

igazgatás és az államapparátus szolgálatába állottak. Másfél-két évtized alatt a gépesítés lényegében kiiktatta a hagyományos kubikolást. Ma már inkább a szakirodalom és a múzeumi tárgyak emlékeztetnek a munka hőseire, maradandó munkájuk és alkotásaik pedig lehetővé tettek egy újkori harmadik honfoglalást: 6 millió hold földet ármentesítettek.

Három róluk szóló írás emelhető ki a kiterjedt szakirodalomból: a vízmérnök *Kvassay Jenő* 1879-es rövid ismertetése (A kubikos, megjelent a korabeli Vasárnapi Újság január 26-i számában), a vásárhelyi néprajzi kutató remek kubikosportréja (*Kiss Lajos*: A kubikos, A szegény ember élete című évszám nélkül megjelent kötetben, 113-128. old.) és végül, de nem utolsósorban a csongrádi *Oláh Mihály* könyve (A kubikos néposztály kialakulása és életsorsa. Pécs, 1936), a szerző maga is kubikos volt. Utóléphetetlen remek pillanatsfelvételeket készített róluk *Tömörkény István* szakmai hitelű szépirodalmi írásaiban; több regényes életrajzban is szól róluk *Veres Péter*, *Hunya István*, *Kamjén István* és még sokan mások. Az otthon tartózkodó kubikosfeleségek közül csak két csongrádi asszony számolt be életéről (Csongrádi szegényasszonyok címmel a két életrajz együtt jelent meg előbb a Népszavánál, majd kibővítve 1945 után a Szépirodalmi Kiadónál). Legszebben mégis *Jókai Mór* írt róluk: „Minden munkás előtt tisztelettel hajtom meg a fejem, de a tiszamenti kubikosok előtt levett kalappal haladok végig...”

Igy maradtak meg emlékeztünkben.

*Katona Imre*

## „Jó kiszolgálás, jó bor volt.”

### *Csongrádi vendéglők, kocsmák és a társadalom rétegződése*

*80 éve született apám, Szűcs Imre emlékére, akitől a szentesi vendéglők, kocsmák életéről és Csongrád városáról az első ismereteket kaptam.*

A néprajzi irodalomban egy-egy település, falu vagy város vendéglőinek, kocsmáinak önálló vizsgálata ritka. Ennek egyik oka lehet, hogy a vendéglátás nem volt céhes ipar, pontosabban a fogadósságnak az egész országban nem volt céhszabályzata. Másik oka, hogy nem tartozott a paraszti gazdaságot közvetlenül kiszolgáló, működését biztosító iparok közé.<sup>1</sup> De készültek a csárdák és a feudális kori kocsmáltatás vizsgálatával foglalkozó feldolgozások. Emellett az irodalomban a vásárt és a kereskedelmet tárgyaló fejezetekben találunk a vendéglátóhelyekre utalást.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *Ballai Károly*: Magyar kocsmák és fogadók a XIII-XVIII. században. Bp. 1927. 96., 123-135. old.

<sup>2</sup> *Bellon Tibor*: Adalékok a karcagi csárdák keletkezéséhez. Szolnok Megyei Múzeumok Évkönyve. 1973. 127-136. old. – *Nagy Gyula*: Parasztlelet a vásárhelyi pusztán. Békéscsaba, 1975. 168-169., 368., 408-410. old. – *Bárth János (szerk.)*: Kereskedő és vendéglátó tevékenység. In: Kecel története és néprajza. Kecel, 1984. 285-295. old. – *Szabó László*: A társadalmi rétegek egymáshoz való viszonya és szerepük a közösségben. In: Báránd története és néprajza. Szerk: *Balassa Iván*. Báránd, 1985. 260-266. old. – *Dankó Imre*: A bárándi közlekedés és árucseré néprajza. Boltok, kocsmák, kereskedelem. Ugyanott 1985. 388-389., 405-410. old. – *Dobrossy István*: Vendégfogadók, vásárolás és üzletkötés a XVIII-XIX. századi Borsod vármegyében. In: Kultúra és tradíció. Szerk: *Viga Gyula*. Miskolc, 1992. 571-577. old.

