

# Samoborska salamijada

## 30 godina



## Okupljanje oko Samoborske salame

**S**amobor je po mnogočemu poseban. Tu posebnost mu je omogućio položaj u vremenu i prostoru; blizina Zagreba i glavnih prometnica - poveznica sjevera i juga i istoka i zapada Europe, čime se našao u središtu burnih povijesnih zbivanja.

Kroz njega su prolazile okrunjene glave u bijegu od tatarskih najezda pa je tako i utemeljen čuvenom Bulom kralja Bele IV. 1242. godine.

Tu je, u dvoru Podolje, početkom 19. stoljeća prespavao maršal Marmont na putu za Dubrovnik, u vrijeme dok su ovi krajevi bili dijelom Ilirskih provincija, a kod Livadića su se okupljali Ilirci snjući svoje romantične vizije...

Iz svih tih povijesnih slojeva, ali i iz samih koriđena naroda koji je ovdje našao svoje utočište i dom, proizašli su i njegovi običaji i način života. Ono što Samobor čini tako drugačijim od drugih je odlika da je bio i ostao grad "po mjeri čovjeka".

Samoborci, a prihvaćaju to i elegantno asimilirani "dotepeci", njeguju pozitivno nadmetanje u očuvanju tradicije. Vidljivo je to kroz brojna proštenja kroz koja se prelamaju vjerski, narod-

ni i kulturni običaji ovoga kraja, jasno to dolazi do izražaja kroz organizaciju velikih turističkih priredbi poput Samoborskog fašnika, a kroz dvadesetak posljednjih godina afirmirala se i postala nezaobilaznom i gastronomsko - kulinarska atrakcija: Samoborska salamijada.

Priredba je to koja njeguje natjecateljski karakter u spremaju salame, suhomesnate delicije bez koje su stolovi diljem zapadnog civilizacijskog kruga nezamislivi.

Što je, u stvari, salama?

Najjednostavnija definicija glasi: to je način spremanja mesa "za poslijе". Vremenom, kroz stoljeća proizvodnje, prožimanja kultura, a time i receptura, taj mesni pravak dobio je različita obličja, ukuse, mirise i boje, te - jednostavno i neminovno - autorski "štih" njenog proizvođača.

Zato nije ništa čudno u tome što počinju i nadmetanja u traženju odgovora na neizbjježno pitanje: čija je bolja i čija je - najbolja!

Samoborskoj salami i manifestaciji njoj podređenoj - Samoborskoj salamijadi, posvećena je ova monografija.

Dvadeset godina lijepa je brojka, ali ne radi se

urednik  
**Robert Škiljan**

samo o svečarskom izdanju motiviranom samo-hvalom, nego o želji da se obilježi jubilej inicijative pojedinaca - entuzijasta, naših sugrađana, koja je, na temeljima jedne bogate tradicije, uspjela stvoriti novu - tradiciju godišnjeg okupljanja oko salame.

Samoborske salame.



## Uspjeli u tridesetgodišnjoj potrazi za izvornošću

**U**moderno vrijeme teško je očuvati izvornost i tradiciju. Teško je na mlade naraštaje prenijeti ljubav prema starini i običajima te ih potaknuti da svojim idejama i entuzijazmom razvijaju prenesene im vrijednosti. U Samoboru kao da to ide nešto lakše.

Čemu to zahvaliti?

Specifičnom podneblju i bogatoj povijesti, gorju koje okružuje romantični grad ili neumornom duhu Samoboraca koji uvijek iznjedri nove ideje i ne pristaje na ništa manje od izvrsnog?

Svake je godine ova značajna gastronomска manifestacija bivala sve bolja i kvalitetnija, da bismo danas mogli ponosno govoriti o velikoj, međunarodnoj, svima znanoj Samoborskoj salamijadi.

No, nisu organizatori iz Udruge Zlatna šajba, redom zaljubljenici u Samobor, uspjeli samo u nadmetanju u traženju odgovora na neizbjježno pitanje: čija je bolja i čija je - najbolja!

Samoborska salama danas se ističe u bogatoj paleti samoborskih proizvoda, a time je i zasluženo postala prva robna marka našega grada. Plasmanom na tržištu pronašla je svoj put do

širokog kruga gurmana, no u svojoj srži ostala je autohtonu, kvalitetnu i samoborsku.

