

SALÁNKI ISTVÁN*

Tíz éves a Szerencsi Cukormúzeum

A jubileum alkalmából a Szerencsi Cukorgyár (SZEC) Rt. vezetése, a Magyar Élelmezésiipari Tudományos Egyesület (MÉTE) Cukoripari Szakosztálya helyi csoportja és a MÉTE Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztálya 1999. augusztus 26-án emlékülést tartott a múzeum előadótermében.

Az emlékülésen részt vettek: a francia Eridania Béghin-Say (EBS) Bp. Kft. hatvani, szolnoki, szerencsi cukorgyára, a Cukoripari Egyesülés, a MÉTE Cukoripari Szakosztálya, a MÉTE Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztálya vezetői, a gyári MÉTE-tagok és néhány külön meghívott.

Pallai Miklós, a SZEC Rt. vezérigazgatója megnyitója, köszöntője után **Guy Dupire**, az EBS Bp. Kft. vezérigazgatója üdvözölte a vendégeket és a 10 éves múzeumot, elismeréssel méltatta eredményes működését és további sikereket kívánt. Ezután egy Indonéziából hozott különleges cukormintát adott át a gyűjteménynek.

Salánki István ny. főmérnök, szakgyűjtemény vezető, a MÉTE Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztálya vezetője ismertette a szakgyűjtemény létrejöttét, 10 évi munkáját, eredményeit, jövőbeni feladatait.

A szerencsi „cukormúzeumot” az akkor még állami tulajdonú SZEC centenáriumán, 1989. augusztus 17-én avatták fel. Létrehozója a gyár igazgatója, ma ny. vezérigazgatója, az emlékülésen jelenlevő **Pál György**.

Jelenleg Európában 3 cukormúzeum van: az 1900-as évek elején létesített berlini (német), az idén Siegendorfból áthelyezett tulli (osztrák) és a szerencsi.

A SZEC 100 éves jubileumára kitűzött célok a következők voltak: gyártörténeti könyv megjelentetése, oktatófilm készítése, ünnepség rendezése és alkalmi kiállítás a gyár emlékeiből.

Mivel az államosítás előtti tulajdonos, a Magyar Cukoripar Rt. iratai 1945-ben Budapesten megsemmisültek, Pál György igazgató már 1982-ben megbízást adott a gyártörténet kutatására, megírására.

A kiállítást arra alapozták, hogy **Farkas István** gyári gondnok (1909–1993) évtizedeken át gyűjtött gyártörténeti emlékeket. Mivel a 6 éves gyártörténeti kutatás hiteles történeti dokumentumokat is eredményezett és belső, pl. osztályonkénti gyűjtésre is lehetett számítani, végül nagyobb, állandó gyűjtemény létrehozása mellett döntöttek. Ennek elhelyezésére jónak tűnt (felújítás, átalakítás után) az 1889-től pénzügyőri laktanyául szolgáló, 1948-tól lakásként használt épület. Mivel

* 3900 Szerencs, Gyár u. 5.

sikerült megoldani az ott lakók jobb, korszerűbb lakásokba való átköltöztetését, megnyílt az út a szakgyűjtemény létrehozásához.

Az *emeleti baloldali terem* a gyár időrendi történetét, főleg műszaki fejlődését mutatja be, most már napjainkig.

Az *emeleti jobboldali teremben* láthatók a répatermeltetés, szociális szervezetek, intézmények, munkaverseny, újíto mozgalom, tűzoltóság, kultúra (főleg a kórus) és sport emlékei. A múlt emlékei megbecsülésének és a gyárhoz való kötődésnek szép megnyilvánulása, hogy ezt a termet az egyes gyári részlegek, szervezetek nem kevés saját gyűjtési anyaggal is kiegészítve maguk rendezték be.

A *földszinti nemzetközi cukorgyűjtemény* bemutatja az egész világ kiségysegű cukorcsoomagolási kultúráját. Ilyen csomagolás az önkiszolgáló boltok létrejötte óta van. 5 világrészről 50 ország, 110 cukorgyár 800 cukormintája a jelenlegi állomány, a kezdetinek 110%-a.

