

„Olasz örökség, magyar büszkeség”

A magyar szalámigyártás olasz gyökerei

Hazánk lakossága az 1830-as évek elejétől ismerkedhetett meg a szalámival. A még számos kis államra tagolt Itáliából érkezett házalók, a salamuccik kínálták sajtjaikat és sajátságos füstölési eljárással tartósított „Veronese” szalámi-termékeiket. (Maga a szalámi megnevezés is északolasz jövevényszóként került a nyelvünkbe – salame, ejtsd: szalame.)

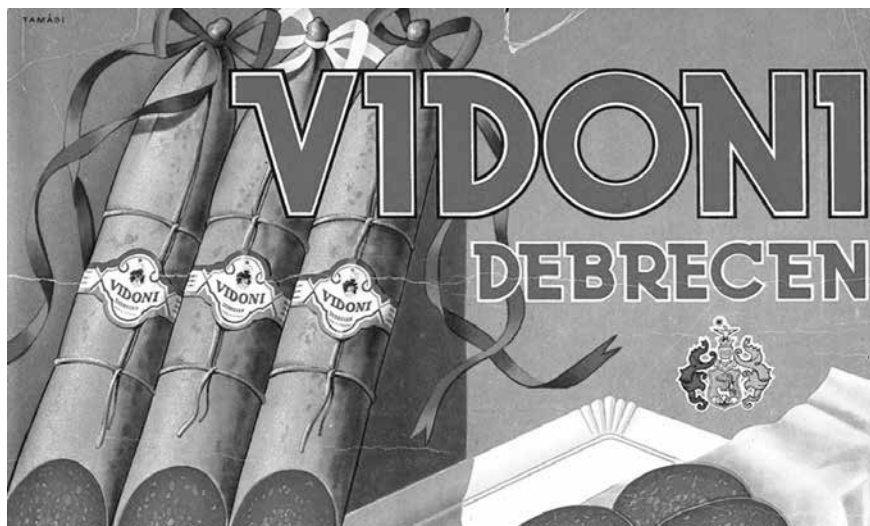
Rá is kapták inyencebb honfitársainkat a nevezett húscsemegére, amit jól jeleznek a korabeli sajtóhirdetések. Rövid idő alatt Pesten már több üzlet is csalogatta vele vásárlóit. „Valódi veronai salamik” (a sárkány című bolt), „Fris veronai salami” (a vastuskóhoz címzett fűszer és borkereskedés), „Veronai új szalámi. Belföldi friss szalámi” (a fehér kutyához címzett fűszerkereskedés), „a legjobb veronai szalámia” (az „arany oroszlányhoz” címzett kereskedés) – jelent meg a lapokban.

Észak-Itáliából, Friuli térségéből származó olasz bevándorlók alapították meg az első magyar szalámigyártó üzemeket. Idénymunkásaikat is földijeik közül válogatták, akik tavasztól őszi építkezéseken vagy mezőgazdasági munkakörökben dolgoztak, illetve hazautaztak. A hűtéstechnika kezdetlegessége és a disznóvágási időszak miatt többnyire csak télen termeltek. A feldolgozásig a közeli folyókból vágott jéggel hűtötték a nagy mennyiségű húst.

Pieter Rolando Szegeden már az 1840-es években gyártott szalámit. A Tisza parti városban ezen ügködött szalámigyártóként Giovanni Forgiarini is. Az első pesti olasz szalámimanufaktúra 1850-ben a budai Vízivárosban, a Kacska utcában jött létre a Tracentóban született Pietro Del Medico vállalkozásaként. Őt követték néhány évtized alatt Piazzoni, Faddini, Meduna, Molinari és Venturini kisebb üzei. Boschetti 1863-ban alapított szalámigyártó vállalatot a magyar fővárosban. A Frisancóból érkező Dozzi fivérek rövidesen három üzemet is működtettek ugyanitt.

Az artegnai Vidoni fivérek 1886-ban Debrecenben alapították meg szalámigyárukat.

Még a máig leghíresebb nem olasz vállalkozók is itáliai alkalmazottakkal gyártották a már mindenütt magyar ízléshez (a honi sertés-húshoz és fűszerezéshez) igazított szalámikat. Az egyikük Pick Márk, egy Csehországból származó szegedi zsidó család élelmiszerkereskedő gyermeke volt. Itáliában tett utazásai során találkozott először a szalámival, s fedezte fel az előállításában és hazai forgalmazásában rejlő





nagy üzlet ígérését. Olasz szakmunkásokat felfogadva 1883-ban kezdte meg szegedi üzemében a saját húshengerek gyártását. Herz Ármin ugyancsak zsidó felekezetű családban született. Hajózási vállalkozóként szintén olasz földön ismerkedett meg a sajátságos talján hústermékekkel. Ottani mesterektől tanulta, s olasz munkásokkal indította el 1888-ban budapesti (Soroksári úti) üzemében a szalámigyártást.

A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum – most már láthatóan programszerű lelkesedéssel – egy-egy időszak kiállítás keretében ismerteti, egyben népszerűsíti az étekmesterség hungarikumait. A magyar gulyásleves követően nemrég a magyar nagyipari szalámigyártás hőskorát bemutató tárlat várja az érdeklődőket. Mert bizony a szalámi is hungarikum! Jelzésértékű, hogy a Herz és Pick szalámik az elsők között kerültek bejegyzésre kiemelt nemzeti értékeink közé. A szegedi téliszalámi volt az első magyar élelmiszeripari termék, amely oltalom alá került az Európai Unióban, miután védetté nyilvánította az Európai Bizottság. Budapesti téliszalámi néven a Herz is az EU ún. oltalom alatt álló földrajzi jelzés eredetvédelme hatálya alá került.

A kiállítás szervező-rendezői – dr. Blaskó Barbara Katalin, Hajabácsné dr. Dobos Dóra és Hegedűs Krisztián – jelentős szakirodalmi kutatásokra alapozhattak. Az elsőként említett hölgy ugyanis doktori disszertációját is e tárgykörből írta és védte meg. *Salamucci!* című munkája egyébként a múzeumban, a kiállítás helyszínén megvásárolható.

A kiállított tárgyak, fényképfelvételek, plakátok, számolócédulák és hiteles dokumentumok segítségével a látogató megismerkedhet az új iparág születésében és szárba szökésében hervadhatatlan érdemeket szerzett bevándorló olasz szakmunkások, s főleg az üzem- és gyártulajdonosok személyével. Rátekinthet a korszakban alkalmazott gyártási technológiákra, a gyártás folyamatára is.

A kiállítás központi eleme a debreceni Vidoni Szalámigyár története, de kitér más jelentős, friuli iparosok által alapított korabeli és mai üzemre is. A korábbiakban említettek közül a Forgiarini, Boschetti, Dozzi, Pick és Herz üzemekről, valamint a mai Magyarország egyik jelentős húsipari cégéről, az olasz tulajdonú – szalámit is gyártó – kaposvári Kometa 99 Élelmiszeripari Zrt.-ről szintén találhatunk érdekességeket.

A rendezők arra világítanak rá, hogy az olasz szalámi minden magyarországi gyártó által egyedivé tett változatai miként nyertek maguknak idehaza mindenütt teret, s hogyan váltak nemzetközi híró, közkedvelt magyar exportcikké. A tárlat címe szerinti magyar büszkeséggé.

(háes)



A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban Budapest III. kerületében, Óbudán (Korona tér 1.) megtekinthető időszak kiállítás november 2-ig látogatható.