

# A megélhetésért valamit tenni kell...

Nem csupán a saját dohányuk feldolgozását végzik el, hanem más termelőkét is

HORNYÁK ANDRÁS

Nyíracsad, Buzita tanya (HBN) – Valamikor, Vécsei báró birtoka volt a környék. Most tanyaközpont, talán tucatnyi házzal, ahova kövesút vezet ki Acsádról. Szemben, a lankás partoldalon még ma is áll a kastély. Itt lentebb, az egykori gazdasági épületek. A hajdani istállóból a Dózsa Termelőszövetkezet idején dohányszárító üzem lett, az udvaron fával, szénnel fűtött hagyományos szárítók épültek, miket később gázolaj-tüzelésű sirokkók váltották fel. A szövetkezet felszámolásakor persze a már dűledező téglapületet, lerobbant szárítókat is áruba bocsátották. Azóta a telep ismét megelevenedett.

A nyíracsadai kövesúton érkezve elsőnek a kissé feljavított ódon épület tűnik fel. Friss a meszelés, a festés, a homlokzati falon cégéta helyett ügyes kézzel felpingált embléma hirdeti három dohánylevéllel, ez immár a Király Kft. szárítóüzeme. Megújult körben a kerítés, és a jelen pillanatban is zúgó szárítóberendezések mögött, odébb gyári új primagáz-tartályok gömbölyödnek. A nedvesítőház előtt platós szekérre pakolják a bálákba ponyvázott szárított dohányt, s a csendben várakozó kanca mellett apró csikó ugárdozdik.

– A sirokkóból kijövő dohány száraz, törlik, nedvesíteni kell. E házban történik. Pár kanna vízzel fellocsoljuk a padlót. Annak páráját aztán felveszi a bálákban levő dohány. Akkor már kezelhető lesz, nem törlik – mondják a bálákat rakó emberek, mi pedig bemegyünk a főépületbe.

Edeskés, kellemes dohányillat csapja meg a válogatóba belépőt. Aztán a szemünk is megszokja a kint ragyogó napfény utáni félhomályt. Vagy tizenöt asszony szorgoskodik az asztalok körül, a ház apró ablakainak fénye mellett.

– *Elég világos van itt? Miért nem gyűjtik fel a villanyt?*

– Még csak az hiányozna! Villany mellett nem lehet dohányt válogatni, más a színe – hallatszik a válasz, de egy tréfás hang még hozzátézi: – Meg aztán jobban szeretünk így a félhomályban matatni...

Harsány nevetés csattan fel, s egyéb évődő megjegyzések is.

– Mondunk itt mi olyanokat, hogy a szegénylősebb férfinep el is szalad – szól egyikük, Mikáczó Ferencné, aki ugyan csak két hete jár még ide, de hát mindenki ismerőse az asszonygyűlekezetből.



Milyen lett a minőség a szárítás után?

Fotó: Horváth Katalin

– Egymás közt vagyunk és megy a vicc egész nap.

– *Ilyen jó a hangulat?*

– Itt, igen. Nem mintha nem lenne elég bajunk. Én magam is kevés pénzbeli élő nyugdíjas vagyok. De a gondolat nem hozzuk ide. Itt aztán jól elvagyunk, egész nap megy a hülyeség...

– Jól jön ez a munka – teszi hozzá a helybeli Kiss Jánosné. – Gazdálkodók vagyunk, de hát nagyon gyenge volt az év. Krumpli alig termelt, s minden megsínylette az aszályt. Helye van annak a hatszáz forintnak, amit naponta itt keresek.

## Minden vállalkozás rizikó

Amíg beszélgetünk, közben fűrgén járnak a dolgos asszonykezek. Hétfelék kell válogatni, osztályozni a szép, sárga dohányleveleket, s míg bemegyünk a konyhabútorral berendezett irodába, ismét felcsattan az asszonyok nevetése a szárítóban.

