

A hódmezővásárhelyi mészáros mesterségről

A húsmérésre, mészárosokra vonatkozó legrégebbi adatot Hódmezővásárhely történetében 1665. évtől ismerjük a Borsod és Csongrád egyesült vármegyék követi utasításaiból, ahol is felpanaszolják, hogy a mészárosok a búza és bor bő termése ellenére szűken és drágán adják úgy a húst, mint a lenyúzott állatok bőrét. A mészárszéktartás a földesuri haszonélvezetek közé tartozott, de a török megszállás alatt taksa ellenében a város gyakorolta a mérés jogát. A kincstári ispánság idejében ez a félévi haszonvételt magának foglalta le. 1702-ben ismét a város kezére szállott, de kevés haszonnal járt, mert a szegény nép kevés hússal élt, a gazdák meg maguk vágtak a sajátjukból. 1756-tól az uradalom magának tartotta fenn a mészárszéket, a városnak csak az október–decemberi évnegyedet hagyta, a többi részére bérbevette a mérés jogát. 1760-ban végleg a maga kezelésébe vette át a város, legtöbbször cserébe kapta meg az urbariumi városi korcsmáltatás átengedéseért. A mészárszékek megszerzésére azért törekedett a város, mert a földes uraságtól rossz és drága húst kapott. Az uraság a hitvány, kimustrált marhákat levágatta, feldarabolva vagy fontszámra pénzért kimérette a jobbágyok között. A lakosság a húst *rovásra hordotta*, melyet csak időközökben fizetett ki. 1819-től a város bérbeadja a székeket helybeli gazdáknak. 1808-ban Varga Pál bírta nemes Kovács Mártonnal a széket, kik mint eszes, ügyes emberek nagy vagyonra tettek szert. A piacon darabszámra való húsárulás és házi húsmérés szabad volt 1848-ig, mindenki értett hozzá, innen magyarázható, hogy 1795-ben 500 húsvágót és mészárosot írtak össze. Képzett henteseknek azonban nincs nyoma a városi levéltárban. Mindössze három név fordul elő: 1731-ben Csóh mészáros,¹ 1733-ban Rác Gyurka, 1774-ben Becsei Gergely. Ennyit tudunk a mészárosok múltjából 1848-ig Szeremlei Sámuel a város történetírójának a munkájából.²

A szabadságharc utáni időkből annyit ismerünk csak a mészárosok foglalkozásából és életéből, amennyit a még élő öregek emlékezete megőrzött. Tőlük tudjuk, hogy helyben nem is volt céhük a mészárosoknak, mert kevesen voltak még az 1850–60-as években is. Akik remekeltek, azok Budára mentek

¹ Régi gyerekvess is megőrizte a Csóh nevet: Fekete kutya, Csóh mészáros, az öreg Mendró, Mendró János stb.

² Szeremlei Sámuel: Hódmezővásárhely története. IV. K. 352–357. l.

remekelni és a budai mészáros céhbe iratkoztak be. Mondják, hogy a remekelés vágásból állott. A taglózás is a remekeléshez tartozott, a jószágot legtöbb három ütésre kellett eltalálni. A bőrért szépen és gyorsan úgy kellett lenyúzni, hogy egy *vakmetszés* se legyen rajta, vagyis a remekelő bele ne vágjon a bőrbe. Azután tudni kellett egy csapásra bizonyos mennyiségű — 1—2—3—4 bécsi font — húst lecsapni.

Az 1872. évi VIII. t. c. a céheket eltörölvén, csakhamar *ipartársulattá* alakultak a mészárosok. Eleinte maguk társultak és Pécsi Gábor elnök házánál gyűltek össze havonként s beszélték meg bajaikat, de — mint mondják — rendszeren összehozták a húsarak miatt. Mikor pedig hivatalosan megalakult, rendőrkapitány, mint iparhatósági biztos intézte a szerződést, szabadítást, iparengedélyt. Ez a társulat beolvadt később az *ipartestületbe*, mely az 1884. évi XVII. t. c. 122. §. alapján szerveztetett, de itt csak 1889-ben alakult meg végérvényesen.

Az 1874. XX. t. c. 25. §-a képesítéshez kötötte a mészáros-ságot. Addig mindenki lehetett. E törvény szerint vágatás csak vágóhídon, vágóbiztos jelenlétében, előzetes szemle után van megengedve. Az 1884. XVII. t. c. pedig a hentességet is képesítéshez kötötte. Régibb indoklás szerint a *böllérek*³ anynyíra elszaporodtak országszerte, hogy ezektől meg kellett szabadítani a meglehetősen rossz anyagi helyzetben levő mészárosokat. A hentesség fogalma alá tartozónak mondotta ki a törvény az u. n. *kis mészáros-ságot*, azaz a szűrőszék tartását. A két mesterséget a vágni szokott állatok választják el egymástól, amint az állatokat taglóval ejteni és vágni, vagy szűrni szokták. A taglóval ejtett vágóállatok vágásával és húsának elárúsításával a *mészárosok*, a nem taglóval ejtett szűrő állatok közül a sertés leszúrásával, húsának feldolgozásával és árúsításával a *hentesek*, a juh, gödölye stb. szűrő állatok húsának elárúsításával pedig az u. n. *szűrőszék gazdák* foglalkoznak. Különbség csupán a mészárosok javára tétetett, amennyiben ezek jogosítva voltak a hentesipart is gyakorolni, ellenben a hentesnek és szűrőgazdának nem volt szabad a mészáros iparába belekotárkodni.

