy az a kívánt helyre kerüljön.

Négy futódaru sánpályája hálózta be a Szegei Vass- és Fémöntő két oldalú csarnokait. Az egy tonna teherbírási emelőgépek szállítják a föltüzésedett öntőformákat és dobtégléket. A kézfórmázó területén gyakran 10–15 ember dolgozik, így szinte állandóan kísért a balesetveszély. Elég egy apró figyelmetlenség, és máris megtörténhet a baj. A daruk kezelő szakértelmén, megfontoltságán múlik, hogy mindenki kellő biztonságban érezhesse magát a 30 méter hosszú magaspályán.

A délelőtti műszakban Domonkos Pál az ügyeletes. Huszonegy évvel ezelőtt jött az öntődébe, ismeri az itt folyó munkát. Előtte, a hajlékony úszókábelben a műszerfal. Ennek segítségével vezérli a villamos motorokat. Nyolc nyomógombbal irányítja az emelőművet hordozó kocsi szerkezetét, vagyis mozgítja a futómackát a megfelelő sebességgel.

— Úgy hallottam, nemcsak a darukhoz ért...

— Formázó voltam 1968-ig — mondja —, majd egy baleset miatt kénytelen voltam szakmát változtatni. Nyolc

helyen eltört a lábam, nem bírtam tovább a cipekedést. Azóta se hevertem ki rendesen a sérülést, de ez, amit most csinálók könnyű munka. A motorbalesetem után el akartam menni innen, azonban rábeszéltek, végeztem el a darus tanfolyamot. Nem csalódtam az új munkakörömben, bár szívesen formáznék ma is, ha az egészségem megengedné. Éppen tegnap „ugrottam be” valaki helyett, de hiába, a lábam! Már nem vagyok a régi.

— Biztosan átélte már néhány „meleg” helyzetet tízéves darukezelői pályafutása alatt...

— Volt rá példa, hogy akkor nyílt ki a lánczem, amikor a tüzes téglát a magasba lendült. Olyan is volt, hogy a megsérült tárcsa elvágta a drótkötelet. Szerencsére baleset sohasem történt. Nagyon sok múlik a jó feken. Akkor tökéletes, ha a motor abban a pillanatban megáll a teherrel, amikor a kapcsolóról leveszem a kezem.

Mihály Lajos művezető a darukezelők munkájáról beszél:

— Nem egyszerűen egy súly felemeléséről van szó, amit arról kell tenniük, hanem a munkafolyamatokban való aktív részvételről. A jó darus harmonikusan mozgassa a szállítandó terhet, nem darabosan rángatja, közben „együtt él” a többiek tevékenységével, akiket tulajdonképpen kiszolgál. Számtalan biztonsági előírást kell betartania és betartatnia má-

sokkal is. Két darusunk van, mindketten tapasztalt szakemberek. Domonkos Pál váltótársa Jénei Imre, az idén megy nyugdíjba. Ők nem félnek ülni, lentről, közvetlen-közeli irányítják a különböző műveleteket.

— A feleségem is az öntődében dolgozott — mondja Domonkos Pál. — Hét éve hagyta itt ezt a munkahelyet, mert ahol három gyerek van a házban, nem jó megoldás, hogy férj-feleség két műszakban van beosztva.

— A fizetés? — Megkeresem a négyezret. Az én prémiumom a formázók teljesítményétől függ, ezért mindannyiunk érdeke, hogy meglegyen az összhang, hogy egymás kezé alá dolgozzunk — mondja a darus, megtöri izzadt homlokát, és megnyomja a kürt gombját, kezdődik az emelés.

Az öntőcsarnokban ilyenkor, június közepén ötven fokra szökik fel hőmérséklet, a formázó téglák felmelegednek.

Rózsa Imre

# Amíg a pultra kerül a debreceni

A levegőben pörkölt bőr-, hús- és zsírszag keveredik a vízgőzzel. Az örökmozgó függőpálya roskadásig megrakva lábuknál felfüggesztett sertésekkel. Körülöttük hatalmas csővezeték, bárdokkal. A Szegei Szalámigyár és Hús-kombinát legnagyobb vágóüzeme. Hevesi László termelési osztályvezető és Kühn András vágóüzemvezető vállalkozott arra, hogy kilauszolják az üzem labirintusában.

— Összesen, a vezetőket is beleértve, háromszázhuszonnégyen dolgozunk itt — kezdi Hevesi László. — A vonalon dolgozók egyharmada szakmunkás, a többi pedig betanított.

