

Ha valakinek terhesség alatt megindult a teje, arra azt mondták, hogy „sok teje lössz, mer mán előre folyik”. Azt tartották az öregek, hogy ha valaki rendszeren szoptat, akkor nem apad el a tej. „Ezelőtt másképp vót, nem féltötte a nép a szépségit” – mondanak véleményt az idős asszonyok, célozva arra, hogy a mai anyák nem vagy nem szívesen vállalják a szoptatással járó következményeket.

Amikor az anya úgy dönt, hogy nem szoptatja tovább a gyereket, fokozatosan vigyázott, hogy ne egyen tápláló ételeket, hogy könnyebb legyen az elválasztás. Az elválasztásnak Makón is az országosan ismert kétféle módját alkalmazták. Vagy elvitték a gyereket valahová, hogy ne lássa az anyját s így eszébe se jutott a tej, vagy bekenték az asszonyok a mellüket valamivel (pl. epe, sós víz), hogy a gyerek forduljon el, undorodjon meg, ne kívánja tovább a tejet. Ezeket a módokat különösen a nagyobb gyerekek esetében alkalmazták. Kisebb gyereknél a tej fokozatos csökkentésével is elérték céljukat.

Az elválasztás nemcsak gyereket, hanem az anyát is megviseli. Általában „mögfékeztek, hogy mit ögyön, hogy a teje ne szaporodjon”. Volt, aki „kámfort tött a kebelibe”, ami fél nap alatt kiszívta a tejet. Ezt nem nagyon szerették az asszonyok, mert a következő gyermekáldás idején is érezte hatását.

Nemcsak az elválasztás, hanem a szoptatás is jelenthetett problémát az asszony életében. Előfordultak betegségek, leggyakrabban a mell gyulladása. Ha nem mentek el orvoshoz, akkor általában „vizes ruhával rakták”, ezzel gyógyították. Másfajta gyógymódja még a fokhagymaszárral, vöröshagymával, valamint szappanos kovással való borogatás. Mindhárom eljárás lényege, hogy siettették a genny megérését és kifakadását. A vöröshagymát megsütötték vagy megforrosították, leveleire bontották és a szép részét ráborították és rákötötték a beteg mellre. A szappanos kovászt is langyosan használták. Langyos lisztbe szappant reszelték, összekeverték pici vízzel és ruhában rákötötték a beteg részre. A gyulladással szemben a többféle módjáról szinte minden asszony tudott. Álljon itt erről egyfajta vélemény: „Vizes ruhával rakták. Meg az orvos kenőcsöt adott rá. Meg babonáskodtak vele, kötöttek rá fokhagymaszárat. Aztat melegen kötötték, hogy érjön mög hamarabb a csúnyaság benne, osztánhat pusztujjon, tisztujjon ki.”

Dr. Markos Gyöngyi

„Remekmunka” és „mesterasztal” Székelyudvarhelyen a XVII–XVIII. században¹

A kötelező vándorlási évek után a céhlegények jelentős anyagi ráfordítással Székelyudvarhelyen is elkészítették *remekmunkájukat*. Ennek mikéntjét több, XVII. század eleji fejedelmi kiváltságlevelé határozta meg.

A csiszármester, a fegyverkovács legénye, hogy fölszabadulhasson, három „tisztességes művet” gyárt: egy szablyát, egy pallost, egy hegyes tört. Ha ezekben hibát fedeznek fel a mesterek, mindenik „vétekért” 1–1 forinttal büntethetik a legényt. A lakatos egy zabolát, egy kengyelvasat; a kovács egy „merő” ásót s egy kapát; a szijgyártó egy fékagyat, egy farmatringot s egy szügyelöt; a nyeregyártó egy „szép cifrás” nyeret; az asztalos egy „cifrás” ládát s egy kasznt készít. A legény gondoskodik a remekművet megvizsgáló két látómesternek a „remekelés” egész időtartamára elegendő borról, étetről.

A fazekasok remeke a XVII. században a következő volt: „Egy parasztkemence mázas formára, egy tisztességes félvedres, kerekszádú korsó, egy tisztességes félvedres fazék hozzávaló fedővel, egy tisztességes 3 éjteles mély tál tisztességesen megmázolva, egy tisztességes 3 éjteles háromlábú lábos, ahhoz való füles fedővel...” Ezeket egy nap alatt

¹A szerzőnek a székelyudvarhelyi céhekben szolgáló inasokról, segédekről szóló írását a Honismeret 1988. 5. számában közöltük (Szerk.).

állíthatta elő a remeklő ifjú. A kalapos legény remekmunkája igazodott a korabeli divathoz: „két kerekfejű kalapot (készít) és 8 új karimájút minden körülvagás nélkül.”

A mészárosok jegyzőkönyvében olvashatjuk: „A mesterpróbára vett ökor ára 140 forint, a bőr értéke 20 forint. A remeklő mértékbecslése szerint amelyet munkája elbírálásánál figyelembe vettek, az ökor súlya kivágva 425 font és a faggyú 90 font kellett volna legyen. Az eredmény különbséget mutatott a becsült és valóságos mennyiség között: „egész súlya ütött 440 fontot, ebből faggyút, apadást leütve maradt tiszta hús 382,5 font. E szerint kevesebbség húsban 42,5 font, kevesebbség faggyúban 17,5 font”. Rossz becslés esetén a remeklőt 2 forint büntetésre ítélték.

