

Obr. 6. Návštevníci výstavy „Easten Sugar“



Priemysel a kultúra

Strata práce je merateľná ekonomickými faktormi a tabuľkami s číslami, zánik fabriek mal však podľa nej ešte jeden dopad, ktorý nie je nijako merateľný, no celkom zrejmy napríklad z fotografií Olje Triašky Stefanovič. Okrem polorozpadnutých hál a továrenských areálov je na nich totiž aj krásna vysoká presvetlená jedáleň pre zamestnancov so zaujímavými svietidlami z Rimavskej Soboty zo 60. rokov, či interiér domu, ktorý dali postaviť Kuffnerovci, zakladatelia cukrovaru v Sládkovičove.

„Tie interiéry boli v tom čase z hľadiska dizajnu a architektúry na svetovej úrovni a hovoria o tom, čo by sme mohli nazvať kultúra podnikania. O zodpovednosti podnikateľov voči sebe a podniku, aj voči zamestnancom a mestu, v ktorom pôsobili. Mnohí postavili nové štvrte a založili školy, výrazne sa tak podieľali na výchove a vytváraní kultúry,“ hovorí Németh.

Takou rodinou boli aj spomínaní Kuffnerovci v Sládkovičove, boli však Židia a v roku 1938 museli odísť. Prežili, no dnes sú na ich mauzóleu oceľové dvere, lebo ktosi hrobky vykradol a použil lebku namiesto futbalovej lopty v niekdajšom anglickom parku s exotickými rastlinami. „Sedela som v tom parku dve hodiny a uvažovala, čo sa to stalo, čo všetko s nami 20. storočie urobilo a prečo to nemohlo byť inak. Nejde o nostalgiu. Stratili sme časť kultúry, a bez kultúry má človek iba nepriateľov.“

Aj preto je zásadné snažiť sa poskladať kompletnú mozaiku výpovedí nielen v prípade cukrovarov, pochopiť globálne podmienky, ale vidieť aj vlastné chyby a dokázať za ne zodpovednosť. „Iba tak sa môžeme poučiť, keď pochopíme, čo sa stalo a nebudeme veci vidieť čierno-bielo,“ hovorí Németh.

O iné uhly pohľadu obohacovali výstavu aj diela prizvaných umelcov. Pre Brita Jeremyho Deller, holandskú dvojicu Lonnie van Brummelen a Siebren de Haan aj pre nemeckého filmára Haruna Farockeho išlo o premiéru na Slovensku. Ďalšou súčasťou bolo zatiaľ neexistujúce Múzeum cukru. Stojí za ním Miroslav Eliáš, ktorý sa histórii cukrovarníctva venuje dlhodobo v Mestskom múzeu v Šuranoch, Ilona Németh ho stretla na jednej konferencii a presvedčila, aby svoju zbierku predstavil v ucelenej forme, čím sa idea Múzea cukru stáva reálnejšou ambíciou. Názov tejto inštitúcie znie takmer nevinne, príbeh je to však pomerne trpký.

*Jana Németh, foto O. T. Stefanovič a T. Benedikovič
Text bol publikovaný v Denníku N.*

NOVÉ KNIHY

Eva Sudová (ed.)

Sladké dedičstvo Trnavského kraja

Zborník príspevkov seminára

Sládkovičovo: OZ Ponvagli, 2018, 1. vydání, formát 21 × 26 cm, 64 stran, náklad 1 200 ks, cena 3 eura, ISBN 978-80-972129-4-0.

Občanské sdružení Ponvagli se dlouhodobě věnuje regionální historii, především historii cukrovaru Diószeg (jak se do roku 1948 jmenovalo město Sládkovičovo). Ve spolupráci s Městským muzeem v Seredi a cukrovarnickou společností Slovenské cukrovarny uspořádalo 26. 9. 2017 v Seredi seminář *Sladké dedičstvo Trnavského kraja*; stejnojmenná publikace pak obsahuje referáty, které na této akci zazněly. Kvalitně graficky připravená tiskovina obsahuje mj. řadu dobových fotografií a dalších obrazových materiálů, což ji činí velmi poutavou. Zahranuje devět samostatných kapitol (referátů), z nichž je šest věnováno cukrovarnictví, zbývající blízkým potravinářským výrobám.

Na úvod představil Dušan Janiček historii cukrovarnického průmyslu na Slovensku, od počátků v Rakousko-Uhersku až po současnost v EU, a v další kapitole se též autor věnuje 110 letům výroby cukru v Seredi. Miroslav Franko v obsáhlejší referátu dále pojednává o dějinách cukrovarnictví v Trnavě. Tématem příspěvku Evy Sudové je osoba barona K. Kuffnera a diószegský cukrovar. Popisem historie cukrovaru v obci Vlčkovce uzavírá Miroslav Benák kapitoly věnované cukrovarům.

Tři následující příspěvky jsou zaměřeny na potravinářské závody v Trnavském kraji. Pekárenskou výrobu v Seredi (připomeňme např. známé Horalky či oplatky Mila) představuje Gabriela Smerigová. O dalším sereďském závodu, továrně na kávoviny, píše Mária Diková. Sladkou historii významného trnavského podniku, čokoládovny Figaro, pak opisuje Miroslav Benák.

V závěrečném kratším příspěvku pojednává historik Miroslav Eliáš o dokumentaci dějin slovenského cukrovarnictví, dosud shromážděných sbírkových předmětech a dokumentech v šuranském muzeu, které se mj. na tuto oblast zaměřuje, a zmiňuje i záměr vybudovat na Slovensku muzeum cukru.

Blaboslav Marek