— A vágóüzembe szállítószalagon érkeznek az állatok. Először elkábítjuk, majd felfüggesztve leszúrjuk őket — tájékoztat Kühn András. — Vereztetés, forrázás, lekopasztás, lángolás következik ezután. A bontást követi a hasítás. Ez korábban a legnehezebb munka volt, hiszen bárdal kellett kettévágni a sertéseket. Most nagy telje-

sítményű szalagfűrészrel dolgozunk. Hét másodperc alatt széthasítható egy sertés. Mivel vékony a pengéje, és csak egy irányba vág, így nincsenek szilánkok. A hasítás után lefejtjük a húsról a szalonnát és a hűtőbe szállítjuk. Műszakonként 1200–1400 sertést tudunk levágni.

Belépünk a zsíruzembe. Úgy képzeltem, hogy majd hatalmas kondérokban serceg a zsír, s tömény zsírszag tölti meg a csarnokot. Tévedtem. A zsírnak való szalonnacsíkokat teljesen zárt rendszerű olvasztóba teszik. Akár öt tonna szalonnát is képesek itt kiolvasztani óránként.

— A zsír csővezetékén jut el a csomagolóba — folytatja a vágóüzem vezetője. — A hazai fogyasztásra fél- és húszkilós csomagokat készítenek, a 12 kilósakat az angoloknak exportáljuk. Kubában pedig 200 literes hordókban küldjük, tartályvagonokban és kamionokban az északi országokba indítjuk a zsírt.

Tovább megyünk. Csempészt csarnok, fényes gépek. A félbe hasított sertések a hűtőkamrából gördülnek ki a feldolgozóba. Felvinnog a veldolgozó, és a húst már kisebb darabokban viszi tovább a szalag. Csattog a bárd, sebesen jár a kés a dolgozók kezében. Kicsontozzák és szétválasztják a húsdarabokat. Kiskocsik sorakoznak a szalag mellett. Ha egyik másik megtelek, tovább tolják gőzt engednek be. A műve-

let végén a kolbászt, a csámmunkáról Frányó István, a húsfeldolgozó üzem vezetője társait bő vízzel lemossák, és így szállítják a hűtőkamrába. — A megye igényel szerelvényeket a hentesárut. — A bolti megrendelések alapján naponként viszik az üzletekbe a nálunk készített hentesárut. Átlagosan 100–110-en dolgoznak ebben az üzembészben, a vezetővel és tők kezdenek a legkorábban, és a füstölők a legkésőbb. Termékünk a párizsi, a virsli, a krinolin, a felvágott, a disznósajt, hogy csak a főbbeket említsem. Újdonság, hogy a hentesárut készítésénél a múlt év szeptemberétől ismét használjuk a régi és többé-kevésbé már elfelejtett fűszereket. Szerencsésül, a régi fűszerekkel, korláddal, bodító gyorsan megtelek a legkorábbi fűszerekkel. Még egy ellenőrzés a portán, s máris indulhat az üzletbe a szállított szalámigyárból 1973-ban készült, eltelt idő alatt jól „beült” üzem. A mostani körülmé-

nyek között kétszer annyit termelnek, mint korábban. Sikeres a termelési folyamatossá tenni. Az egymás után következő munkákat a technológiai igények szerint szakszerűen szervezik. A darálóba és a keverőbe ügyes emelők borigatják ki a hússal megtelek kiskocsikat.

— Ez a liftboy. A kiskocsit csak mellé tolják a dolgozók, becsúsztatják a horonyba, a gép pedig egy gombnyomásra a daráló fölé emeli, majd belebillenti a húst a garatba. Sokat könnyít ez a kis masina a munkánkon. Többnyire négyféle alapanyaggal dolgozunk. A keverésnél szigorúan be kell tartani a recept előírásait, a fűszerek adagolása is nagyon lényeges. Az ismételt kocsi kerül a töltésre előkészített masszára. Természetesen tábla jelzi, hogy csemege, debreceni, füstölt vagy éppen lecsókolbász van bennük. Végül következik a kolbásztöltés. Az elkészített hentesárut vaskerekre aggatva szállítjuk a füstölő-főzőbe. Nálunk minden terméket füstölünk és főzünk is.