A mészárosok az 1880-as években a szabadipar behozatalával elszaporodtak, ezért is, meg az egészségtelen verseny

³ *böllérek* a hentes dolgát végző férfi és női családtagokat, rokonoikat hívják.

miatt annyira rossz helyzetbe jutottak, hogy öten-hatan tudtak egy marhát megvenni 40–50 forintért.

1902-ben alakították meg a *mészáros ipartársulatot*. Anyagi ügyeik rendbehozását azzal kezdték, hogy egyik erdélyi bőr és faggyú nagykereskedővel leszerződtek, aki a lekötött bőr és faggyú árára olyan összegű előleget adott, melyből minden mészáros és hentes kezdett a saját lábára állani. Két év elteltével kezdte tudni, hogyha egyebe nincs is, de a székjében levő árú az övé.

1908-ban külön kellett iparjogot váltani a hentességre.

1919 március 26. óta az ipartestület kebelében *szakosztály* lett a mészárosok társulata.

1925-ben pedig az akkor alakult Délvidéki Húsiparosok szövetségéhez csatlakozott.

Világháború óta *húsiparosnak* hívják a mészárost és szakvizsgát kell tenni. Vizsga után joga van a hentességhez is.

*

A mészárosok leginkább mészárosok fiaiból kerültek ki. Szegény ember fiaiból azok lettek, akik megszerették ezt a mesterséget és akiknek apja tudott széket állítani. Többen a kupecokból váltak ki, úgy gondolkozván, több a haszon, ha nemcsak veszik és tovább adják, hanem maguk vágják le is. Nem annyira a meggazdagodás, mint a jobb megélhetés vágya vitte az embereket erre a mesterségre. Nagy haszonnal egyébként nem járt ez a mesterség, mert aki kis mértékben űzte, az nyáron még az aratórésze is elállott, azonkívül másal is foglalkozott, hogy egy kis házat ragaszthasson magának. Vagyonosabb ember, ha elszegődttette is fiát mészárosnak, legtöbb fiú abban hagyta, mikor felszabadult, mert nem látott belőle megélhetést. A hetvenes években volt így.

Mészárosinasnak 14 éves és ettől feljebb való gyermekeket fogadtak meg, azok közül is csak azokat, akikből kilátszott, hogy erősfájúak, bírják a munkát, mert a hús nehéz. Az inas kötelessége volt a jószágot legeltetni, a vágásnál segédkezett, fogta a jószág lábát, a bőrt, segített kihordani a húst. A vágásnál mindig jelen kellett lennie és ügyelnie a vágásra és felbontásra. A mészárszéket sepergette, a legyeket hajtogatta a húsról, a szerszám élesítésekor hajtotta a köszörűkövet. Eljárt a mesterrel a szomszédos vásárookra és a vett jószágot, abban az esetben, ha szelíd volt, hajtotta haza.

Az inast 3 évre szegődttették, de kosztot nem kapott, azért szolgált, hogy a mesterséget megtanulhassa.

Mikor a szegődtetési idő letelt, levágattak vele egy jószágot és felbontatták vele, hogy meggyőződjenek, jól csinálta-e? Ha nem jól végezte, visszamaradt inasnak. Ha felszabadították, vacsorát adott a vizsgáztató mestereknek.

A felszabadult mészároslegény nem vándorolt, de ha nem tudott otthon elhelyezkedni, vidékre is elment dolgozni. Nagyobb mészárszékekben csak mérte a húst s az ilyent *székálló legénynek* hívtk, vagy pedig csak vágta a marhát s ekkor *vágólegény* a neve. Kisebb helyeken a vágást is végezte, meg a tőke mellé is állították, vagyis mérte a húst, azonkívül elhordta úri helyekre, vendéglőkbe a nagyobb rendeléseket. A legény az élőjószággal való bánást szerette legkevésbé. Ha megbízható volt, a gazda teljesen magára is hagyta, mikor vásárra kellett mennie.

Ha mester akart lenni: remekelt. Öreg mészárosok előtt kellett remekelni, azok jelölték ki a helyet, ahol a vágás és felbontás történt. Ekkor vacsorát adott nekik. Mester lett. Széket nyitott alkalmas, forgalmas helyen.

