

## Nyári osztályzatok

A nehezen már túljutottunk — állapíthatja meg a szálloda portása így augusztus vége felé közeledve, hiszen a főszezon rohamzaja lecsön-desedett. A neheze csak ezután következik! — mondja a szálloda vezetője, hiszen ő kerek egy esztendőben gondolkodik, s a most majd elkövetkező csöndesebb napok éppenséggel nem segítenek abban, hogy „hozzák a tervet”. Szusszanni egyet persze neki is kell, mint mindenkinek, aki az elmúlt négy-öt héten a sokévi átlagnál kevesebbet aludt és többet talpalt, hogy vendégei — a város vendégei — elégedetten távozhassanak egy jóízű vacsora, sikeres bevásárlás, nagy strandolás, élménytadó színházi előadás, rövidebb-hosszabb szegedi kirándulás, nyaralás után.

Hétköznapló ruháját veszi majd vissza a város is, kevesebb zászlóval és éjszakai locsolással, több értekezlettel és visszatekintő értékeléssel. Az arra hivatottak most kezdik majd leszűrni a tapasztalatokat, hogy jövőre mit másként és mire figyelmesebben. Kiadják a „vizsgajegyeket” — a nyári hajtás prémiumaival és a lecsúsztatható ügyeletes napokkal együtt ki-ki megkapja osztályzatát idegenforgalmi szezonbeli szerepléséért.

Jegy, ahány csak van, annyiféle adható — még egy-egy ágazaton belül is. Mert például a vendéglátóiparban észrevehetően többet törődtek az italok hűtésével, mint bármikor korábban. De ugyanaz a vendéglátóipar megtúrta a gyűrött, pecsételt, kézzel írott árlapokat is. Öröndetes, hogy bővült az üdítőitalok választéka, de az már nem, hogy egyes keresett üdítőitalok, például a kólafelek a kiskereskedelemről vándoroltak a szerződéses éttermek raktárai-ba. Nem volt szerencsés néhány gazdacseré időzítése sem: az előző üzemeltető már, az utód még nem szerzett be árukat, s rosszul persze a vendég járt.

Hát még ha a haszonkulcs egyik napról a másikra ugrott 135 százalékról 170-re, miközben a vendég csak pislogott, hiszen a bécsi szelejtje tegnap is ugyanakkora volt, és ha gyümölcsöt kívánt a vacsora után, csak sajnálkozott a pincér: azt ő nem tartanak. Tartanak viszont francia konyakot, szovjet pezsgőt, lengyel vodkát. Jégkrémeket nem, pár forintos őszibarackot és párolt zöldségköretet sem. Mintha nem is nyár lenne, olyan ételválasztékot... De legalább tisztességgel nyitvatartással — már az is valami, hogy van vacsorázóhely nyitva a szabadtéri előadásai után. Még ha nem is lehet tudni, mit takar egy-egy étel fantázianeve, s ha szegény pincér kénytelen konyhaművészeti felvilágosítást adni a kantoni tekeres mibenlétéről...

De menjünk tovább az érdemjegy-osztogatásban! A konfekcióipar és a ruházati kereskedelem áldásos együttműködésének hála, a fürdőruhaszezon sikeres volt. Már az ötvenként egyszeri férfívásárlók szemszögéből nézve. Mert a nők és kisebb-nagyobb leányaik, ha ennél gyakrabban és az idén szettek volna divatosn a strandon, méret- és választékhiány miatt esetleg az ódivatú tavalyibai előadásai után. Még ha nem is lehet tudni, mit takar egy-egy étel fantázianeve, s ha szegény pincér kénytelen konyhaművészeti felvilágosítást adni a kantoni tekeres mibenlétéről...