Belépünk a füstölőbe. Szekrények sorakoznak egymás mellett. Távhőmérők jelzik a benti hőmérsékletet. A füstöt egy különálló teremből vezetik a szekrényekbe. Kis kályhákban ég a fűrészpör. A füstöt generátor szívja-fújja a füstölőbe. Előbb füstölnek, ezután a szekrényből kiszívatták, és a helyébe másik megtelek, tovább tolják gőzt engednek be. A műve-

let végén a kolbászt, a csámmunkáról Frányó István, a húsfeldolgozó üzem vezetője társait bő vízzel lemossák, és így szállítják a hűtőkamrába. — A megye igényel szerelvényeket a hentesárut. — A bolti megrendelések alapján naponként viszik az üzletekbe a nálunk készített hentesárut. Átlagosan 100–110-en dolgoznak ebben az üzembészben, a vezetővel és tők kezdenek a legkorábban, és a füstölők a legkésőbb. Termékünk a párizsi, a virsli, a krinolin, a felvágott, a disznósajt, hogy csak a főbbeket említsem. Újdonság, hogy a hentesárut készítésénél a múlt év szeptemberétől ismét használjuk a régi és többé-kevésbé már elfelejtett fűszereket. Szerencsésül, a régi fűszerekkel, korláddal, bodító gyorsan megtelek a legkorábbi fűszerekkel. Még egy ellenőrzés a portán, s máris indulhat az üzletbe a szállított szalámigyárból 1973-ban készült, eltelt idő alatt jól „beült” üzem. A mostani körülmé-

nyek között kétszer annyit termelnek, mint korábban. Sikeres a termelési folyamatossá tenni. Az egymás után következő munkákat a technológiai igények szerint szakszerűen szervezik. A darálóba és a keverőbe ügyes emelők borigatják ki a hússal megtelek kiskocsikat.

Radics Ferenc

## Az egészség „műhelye”

Szverdlovcskban, az uráli iparvárosban több négyzetkilométerre terjednek ki a szovjet gépipar gigantikus épületei. „Urals”-nak az épületei. Tágas csarnokaiban és műhelyeiben készülnek az ipari különböző ágazatai számára a gépek. A legnagyobb mégis az „egészség műhelye”. Beletartoznak a város körül

levő mezők és rétek, tavak, folyók és erdők, a gyönyörű jégpálya, stadion, sportcsarnok, lövöld, színpad, gyermekszínház, a sportlétesítmények és a felszereléseket természetesen díjmentesen bocsátják a sportolók rendelkezésére.

A testnevelési tömegmunkát az „Urals” sportklub vállalta magára. Csupán az utóbbi években olyan eredményeket ért el a sportolók, hogy méltán sorolható az ország legjobb sportklubjai közé.

A sportklub tömegsportközpont. A 22 000 munkás, technikus és mérnök rendszeres testedzést végez, illetve sportol. Tavaly az üzemi közötti versenyeken és szpartakiádokon 72 680 sportoló vett részt. A sport iránt érdeklődők 28 sportágból választhatják ki a nekik megfelelő. Legnépszerűbb a szízes, korcsolyázás, könnyűatlétika, labdarúgás, talaj- és szertorna, műkorcsolyázás, röplabda, kosárlabda.

A gépiparban nagyszabású felismerések a sport és a munkatelesítmény közötti összefüggést. Az itt végzett szociológiai felmérések kimutatták, hogy a rendszeres testedzést folytató munkás teljesítőképessége 9 százalékkal nagyobb, s a meghűlés következtében fellépő betegségek előfordulása 2,5-szer kevesebb a sportolónál. (BUDAPRESS-APN)

### HÁZASSÁG

#### I. kerület

Szeged: Oravetz István és Kovács Éva, Kis Zoltán és Elek Katalin Julianna, Börcsök László és Komár Margit, Temesvári Mihály és Rigó Erzsébet, Ruzsa Miklós István és Gábor Mária, dr. Simon Endre és Szekeres Agnes Zsuzsanna, Sebess László és Pataki Margit, Várhalmi József és Szekeres Viktória, Szentpéteri Dániel és Vörös Margit Mária, Zádori István és Kéri Margit Erzsébet házasságot kötöttek.