Az új mesternek, de a többinek is, legfőbb gondja a jószágvétel kedvező, olcsó áron, hogy kereshessen rajta. Helyben a hétipiacokon vásárolták, de eljártak vidékre is, ahol nagyobb volt a kínálat és így olcsóbb is. Ilyen állatvásáraitól híres helyek: Orosháza (Békés), Szabadka (Bács-Bodrog), Makó, Magyar-Bánhegyes (Csanád), Csaba, Gyula (Békés), Lippa, Csákova (Temes), Szászváros (Hunyad), Aranyosmarót (Bars), Siklód (Udvarhely), Arad, Pankota (Arad), Karánsebes (Kraszó-szörény m.) Általában Erdélybe gyakran jártak, ott kapták a legjobb marhát. Az oláhok közé szerdán mentek, csütörtökön odaértek, pénteken volt a vásár. Szombaton már itthon voltak vonaton. Nem említettem még a közeli és távolabbi uradalmakat, hol szintén sokszor megfordultak. Vételkor azt vigyázták, hogy tudóvészes-e a marha. Szemre vették a jószágot, nem mázsára. Aki nem jól értékelte: belebukott. A szegényebbek hárman-négyen összeálltak, vettek közösbe egy marhát, azt elosztották egymásközt. Az árak változók voltak. Ha nagy volt a kereslet, jobb árat kellett fizetni az élőjószágért. Egy ökör 40 frt, tehén 30–35 frt, borjú 3–4 frt volt. 1863-ban a nagy inségkor 6 krajcár volt egy fonthús, de így se kellett, mert nem volt hozzá kenyér.

A megvett, összevásárolt jószágot közeli vásárokról az inas hajtotta haza, de ha vad volt az állat és messze vidékről, hajcsárok hajtották. Vásárokra ugyanis 4–5 mészáros ment

együtt kocsin, kik hajcsárt is vittek magukkal és közösen fizették a hajcsárokat is, meg a fuvarat is. Ahova vonat vitt, oda természetesen azon mentek, vissza azonban csak a mészárosok jöttek vonaton.

1888-ban még leginkább magyar marhát vágtak. A nem magyar fajta jószág apródonként jött be, a kilencvenes években lett általánosabb. A vásárolt jószágot otthon istállóban tartották és legelőre bocsátották. Minden mészárosnak volt házánál istállója, vagy ólja, aszerint, amint marhát, vagy juhot vágott. A jószágot az inas vagy udvaros gondozta.

Itthon állatorvos igazolta, hogy a levágandó jószág egészséges. Legtöbbször nem is látta az orvos a jószágot, a lakásán állította ki az igazolványt 3 krajcárért. Ezután még a városházán fogyasztási adót, akcist kellett fizetni: ökörért 5-04 frtot, vörös borjúért 84 krajcárt, disznóért 1-20 frtot, juhért 32 krajcárt. Ilyen megadóztatással rászorították a mészárosokat, hogy kijátszák a törvényt. Mert pl. egy juhot bejelentettek, otthon levágták s ha azt az orvos megvizsgálta, távozása után vágtak még annyit, amennyire előreláthatólag szükség volt.

A 2 éven aluli jószágot a mészáros a lakásán vághatta le, az öregebbet csak a vágóhídon volt szabad. 1887 előtt szombaton éjfélkor kezdtek vágni és vasárnap kora reggel már mérték is. A kis mészárosok öten-hatan vágtak otthon egy marhát és húsát széjjelosztották egymásközt. Ekkor még nem volt állatorvosi vizsgálat.

A vágóhíd 1848 előtt a vásárállási mészárszék végében állott, később a Hajda vendéglő udvarán, majd a hívőtemető mellett. Ez utóbbi négyszögletes téglapépület gerendákkal és körül fogasokkal ellátva. Ahol a vágás történt, ki volt téglázva, hogy a kiömlő vér és a feltisztításhoz használt víz sarat ne csináljon.

A vágás ideje délután volt. Szegényebb mészáros maga vágta, a tehetőse vágólegényt tartott. A vágólegény sokszor tönkrement mészárosokból került ki, aki — leginkább saját hibája miatt — nem tudott többet önállóságra vergődni.

A mészáros nagy szelindek kutyával ment a vágóhídra, kötélen vezetve a levágandó marhát; ha kocsin ment, a saroglyához volt kötve. Mikor bevezették a vágóhídra, a szarvára kötött kötéllal fejét félrefordították és taglóval fejbe, illetőleg homlokára vágtak. A jószág az ütésre elszedült és a mészáros a csizmaszárból elővett szúrókéssel elvágta a nyakát. A kifolyt vért nem vették fel, hanem kisperték. Azt tartották szép

vágásnak, ha egy ütésre a jószág elesett és a vér kifolyt belőle. Megtörtént, hogy a bika a vérszagtól megbokrosodott, eltüszentette magát: a mészáros a halállal viaskodott. Ilyenkor segítségére siettek s többen fogták le a bikát. Akadt olyan erős mészáros is, aki egymaga lenyomta szarvánál fogva. Ha vad volt a bika, vagy pedig elszaladt, a nagy kutyákat is nekiusztították, azok állították meg s fogták le, egyik a torkát, másik a *leményét*⁴, harmadik a fülét kapván el. A jószág szuszogni sem tudott. Ekkor hirtelen kötelet vetnek a szarvára, annál fogva fejét félrehúzzák, letaglózzák, nyakát elvágják. A kutyák be voltak tanítva, hogy melyik testrészét kapják el a bikának, aszerint nevezték Tökös, Orros, Fülel stb. néven. Mindegyik mészárosnak volt egy-két kutyája, de egy-egy vágáshoz több mészároskutyát is összegyűjtöttek.