A vendéglők, a kocsmák és a csárdák megegyeztek abban, hogy működésüket ipar-engedélyhez kötötték. (Ez már az ipartestületek kialakulása utáni állapot.) Különbözték a vendéglátás körülményeiben határozható meg. A vendéglőben asztalnál szolgáltak (és szolgálnak) fel. Itt ételt is lehet(ett) kapni. Állva kiszolgálás az étteremhez csatlakozó esetleg különálló ívóban történt. A kocsmában is voltak székek, asztalok, de legtöbb helyen a vendéget állva szolgálták ki és utána ülhetett le. (Az értelmező szótár, a két hely között csak nagyságban tesz különbséget.) A *csárda* a város szélén és a város határában található italmérő helyet jelentette. (A vendéglő és kocsmá fogalmának elkülönítésében adatközlőim szóhasználata segített, bár ez nem tűnt elég következetesnek. A két fogalom elkülönítését a vendéglátóhelyeket apja és férje révén ismerő Csépai Jánosné segített.)

A helyi vendéglátóhelyek történetéhez néhány adat a teljesség igénye nélkül. Csongrádon a szentesi út elején a XVIII. században már működött a Károlyiak építette Kaparós csárda. A Fejérlő vagy Fehér ló fogadó a Gazdaszövetkezet központi épülete helyén, a Zöldállás kocsmá a Sági, a mai nevén a Jegenye utcában állt. Mindkettő szerepel a Károlyi család 1814. évi inventáriumában. Szintén ebből a forrásból tudjuk meg, hogy a Szarvas kocsmát 1807-ben teljesen felújították. A Lebuki csárda a XIX. század második felében a Kis-Tiszán a Serházzugi szigetre vivő kompnál működött.<sup>3</sup>

Csongrádon is voltak kurta kocsmák, engedély nélküli italmérő helyek. 1862-ben Beliczay Tamás főszolgabíró a kurta kocsmák „meggátlását” kéri, ekkor bízzák meg Bánhídi László kapitányt az ezek feletti, szigorú felügyelettel.<sup>4</sup> A feltehetően évenként ismétlődő és 1875-ben is meghozott rendelkezés annak a feudális kori szokásnak a továbbélését jelzi, mely szerint Szent Mihálytól Szent Györgyig minden tizedben meghatározott számú, esetünkben 2 kocsmá nyitását engedték meg. Az I. és az V. tized 80 forint, a többi 50 forint adót fizet a városnak!<sup>5</sup> Ezen rendelkezés mellett érthető a kurta kocsmák tiltása. E tiltás célja, hogy meghatározott számú, ellenőrizhető és a városnak adózó italmérő hely legyen. Az illegális helyek olcsóságuk miatt lehetnek kedveltek. (Az adófizetés kikerülése tette lehetővé az ital olcsóbban adását.)

A város tizedbeosztásának ismerete segít értelmezni a legálisan működő kocsmák adójának különbségét. Az I. tized a Szentháromság tér nyugati végétől a Szent János térig tartott és a város központját foglalta magában. Az V. tizedbe a Tiszagát és a hajóállomás melletti utcák tartoztak. Itt érkeztek a hajók és az uszályok Szolnok felől a városba. Az I. tizedben működő kocsmák a hétköznap piacra és hivatalba érkezőket, vasárnap és ünnepnap a mise után ide látogatókat fogadták. Az V. tizedben a vízen járó hajósok és az őket fogadó, velük tárgyaló városiak találkozó helye lehetett. E két tized kocsmáiban számolhattak a többenél nagyobb forgalommal, több bevétellel, melyből adót vonhattak le.

A XIX. század második fele szolgabírói irataiban szereplő engedélyek jelzik a bálók alkalmait. Ezek voltak a *farsang* – 1-1 vendéglős 3-5 alkalomra kért engedélyt januárban és februárban –, majd május végén – ez pünkösöd lehetett. Augusztus közepén 2 napra is kérték, ez az időpont a Boldogasszonyi búcsú idejére esett. Előfordult, hogy Kisasszony napjára is kérték.<sup>6</sup> Érdemes kiemelni Fülöp Gáspár kaszinói vendéglős 1866. évi, augusztusi kérelmét, melyben az urak mellett – az ő szóhasználatában – a polgároknak kérésükre, szeretne „tánc vigalmat” rendezni.<sup>7</sup> A polgárok a mezővárosi

<sup>3</sup> Dudás Lajos: A Dózsa György és a Hunyadi tér története. In: Mozaikok Csongrád város történetéből 1982. Szerk: *Bálint Gyula György*. Csongrád, 1982. 362-378.