#### SZÜLETÉS

##### I. kerület

Szeged: Bretus Károlynak és Kovács Ildikának Nikolettája, Tímea, Gyüre Istvánnak és Szabó Juliannának Ildikó, Pál Jánosnak és Csornus Piroskának Melinda, Kigyós Lajosnak és Balcz Erzsébetnek Éva Csilla, Csikós Istvánnak és Széplőth Mária Rozáliának István, Szabó Józsefnek és Király Mária József, Szakál Antalnak és Salai Évának Péter, Makai Ferencnek és Katona Eszternek Ferenc, Dékány Sándor Józsefnek és Gajdosi Irén Eszternek István, Bozót Pálnak és Nagy Juliannának Edit, Deme László Józsefnek és Miksi Margit Erzsébetnek Dóra, Huszka Imre Gézaének Pál, Erzsébet Katalinnak Anett, Telek Imrénének és Hegedűs Mária Erzsébetnek Anita, Varga Józsefnek és Boros Judit Erzsébetnek Vénusz, Orszósi Nándornak és Kaszanyai Máriaának Mária, Orócsán Andrásnak és Pataki Melinda Zsuzsannának és Akos Leventé, Dáni Gyulának és Balogh Katalinnak István, Farkas-Gémesné Józsefnek és Varga Erzsébet Rozáliának Erika, Zacsok Andráss Benedeknek és Barna Ildikónak Tibor, Andor, Bondor Istvánnak és Németh Mária Gyöngyének Zsolt, Alexin Ferenc Istvánnak és Kovács Katalin Agnesnek Tamás, Gál Dezsőnek és Orbán Zsuzsannának Tímea, Varga Ádámnak és dr. Erdős Évának Éva, Ács Attila Pálnak és Sebestyén Editnek Vivien, Juhász Istvánnak és Haring Anna Máriaának Viktor, Gábor, Szabó Imrénének és Magyar Rozáliának Terezné, Rita, Krisztina Lászlónak és Mészáros Éva, Hegedűs Gábornak és dr. Prágai Agnes Ildikának Gergő, Gábor, Vigh Szilveszternek és Mészáros Franciska Annának Edit, Huszka Imrénének és Molnár Ildikának Anikó, Huszka Imrénének és Molnár Ildikának Gábor, Molnár Ildikának és Pataki Mária, Varga Józsefnek és Csontos Évának Éva, Ruzsa Imrénének és Tóth Erzsébetnek Robert Imre, Oláh Bélának és Süli Margitnak Tünde, Tóth Lajos Tibornak és Velics Ibolya Máriaának Andrea Ibolya, Börcsök Istvánnak és Pusztás Erzsébetnek Gábor, Kalmár István Sándornak és Soós Ildikának Krisztina, dr. Vezsenyi Péterné

## Családi események

és Kovács Editnek Adrienn, László Istvánnak és Tiesch Máriaának Zsolt, Mészáros Sándor Istvánnak és Szepesi Mária Margitnak Vilmos Zoltán nevű gyermekük született.

III. kerület  
Szeged: Kárpai Zoltánnak és Orjón Katalinnak Zoltán Norbert, Kovács Sándornak és Gyuris Ildikának Tímea Kitti, Kiss Pál Antalnak és Farkas Erzsébetnek Csaba Balázs, Balint Lajos Ferencnek és Széplőth Ida Magdolnának Attila, Horváth Lajosnak és Mészáros Évának Mihály, Palatinus Lajosnak és Bozó Eszternek Lajos, Fülöp Gézaének és Bozó Eszternek Ildikó, Horváth Jánosnak és Kovács Erzsébet Ildikának Gréta, Patai Jánosnak és Kolompár Piroksa Rozáliának Beatrix, Hajnalika, Kókai Tibor Lászlónak és Békési Klárának Szilvia, Várad István Józsefnek és Gábor Klárának Árpád, Orsy Józsefnek és Földi Klára Erzsébetnek Ákos Tamás, dr. Lelc Andrásnak és

Balogh Máriaának István, Várnai Gábornak és Császár Ildi Juditnak Judit, Vízhyó Ferencnek és Kovács Editnek Ferenc, Rovo Zoltánnak és Orhegyi Rozáliának Róbert Zoltán nevű gyermekük született.

#### HALÁLOZÁS

##### I. kerület

Szeged: Feketi Béláné Bert Erzsébet, Gémes Mátysné Karmayos Julianna, Farkas Gábor, Hajó-Kálmán József, Kvala Szilvia, Rózsa Józsefné Szekeres Julianna, Komáromi Károly Vinc, Molnár György Imre, Peták József, Bús Árpád Péter, Tanács Miklósné Palotás Etelka, Komár Mihály, Bakó József Ágoston, Várjasi Istvánné Róvá Anna, Terhes László Imréné Kocsis Etelka, Nagy Istvánné Baté Mária, Benedek Jánosné David Julianna, Földi József, Bogár Józsefné Hajnal Ildi, Hódi István, Széplőth Imréné Veress Erzsébet, Tóth Imre meghalt.

III. kerület  
Szeged: Kéri Andrásné Fülöp Julianna Ildi, Forgó Ferencné Ramasz Julianna, Németh Piroksa, Dudás János, Kálmán János, Borbás Józsefné Magda Rozál, Borbás János, Kón Albertné Szél Justina, Rácz Ignác, Tóth Ferenc, Domokos Mihály, Dobó Etel, Benedek Józsefné Katona Piroksa, Bernáth Istvánné Mak Piroksa, Kőszó Istvánné Rózsa Anna, Faragó József, Tombácz Imre, dr. Fülöp Pál meghalt.