Ezután következik a *nyúzás*. A földön fekvő jószágról gömbölyded, tehát nem hegyes, fejtökéssel a lábtól kezdve lehámazzák a bőrt vigyázva, bele ne vágjanak, mert a sértetlen bőrért a cserző varga több pénzt ad. Azt a műveletet, hogy a lábszártól kezdve a combon keresztül és elől a lapockán keresztül végighasítják, hogy így a bőrt a faráról leteríthessék és azután a húst felakaszthassák, *felsárfelésnek* (felkészelés) mondják.

A megnyúzott jószágot *kibelezik*, vagyis a hasát kivágják végig, hogy elterülhessen és a belső részeket kiszedik. A belet ott hagyják a *húrosnak*, aki kitisztítja, megszáritja és eladja.

Ezután feldarabolják. Régen öt darabra vágják. Először levették a szegyet a vékonyával, másodszor az egyik tarját a lapockával (félfej, félnyak, egész lapocka), harmadszor a másik tarját a lapockával, negyedszer a hátulját hasították kétféle. Így lett öt darab. Ez volt régen a rendszeres *fölszedés*. Ma négy darabban viszik haza a vágóhídról a jószágot. Szegye, tarja és lapockája egy darabban = *egy negyed eleje*; comb, hátszín és rostélyos egy darabban = *egy negyed hátulja*. Így esik négyféle.

A szarva a bőrrel együtt adódott el. Az ökörbőre 2-50-3 frt, nagyborjúé 1-1-20 frt, a juh bőre 80 krajcár.

Otthon színben, vagy eresz alatt áttörülgeti a mészáros a húst, majd azután széjjelszedi. Leveszi a tarját a lapockáról s fejénél fogva felakasztja. Ezután a combról leereszti a hátszínét és a rostélyost és a *mócsinánál* (a combon levő szijas in,

⁴ A szarvasmarha állától a szügyéig terjedő, lecsüngő bőrlebernyeg.

inas hús) fogva külön felakasztja, hogy jobban kihüljön. A combot felbontja, illetve a felsált a fartótól elválasztja és úgy akasztja fel. Ezzel szét is szedte. A húsokat *meztakarosítja*, *megpöszlézi*, a cafatokat eltávolítja. Egy éjjelen át tartó pihenés után így kerül másnap eladásra, piacra. A pihenésre azért van szükség, hogy másnap szebb legyen a vágása.

A *hentes* csak sertést vágthatott. Említettem előbb, hogy az 1884. XVII. t. c. a hentességet képesítéshez kötötte, mert a böllérek (a hentes dolgát végező parasztok) igen elszaporodtak. Ez a törvény a henteseket eltiltotta a szarvasmarha és juh vágástól, a mézárásoknak azonban megengedte, hogy a hentesipart is gyakorolhassák. 1908-ban külön kellett iparjogot váltani a hentességre. A hentességéd vizsgája abból állott, hogy egy disznót kellett megperzselni és felszedni hiba nélkül, egy másikat pedig megkoppasztani. A böllér a hasonfekvő disznót bontja fel és sonkát, meg *orját* (gerince a farokkal együtt) vesz, a hentes pedig a horogra felakasztott disznót kétfelé vágja és karmanádlit (gerinc félbordával) vesz belőle.

Disznóhúst régen is árultak székben és piacon egyaránt; az első csupán hentesüzlet a Budai Istváné volt a Bakay-házban 1890-ben.

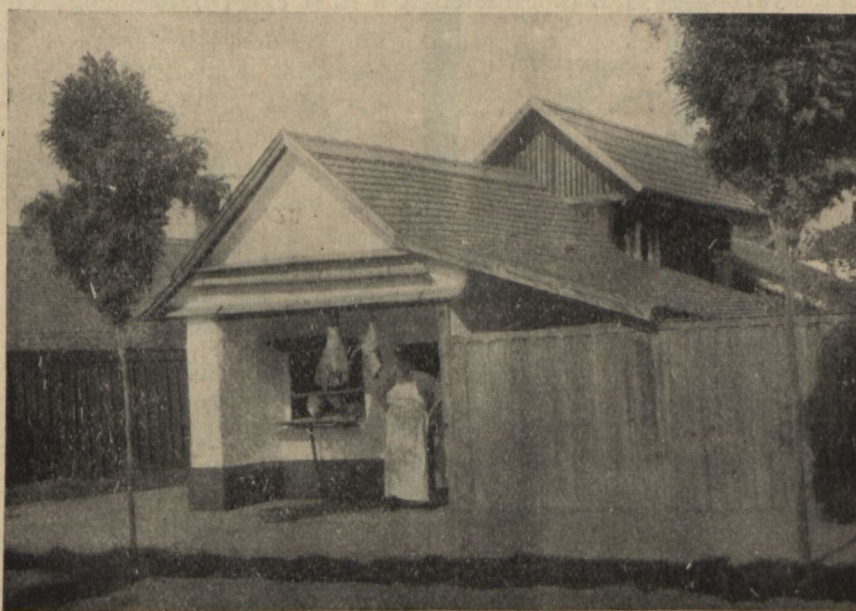
Voltak olyan kisebb mézárások, akik csak juhot vágtek, ezeket *juhvágóknak* hívták. Juhvágó mindenki lehetett, mert szabadipar volt 1884-ig, amikor a XV. t. c. a hentesség fogalma alá tartozónak mondta ki, *kismézárósságnak*, *szűrőszéktartó gazdának* nevezvén a mesterséget és annak üzőit. 1880. előtt *cincárnak* is nevezték a juhvágót, mert jószág közvetítésével is foglalkozott, mivel juhvágásból megélni nem lehetett.