<sup>4</sup> *Csongrád Megyei Levéltár Szentesi Fiók Levéltára* (a továbbiakban CsML. SzFL) Csongrád tanácsulési jegyzőkönyv 1862. II. 12.

<sup>5</sup> CsML. SzFL. Csongrád tanácsi iratok 1875. X. 2.

<sup>6</sup> CsML. SzFL. Csongrádi szolgabírói iratok 1860., 1865., 1866., 1868.

<sup>7</sup> Ugyanott 1866. VIII. 17.

társadalomban, figyelembe véve, hogy az urak másik csoportot jelentenek, a gazdák és az iparosok lehetnek. Ők is igényelték – még ha sátorban is (ahogy a kérelemben szerepel) – azt, hogy az urakkal azonos helyen szórakozzanak.

A következőkben a címben jelzett témát, a vendéglátóhelyekhez (jelzésszerűen a családi élethez, az otthonhoz) kötött társas ital- és ételfogyasztási kultúrát és a társadalmi rétegződés összefüggését vizsgálom az első világháború után, főként az 1930-1940-es évek időszakában.

A tanyán, a várostól 5-10-12 kilométerre fekvő saját földjén vagy/és bérleten gazdálkodó, földjét megtartani, gyarapítani akaró parasztember - főként a mindennapos és egész napos elfoglaltságot jelentő állattartás miatt - nem ért rá naponta kocsmába vagy vendéglőbe járni. Az alkalmankénti szórakozásnak, italfogyasztásnak rendje volt. Vasárnaponként nagymise után ittak egyet. Hosszabban egyházi ünnepeken: karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor, úrnapkor és Nagyboldogasszonykor (az augusztus 15-i alkalomhoz kötött búcsú idején) időztek a városban. Ilyenkor mentek el inni, beszélgetni, rokonokkal, iskolatársakkal, gazdatársakkal találkozni, a fiatalabbak udvarolni. A távoli tanyákon élő gazdák időnként behozták feleségüket a piacra, hogy eladhassák a felgyült tejhasznat. A férfiember dolga ilyenkor az volt, hogy elmenjen egyet inni, beszélgetni, tájékozódni. A piac és a kocsmá mellett ilyenkor a műhelyek (például kovács, borbély műhelyek) és a malom adott alkalmat a parasztiparos társaséleteknek.<sup>8</sup> A csongrádiak piacra, vásárba Szentesre, Félégyházára és Orosházára, ha földjük oda esett közel, akkor Tömörkény falu vásárára, piacára, valamint az útbaeső kocsmákba és csárdákba is betértek.

A magára adó parasztember és iparos, aki műhelyét, vevőkörét meg akarta tartani, inasa, segédje előtt például akart szolgálni, nem kocsmázott, esetleg rövid időt töltött, és keveset fogyasztott ilyen helyen. A gazdaságát tervezetten működtető, az adásvételt előkészítő gazda elsősorban tájékozódni ment a kocsmába. Ahogy Szepesi Istvánné idézte apja szavait, szokásait: „Édesapám is beszélt, kocsmába azért kell menni, hogy egy-két pohár bor mellett kipuhathassa, kinek miért kell valamit eladni. Volt őneki a pincében bora. Cserélt búzáért mustot. Ő azt megkezelte (ti. a mustból maga készített bort.) Ha vendége volt, levitte a pincébe. Ünnepen a családnak egy üveg bort felhozott.”

Szölleje párszáz négyszögöltől 1-5-10 holdig a csongrádiak többségének volt. (Az 5 holdas tulajdonos vagy szőlősgazda volt; ekkora terület 100 holdas gazda birtokához tartozhatott. 10 hold szőlő egy tulajdonban ritka volt.) Az otthon, a városi háznál vagy a tanyán fogadott névnap vendégek, a rokonok, a szomszédok és a valamikori iskolatársak közül kerültek ki. A gazda esetenként a vele kapcsolatban álló iparosokat, hivatalnokokat hívta meg a tanyára vasárnap délutánra. Ilyenkor kínálta borát is.