### Gémes Eszter:

## Mindig magam

54.

— Halli kende, Andráss bácsi! A három nővendék soha el nem válik. Inni is, delelni is, legelni is együtt, éjjel is mindig egymás mellett fekszenek. Ha valamik egy kicsit eltávolog, olyan bögést csinálnak, csak úgy török a csordát, úgy furakodnak össze. Van itt egy csavargó tehén, kendtek felé való, Buknicéké. Az éjjelnappal kódorgásban van. Hogy mikor pihen? Több bajom van vele, mint az egész csordával!

Dudásnak hívták a kutyáját. Dudás felpattant a tőkére, a gazdája lenyúlt érte, feleltem: Nézd, a fekete a kukoricában! Dudás kinyújtja a nyakát, meglátja a feketét a kukoricában, olyant sordult a gazdája kezében, majd kiesett. Letesz a tőkére, a kutya forog. Hát nem méri? — kérdi apósom. Dehogy nem méri, csak méregeti a távolságot, honnan közelíthetné meg leg hamarabb. Mindön felé messze esik, soká érne oda. Felcsillan a puli szeme, ránéz a gazdájára, az int neki.

Akkor a Dudás a csordán keresztül, a fekvő, delelő marhák hátán marhárol marhára ugrott, Kínézte, hogy a feketét fele idő alatt elérje, ha így választja az utat. Még ilyen nem csinált, úgy látszik, mindig okoskodik. Olyan jól nevelt Rékasi, még a könnyei is hullottak. Mikor Rékasi lelépett a tőkére, én álltam fel rá. Ahogy Dudás ugrott egyik marhárol a másikra, azok ingerülten csaptak felé, de nem érte az el Dudást.

Odaért a kukoricához, a feketé meg se rebent, Dudás a fülébe kapaszkodott, a fekete lerázta, akkor az orra lyukába, erre már megadta magát. Ahogy szaladt, belekapaszkodott a farkába, el nem engedte, még be nem terelte a csorda közé. Olyan szívvidító dolgok történtek, meg beszédek folytak itt le, szinte vágyam támadt itt maradni.

Ezek a kutyák, kissé nagyobbak a pulinál, de hűségre éppen olyanok. Pásztorembernek legkedvesebb témája a kutyája. Rékasi is kezdi: „Halli kende, Andráss bácsi, a Duda olyan kutya, hogy olyan több nincs! Életömbe ez a harmadik kutyám, de ahogy passzol a természetnek, mintha a testömbű szakajtottam volna ki. Még a vérmérséklete is olyan, mint az enyim! Akkor lustul, mikor én, akkor frissül, mikor én, akkor harsz, mikor én. Akkor danol, mikor én, jártati a száját. De meg egy ujjal se vertem meg. Anynyi volna, mintha a magam testit verném. Ez a kutya tizenöt éves, de még bíri az iramot. Azt a csavargó tehenet is ő tarti rőndbe. Három ilyen csavargó marha van a csordába. Dupla bért kértem,

sima bérer nem lehet elvállalni. A másik kettő inkább öklelős, nekimen a jámborabb marhának, osztán tusakodik vele, oldalba, fejbe, ahun éri. Ez is a Dudás ügye. De ő osztán rőndöt tősz köztük. Mindég csak az öklelőt forgat, fülénél, farkánál, orránál fogvást cibálja, míg le nem áll.

— Hány darab jószágja van kendnek? — kérdi apósom.

Rékasi fiatalabb volt apósomnál, de az tiszteladás volt, ha az öregebb kezdte a fiatalabbat.

— Így nem tudom kendnek mögmondani, a rovásfa beszél.

A rovásfa sima deszkafésülés volt, kétfele volt hasítva, egyik fele a gazdánál, a másik fele a számadónál, ott csalsal nem lehetett, mert a kettéhasított fának passzolni kellett. Rovásfának legjobb volt a fűz-, vagy a nyárf, mert puha. Közben a számadó elkészült a paprikással.

Mindig úgy intézte, ha a gazda megy, meg tudja kinalni, mert azok meg egész heti innivalót vittek neki. A zold fűbe letette a bográcsot, meg a hajába tölt krumpit, mindenki hámozott magának, amennyi kellett. Egy-egy káposztalevél volt mindenki előtt, erre rakta a krumpit, kenyert, bieskát. Hús csak a bográcsban maradt, egy rakáson, így nem hűlt ki, míg ették. (A rovásfára, ahány darab jószág van, annyi vonást karcolnak bicskával, keresztbe. Aztán széthasítják, fele itt marad, felét elviszi a gazda.)

(Folytatjuk...)