

# Ünnep



Száz évet megélni? Nem nagy kunszt. Egészségben, tevékenyen? Az már igen! – állítja Annus néni, aki unokáival, dédunokáival és ükunokájával mosolyog a képen: öt generációnyi szeretet. 15. oldal



## Vasról, acélról papoltak a népnek

Kőfalvi Csilla, a kanizsai Plakát Ház vezetője egy régebbi plakáttal. Az intézmény jelentős méretűre duzzadt gyűjteménye őriz néhány május elsejei plakátot a régi időkől, az ötvenes évekből is. 14. oldal



## Kisebbségben itt és ott

Együtt misézik Marton István plébános és Marijan Vukov káplán. A vajdasági magyarok és a zalai horvátok múlt vasárnap közös istentiszteletet tartottak a megyénkbeli Tótszentmártonban. 16. oldal



## A legszebb virág

Csepregi Melitta tanárnőjével, Lancsákné Dukai Gyöngyivel. A kanizsai kislány korszortjában megnyerte a természet- és környezetismereti versenyt. 17. oldal

# Fogyott a Balatoni Világos

Pásztor András

pasztor.andras@zalahirlap.hu

Május elseje. Bár a munka ünnepeinek forgatókönyve sokat változott az elmúlt 50 évben, a virsli és a sör még ma is fontos kelléke a majálisnak. És ha sör, akkor persze KANIZSAI! E szókapcsolat úgy forrt össze az évtizedek során, mint a gyulai kolbász vagy mint éppenséggel a makói hagyma.



Bajnóczy Sándor a gyár századik születésnapján hatalmas korsókat kapott ajándékba. Fotó: SZAKONYI

A fentebb is említett Domján László szintén a vendéglátásban volt érdekelt, igaz, ő a Balaton déli partján dolgozott. Mint mesélte: a többi étteremvezető gyakran irigykedett rá, ő ugyanis jó viszonyban volt a sörgyár vezetőivel, így szinte mindig lehetett kapni nála kanizsai sört.

– Időnként persze előfordult, hogy kiürült a raktár, ilyenkor autóbá pattantunk, hogy közvetlenül a sörgyárból hozzunk utánpótlást – mesélte Domján László.

Nagy horderejű változást hozott a gyár életében az is, mikor 1984 márciusában a hamburgi Holstein-Brauerei AG sörgyár licencteremtését kötött a kanizsaiakkal. Az ebből adódó technológiai fejlesztés újabb lökést adott a helyi sörgyártásnak.

– A németek küldtek egy technológust, aki azt kérte, hogy készítsünk próbafőzést a megadott paraméterek alapján – elevenített fel egy szintén több évtizedes történetet Bajnóczy Sándor, a gyár volt termelésvezetője. – Le is főztük az első adag sört, amit kiküldtek Németországba, hogy bevizsgálják. Pár hét múlva jött ismét a technológus, aki azt kérdezte, hogyan tudunk elsőre tökéletes sört készíteni? Azt válaszoltam neki: Magyarországon csak a kutyák próbálkoznak, a mesteremberek viszont tudják, hogy mit és hogyan kell csinálni. A németek többször nem kérdőjelezték meg a hozzáértésünket, így gyümölcsöző kapcsolat alakult ki.

Sanyi bácsi szerint a kanizsai sör titka abban rejlett, hogy a fogyasztók igényei szerint készült, a termelés vezetőjeként ő maga is gyakran betért egy-egy kocsmába, hogy kifaggassa a vendégeket.

– A fogyasztói igények mellett persze a szakmai elvárásoknak is megfelelt a kanizsai sör, amit az is bizonyít, hogy 1981–1991 között 15 aranyérmét, 7 ezüstérmét, 2 bronzérmét, s egy Arany Pálmát Díjat nyertünk a nemzetközi versenyeken – említette a sörgyár nyugdíjasa, aki szerint hatalmas hiba volt megszüntetni a kanizsai gyártást.

A bezárás részletezésétől végül is eltekintett Sanyi bácsi, mint mondta: ez a sztori nem igazán passzolna a munka ünnepéhez.