A juhvágók nemcsak helyben vettek juhot, hanem távolabbi megyék falvaiból is. Nevezetes juhvásárok voltak: Csákován, Lippán, Pankotán, Siklódon. A vásárolt juhokat rendszeren maguk hajtották haza a juhvágók.

A juhvágás otthon a háznál történt. A juhot leszurták, vagyis a torkánál az állsonton hátul keresztüliszurták, a bázsingot bekötötték, hogy a ganaj a szájba ne menjen. Hátul a horgas inánál a fenőacéllal lyukat furtak és a száját odatartva *felfújták* azért, mert az oldalon a kövérség fehérebbnek látszott és ritkábbá vált és így szebb lett a hús. Volt, aki nádszálon fujta. A juh felfúvását 1900-ban tiltották el, amikor azután a birka hátulso lábairól lehúzták a bőrt és a horgot az inakba akasztva csüngött a hús. Ha vágóhídra vitte, onnan a nyak elvágása után egy darabban hozta haza, itthon a színben

szedte szét. Előbb azonban két hátulsó lábánál felakasztva hátulsó körmeit levágta és hüvelykujjával tolta le a bőrét elszaggatva a cérnásbőrt a hústól. A juh bőre 80 krajcár volt. Ezután a szegyenél késsel kivágta s a belét kifordította a vesével, májjal, majd a hasító bárdal kettéhasította. A vastagbelét a disznónak, a vékonybelét a rucának adják; híznak tőle; a ruca úgy jóllakik, hogy még másnap is szaladoz inni. Kovács Ferenc kimutatása szerint 1863-ban levágásra kerül évenként 3000 drb juh és 3000 drb bárány.⁵

*



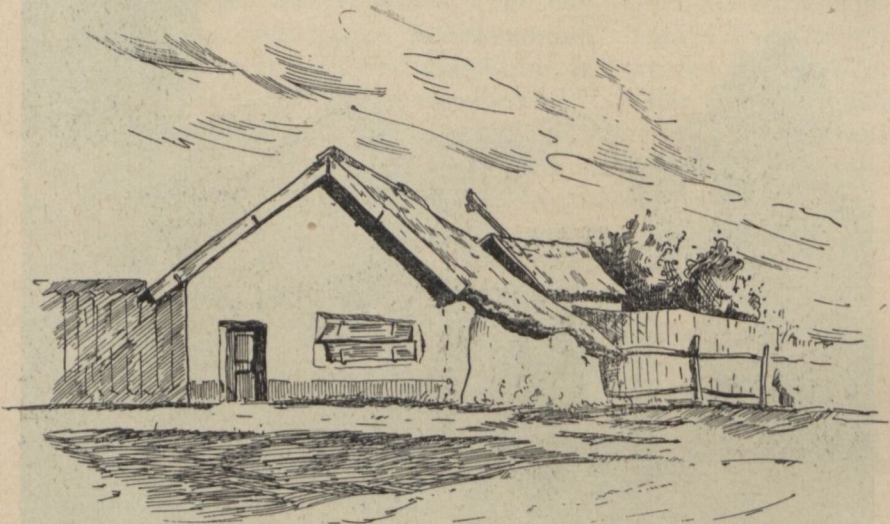
1. ábra.

Alig van már egy-kettő azokból a jellegzetes kis épületekből, ahol a húst mérték. Ez volt a *mészárszék*, vagy röviden *szék*. Forgalmas helyen, leginkább sarkon építették külön a lakóháztól és lehetőleg északi részen, hogy a hús hűvös helyen legyen. 2,50 × 4 méter nagyságú helyiség volt ez lepadlászolva, rendszeren kis előcsarnokkal vagy szaletlivel, hogy a vásárlók hűvös helyen álljanak, esős időben ne ázzanak. (1 ábra.) Volt olyan is, hogy az utcára véggel levő ház ablakát megnagyobbitották, szélesre vágták ki, melyen a húst kiadták. En-

⁵ Kovács Ferenc: Hódmezővásárhely és vidékének statisztikája az Alföldi vasút érdekében. 1863.

nek természetesen nem volt ereszetje. A szék ablakára beülkapcsolható kétszárnyú *ablaktáblát* alkalmaztak, amit legtöbbször vérvörösre, ritkán zöldre festettek. Ajtaja az utcáról nyílt. (2. ábra.) A város központján voltak nagyobb székek is.

Bent a székben az ablaknál, nagyobb helyen az ajtóval szemben középen állott a *tőke*, szil-, dió-, tölgy- és akácfából előállított, mellett ágason *tányéros körtés font*. Körül az épületben és kívül az előcsarnokban *vashorgok*, melyekre a húst akasztották. Egyik sarokban a leghűvösebb helyen a *légyszekrény*. Lécekből készült organtüllel bevont, elkerített hely volt ez, nyáron, légyjáráskor idetették a húst egész napra, hogy be



2. ábra. Lakóházból átalakított mészárszék.