Akinek bora volt, az adott is el. Az engedély nélküli borkimérőt, ahol az italt nem üvegben elvitelre, hanem pohárban, bögrében helyben fogyasztásra mérték, bögre-csárdának hívták. Ilyenek a városban és a tanyán is voltak. A legények a tanyán ilyen helyekre el-eljártak.

Tehát a társaságra vágyók a városi háznál és a tanyán is találkozhattak, megihattak egy-egy, vagy néhány pohár italt. A munkák közül a disznótor és a kukoricafosztás, a messzire halló énekszó, a citerások játéka meghívott és hívatlan vendéget egyaránt vonzott. A cséplés befejezésére főzött ételre, paprikáshúsrá és a hozzá adott italra, borra helyenként sörre a munkában résztvevőkön kívül városi vendégeket is hívtak.

A béres (éves alkalmazott) hónapszámos és részes életrendje és szórakozása a hasonló munkaszervezettség (és hasonló gondolkodásmód, magatartásmód) mellett

<sup>8</sup> *Szűcs Judit*: Molnárok és örölőseik. In: A 100 éves csongrádi gőzmalom. 1985. 59-65. old.

megegyező lehetett akkor is, ha felváltva mentek el a tanyából, akkor is ha a kocsmában, csárdában másik asztalnál ültek, illetve nem ugyanarra a helyre jártak.

Tíz-tizenhét kilométerre fekvő tanyából, földről nem jöttek be minden vasárnap a városba. Ilyenkor délután társaságot keresve a legközelebbi csárdába, kocsmába, esetleg tanyai bögrecsárdába mentek. De a találkozóhely a tanyai iskolában vagy mellette kialakított gazdakört, annak rendezvényét is jelentette. (A rendezvény meghívott előadóval tartott előadás is lehetett.)

A városba érkező parasztember hozhatott otthonról italt. (A városi házába a pincébe tárolták.) Ilyen alkalom volt, ha a malomba ment. Ha sietett, a molnár rákérdezett – „Hazulról jött?” Ez délelőtt azt jelentette, hogy hozott-e pálinkát, délután, hogy hozott-e bort. (Ez 1-1 üveg ital lehetett.) A ritkábban nagy mennyiséget örlető gazdák 1-1 kishordó borral érkeztek.<sup>9</sup>

A tanyai parasztember a két világháború között (ez a mai legidősebbek szüleinek generációját jelenti) a városba érve vendéglátó helyen bort, kis vagy nagyfröccsöt ivott. Az alkoholt kevésbé kívánó vendég hosszúlépést ivott. (Ebben a bor és szóda aránya a fröccsnek fordítottja volt a szóda javára.) A bor mellett nemcsak megszokásból tartottak ki, hanem azért is, mert olcsóbb volt. A pengő forgalomba kerülése után 50 fillérrel be lehetett ülni a kocsmába. 1 liter bor 20 fillérbe került, 2 litert rendelve még 10 fillér borralát is adott a vendég. (Ormos Lajos közölte adat.)

A Kaszanitzky István vendéglőjébe betérő polgár bort, sört, röviditalokat (pálinkát, likőrt, rumot, kevertet) ihatott. Nem kocsmás vendég este elment vacsorázni, sültet vagy pörköltet rendelhetett, mellé fröccsöt, hosszúlépést vagy sört ivott. Este csak bort és sört volt szokás inni. Kaszanitzky Zoltán így fogalmazott: „A középosztály sörözött.” A középosztályhoz tartozott szerinte az orvos, jogász, ügyvéd, tanár, birtokos.

A harmincas évek végén, a negyvenes évek elején a katona parasztfiatalok cimborájuk, lányismerősük társaságában apjuk generációjával ellentétben már leültek Ausländernél sörözni (Lantos Sándorné). A sörivás alakulásában az ízlés változását rögzíthettem. Bálók tánc közti szüneteiben a lányokat és édesanyjukat francia fröccsre hívták meg. Ez az ital szódával hígított likőrt jelentett.