Volt viszont képeslap — igaz, abban nem lehet zuhanyozni. Aki térképről akart Szegeden eligazodni, az utóbbi hetekben már csak a lakótelepi táblákon talált — könyvesboltokban, utazási irodákban nem vehetett. Jó, kapott helyette kisebb-nagyobb prospektusokat, Fesztivál Magazint, útikönyvet, de azokból nem tudhatta meg, melyik busz viszi ki a strandra. Aprópó, strandok! A kánikulás hétvégéken ugyancsak izzadhattak a lángösszútok, palacsintaárusok és a hosszú sorokban várakozó fürdőzők. Az járt jobban, aki inkább hűtőtáskát vitt magával, odahaza bepakolta elemózsiaival, innivalóval. Anyagilag is megérte a fáradság: egy négytagú családnak sör nélkül is kész tónkrementés reggeltől estig a strandvendéglátás. Ami úgy egyébként zökkenőmentes volt, mint hallom. Miként a Nagylakos kilométeres sorokban várakozók ellátása is, amit gyors intézkedésekkel „megoldottak”. Talán már most el kellene kezdeni a felkészítést, hogy jövőre ne legyen szükség a rögtönzésekre...

Rögtönzésekben egyébként sem szűkölködünk. Nem volt irigylésre méltó például a szállásadók helyzete, hiszen jóelőre lefoglalt szállodai szobák maradtak üresen a japán revü elmaradt szereplése idején. Aztán nem jött a győri balett sem, s bizony e tételek hányzanak a végső számadásból. Rögtönözniük kellett olykor a városban közlekedőknek is — noha nagy forgalomterhelések, útfelbontások nélkül megúsztuk az ideit nyarat, de például parkolóhelyeink egyre csak fogynak... Zöldterületeink is ritkulnak, sárgállnak — enyhén szólva: nem keltek felüdítő érzéseket a parkokban pihenők lelkében. S mintha egy kicsit későn kaptak volna jótékony locsolást! Panaszokunk ugyanis egyre nem lehet: a napfény mennyiségére. Az ideit nyáron csillagos ötszre a Nap vizsgázt. Csak a mezőgazdászok meg ne verjenek érte, ők nyilván más osztályzatot adnának...

PÁLFY KATALIN

ZELK ZOLTÁN

## Hegyek között

*Hegyek között, kövek között  
kigyózó csöpp patak,  
békák benne a hercegek,  
királyok a halak.*

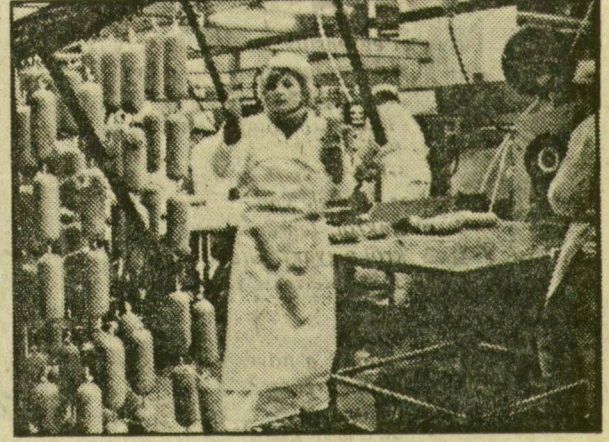
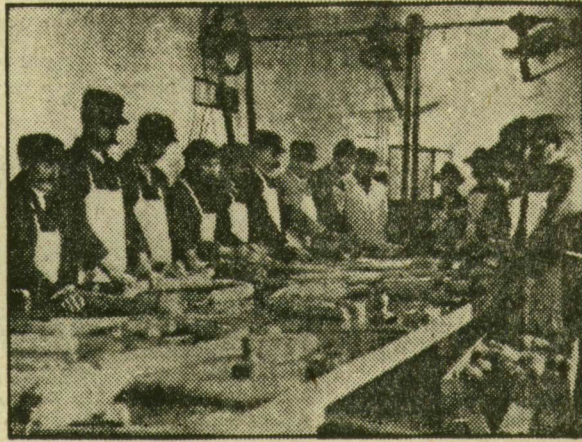
*A szélnek ága, lombja van:  
rigófúttlyel tele —  
összel sárgán a vízre hull  
ezernyi levele.*