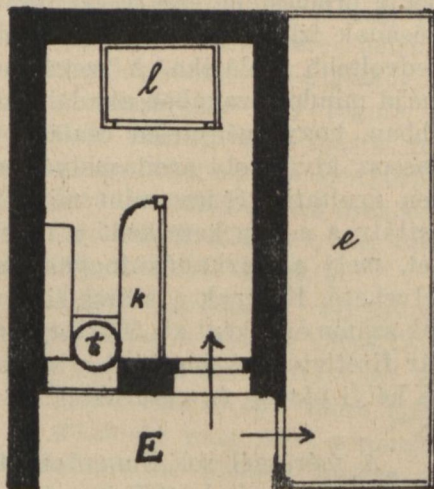
ne köpje a légy⁶, éjjelre azonban kirakták, hogy a szél járja. Az épület oldalán felül ugyanis az átellenes falakon szellőztetőlyukak voltak rostéllyal ellátva. Volt még az épületben egy *hosszú szék*, vagyis kis lóca, amire ráültek. (3. ábra.) Egyéb szerszámok: *hasítóbárd*, a vágóhídon használták és bent a székben is azzal vágták le a húst a nagy darabból; *tőkekaparó*, naponként, kimérés után ezzel kaparták simára a felvágott és hússal telement tőke tetejét; a kések között volt *szűrő-, bonító- és vágókés*. A *fenőacél* is kéznél volt, vagy a mészáros derekán lógott. Gyékény *szatyor*, Tápén készítik, ebben hordják a vendéglőkbe és lakodalmakba a húst, ahova sok kellett.

⁶ Ugy mondják, hogy kívül húgyos ruhába is takarták, arra nem száll a légy.

A széket nagypénteken kimeszelték fehér színűre mésszel, a tőke körül pedig, hova a vér, velő odafröcsögött, minden héten. Földes volt a mészárszék, nem kipadlózott. Csak 1900 után jött a rendelkezés a székek felmosására, azóta cementozott és betonozott. A tőkét a legény súrolta le budai földdel, a mérőfontot, illetve a tányérját, meg a mérősúlyokat fényesre pucolta.

Forgalmasabb, nagyobb mészárszékben két tőke is volt. Ilyen helyen *székálló legény* mérte a húst. Volt olyan mészáros is, aki *vágólegényt* tartott; annak más dolga nem volt, csak a vágás.

A széket reggel 4 órakor nyitotta ki a mészáros, felseperte kívül, belül, aztán felloccsolta, hogy hűvös legyen. Aki maga volt, a tőkét megkaparta. Aztán megmosdott, melles fehér kötöt kötött elébe, fehér kabátot vett magára, oldalára felkötötte a *fenőacelat* és várta a vevőket. Egyébként csizmát, magyarnadrágot viselt, fején kalapot hordott. A kabátot télen bekecs váltotta fel. A kutya vele volt, az ajtóban vigyázott.



3. ábra. A mészárszék alaprajza.

E = előcsarnok, l = légszekrény, t = tőke, k = kimérő asztal, e = ereszalja.

A mészárszék olyan volt, mint a borbélyműhely, odajártak beszélgetni a szomszédok, ismerősök, öreggazdák. A szék elé kitett *hosszúszéken* (lóca) pipáltak, köpködtek, tréfálkoztak. Figyelték a járókelőket, embert, asszonyt, fiatait, öreget egyaránt, szólták-szapulták, megjegyzéseket tettek rájuk.

Délelőtt a mészáros volt a székben, délután a mészárosné; vásárkor mindig az asszony.

Özvegy mészárosnékhöz asszonyok jártak s pletykáltak. Az utcán legelő, szedegelő nagyobb csirkék, tyúkok szerettek a hulladékra járni, odakaptak. Ha nem látta senki, bizony lábakelt annak. Nem is evett annyi csirkehúst senki, mint a mészárosnék.

A mészárosnék régen is nyájasak és bőbeszédűek voltak, mint ma, mindenki nyelvén értettek és mindent elértek.

A székbe régebben csak az úriosztály küldött húsért, meg a mesteremberek és a nemesek. Parasztember a piacon vásárolt húst. Mondják, hogy a nemesnek nem lehetett csontot adni, csak ha kért. Kovács Ferenc írja 1863-ban: „a magyar ember itt (Vásárhelyen) csaknem kizárólag disznóhússal táplálkozik, marhahús még a vagyonosabb alföldi parasztagdának se mindennap jó asztalára, hétköznap nem is jöhet, mert kint tanyáján, gazdasága körül foglalkozván alkalmilag gátolva van abban, hogy asztalát marhahússal elláthassa. Vasárnap pedig örömebb eszi nyári időben az önneveltje aprójószág húsának ízletes levesét, míg télen általa a friss disznóhús legkedveltebb tápláléka. A szegényebb osztályú nép pedig az év majd minden szakában akadályoztatva van pénztelensége miatt abban, hogy igénytelen családjá számára marhahúst vásárolhasson, kivált oly áron, melyen az nálunk mostanában a székben árultatik. S így mint mindenütt, úgy nálunk is a mivelt osztály s a nép kereskedő s iparúzó része teszi azon közönséget, mely a marhahús fogyasztásánál irányadó tényezőként felvehető. Ezeknek a száma könyv szerint 2069, a levágott állatok száma évenként kb. 500. Egy marha után accisul 5 frt. 4 krajcár fizettetett. A levágott állatok mintegy $\frac{1}{4}$ része szereztetett be helyi piacon és vásárokon, $\frac{3}{4}$ része pedig vidékről hajtatott be.“⁷