A gazdalegények egy része anyjától a piacozásból származó bevételből „dugeszban”, titokban (a családfő tudta nélkül) kapott szórakozásra, mások 1-1 zsák búzát vittek el a kereskedőknek eladni, az is előfordult, hogy a legény a molnárral beszélte meg, hogy a malomba vitt gabonából neki is juttasson, fizessen.<sup>10</sup> Így vasárnap, ünnepnap tudtak miből fizetni a kocsmában vagy a bálban „szünórakor”, a bál szünetében. Ezt adatközlőim mellékesen elmondják, de rákérdezésre nemigen vállalták. Tehát morálisan elítélendő cselekedetnek, de más anyagi forrás hiányában szükségyszerű megoldásnak tartják. (Mindszenten hasonló helyzetben azt mondták a sajátját vitte.)

A szórakozás, az italfogyasztás szélsőséges, ritka változatát jelentette, ha a gazda behozott egy kocsi gabonát, búzát, eladta a kereskedőnek, leggyakrabban „Fehér Pistának”, a legnagyobb gabonakereskedőnek, utána elment a városi házhoz kifogni a lovakat, majd gyalog ment a kocsmába inni, mulatni. Jól hangzó fordulattal úgy fogalmazott a történetet elmondó, hogy nem ment haza addig, legalább két-három napig, amíg el nem mulatta a kocsi búza árát. Ezt követően kialudta magát a városi háznál, utána ment ki a tanyára. Az Ormos Lajostól kapott adatok alapján a harmincas évek közepén 1 q búzáért 6 pengőt, egy kocsi, 15 mázsa búzáért 90 pengőt fizettek. Egy liter bort 10 fillérért adtak a vendéglőben. Nem kívánok (nem is tartom feladatomnak) a kártyázásra, nőkre költhető pénz korabeli lehetőségeinek vizsgálatában elmerülni,

<sup>9</sup> Ugyanott 62. old.

<sup>10</sup> Ugyanott 66. old.

de Ormos Lajos adatait, véleményét figyelembe véve az egy kocsi búza, más változatban egy ökor ára elmulatásának történetét a városi folklór termékének tartom, vagyis ennyi pénzt nem lehetett elkölteni a fenti módon. Megjegyzem, hogy a hosszabb, költségteljes mulatozásokat, a gazdaság megrendülése nélkül csak 30-50, de inkább az 50-70 hold tulajdonosai bírták ki.

A gazdakörben vagy gazdasági egyesületben (mindkét néven emlegették a gazdák, parasztek emberek érdekvédelmi szervezetét.) Ormos Lajos, pontosabban dr. Ormos Lajos a paraszti származású, jogot végzett egyesületi titkár a következő „asztaltársaságokat” figyelte meg: „...a terembe béméntem, kártyáztak. Ott a tizholdasok, amott az ötvenholdasok, másik asztalnál a száz holdasok játszottak. Mindégyik gazdasági egyesületi tag volt, de osztályozódott. A vagyoni határok láthatóak voltak, de nem volt gyűlölködés.” A vagyoni-társadalmi rétegek tagjai asztalonként elkülönülve fogyasztottak, szórakoztak. Az ülésrend nemcsak a templomban, hanem a vendéglátóhelyeken is kialakult. Létrejött törvényszerű, de nem tervezetten tudatos. Vendéglátóhelyenként más réteg képviselőinek megjelenésétől, annak számától függően különbözőképpen érvényesült. Például a piachoz közeli kocsmában, Ansländernél, az iparosok is, gazdák is leültek. A gazdasági egyesületbe járók, azok közül is az igényesen gazdálkodni akarók elsősorban nem az italfogyasztás és kártyázás kedvéért mentek. Akik ezt akarták, a közeli kocsmák valamelyikében ültek le. Atkári György lánya, Csépai Jánosné Atkári Anna apjára emlékezve mondja: „Nem múlt el egy vasárnap, hogy el nē mēnt volna (ti. a gazdakörbe) a hozzá hasonlókkal. Voltak ott előadások, de kevesen fogadták el (ti. keveseket érdekelt, kevesen hallgatták meg). Volt a közelben egy kocsmá, inkább odajártak.” Így érthető, hogy a gazdaköri vendéglátóhely számára nem a mindennapi és a vasárnapi forgalom jelentett bevételt, hanem a bálók. Ezeknek a rendezvényeknek volt számottevő fogyasztóközönsége. A tárgyalt időszakban leghosszabb ideig Gut Lajos működtette.

