

## Samoborska salama i Salamijada u Večernjaku i Vrtu

Večernji list, tradicionalno vodeće nacionalne, i u tadašnjim jugoslavenskim okvirima nakladno i utjecajem respektabilne dnevne novine, s brojnim regionalnim izdanjima, njegovao je blisku suradnju sa čitateljima, odnosno institucijama koje su okupljale njegovo pretpostavljeno čitateljstvo te organizirale zanimljive priredbe na kojima se ono okupljalo. S tih je priredbi Večernjak donosio zanimljive napise, od izvještaja do reportaža. Ne samo da je pozivao na njih, nego je, kad je to bilo moguće, organizirao za čitatelje i nagradne izlete.

Ivo Lajtman, dugogodišnje Večernjakovo prvo pero (kasnije i glavni urednik Večernjaka), koji je ponajviše pisao o poljoprivredi i hrani, osmislio je niz akcija koje su trebale pridonijeti, u socijalistička vremena često zapostavljenoj, kakvoći poljoprivredno - prehrambenih proizvoda. Sa Zagrebačkim velesajmom je, primjerice, u vrijeme najžešćih nestašica početkom osamdesetih, pokrenuo ocjenjivanje kakvoće kruha i suhomesnatih prerađevina, a zatim se ocjenjivanje nazvano Proizvodi za Europu 1992.

proširilo i na druge grupe prehrambenih proizvoda i trajalo do kraja prošlog stoljeća. Još je zanimljivija bila Lajtmanova ideja da se ocjenjuju i tradicionalni, doma proizvedeni proizvodi od mesa. Tako je 1980. startala Kulenijada, koja je kasnije, kada je imala brojne, nažalost, loše imitatore, nazvana Večernjakovom te se s ponekom godinom prekida održala do danas. Zahvaljujući toj priredbi, nedvojbeno je kulen i prvi hrvatski proizvod koji je izbio zaštićeno zemljopisno podrijetlo.

Imao je Lajtman slične ideje i o drugim proizvodima, ali je, nažalost, a zahvaljujući ponajprije samim Samoborcima, zaživjelo još samo tradicionalno ocjenjivanje salama, u kojem su i u moje vrijeme sudjelovali i mesarski majstori s Kulenijada poput Rukavine i Sumajstorčića.

Čak i kada sam nakon Lajtmanove smrti preuzela njegove akcije te ih reformirala u sadržaju i novinskoj prezentaciji, najviše smo muku mučili s propisima skrojenima samo za velike, društvene proizvođače, dok su maleni bili posve ilegalni, izuzevši, primjerice, obrtnike i ugostitelje poput samoborskih.

Za razliku od kulenijada, koje su bile važan, ali



**Božica Brkan:** “Cijelo su mi popodne i dobar dio večeri prezentirali Samoborsku salamu kroz devet svojih kućnih uradaka. Lagano su ih narezivali, a pritom se, bogme, i dobro međusobno nadmetali čija je bolja i zbog čega.”

jednokratno događaj, Samobor se sjajno snašao i odlično iskoristio tu svoju tradiciju, salamu, za turističku atrakciju, a Večernji list pak za dugogodišnje medijsko pokroviteljstvo i zanimljiv događaj.

Za mene je svakako nezaboravno kako su me, kada sam prvi put trebala pisati o Samoborskoj salami koju kao proizvod uopće nisam

poznavala, Samoborci uputili u tajne njezine kakvoće; od neobrađenog mesa, preko izrade, do sušenja. Članovi Bratovštine svetog Jurja Tomica Horvatinčić, Milinko Perković, braća Župančić, Vlado Trčak i drugi “pokupili su me” terencem i odvezli u Perkovićevu klet preko slovenske granice te mi cijelo poslijepodne i dobar dio večeri prezentirali Samoborsku salamu kroz devet svojih kućnih uradaka.

Lagano su ih narezivali, a pritom se, bogme, i dobro međusobno nadmetali i uvjerali čija je bolja i zbog čega. Napisala sam, dakako, vrlo nadahnut tekst za svoju kolumnu Enciklopedija špeceraja. Uostalom, kao i svaki put kada bih pisala o nekoj od samoborskih gastrotema - bermetu i muštardi, Staroj vuri, kremšnitama, ili pak Samoborskoj kotlovinu sa svježim buncom, koju smo snimali za Vegetin serijal Male tajne velikih majstora kuhinje.

No, tada su uslijedila pitanja doslovce iz svih krajeva Hrvatske o recepturama, koje, naravno, Samoborci ljubomorno čuvaju, te o tome gdje se ta Samoborska salama može kupiti i kušati. Znam da sam neprestano ponavljala: “Morate doći u Samobor”!

U narednim sam godinama sudjelovala i u ocjenjivanju, a i uredila sam brojne tekstove o salami i Samoborskoj salamijadi. No, izuzetno vrijed-

nim, i u nacionalnim okvirima, smatram medijsko pokroviteljstvo Vrta (kojeg je također kolega Lajtman pokrenuo i vodio, a koji uređujem od 1993. godine) nad znanstvenim projektom stvaranja Samoborske salame kao jedne od robnih marki Zagrebačke županije.

Sa Samoborskom salamom sam se ponovno susrela radeći na projektu stvaranja županijske marke jela Sjećanja za stolom. Ona je danas neizostavan dio jelovnika pomno odabranih delicija.

Samoborci će, držim, tek postati svjesni što su, tako standardiziranom i brendiranom, svojom Samoborskom salamom, dobili, a i što su nama drugima - podarili.

O tome, dakako, možemo i pričati i pisati izvješćujući sa Samoborske salamijade, koja je pak postala još jedan samoborski turistički brend.

*Božica Brkan  
novinarka i književnica, urednica Vrta,  
priloga Večernjeg lista četvrtkom*