Pásztor András

## Csapatban is játszható

Úgy hiszem, kevés kellemebb dolog van egy férfiember számára, mint májusi napsütésben egy csendes teraszon üve frissen csapolt sört szűrőszőlő. Egy ilyen magányos szeánsz azért is felbecsülhetetlen – főként a családos ember számára – mert csak ritkán adatik meg. De ha már egyszer megadatik, akkor kötelező kiélevezni a kivételes pillanatot. Szánkhoz emelni a deres poharat, megízlelni a kissé kesernyés italt, s ha kell, lenyalni a bajuszról a habot. Persze a sörivás nem kizárólag „egyéni sportág”, csapatban is játszható. Nem tudom, ki hogy van vele, de nekem a második korsó után mindig megered a nyelvem, s akár órákig is képes vagyok beszélni. Hogy miről? Szinte mindenről. Politikáról, sportról, nőkről, korábbi sörözésekről.

Jut eszembe, egy barátai sörözés alkalmával régebben megkérdeztek tőlem: mi a jó a kanizsai sörben? Hát az, hogy kanizsai – válaszoltam. Az én szám íze szerint készítek, olyanok, akiket ismerek, ott, ahol lakom.

Sörözni egyébként azért is jó, mert ha az ember valami hülyeséget csinál, nyugodtan ráfoghatja a habosra. Csetleni, botlani, hadarni, dadogni, vihogni, sírni nem szégyen sörözés közben. A sör egyébként nem csak az ünneplésben, a vigasztalásban is segít. A korsó fenekére nézve könnyebben megy az önsajnálát, a sebek nyalogatása, arról nem is beszélve, hogy a világvége is lehet mámorított pár pohár csapolt után.

Szóval: a sör az élet része, s ha ezt egyesek vitatják is, én ehhez tartom magam. Amúgy, ha akamám se tehetném meg, hogy lemondok róla. Kanizsaiaként vannak kötelezettségeim.

– Így Nagy László egykori sörfőző, aki ipari tanulóként még Kőbányán, majd 1960-tól Kanizsán dolgozott. – Akkoriban a kanizsai volt az ország egyik legmodernebb sörgyára, ráadásul a helyi kukta vize, illetve a minőségi alapanyagok – árpa, komló, maláta – is adottak voltak ahhoz, hogy igazán jó sört főzünk. Akkoriban még képtelenség volt annyi sört készíteni, amennyire igény volt, Za-



A sörgyárat bankárok, üzletemberek alapították 1892-ben. A régi sörcímkék tanúsága szerint a Balatoni Világos mindig is népszerű volt

la, Somogy, illetve Veszprém megyét szinte teljes egészében mi láttuk el. Az én kedvencem egyébként a Kanizsai Helikon és a Platán volt, mindkettőt a kellemesen lágy ízvilág jellemezte.

Mint azt Laci bácsi elmesélte: a kanizsai sörnek köszönhetően sokszor előfordult, hogy kivételesen helyzetben érezte magát, volt, hogy a strandbelépőjét engedték el, máskor meg szálást kapott pár üveg kanizsaiért.

– A hőskorban szinte bármit el lehetett intézni a sörrrel, ha valahol meghallották, hogy kanizsaiak vagyunk, egyből azt kérdezték, hoztunk-e sört? – emlékezett vissza a gyár egykori sörfőző mestere, aki sokakkal ellentétben a május elsejei kötelező felvonulásokat is szerette. – Már hogyne szerettem volna. Mi fiatalok mindig úgy intéztük, hogy a sörökocsik mellé kerüljünk, így már a felvonulás közben megihattunk pár pohárral.

A kanizsai sör a '70-es, '80-as években is töretlen népszerűségnek örvendett. S hogy eme megállapítás cseppet sem légből kapott, arra Domján László és Szabó Béla a bizonyíték. Utóbbit a kanizsaiak többsége csak „zöld sörös” Bécinek ismeri, ám még mielőtt a kanizsai kocsmáros feltalálta volna a zöld itókát, évekig Kecskeméten is pincérkedett.

– Miféleképp akkoriban nem lehetett kanizsai sört kapni, hiszen Bács-Kiskun megyé-

ben a kőbányai sörgyár terített – idézte fel egyik kedvenc történetét Béci bá. – Kezdő pincérként a megye egyetlen első osztályú éttermében dolgoztam. Egyszer éppen a raktárban volt dolgom, mikor észrevettem pár rekesz kanizsai sört. Szóltam a kollégáimnak, milyen kincset találtam, ám ők egyből leintettek. Azt mondták, ha továbbra is itt akarok dolgozni, akkor nem nyúlok a rekeszekhez, azok ugyanis a főnök serei.

