



Budapestre vonatkozó újságcikk

Osztályozás

384.099

Szerző: *Bevilacqua-Borsody Béla*

Hely

Cím: *2 százéves budai—pesti hentesmesterség.*

Idő

"1831/1931"

Forrás: *Keleti Újság*

Személy

Bp.

(Hely)

1931. I. 1.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

A százéves budai—pesti hentesmesterség

A bárdos böllérektől az automatákig

Az idel Ujesztendőben százegyedik évébe lép bele a budai és pesti hentesmesterség. A pesti kolbászkafőzők, husfűstölők és pecsenyesütők már 1825 október 14-én szabályos céhoklevelet kaptak Ferenc királytól. Ez a céhlevél azonban még bizonyos korlátozásokat tartalmazott, amennyiben a „sörtvés marha“ mindenemű husának árusítását csak a „heti csődületeken“, vagyis a heti kirakó vásárokon engedte meg. A budai husfűstölők 1830 január 2-án nyert Céhlevele ezt a korlátozást már megszüntette, mire a pesti hentesmesterek is szabadabb mozgásuak lettek: 1830-ra tehát teljesen kialakul a hentesek Céhe és egyenrangúvá lesz a mészárosokkal.

Mindez azonban többet jelent, mint egyszerű dátumot és többet, mint egy kézművesmesterség megalakulásának tényét. Mert bármilyen különösnek is tetszik, de a régi Pest és Buda az igazi első lépést ezzel tette meg a nagyvárosi mivolt felé. A mai Budapest számára mélyreható társadalmi fordulót jelent ez az egyszerű dátum: az olesó „Provisió“-t (így hívták nagyapáink a közlelmezést) 1830-ra, amikor a napoleoni háborúk utáni gazdasági válság és pangás nyomorúsága legmélyebb pontjára jutott el. A szegénység nagyvárosi tünet, főleg, mivel a vidéki szegénység a nagy nyomorok idején rohanja meg a várost: nagygyá és még szegényebbé teszi azt.

Pest és Buda a napoleoni háborúk után

1830: ez már „modern“ idő. Pest és Buda tömve volt a napoleoni háborúk utáni idők tönkrementjeivel. Végképpen elszegényedett birtokosok, a céhekben elhelyezkedni nem tudó, munkátlannul lézengő mesterlegények folytonosan átvándorló hada lepi el a két várost. A pesti *Dologház* felállításán a reformkorszak legkitűnőbb elméi fáradsnak: kényeretadó munkahely akart ez lenni, az éhező tömegek elvonása a munkátlanságtól. Pesten és Budán minden ötödik *kaputos* ember „*Ci devant*“ volt. „Valaki, aki csak volt valaki.“ Minden tizedik ember nem tudta, mi lesz vele és belőle.

A polgári-családi háztartások végső válságát mutatja az az életre-halálra menő harc, amit a mészárosmesterek Céhe folytat a Nemes Városi Tanácssal, a Tekintetes Vármegyével és a Magyar Helytartó Tanácssal: a hus árszabása körül. A marhahus fontja 14½ krajcár, de nincs, aki vegye. Hatalmas mészáros-vagyonok omlanak össze, Fischer Károly budai mészáros mestert — két háza van a Krisztina Elővárosban — 97 forintért árverezteti el egy budai betűszedő. Hatalmas rostélyosokat, finom vésepecsenyét, nehéz, sűrű leveseket nem sűt és főz a pesti és budai polgárosszony. Nincs miből...

Az olesó hus hiánya

Olesó fűstölhust, kolbászlélét, szalonnát, töpörtyűt: *hideg vacsorát* azonban nem vehet a szegény pesti irnok, a diák, a mesterlegény, a szegény családanya: mert azt nem szabad árusítani. A *böllér* „csak“ fogadott, szegődmenyes alkalmi munkás. Levághatja egy polgár disznáját, abból készíthet hurkát vagy

sonkát, ez azonban házi holmi, olyan, mint a cukorban főtt *eseresznye* vagy a *birsalmasajt*. A böllér nem mester, nem árulhat se boltos, sem piacos helyén. Sörtvés marha husát, nagy halat, vadat csak a mészárosmester árulhatja. Ugyanekkor azonban Párisban több Céh ontja az olesó, szegény embernek való hus-holmit. A *Rotisseur*, a pecsenyész nyiltlángon, rostélyon, boltjában sűti az olesó pecsenyét. Anatole France „Nyársforgató Jakab“-ja a „*Sűtő Libacombok Királynője*“ céggért viselő pecsenyész boltjában máig élő valóság. A nyársforgató, rostélyon sűtő mester közlelmezés Párisban, 1830-ban, ahonnan a *Tavaszi Szélek* 1830—1848 között állandóan fujják Pest felé a társadalmi bajok „*Béformé*“-jait. A „*Reformkorszak*“ magyar emberei közlelmezési útjásokat követelnek Pesten.

