

BIATORBÁGY VÁROS POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Érkeztetés száma: 9278	2012 JUN 08.
Iktatás ideje: 2012.06.11	
Iktatószám: T-226-1/2012	
Ügyintéző:	

Tisztelt Képviselő-testület!

A „Biatorbágyért” kitüntetésre, 2012. évben a Czimer családot javaslom.

A mai Nagy utca és a Szabadság utca sarkán a Hangyási-ház mellett kezdett el működni a Buza Gyula hentes és mészáros vezette üzlet. Ide nősült be Czimmer Gyula, Czimmerből és Gyulából is az első. Helyben vágtak disznót, marhát, birkát, amit az üzletben mértek ki tökehúsként és földolgozott áruként (füstölt kolbász, füstölt szalonna, parizer, disznósajt). Ha elfogyott a háztartásokban a saját vágásokból származó hús, ők látták el Biát friss hússal. Szervesen hozzátartoztak a település életéhez, hiszen fölvásárolták a helyben hízlalt disznókat, marhákat, de a folyamatos ellátás érdekében elmentek akár a székesfehérvári vásárra is, ahonnan lábbon hájtatták haza az állatokat. Az akkor már Czimmer néven futó üzem a kor színvonalán működött: volt vágóhidja, füstölője, néhány segédje. Hűtőgép akkor még nem lévén, jégvermét télvíz idején a halastó jegével hordatták meg, ami kitartott július-augusztusig, csak ezután kellett a budapesti jéggyárban hízlalt jégtömbökkel föltölteni.

A „fordulat éve” (1948) a húsüzem életében is fordulatot hozott: állami szabályozással megnehezítették a beszerzést és a működést. Megszűnt a szabad fölvásárlás lehetősége, a kijelölt helyeken pedig drága lett az élőállat. Az üzlet –többekkel, a szembeszomszéd Lipkával együtt – ellehetetlenült, a magánműködést 1951-ben befejezte.


A Czimmerben és Gyulában is második akkori tulajdonos közért-dolgozó lett Budapesten, az ő egykori üzletét a helyi Földműves Szövetkezet működtette tovább innen-onnan idehozott alkalmazottakkal, de már nem önállóan, hiszen a helyben vágás megszűnt, ellátását központi kiszállítással biztosították. Ez minden tekintetben visszaesést jelentett a választékot, a minőséget és a folyamatos ellátást tekintve is. Gyula bácsi a budapesti közértes kitérője után visszatért saját üzletébe – alkalmazottnak, innen vonult nyugdíjba is.

Fia, 3. Czimer Gyula Budapesten a Közvágóhídon tanulta ki a szakmát, ott vált kitűnő húsipari szakemberré, vezetővé. A rendszerváltás adta a lehetőséget, Czimer Gyula vállalkozó kedve a kezdő lökést ahhoz, hogy a régi helyen (kibővítve, kissé más profillal) húsföldolgozó üzemet nyisson. Az alapot most is a családi háttér biztosította, hiszen ugyanúgy, mint régen, a családtagok mindegyike részt vesz a működtetésben.

A nyitástól szinte zárásig sorállók, a szilveszteri virslit és debrecenit telefonon lefoglalók, a Budapest túlvégéről árut megrendelők, a friss sütésű tőpörtyű illatát megérezők igazolják Czimerék döntésének helyességét. Készítményeik ott vannak a biatorbágyi háztartások, de az önkormányzati rendezvények asztalain is. A forgalom a vásárlók elismerése, ami abban is megnyilvánul, hogy egy internetes szavazás eredményeképpen Czimerék Magyarország 2. legjobb húsüzeme.

Tartsa meg őket a Jóisten, erőben, egészségben, hogy minket és utódainkat is elláthassanak finomságaikkal sokadik generációs Czimerek, Gyulák és nem Gyulák. E díj legyen elismerése annak az 1924-ig (sőt, még korábbra) visszamenő munkának, átörökített szakmai tudásnak, ami a Czimer Húsüzem neve mögött áll: mesterségbéli tudás, jó emberi kapcsolatok, tekintély, hírnév.

Biatorbágy, 2012. június 8.


Kecskés László