A *földszinti előadó teremben* mutatható be a gyárlátogatást helyettesítő 20 perces film a gyár technológiájáról, amelyet francia, angol és német nyelvre is szinkronizáltak. A teremben nagyszámú tanfolyam (nyelvi és szakmai továbbképzés) zajlott le a 10 év alatt.

A „cukormúzeumot” bemutató, a „Tájak, korok, múzeumok” sorozat 444. sz. füzeté nemcsak a múzeumot ismerteti (3 idegen nyelvű kivonattal is), de ipartörténeti fejezeteket is tartalmaz napjainkig. 1996-ban már második kiadását érte meg, és számos diplomadolgozathoz szolgált segítségül.

A gyűjtemény létrehozásához nagy szakmai segítséget jelentett a MÉTE Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztály (1997 előtt Bizottság) munkájában való részvétel, továbbá az akkori Angyalföldi Likörgyár, **Gerencsér Emil** és a Sütőipari Emléktár, **Wittinghoff Sarolta** vezetésével.

1991. december 21-én már a francia tulajdonosokkal együtt avatták fel a Múzeum kerti **Tes-sedik Sámuel** (1742–1820) emlékművet. A híres szarvasi evangélikus lelkész, a korszerű magyar mezőgazdaság egyik úttörője honosította meg hazánkban 1790-ben az 1784-re kinemesített cukorrépat.

1992-ben Kossuth Lajos születésnapján, szeptember 19-én a Szerencsi Cukorgyárat „áldozatos hagyományápoló munkájáért” Kossuth emlékéremmel tüntették ki.

Az évek során a cukormúzeumi látogatók száma folyamatosan nőtt, elérte a tartósnek látszó évi 5000 főt. Ennek 60%-a diák, 40%-a felnőtt. Az eddigi összes látogató száma meghaladja a 46 ezer főt.

A francia tulajdonosok részéről az EBS Bp. Kft. vezérigazgatója, Guy Dupire szinte rendszeresen gyarapította ritkaságokkal a gyűjteményt, de részt vett a gyarapításban a cég több más francia és magyar munkatársa is.

A hazai adományozók közül meg kell említeni **dr. Szemere Endre** (1913–1982) neves gyár-igazgató családját: az 1997-ben megkerült, cukortémájú bélyeggyűjteményüket adományozták a gyűjteménynek, így a berlini másolaton kívül már van hazai bélyeggyűjtemény is.

Számos látogató is küldött külföldi útjairól kocka- és tasakos cukormintákat. Ismét a gyárhoz, múzeumához való kötődés szép jeleképpen kell megemlíteni, hogy eddig 17 gyári vezető, beosztott (nyugdíjas is) hozott hivatalos vagy magán külföldi útjairól hasonló mintákat.

A cukormúzeum működésével (film, előadás, tárlatvezetés, múzeumi füzet) elsősorban a köz-oktatást, közművelődést, a társadalmat szolgálta, de növelte a gyár hírnevét is.

Az „Év múzeuma 1997” című pályázaton működéséért, a mai magyar társadalomban és az adott közösségben játszott szerepéért a „Múzeumok Nemzetközi Tanácsa (ICOM) Magyar Nemzeti Bizottsága különdíjával tüntették ki a cukormúzeumot.

Az ünnepségen a jövőbeni feladatok, elképzelések ismertetése után a múzeumvezető köszönetet mondott mindazoknak, akik a cukormúzeum létrehozását, fennmaradását, működését, gyarapodását segítették, és sok sikert kívánt azoknak, akik a 110 éves gyár és 10 éves cukormúzeuma újabb évtizedének történetét írják.

Ezután bemutatták a múzeum 10 éves fejlődéséről készített rövid videofilmét, majd a gyár megtekintése zárta a rendezvényt.