A párisi *Charcutier* szalonnát árul. A *Patissier* olesó májas pástétomokat sűt, a *Saucissier* olesó felvágott holmit árul. Főleg a *Párisi kolbászt* (*Saucisson de Paris*), amit máig *párizsinak* hívnak és a *velős kolbászt*, a *Cervélas*-t, aminek németes „*Cervelat*“ nevéből a mai *Szerveládé* lett. Németországban megjelennek az olesó holmik, a *Wurst*-ok, a *braunschweigi hurka*, Bécsben a kolbászkát az utcán árulják már a céhbéli hentesmesterek inasai (*Würstchen*, *Würstel*, *virstli*.)

A mészáros céh a hentes ellen

Pesten és Budán a 13. századi jogait féltő mészáros Céh ellentáll minden reformnak.

A nép azonban éhes és Bécsben már lehet látni a párisi *Charcutier*-k hagyományos piros-fehér csikos nadrágját és fehér zubbonyát, fekete sikkáját az ottani „*virstliseken*“.

A mészáros Céh végre is enged: kiköti, hogy a megalakuló hentes Céh mesterei marhát ne vághassanak, a marhahust csak mészárosmesterektől vehették: megvan a béke és Pest-Buda csodát lát.

Az élelmes, friss, vállalkozó szellemű, új mivesség idegen tanultságu, de nagy tömegben magyar származásu új mesterei egyszerre egyesítik a százados multu francia pecsenyesütők, pástétomsütők, szalonnaárulók, kolbászkészítők tudományát és a magyar böllértudományt. Ellesik az addig házaló *talján* „*salmi*“ áruló Friauli és Savoyai „*szavojárdok*“ *szaldmicsiháló* fogásait. Csinálnak magyar sódart és *olasz sódart* (ezt a csehek sajátították ki maguknak, mint a Velencében tanult üvegesiszolást), *krakói kolbászt*, *bécsi virstlit*, francia pástétomot. Eme idegen tanultságból csak a bécsi közvetítésű párisi neveket (*Charcuterie*, *Patisserie*) tartják meg egy ideig, a francia nadrág még igen sokáig élt, ellenben szabadon jelent meg a *felvidéki*, *erdélyi*, *debreceni* magyar inyesség minden magyar jófajlatja: a derék magyar pesti-budai hentesmivesek boltjában ott pompázott a piros-fehér *debreceni* paprikás szalonna és a *debreceni* borsos kolbász, a *csécsi* módra abált fűszerszámos szalonna, a teméntelen fajtájú erdélyi magyar *börsajt*, vagyis a mai disznósajt, a magyar sonka, a

pozsonyi kolbászka, a töpörtyüs pogácsa, a „*Lacipecsenyesség*“ friss disznópecsenyéi.

A régi szabad magyar *böllérből*, vagyis *bárdos*-ból hentesmester lett 1830-ra. Ma ő szállítja Angliába a magyarországi *ángol* módon ké-

szült szalonnát és nem „*Charcutier*“, hanem hentesmester a neve.

Szentjük máig *Szent Floriánus*, mint azt a Szent István napja körmenetén láttuk a nyáron. Belőlük nőttek ki száz év folyamán a *Bottega* olasz nevével a *Bodegák*, a csemegések, ezekből az amerikai *automaták*: „*Provisióból*“ a „közélelmezés“.

Az utcasarkon itt-ott látni még egy-egy éjszakai *virstlist*. Szalagos fekete bársonysipkája, aranygombos, fehér jánklija, piros-fehér csikos francia nadrágja eltűnt. Pullovert, bricseszt és sportsapkát visel, amerikai szemüvege van. Nem is tudja, hogy száz esztendő múltja van.

Bevilaqua-Borsody Béla dr.