A mérésnél sok huncutság történt, egy font helyett csak 70–75 dekát adtak. 1875-ben jött a két tányéros mérleg használata, de azért még a 80-as években is sok mészárosnak volt karos mérlege. A kéttányérossal is rászédtek a vevőt. Mérgeesen belecsapta a mészáros húst, mire az a része leszaladt, rögtön ki is vette a tányérból a húst s az alatt, míg papirosba tette, dicsérte magát, milyen becsületesen megmérte, mennyire lehúzta a hús a mérleget. A jó mészáros azonban akkor is kivágta a kért mennyiségű húst kinézésre olyan pontosan, s ügyesen, hogy abból egy deka se hiányzott.

A piacon ki volt jelölve a mészárosok helye, a hatóság jelölte ki, mégis sok veszekedés volt közöttük a hely miatt; a jobb helyet az öregebb kapta.

A piacon legtöbbször a mészárosnék árultak. A horgokkal ellátott *ringfán* csüngöttek a húsok, a ringfa tetejére Táperől való gyékényponyvát terítettek. A ringfa előtt a tőke, mellette ülőszék, melyre ha leül a mészárosné, az már nem jó jel:

⁷ Kovács Ferencz: Hódmezővásárhely és vidékének statisztikája az Alföldi vasút érdekében. 1863.

nincs forgalom, nincs vevő. Világos ruha volt rajtuk, fehér kötő előttük, télen vastag, meleg ruha és bekecs. A mészáros-nénak ügyesnek kellett lenni és szép beszédűnek: „gyűjön kedvesöm, lelköm, galambom, nézze, milyen szép fiatal hús!” — hívta a járókelőket és kínálta a portékát. Ha rá tudta beszélni az elhaladókat a vásárlásra, sokszor nagy harag és veszekedés keletkezett belőle a többiek részéről, akik elől elbeszélte, elcsalta a vevőket. Ha nem volt vevő, adták-vették a szót, csipősebbnél-csipősebbeket. Azzal is szórakoztak, hogy az ott járkáló falubolondjaféle szerencsétlenekkel élcelődtek, házasították, ugratták. A szemlész naponként felkereste délelőtt a piacon, délután a székben, hogy ellenőrizze, van-e *félhús* (a kettévágott jószág egyik fele)? A mészárosné úgy fogott ki rajta, hogyha elmérte a kiakasztott félhúst, nem másik félhúst akasztott helyére, hanem egy kisebb, melyet a szatyorból rántott ki, mikor elment és nem látta a szemlész. Az örökösen akaszzkodó szemlészekkel bántak így, annak ellenben, aki nem kötözködött, hűségesen megmondták, mennyit adtak el.

A piacos mészárosnék némelyike disznóhúst, cigánypecsenyét, tepertőt is árult. 1889-ben azonban a nyalka Cifra Tóth Jutka kutyahúst mért disznóhús gyanánt, ami kitudódott és amiért 3 évi börtönre ítélték el. Ettől kezdve egy időre elfogyott a húsárulók becsülete, a közönség nem mert a piacon venni disznóhúst, csak a mészárszékekben. Többen tönkre is mentek emiatt. Ekkor kaptak rá a mészárosok a disznóvágásra.

Húst mérni csak a közeli helyekre jártak el a mészárosok, meg szalonnát árulni.

Mennyi volt a mészárosok száma, arról kevés adatunk van, az Ipartestület évi jelentéseiben is csak az 1900-as évekből találunk. E szerint a 62445 lakosú Vásárhelyen 1901-ben 62 mészáros, 1908-ban 35 mészáros és 32 hentes, 1911-ben 46 mészáros és 36 hentes, 1913-ban 34 mészáros van kimutatva.

A mészárosokat gyakran hívták lakodalmakba húst főzni, mert közhiedelem szerint csakis mészáros tud jó paprikást főzni, ő tudja a beleváló húsokat összeválogatni, savát-borsát megadni és megfőzni. Ez pedig így történt: a bográcsba alól tette a sót és csövespaprikát, aztán a húst, melyre annyi levet öntött, hogy ne érje föl nagyon, de ha a jószág öreg volt, úgy több levet öntött rá. Udvaron vagy szín alatt főzte szép csendes tűzön s mikor összeforrt, *megrészálta*. Mentül sűrűbben riszálta, annál jobb lett a hús. Mikor már háromszor *megrázta magát*, azaz rögzött, amikor a gőze kényesen, egyenesen szállt

fel, mint mikor szél nincs, akkor a levét letöltötte róla és kézbe fogva a bográcsot fülénél fogva, tartalmát megfordította, úgy, hogy a paprika került felül. A levét *felpaprikázta*, vagyis tört paprikát tett egy külön kis tálba, kimert levébe, összekavarta és a hússal visszaöntötte. Akkor főtt meg tökéletesen a hús, ha könnyen lejött a csonttól. A vásárhelyi mészárosok szerint a kövér hús nem kíván hagymát, a sovány hús közé szoktak megpirítva tenni. Azzal tartják ma is, hogy sok hagyma csakis a bűdös húsba kell.