I sam karakter Samoborske salamijade svjedoči o posebnosti ovog proizvoda. Svake godine okupljuju se u Samoboru brojni proizvođači, degustatori i gurmani, ali i brojni gosti iz Hrvatske i inozemstva koji dolaze u Samobor uživati u pravom domaćem okusu i ugodnoj, prijateljskoj atmosferi.

Tri desetljeća nije malo.

Razdoblje je to koji ocrtava brigu i trud oko očuvanja samoborske tradicije, no i zrelost kada je riječ o besprijeckornoj organizaciji i promociji manifestacije.

Zato od srca zahvaljujem članovima Udruge Zlatna šajba na neumornom radu i promociji bogate samoborske tradicije.

Uvjeren sam kako će Samoborska salamijada doživjeti još puno godina u kojima će se razvijati ići ukorak s vremenom, a u duši ostati šarmantna i drugačija. Baš poput Samobora.

gradonačelnik Grada Samobora  
**Krešo Beljak**  
mag.educ.geogr.



## Kako smo se razvijali i rasli

Prošlo je već trideset godina od prve Samoborske salamijade kao turističko-gastronomski priredbi, a i deset godina od prvog izdanja monografije posvećene toj manifestaciji.

Što se promjenilo?

Neki bi rekli: sve, drugi bi se suprotstavili: ništa, sve je po starom, a mudrijaši bi dodali: po svemu je to ista priredba, ali iznova u svakom segmentu pomalo drugačija.

Budući da su o Samoborskoj salamijadi već puno toga napisali sami akteri tog tridesetgodишnjeg poduhvata, a i organizatori, sudionici, pokrovitelji i podupiratelji, naredne retke usmjerit će na ono što je pred vama i što držite u rukama.

Podsjećam da je prije deset godina, u povodu 20 godina Samoborske salamijade, Udruga Zlatna šajba izdala monografiju u nakladi od 1500 primjeraka i da je već duže vrijeme nema, ne u prodaji, jer se dijelila besplatno, već se do primjeraka ne može doći "ni preko veze". Ta prva monografija ljubomorno se čuva i ne posuđuje čak ni rodbini, a naša dva, tri arhivska urednička primjerka izlizala su se od stalnog

prekapanja, križanja, izmjena i ispisivanja na marginama novih podataka za naredno izdanie.

Evo, ono je sada pred vama.

U čemu je razlika, što smo novo prikupili, obradili, dopisali, složili i ukoričili u ovu knjigu?

Prvo, monografija je "nabubrila" i proširila se za nekih dvjestotinjak stranica. Rezultat je to protoka vremena od desetak godina, ali i razvoja tehnologije koja nam omogućuje neograničeno memoriranje svih zbivanja i njihovu pohranu za kasnije korištenje.

Tako u ovom, drugom izdanju, uz svaku od Salamijada nakon 2006. godine, objavljujemo i manji album sa "sličicama" koje su svjedočanstvo ozračja i "štimpinga" na proteklim Salamijadama, ali i svojevrstan podsjetnik na tadašnji "društveno-politički trenutak" te na neumitnu prolaznost političkih karijera: od predsjedničkih i ministarskih, do onih s nižih razina moći, utjecaja i upravljanja. Podsjećaju nas te fotografije i na one koji više nisu među nama - prijatelje, kolege i suradnike.

Volumenu knjige pridonijela je i izuzetna aktivnost Udruge Zlatna šajba, čiji su članovi iz

godine u godinu, na studijskim putovanjima, usavršavali svoja znanja u spravljanju salame i tako upijali iskustva ponajboljih obiteljskih gospodarstava diljem Europe, koja su svoju proizvodnju podigla na najvišu razinu, ali su je, istovremeno, temeljem tradicije i snalažljivosti, na najbolji mogući način uspjela i komercijalizirati.

Kao urednik moram spomenuti i vrhunske putopise predsjednika Udruge Zlatna šajba Dubravka Viduča, koji je, rijetko viđenim darom i entuzijazmom, ta putovanja opisivao, ne zanemarujući pritom povjesno - kulturni kontekst svake od destinacija, ali ni dogodovštine svojih prijatelja "šajbera" i, da budemo u skladu s vremenom korektni, ni njihovih "šajberica". Ponekad (zapravo nikad!), nije se mogao zaustaviti u svojim opisima i lamentacijama, a ja kao urednik nisam imao srca ni razuma te tekstove kratiti, jer svaka rečenica činila se jednako važnom. K tome - papir trpi sve, a količina, baš kao i veličina, ovise o ukusu.