Király György, a kft. névadója is megérkezett időközben egy kis mikrobusszal:

– A kft.-t a feleségemmel zöldség- és gyümölcs-, valamint állatfelvásárlásra, de dohánytermelésre is alapoztuk. A zöldség- és gyümölcsfelvásárlással azonban sok gondunk lett. A cégek, amelyeknek a felvásárolt terményt szállítottuk, nagyon nehezen fizettek. Volt amelyik csódba ju-

tott, s a pénzünkkel adós maradt. Így egyre jobban a dohányfelvásárlásra és -szárításra irányultunk. Amikor lehetőség nyílt rá, megvásároltuk ezt a szárítótelepet, és szerződés alapján szállítjuk a szárított, osztályozott dohányt a nyíregyházi Nyidoférnek. Tavaly még nem volt teljes az év. Ez az első teljes évünk. Most már egyre több helyről végezzük a felvásárlást is. A helyi termelőkön kívül Nyírbogát, Nyírgelse, Kisléta térségéből is.

– Nyíracsadon sok a dohánytermelő. Ez itt egy fő megélhetési lehetőség. Célszerűnek látszott, hogy ezt a lépést megtegyük. Hiszen nemcsak a saját dohányunk feldolgozását tudjuk az üzemben elvégezni, hanem még sok más dohánytermelőt – teszi hozzá Erzsébet, a felesége, aki pár perccel férje után érkezett. Debrecenben volt, az Agrobanknál pénzügyeiket intézni.

– *Amint hallom, azelőtt nem volt valami virágzó a szárítóüzem. Új kerítés kellett, a vizet is bevezették, felújították a szárítókat... sokat kellett költeni. Megéri?*

– Az majd kiderül. Reméljük – gyújt pipára Király György, s míg izásra szipákolja a paraszt, az üzleti ügyekben is szemmel láthatóan határozott Erzsébet asszony fejezi be a választ:

– Nézze, minden vállalkozás rizikó. De abból indultunk ki, hogy a Phillip Morris cégnek a nyíregy-

házi dohányiparban mindenképpen dohányra van szüksége. Ha itt nem kapja meg a megfelelő feldolgozottságú dohányt, akkor megveszi máshol, vagy külföldről hozza be. S akkor miből élünk meg mi itt, s miből élnek meg a nyíracsadai dohányosok? Acsádon dolgos emberek laknak, akik a dohányhoz értenek. A megélhetésért valamit tenni kellett.

– Igaz, a mi vállalkozásunk, s bízunk benne, hogy megtaláljuk a számításunkat, de jelent valamit a falu megélhetésében is. Egyelőre főleg nyugdíjasokat foglalkoztatunk, napszámért. De bízunk benne, hogy ha menni fog, állandóakat is alkalmazhatunk. A dohánytermelővel, akiktől a dohányt felvásároljuk, szerződéses viszonyban vagyunk. Itt ezt lehet csinálni.

## Dohány van, csak hát a minőség

A telepen többször találkoztunk egy szokásbarna fiatalemberrel, aki overalljában, hol itt, hol ott feltűnik. Valamilyen ügyben most is megkeresi a főnököt. Kovács György, szárítókezelő:

– Munkanélküliségként egy véletlen ismeretség folytán kerültem ide Gyuri bácsiékhoz. A családommal ki is költöztem ide, mert a szárítás kezdete óta éjjel-nappal itt vagyok. A nyolcnapos dohányszárítási időszakban szinte egy percre sem szabad felügyelet nélkül hagyni a sirokkókat. Beláthatatlan következményei lennének. Ez ilyen munka, idényjellegű. Aztán ha befejeztük a szárítást, lazább lesz. Tavaszszal pedig kezdjük a telep hátsó térségében fólia alatt a palántanevelést, az új esztendőben már arra is kiterjed a munka.

– A meglévő mellé vásároltunk egy újabb földdarabot, ahol szintén dohánnyal akarunk foglalkozni. Ennek intézük már egy éve, a művelésiág-változtatását. A dohányipar segítségével minőségi dohánytermesztést akarunk megvalósítani, hogy stabil legyen a háttér – mondja Erzsébet. – Nem mindegy ugyanis, hogy milyen szakszerűséggel nevelik, kezelik a dohányt. Döntő időszakban kap-e öntözést, permetezést, elvégzik-e a kacsolást, mikor végzik a dohánytörést. Mert most van dohány, de hát a minőséggel bizony még sok a baj. A külföldi partner viszont nem ismer pardont. Vagy jó minőségű a szállított áru, vagy... máshol veszi...

Igen, ezt most már meg kell tanulni, és nem csak a dohányos szakmában.