A település társadalmában többségében városiakoként és a különböző rétegeket kiszolgálóként az iparosság (mesterek és segédek) is a magára adó gazda értékrendje szerint élt, a kocsmázást elítélte. A paraszti származású, kereskedőnek tanult Fekete Ferenc a következőképpen forgalmazott: „Az iparosság és a kereskedők egy része át nem lépte a kocsmá küszöbét. Volt szölleje, bora, amit családi körben fogyasztott el. Vasárnap délután egymást meglátogatták, és a saját borukat itták.” Az ő mestere, Kallai boltos „mégvütte, mégvettette az inasával a sört, rumot Kaszanitzky Gyulánál.” De „volt olyan iparos, aki pénteken lētette a munkát, elmēnt a kocsmába, hétfőn onnan mēnt munkába. Jó iparos volt, de nem gyarapított, mindig a más házában lakott. Sēm mire sēm vitte.”

Az iparosok egyik találkozóhelye az ipartestület volt. Itt kártyázhattak, biliárdozhattak, megbeszélhették közös dolgaikat, az ipar(ok) működtetésének pillanatnyi és változó helyzetét. Itt rendeztek bálákat. A második világháború előtt „Bori bácsiék” bérelték. Itt, a gazdasági egyesülethez hasonlóan nem az elfogyasztott ital mennyisége, hanem a társas együttlét számított. A közelben, a Kaszanitzky Gyula tulajdonában lévő vendéglőbe is jártak. De ide, legalábbis piacnapon a parasztek is bejöttek, és Ausländerhez, az első sört kiszolgáló helyre is szívesen jártak iparosok. Hiszen egy-egy pohár ital elfogyasztása nem jelentett kocsmázást.

Szepesi Istvánt fiatalemberként érdekelte a hangszeres zene, meg akart tanulni hangszeren játszani. A vendéglátóhelyeket eszerint tartotta számon és látogatta. Az Aranypatkóban a tulajdonos tamburán játszott, ahogy Sz. I. mondta: „Mindíg azt petyégtette.” A Pacsirta utcai Vadász kocsmában a tulajdonos fia játszott hegedűn alkalomszerűen. Sz. I. ide szeretett bemenni, egy kisfröccs mellett hallgatta az itt rendszeresen játszó citerazenekart. Tőlük tanult meg citerázni. Tehát ebben az időben

a zene iránt érdeklődő fiatalok nem a zeneiskolában, hanem a kocsmában tanultak meg hangszeren játszani.

Egy-egy vendéglátóhely fogyasztóinak foglalkozásbeli, társadalmi hovatartozása függött annak (ti. kocsmának és vendéglőnek) földrajzi helyzetétől, vagyis a városi közintézményektől (városháza, templom, iskola), piactól, üzletektől és a városból kivezető utaktól mért távolságtól, figyelembe véve, hogy a törvény szerint a templomtól és az iskolától kétszáz méter távolságon kívül lehetett vendéglátóhelyet működtetni. Függött a berendezés és a kiszolgálás színvonalától, a kimért italok minőségétől és fajtájától. Függhetett a tulajdonos és/vagy a bérlő magatartásától és ismeretségi körétől. Csak abba a kocsmába lehetett például bemenni vagy más virtuskodást végrehajtani, amelyiknek a bérlője, tulajdonosa ezt megengedte. Éjszakai vendéget például a Magyar Király fogadott. Ahogy Kaszanitzky Zoltán fogalmazott: „A Magyar Királyba azok szerettek járni, akik későn akartak szórakozni. Nálunk (ti. a Kaszanitzky vendéglőbe) nem maradtak későre.”

A két világháború között működő vendéglátóhelyek számát az iparfejlesztés alapján pontosan nem lehet összeállítani, mert az ott szereplő engedélyezett helyek egy része rövid ideig tartó próbálkozásnak számított.<sup>11</sup> Ugyanúgy nem következetes egy-egy kocsmá, vendéglő megnyitásának jelölése sem. Szóbeli emlékezet alapján a harmincas években 65 vendéglőbe és kocsmába járhattak a csongrádiak. Csépai Jánosné emlékezett rá, hogy férje évtizedekkel ezelőtt ennyit számolt össze. Nincs jogom kételkedni a szám helyességében, de nem célozom mindet feltérképezni. Vázlatosan a legismertebb, leglátogatottabb helyek bemutatására vállalkozom. Többségük a város központjában és az onnan kivezető utak mentén vagy a szomszédos utcákban állt. Egy részük máig megmaradt, illetve helyükön 1989 után újból hasonló szolgáltatást nyújtó vendéglátóegység nyílt.