Ovo izdanje monografije (u odnosu na prethodno) nudi i dva nova poglavља: Međunarodna suradnja i Dunavski put salame.

Naime, u proteklom je razdoblju suradnja organizatora Samoborske salamijade - članova Udruge Zlatna šajba, posebno intenzivirana.

Redali su se posjeti sličnim i srodnim priredbama u Sloveniji, Mađarskoj, Srbiji, Austriji, Bosni i Hercegovini, ali i Hrvatskoj (Istra).

Sve je

slao,

a mi smo,

kao izdavači,

njegove tekstove

prikupljali,

malo redigirali

i objavljivali

u kata-

lozima

koji izlaze

uz svaku

Salamijadu.

Sada su

objedinjeni

u ovoj

monografiji.

Detalje

mozete

procitati

u nastavku,

baš

kao i sve

o početku

regionalne

suradnje

organizatora

salamijada

i kobasicijada

na Dunavskom

putu salame.

Dodali smo i posebno poglavje s fotografijama svih ugostitelja koji su svojim doprinosom

pripomogli

u pozicioniranju

Salamijade

kao vr-

hunske

gastro

priredbe.

Među

njima

moxemo

vidjeti

drage

prijatelje

i članove

koji više

nisu

među

nama,

neke

koji se

ugostiteljstvom

više

ne bave,

ali prepoznajemo

i one

koji su uz

Sala-

mijadu

bili

i ostali.

Neka tako i nastave.

Važno

poglavlje

posvećeno

je upravo

preminu-

lim

članovima,

onima

koji su

svojom

ljubavlju,

aktivizmom

i entuzijazmom

Samoborsku

sala-

mijadu

zauvijek

zadužili.

Sve drugo je, u odnosu na prvo izdanje, isto, uz

neke

sitne

korekcije

i ažurirane

fotografije,

kao

što su,

primjerice,

"friške

fotke"

ekipe

iz IGO-

MAT-a.



## Idealna smjesa entuzijazma i znanja

**K**ada su duge zimske večeri zamjenile užurbanost i brigu kojom ih je zaposlila bogata jesen, a kleti i pušnice pokazivale svo bogatstvo ovih krajeva, naši stari tražili bi predah u večernjim druženjima po kletima.

Nije bilo domaćina koji se nije htio pohvaliti dobrim urodom svojih gorica i vještinom pravljenja tradicionalnih proizvoda ovih krajeva. Među njima isticao se jedan, cijenjen i tražen i izvan kraja u kome je nastao, pod pučkim nazivom *salama*. Zato bi svaku večer jedan iz družine bio domaćin u svojoj kleti, a uz dobru kapljicu vesela družina u pravilu bi kušala *salame*.

Vrsni znalci u pravljenju tog proizvoda napravljenog u domaćinstvu, za koga ipak ne možemo reći da je domaći proizvod, jer sadrži i sastojke koji ne potječu samo iz domaćinstva, ocjenjivali su iz večeri u večer uspješnost svojega rada seleći se iz kleti u klet.

Tako su *salame* u džepovima svojih gospodara šetale "z brega na breg", a naši djedovi i očevi prenosili su vještinu pravljenja *salama* na mlađe postajući sve veći majstori u svom poslu.

Eto, tako je običaj ljudi jednoga kraja prerastao

u obilježje i tradiciju koju mi, iz godine u godinu, njegujemo organizirajući *salamijade* - gastronomsko natjecanje u vještini pravljenja *salama*.

*Salamijade* su obilježje sjeveroistočnog dijela Slovenije i sjeverozapadnog dijela Hrvatske.

*Salama* jedva da je poznata kao proizvod istočnije od Zagreba, južnije od Jastrebarskog ili sjevernije od Krapine. Najvećim majstorima ipak su se pokazali Samoborci i njihovi susjedi iz okolice Brežica. Danas samo u Sloveniji ima nekoliko družina koje također tradicionalno organiziraju *salamjadu*, pozivajući na tu gurmansku utakmicu sve one koji se žele natjecati.