*

A mészároság jó mesterség volt minden időben. Jól éltek, szépen jártak. Sovány mészárost ritkán látni ma is. Bársony mellényt hordott régebben minden mészáros és takaros csizmában járt, pörge kalapot viselt, tajtékpipa nélkül el se lehetett őket képzelni. Ha voltak is köztük 80 éven felüliek, magas kort, kivált a szegényebbje, ritkán ért. Tüdőbajban pusztult el legtöbb. Juhvágáskor az erős fűvás következtében asztmások lettek, de meg sokszor nem is egészséges juhot fűjtak fel. Szájukat a beteg juh copákjához tartva, átvették a betegséget is. Az örökös vásárra ügyelgés, onnan a jószág hazahajtása kivált a kisebbszerűeknél kedvezőtlen időben rendszerint megfázással járt, mely legtöbbször halálos kimenetelű lett. Hasonlóképpen a kimelegedéskor elfogyasztott hideg italok hirtelen elfogyasztása is azt idézte elő. A jó vagyoni állapot csapongó életmódra csábította, ittak, kártyáztak, szeretőtartókká lettek. Mégis nem a mulatozásban mentek tönkre, hanem más miatt, pl. ha kezességet vállaltak valakiért. A vagyonosodással járó kapzsiság arra hajtotta legtöbbet, hogy valami nagyobb üzletbe vágta bele magát, ami aztán rendszerint el is vitte mindenét. Az erős állatok féken tartása a vágóhídon, a vágással járó erőfeszítések, a nehéz húsdarabok emelése, hurcolása következtében haskérgek kiszakadt, amit nem operáltattak, hanem hevedert viseltek. Majd minden mészáros köldűszegényen halt el.

A mészárosnők is nyalkán jártak, selyemkendőt hordtak mosóruhához is, férjükkel mulattak a korcsmában. Félrelépésüket nem is nagyon rótták fel. A vásárhelyi lányok szerettek mészárosokhoz férjhez menni, mert dolgozni nem kellett. A székben lévén elfoglalva, otthon nem dolgozott, nem süttött, nem mosott, mással végeztette. Uraisan élt. Ők tudtak és tudnak ma is minden újságot először a sok mindenféle emberrel való érintkezésben. Érdekes az is, hogy nagy ismeretségüknél fogva a:

legtöbb halotthoz eljutnak. Halálesetnél azonban sohasé segédkeztek, mert mészárosnének halottat megfogni nem szabad.

Kuncsorgás volt a kenyérük a mészárosnének könnyű életük mellett is. Ott ácsorogtak naphosszat a székben és páccon, jó időben, rossz időben. Eltörődtek az emelésben, nehéz húsdarabok hordásában. Ha előregedve magukra maradtak, jószág gyógyítgatásból éldegéltek.

Kiss Lajos.

(*Deutscher Auszug*). Das Fleischhauer Handwerk in Hódmezővásárhely. Verfasser gibt eine ausführliche Beschreibung der Vergangenheit und der Gegenwart des Fleischhauer- Selcher- und Schafstecher-Gewerbes der Stadt Hódmezővásárhely.

Társadalmi szempontú népryelvkutatás

(A magyar nyelvjárástanulmányozás új feladataihoz.)

A preromantikával a nép felé fordult irodalmi és nyelvészeti érdeklődés a népköltészet és népryelv (sajátságainak) tanulmányozásában nyilvánult meg, mely munka aztán erős lendülettel folytatódott a népiesnemzeti irány kedvező légkörében.¹ Ma ez újabb népfeléfordulás szellemi áramlatában nem találunk ily lendületes népryelvi tanulmányozást,² ellenkezőleg ezek mintegy jobban és jobban elapadnak. Az élettől nem elszigetelt, tehát reális népiesség a néprajzban és néplélektanban új szellemű emberekre akadt, de teljesen hiányoznak az ily munkálatok a népryelv kutatásában.

Pedig ma is ugyanaz a sajátságos fájdalom fogja el a nyelvészkutatót a népryelv vizsgálatánál, mely minden népi kultúra kutatójánál fellelhető, mert itt is elveszésben lévő társadalmi életforma ma még élő, de már pusztuló hirmondóit foghatjuk meg fülünkkel. A város messze tápázkodó egyeztető erejével, a nyomtatott betű és rádió ki nem védhető univerzáló hatalmával elmossa a népryelv sajátságait és ez a nyelv, melyet ma a falu és kisváros beszél, néhány évtized múltán esetleg már megszűnt lesz, pedig ma talán Magyarország lakosságának hetven százaléka beszéli többé-kevésbé.

A nyelvi élet két nagy közösségi mozdítója, a differenciáló és integráló erő társadalmi funkciót képvisel az együttélés minden termékében, így a nyelvben is, hol megjelenve a

¹ Erdélyi Lajos: Nyelvjárásaink ügye és teendőink. Bp. 1905.—4. o.

² Szinyei József: A Magyar Tudományos Akadémia és a magyar nyelvtudomány. Bp. 1925. p. 20.