*A felhők földreszállanak  
és úgy vegyülnek el  
a méla birkanyáj között,  
mely naphosszat legel.*

*Itt jártam én, nem is tudom,  
melyik évnek nyarán?  
Itt jártam én és szembejött  
velem egy barna lány...*

*Kötényében szellőt hozott,  
haján falevelek —  
birkák követték lépteit  
és gyermek-fellegek.*

*Szóltam hozzá, de ő tovább-  
haladt. Almát evett. —  
Vigyázzol még rá, régi táj?  
Őrzitek még, hegyek?*



## Pick úr és a többiek

A szegedi szalámigyártás több mint százévtendős történelméről felidézni aligha lehetne fél újságon. A lepergett emberöltők, korszakos mozzanataiból „mazzolásgatni” azonban így sem haszontalan. Akár úgy is kezdenénk, mint a mesében, egyszer volt, hol nem volt...

### Jöttek a gesztenyesütők

Hogy mi köze lehet a gesztenyesütésnek a szalámicsináláshoz? Első hallásra bizony semmi. Szeged ipartörténetében azonban fontos szerepet kaptak a mesterség művelői. A múlt század derekán igencsak gyenge lábakon állt a húsfeldolgozás az egész országban. Sikeres hentesmesterek bicskája tört bele abba, hogy készítményeik idő előtt megavasodtak, tönkrementek. A megoldás receptjét a téli idényben — tehát éppen a sertésvágási főszezonban — rendszeresen ideérkező olasz gesztenyesütők hozták el. De a makkon hizlalt disznókból készült szalámi nálunk nem lett igazán közkedvelt. Az első „magyarosított” szalámit 1850-ben Pesten gyártotta az olasz gesztenyesütő Piazzoni.

Sok sikertelen próbálkozás után a cseh származású Pick Márk is belevágott a szalámicsinálásba. 1869-ben, mint kereskedő terményüzletet nyitott Szegeden. Ezt később paprikaőrrel és kereskedéssel is kibővítette. Szalámit csak 1878-tól gyártott olasz vendégmunkásokkal, majd kilenc esztendő múlva felhagyott a kereskedéssel és a szalámi mellett tette le a garast. Komoly előrelépést hozott az 1900-as esztendő. Ekkor telepedett jelenlegi helyére, a Felső Tisza-partra a Pick-cég. Ettől kezdve vált fő termékévé a gyárnak a szalámi.

Az új termék 1888-ban már aranyérmét kapott a pécsi kiállításon, 1896-ban a milleniumi seregszemlén jutalmazták meg. A legnagyobb elismerést 1935-ben kapta: a Brüsszeli Világkiállítás nagydíját. A gyár 1912-ben már jól működő középvalalat, 1921-ben pedig egyike a legjelentősebb magyar szalámigyáraknak. Közben Pick Jenő vette át az üzem irányítását. Az ő belépésével új korszak kezdődött. Igaz, saját szalámijának titkát sem ismerte, mégis a legmodernebb gépekkel szerelte fel az üzemet. Nem sokkal később a pesti Herz-céggel egyetemben minden más hazai szalámigyárat megelőztek. A két világháború között a termékek 60 százalékát már külföldre szállították. A 20-as évek végéig elsősorban a cseh- és osztrák piacokra, később azonban a tengeren túlakra is eljutott a szegedi szalámi.

### Ringókés meg ágyútöltő

Mi volt a szegedi szalámi „titka”? Mindenféleképp elkészítésének sajátos módja, amit csak a szalámimester ismert. Félteve őrzött receptúrája legtöbbször apáról fiúra szállt. Ezt a tudományt alig fél tucat ember ismerte az egész országban. Az első magyar származású szalámimester, Szokolay Szilárd a 20-as évek végéig vezette a gyártást, őt Obradovics Stojkó követte, aki 1952-ig fémjelzte a szegedi üzem munkáját.