Današnje *salamijade* već su dobro organizirane manifestacije koje, iako još nedovoljno, ipak čine dio turističke ponude svojega kraja. U novije vrijeme nose pečat međunarodnih manifestacija, jer su gotovo obavezno Slovenci gosti u Hrvatskoj, a Hrvati u Sloveniji. Nakratko ta tradicija zna biti prekinuta kad zdravstvene prilike zatvore granice.

*Salame* prosuđuje ocjenjivačka komisija, koja na osnovu utvrđenih kriterija iznjedrenih iz dugogodišnjeg znanja i iskustva naših starih,

ocjenjuje njihovu kvalitetu. Današnja *salama* po izgledu malo nalikuje na nekadašnji proizvod naših djedova, jer današnji majstori koriste blagodati koje im pruža suvremena oprema u mesarstvu. Sve je više u upotrebi umjetni ovitak koji zamjenjuje nekadašnje prirodno crijevo, a oštri noževi električnih mašina usitnjavaju meso do najfinijih komadića. No, sve to nije narušilo visoku kulinarsku vrijednost i gurmansi užitak pri kušanju ovog proizvoda.

Već se desetljećima nije mijenjala stroga utvrđena receptura *salama* koja se pravi iz boljih par-tija svinjskog mesa, uz dodatak soli i papra te, u tragovima, češnjaka.

Zna se naći u *salamama* i mesa divljači (veprovine, jelenskog mesa) ili pak konjetine pa i stranih začina, što ne promiče oštom oku strogih sudaca.

U čemu je tajna tako visoke kulinarske vrijednosti ovog proizvoda? Nabrojat ćemo samo ono najvažnije:

- u vještini majstora da pronađe najbolji omjer sastojaka
- u odabiru šajbe na koju treba mljeti meso
- u odabiru sirovine
- u međusobnom omjeru slanine i mesa
- u vještini punjenja crijeva nadjevom
- u dužini dimljenja i sušenja

• u načinu čuvanja.

Tu je još i niz detalja koje će suci procijeniti i dodjelom bodova nagraditi.

Na svakoj *Salamjadi* predstavi se nekoliko

stotina uzoraka *salama*,

čiji su vlasnici sakriveni

iza šifri;

od onih koji će biti diskvalificirani pa

do vrhunskih proizvoda koji će osvojiti *Zlatnu*

*šajbu*,

najveće priznanje koje je moguće zasluziti.

Nema tog proizvođača koji se neće pohvaliti

osvoji li zlatnu, srebrnu ili brončanu šajbu, a

najveće

priznanje im je ono koje im odaju njihovi prijatelji, majstori kakvi su i sami.

Samo najvrsniji

majstori znaju kako je teško iz

samo dva, možda tri

sastojka napraviti vrhunski

proizvod,

gdje je sve vidljivo, gdje se ništa ne

može sakriti i gdje više nego igdje sve ovisi o

vještini i znanju ruku koje ih prave.

Danas *salame* prave i oni koji ničim

nisu vezani uz mesarski zanat, a "šajbe" odnose ekonomisti,

pravnici,

taksisti, profesori, inženjeri, poduzetnici,

poljoprivrednici i ugostitelji koji su tu vještinu

naslijedili od svojih očeva i djedova, a ljubomorno ju čuvaju za svoje sinove i unuke.

Njegujući ovu tradiciju, ti su entuzijasti

uspjeli sačuvati i dići na daleko višu razinu ono što su

pokojni

Deda - Stjepan Župančić, mesarski obrtnik

iz Samobora,

i njegovi pajdaši započinjali

davno, u dugim zimskim večerima, po svojim

kletima.

Danas oni, okupljeni u Udrugu *Zlatna šajba*, krče put *Samoborskoj salami* do stolova gurmanna.

Sada već kao županijska robna marka, a ubrzo i gastronomski doživljaj za sve gurmane svijeta, napravljena "med Sanoborskим bregima", *Samoborska salama* i dalje piše svoju prebogatu povijest.

*Prema zapisima samoborskog kroničara, pokojnoga gospodina Ivica Sudnika*

*predsjednik Udruge Zlatna šajba*

**dr.sc. Dubravko Viduč**



## Ponosni na naših trideset godina

**P**uno je riječi napisano, a još više izgovoreno o Samoborskoj salami i Samoborskoj salamijadi. Malo toga novoga je ostalo i preostalo čime bi vas autor ovih redaka mogao iznenaditi.