A város központjában a szórakozóhelyek és a társadalmi fogyasztói réteg kapcsolatában az elkülönülés és egymás mellettség egyformán jellemző volt. *Kaszanitzky István és családja* (a férj halála után az özvegy nevében szerepelt az iparendelő, a kiszolgálásban alkalmanként a fiuk, István és Zoltán is résztvett) a két világháború között kialakított állandó és alkalmi vendéglátó, ételt és italt áruló helyei jó példák erre. A városházához, a templomhoz, a két legnagyobb iskolához legközelebbi vendéglőt és többfunkciós báltermet a huszas évektől ez a család működtette. A Kossuth tér 17. számú házban elegáns faborításos, thonet-székekkel és aranyozott tükrökkel berendezett éttermet alakított ki. Itt a város (1923-tól újra város) intelligenciája avagy középosztálya: orvosok, jogászok, ügyvédek, tanárok, tisztviselők, vállalkozók és birtokosok ültek le egy-egy (vagy több) pohár italra beszélgetni, alkalmanként kártyázni, ebédelni vagy vacsorázni. Ebédelni a rendőrkapitányságról jöttek, illetve pár tanár járt ide. Időnként vidéki utazó érkezett. Este sültet vagy pörköltet kértek, kérhettek az itt étkező vendégek. Egy időben divatba jött a zónázás, a vasárnap délelőtti, déli - az otthoni ebéd előtti - kisadag pörkölt fogyasztása. Viszonylag kevés, főként idősebb vendég városias-polgáris szokásává lett a fogyasztásnak ez a módja. Ritkán lakodalmat is rendeztek itt, de az „bajjal járt, haszonnal nem”, ahogy Kaszanitzky Zoltán fogalmazott.

Kaszanitzky Istvánék a vendéglő melletti nagytermet tánciskolának, bálteremnek adták ki a kubikos, munkásréteg számára. Sportrendezvényeket, esetenként párbajt is itt tartottak, bár az utóbbi tiltott volt. Ezen események a város módosabb, polgárosultabb rétegét vonzották. Politikai bankettet is rendeztek itt. Az jöhetett el rá, aki meg tudta fizetni a jegy árát. Ilyenkor ebédet szolgáltak föl, amely tyúkhús levesből, marhapörköltből és rétesből állt. Az évenkénti cselédfogadásnak is itt adtak helyet. (A piac

<sup>11</sup> CsML. Csongrád városi részlege iparfejlesztés 1924-1949.

korábban a terem mellett volt. Feltehetően a piac szélén tárgyaló gazdákat és cselédeket a tulajdonos behívta az éppen kihasználatlanul álló terembe.)

A vendéglő és a nagyterem mellett ivó vagy söntés is tartozott ehhez az „együtteshez”. Ebben a helyiségben két-három asztal is állt. A 6 óraor nyitó söntésbe érkezők, főleg munkások töményt: pálinkát, rumot, kevertet (császárkörte és rum keverékét) ittak. A napközben betérő gazdákat és a báli szünetben fogyasztókat is itt szolgálták ki. A báli „gardedám”, a bálozó lányt kísérő anya és a fiatalok szünóra alatt az étteremben vacsoráztak, pörköltet, sültet ettek, ittak. Ebből lett haszna a vendéglősnek.

Az évente négyszer tartott állatvásárban megéhezőket és megszomjazókat nagy sátorban asztaloknál - 20 asztalt is felállítottak - étellel és ittallal (télen forralt borral) fogadták.

A család a vendéglő és az ivó folyamatos, a bálterem alkalmakhoz kötött, a népkert tavasztól ősziig történő működtetésével, a vásári sátor felállításával a középosztályt, az iparosokat, a parasztembereket és munkásokat is, tehát a város minden rétegét fogyasztóként fogadta, kiszolgált. Közismerten nem a mindenáron meggazdagodás, hanem a vendég kiszolgálása vezette őket munkájuk során. Egy-egy bál, vásár, búcsú után poharakat, evőeszközöket kellett nagyobb tételben vásárolni, mert a vendégek virtusból, játékból elvették azokat. K. I. a csongrádi tanyavilágban vadászaton járva poharait dísz tárgyként látta viszont, de sosem tette szóvá. (Kaszaniczky Zoltán, Kaszanizky Gyula, Ormos Lajos)