Tudományuk könyvtárakat töltötte meg: a pasztahús összetételének szabályozása, vagy a sokkal bonyolultabb és titokzatosabb fűszerezés titkát azonban féltve őrizték. A fűszerkamrába a szalámimesteren kívül senki sem tehetett be a lábát. De legfontosabb ismeretük az elkészített áru kezelési módja volt. Csak ők tudták, hogy az időjárás változása, milyen fogásokat kíván meg. Mikor

„Az első szalámigyárat Torossy József pesti kereskedő alapította, akinek gyártása 1852-ben már 300 mázsára emelkedett. De néhány év múlva megszűnt.

1862. évben Kiss Márton, mint ifj. Windich Ferenc pesti cég megbízottja, a szalámigyártást oly mérvben kezdte meg, hogy néhány év múlva a termelés már évenként 400 métermázsára emelkedett. Stojkovits Sándor 1875. évben a felső Tiszaparton állított fel egy nagy szalámi gyártelepet, mely az árvíz s az arra bekövetkezett nagy változások alatt megszűnt.”

(Reizner János: Szeged története)

kell az ablakot kinyitni, vagy becsukni, mikor szükséges a szalámit a magasabban fekvő helyiségekből más érlelőraktárakba szállítani. Maga a gyártási folyamat ránk maradt, s a gyár száz esztendő jubileumára kiadott könyvecskéből megismerhetjük a szalámigyártás mozzanatait.

Az első technológiaifolyamat a pihentetés volt, a hasított sertéseket 3–4 napig tárolták, amíg a hús megszikkadt. Ezután került a nyersanyag a csontozóba, majd a zsirmentes színhús a hűtőbe vándorolt. Ezután a „tapogató asszonyok” válogatták át, akik eltávolították a csontmaradványokat, a zsírt és a véres darabokat. Innen került csurgatóba, ahol 12–24 óráig lukacsos priccsekre terítve tovább szikkadt, hogy az alapanyag minél kevesebb víztartalommal kerüljön további feldolgozásra. Ezután egyharmadrész kemény szalonnát keverték hozzá, s előfűszereztek. Majd ringókéssel vágták bélbe tölthető szemcsenyagúra. A felaprított anyagot nagy faládákba rakták s kézzel húzták fel a teknőszobába, ahol 15–20 mázsát gyúrták be az óriási faládákba. Egy hét után az érett pasztát kemény fizikai munkával vágták ki a ládából, majd ágyútöltővel bélbe kényszerítették. Ezután következett az egyik legfontosabb művelet, a kötés. A bél egyik végét lezárták, majd kis nyomásokkal, egyenletesen „bemaszírozták”, a levegőt pedig „stufferrel” szurkálták ki. Innen a füstölőbe, majd az érlelőtoronyba szállították a kész árut.

### Rekonstrukció, hullámok

Ugorjunk most egy hatalmasat az időben, lépünk át néhány zivataros évtizedet, s pillantsunk be a mostani szalámikészítők munkájába. Az egykori csontozó- vagy kötőzömestereket hiába keressük a mai gyárban, nem sokat tudnának kezdeni hajdani tudományukkal. Pick Márk is hamar eltevedne, ha sétára indulhatna a mára már európai színvonalra „kapszkodott” nagyüzemben. A mai szegedi szalámi kisebb része készült már csak az egykori Felső Tisza-parti telepen. Nagyobb hányadát a régi közbérlő helyén, Alsóvároson épült szupermodern gyár ontja. Kis túlzással úgy is fogalmazhatnánk, az üzem egyik kapuján behajtnak az élő disznót, a másikon meg magától kijön a kész szalámi. Hogy a mai modern üzem bemutatnassuk, ahhoz néhány évet vissza kell lépünk az időben, egészen 1959-ig, amikor az első nagyobb rekonstrukciót elhatározták. Az akkori tervek szerint egy új szalámiérlelő tornyot kezdtek volna építeni, de erre nem volt hely. Ekkor vásárolta meg a gyár a Zsótér ut-