O bogatoj povijesti salame gotovo sve znate, o nastanku Salamijade pisali smo u našoj monografiji prije deset godina, o zaljubljenicima tog posla i čuvarima te tradicije sve smo rekli po-djelom priznanja prilikom obilježavanja 25. go-dišnjice Salamijade, a njen je "život" iz godine u godinu opisivan i oslikavan brojnim tekstovima i fotografijama otisnutim u našim katalozima. Prolaze dani, mjeseci, godine, slažu se kao listovi papira u knjizi, a onda između uredno složenih listova izroni kakva obljetnica i poremeti taj savršeni red.

Tako i mi u Udrudi Zlatna šajba s našom Salamijadom trošimo vrijeme, uredno pretvarajući dane u mjesecu, mjesecu u godine, označavajući ih brojevima, koji nas u nekom trenutku upozore da je došlo vrijeme za novi jubilej.

Evo, trideset godina je iza nas!  
Dovoljno za odrastanje, rekli bi stariji, jedva na

pragu života, rekla bi mladost, dovoljno za zrelost, premalo za iskustvo, dovoljno za znanje, a premalo za mudrost.

Za nas "šajbere" proteklih trideset godina intenzivno je razdoblje, u kojem se dogodilo mnogo toga što nas je obogatilo i što će ostati trajno u nama, ali u beskraju vremena jedva da je zamjetan trag u knjizi povijesti koju piše život. Prije trideset godina živjeli smo u nekoj drugoj državi, u posve drugačijem političkom, gospodarskom i društvenom okruženju.

A onda se raspala stara i stvorena je nova država, dogodio se rat, živjeli smo u vrijeme velike boli i tuge, smrt je stanovala tu, oko nas, rasla je mržnja, gorak je to bio osjećaj. Godine koje su nadolazile nosile su probleme za gospodarstvo, urušavanje postojećeg sustava vrijednosti, stvaranje novih mjerila i kriterija, štovanje novih vrijednosti i pravila. Svo to vrijeme mi smo trajali i nismo posustajali.

Nas "šajbere" povezala je ljubav prema tradiciji, običajima i hobiju koji smo naslijedili od svojih predaka.

U tih trideset godina stvorili smo Udrugu Zlatna šajba, iznjedrili Samoborsku salamu, prvu

robnu marku Grada Samobora i Zagrebačke županije, napisali i izdali monografiju u povo-du dvadeset godina postojanja, producirali dokumentarni film za 25 godina Salamijade, te ustanovili manifestacije koje su danas tradicija i ponos našega Samobora: Dan otvorenih vrata Zlatne šajbe, Samoborski proljetni sajam, Češnofkijadu, Kotlovinjadu i organizirali trideset Salamijada zaredom.

Ostvarili smo petnaest studijskih putovanja, pronoseći glas Samobora u mnogim zemljama Europe, i sudjelovali na više od šezdeset manifestacija u zemlji i inozemstvu.

U Samobor smo doveli drage prijatelje iz susjednih europskih zemalja, ostvarili brojne kontakte i stvorili nova prijateljstva i partnerstva.

Upravo smo mi pokrenuli europsku inicijativu za povezivanje svih salamerskih udruga iz ovog dijela Europe i stekli laskavu titulu regionalnog lidera.

Sve smo to napravili u vrijeme kada se mnogo toga nije moglo.

Sve su to napravili ljudi koje je povezivalo prija-teljstvo, a motivirala ljubav i entuzijazam.

Danas s ponosom govorimo o naših trideset godina, s pravom ističemo naša postignuća, sa zahvalnošću se prisjećamo onih koji su nas za-

uvijek napustili i ne razmišljamo o tome gdje je svemu tome kraj.

Za nas postoje samo planovi, postoji vizija koju pretvaramo u život, postoji ljubav za posao ko-jim se bavimo i tradicija koja nas obavezuje.

Našim nastojanjima, vjeri u ono što radimo i entuzijazmu nema granica.

Pred nama je svjetla budućnost.

predsjednik Udruge Zlatna šajba  
**dr.sc. Dubravko Viduč**