A remekmunka elfogadása után a céh magasra szabott *céhbeállási díjakkal* tette próbára a legényt. A tímárok 6 forintot követeltek a XVI. században, ami az akkori árfolyam szerint megfelelt 2 kocsi árának. A következő századokban ez az összeg majd mindegyik céhnél elérte a 12 forintot. A mesteremberek gyermekei csak az összeg felét fizették. A XVIII. században – korlátozni akarván a mesteremberek számát – a céhbeállási díjakat igen magasra emelték. A szabólegény 50 forintot fizetett 1741-ben, a fazekas pedig 46 forintot. Császári rendeletekkel 1773-ban, 1778-ban próbáltak rendet teremteni a díjak ingadozása körül, azonban ezeket a normalizáló törekvéseket a céhek mellőzték: a tímárok például a 15 forint díjon kívül 50 forint ráadást követeltek annak ürügyén, hogy térüljön meg „utóbb tett felette sok kiadásuk”.

A céhszabályzatok előírása szerint kétszer kellett a legénynek megvendégelnie céhét. „Ifjú-mesterasztal”-t adott céhbeálláskor, „öreg-mesterasztal”-t pedig egy év letelte után. Az étkek mennyiségét és minőségét szigorúan meghatározták a szabályok, s a mesteremberek számának gyarapodásával természetesen növekedett a két mesterasztal állításának költsége is.

A tímárok Báthory Zsigmondtól származó, 1584-es szabályzata első megvendégelésre 3-3 tál étket, 4 veder bort, 3 font viaszat, másodikra már 4-4 tál étket, 6 veder bort, 3 font viaszat és két céhmesternek ajándékképpen 2 prágai kést is követel a legénytől.

A lakatosok és csizárók 1613-i kiváltságlevele előírja az étkek minőségét is: „Első alkalommal »köszönő pohárra« mindenik asztalra 2-2 tál étket és pecsenyét készíttessen: egyik velős konc rizskásával, a másik fűszerszámos étel legyen; vacsorával is tisztességgel gazdálkodjék, tartozzék 2 forint ára borral. Másodszor a pecsenyére tisztességes lepényeket süttessen, vacsorára »specialiter« fűszerszámmal készített hideg tál étket főzessen »ki malac hús lényen, vagy pro ratione temporis (az időszaknak megfelelően) amit a céhmester imponál«. „Ajándékul a céhmesternek és feleségének is »jó 2 hüvely kést adjon”.

A fazekaslegény első tisztelésen ad 5 tál étket, egy pecsenyét, 4 veder bort, cipót, kalácsot. Másodszor már 6 tál étke, pecsenye, cipó, kalács és 6 veder bor adandó. Általános gyakorlattól eltérően itt a céhbéli mesterember fia is tartozott a két megvendégeléssel, s egy font viasszal.

A csizmadialegény is kétszeri mesterasztaladással járult céhe elé I. Rákóczi György fejedelem 1635-ös kiváltságlevele 5. pontja értelmében. Először mindenik asztalra 4-4 tál étket, 1-1 pecsenyét, 6 veder bort kellett állítania. Másodszor a felsoroltakon kívül gondja legyen »cipóra, fehér kenyérré, lepényre és perecre, meg 7 font viaszra.” A céhmesternek járó ajándék: „egy bokor ujas keztyű Bécsi Zemiessel való” – szögezi le a szabályzat 6. pontja. A céh itt sem kivételezett a mesterember fiával, az előírásokat betartották.

A csizmadiacéh tagjai 1635-ben tartott gyűlésükön új rendtartást vezettek be, ezután a kétszeri mesterasztal 6 fogásból állott. „Első fogás étke: hal tiszta ecettel tormával, s egy sült malac avagy nyúl egészen, lepény, percc felül rajta. Második fogás étke: két konc egy tátra, rizkásával, malozsa szőlővel, borssal, gyömbérrel bőven hintve, s egy főtt tyúk rajta felül. Harmadik fogás étke: káposztás hús szeggyel, disznó orrával, szalonnával bőven borsolva, két lúd egy tátra gyümölcsös lével malozsa szőlővel, körtvéllyel és egyéb szerekkel. Negyedik fogás étke: két tyúk egy tátra éles lével, avagy tört lével. Ötödik: négy font tehén hús pecsenye s két tyúk sütte a két lepény s percc. Utolszor: szárított retket, gyümölcsöt, de fehér kenyér s cipó fogytig elég legyen, s azonkívül az ifjú mester jó akarátja. Ha pedig többölnij fognak az mesterek és az asztal szaporodik, eszerint kívántatik egy-egy asztalra. Az bor felől vagyon rendelés az céh levelébe (asztalonként 6 veder bort igényelt), s az obszerváltassék.” (Az utóbbi szöveget a könnyebbség kedvéért olvastam szerint idéztem.)

A XVIII. század második felétől a céhek a mesterasztalt pénzzel kezdték megváltatni. A város legnépesebb céhe, a csizmadiaké követelte a legtöbbet legényeitől: 1769-ben az idegen legényt 81 forint meg 6 font viasz beszolgáltatására kötelezték. *Olsvainé Tamás Margit*