cát. Az első legjelentősebb lépés a Krämer-Grebe gépsor beállítása volt, amely három ember ösztökélésére önállóan végzi el az aprítást, a hengerekbe való betömörítést, majd hidraulikusan felemeli egy lejtőpályára a betöltött „ágyúkat”, hogy a töltőfejekhez gurítsa őket. A bélbe való töltést így folyamatosan lehet végezni. Százévtendős hagyomány után így maradt el a teknőben való gyúrás, érlelés. A szalámigyártás hagyományos technológiájában ez volt a legnagyobb és legdöntőbb változás. 1960-ban kezdődött a rekonstrukció legnagyobb létesítményének, a hármas számú toronynak az építése is. Három évvel később, amikor üzembe helyezték, 70 százalékkal nőtt meg a gyár kapacitása. A százéves évforduló „tisztelőére” már 500 vagon szalámi került ki az üzemből.

A Szegedi Szalámigyár napjainkban is a korszakos változások idején él. Két nagyobb rekonstrukció is folyik egy időben. Az egyik a Maros utcai szalámigyárban, folyamatos termelés mellett, a másik a központi telepen az elmúlt hónapokban fejlődött be.

Sohajda László, műszaki igazgató elmondta, a Maros utcai munkák nyomán lehetővé válik, hogy évi 600 tonnával több szalámit gyártsanak exportra. Ehhez szükséges a klímaberendezések, érlelőrendszerek korszerűsítése, valamint olyan műszaki „háttér” létrehozása, amely biztosítja az új létesítmények energia- és közmunkalapjait. A beruházáshoz kapcsolódik egy felújítási program is, amelynek befejezése ez év végére várható.

— Mi indokolta a központi telep rekonstrukcióját?

— A világpiac és az exportálók új feltételekkel álltak elő, elsősorban a higiénia, a gyártási körülmények, a technológia területén. Olyan komplex feltételekhez kötik ma már a vásárlást, amelyben az egész üzem, minden létesítményét megfelelő szintre kellett hozni, hogy garantálhassuk a vágástól a szállításig minden mozzanat „világ színvonalú”. Így került sor az új vágócsarnok felépítésére. Nemzetközi tervpályázat útján a nyugatnémet Kirschfeld cég nyerte el a megbízást. Tavaly júniusban kezdődtek a szerelési munkák és az idén márciusban már el is készültek. Ilyen nagy építkezésnél ez rekordnak számít.

A 700 millió forintos beruházás költségeinek egy részét a Világbank, másik két harmadát a Magyar Nemzeti Bank és a Szalámigyár „állta”. A program az elkövetkező években tovább folytatódik. Befejezését a kilencvenes évek közepére tervezik, ekkor 500 vagonnal több szalámi hagyhatja majd el a gyárat.

Január elsejével új korszak kezdődik a gyár történetében. A kormány intézkedése alapján ekkor szűnik meg a Húsipari Tröszt, amelynek kebelében jelenleg 19 nagyvállalat működik. Így a Szegedi Szalámigyár és Húscombínát is hamarosan önálló vállalként dolgozhat tovább. A gazdasági helyzet, a követelményrendszerek, a piaci viszonyok által kikényszerített „nagykorúsággal” élni egyszerre megtiszteltetés és komoly „lecke” is a több mint két és fél ezres kollektívának.

Pic Márk jó száz évvel ezelőtt vajon gondolt-e arra, hogy mekkora épület fundamentumait rakja le? Aligha. (Képeinken: 1. A lóbelbe töltött szalámi kötözése 1930-ban, 2. Ma már a legmodernebb gépek segítik a munkát.)

RAFAI GÁBOR