A népkertet, mint nyári szórakozóhelyet feltétlenül külön is meg kell említeni. A korabeli helyi sajtóban olvashatjuk, hogy 1862 májusában annyira megnöttek a nyárfa és akáccsemeték, hogy 3000-4000 négyszögölnyi térségen (későbbi nevükön a Szivák tér és a Dob utca között) megnyitották a népkertet, ahol minden vásár- és ünnepnapon zenét szolgáltattak és fagyalaltot árultak.<sup>12</sup> Még ezen a nyáron, augusztus 15-én Szelhoffer Antal csongrádi kávé vette át.<sup>13</sup> Ezután folyamatosan találunk adatokat a nyári szórakozóhely bérlőinek változására, a terület karbantartására, táncvigalmak engedélyeztetésére és hirdetésére. 1883-ban például özv. Vovák Józsefné szinkört állít fel.<sup>14</sup> Ez már a korábbinál igényesebbé váló szórakozást jelent, bár hasonló kezdeményezés korábban is előfordulhatott. A századfordulón, a század első évtizedeiben folyamatosan foglalkoznak a város vezetői a népkert felújításával, népköri színház újjáépítésével és a terület újrafásításával.<sup>15</sup> 1926-ban nem engedélyezik a Széchenyi liget (a népkert) beépítését.<sup>16</sup> Fontosnak tartják a város lakossága számára közös nyári találkozó- és szórakozóhely fenntartását.

Kaszaniczky István a népkertet kezdetben bérelte, majd miután felújította, annak fejében egy ideig - több mint 15 évig - ingyen működtethette. A harmincas években „sétakert” volt. Középen virágoskert, körül sövénykerítés. Kugli- és tenispályája, szökőkútja, később szabadtéri színháza volt. A gesztenyefák alatt tánchelyet alakítottak ki, ahol a parasztság csárdást járt. A zenekar és az asztalnál italt fogyasztók feje fölé tetőt húztak. Kiss nevű cukrász bódéjában fagyalaltot és süteményt lehetett vásárolni. Később szabadtéri színpad került ide. (Kaszaniczky Zoltán, Csépai Jánosné)

A lányok és legények tavasztól ősziig nagymise után elsétáltak ideig, itt kettő-háromat fordultak ebéd előtt. Majd ebéd után visszajöttek udvarolni, udvaroltatni, táncolni. (Szepesi Istvánné, Ormos Lajos) A népkertbe járó ifjúság társadalmi hovatartozását Lantos Sándorné így összegezte: „Oda minden réteg járt. Paraszt, gazda, iparos,

<sup>12</sup> Idők Tanuja 1892. VII. 5.; 19.; Csongrád 1862. VII. 3.

<sup>13</sup> CSML. SzFL. Csongrád tanácsülési jegyzőkönyv 1862. VIII. 7.

<sup>14</sup> CsML. SzFL. Csongrád közgyűlési jegyzőkönyv 1883.

<sup>15</sup> Tiszavidék 1911. XI. 19.; Csongrádi Újság 1909. V. 2.

<sup>16</sup> Csongrádi Újság 1926. II. 26.

kubis. Ott nem vót kivétel.” Éjfélig szólt a zene. Legtöbben - főként a földműves réteg – augusztus 15-én, nagyboldogasszonyi búcsúkor jöttek a bálba. Ilyen alkalmakkor belépődíjat szedtek, ami a bérlő bevétele lett. Ilyenkor - az itt felszolgáló, besegítő családtag K. Zoltán szerint - 25 pincér szolgált föl. A virtuskodó legények egy-egy asztalnál (negyedes) hordó sört rendeltek, az asztalukra tették úgy ittak. Mire elfogyott, megmelegedett, meg se itták, olyan rossz volt, de mindenki láthatta mennyit rendeltek, illetve fogyasztottak. Este a Kaszanitzky család abroszba kötve vitte haza a bevételt, a sok aprópénzt. Hétköznap és vasárnap délelőtt járt ki a középosztály ifjúsága. Zene hét közben is szólt.

A legforgalmasabb és leghosszabb útirány és útszakasz a város központjából a Felsőföldre és Kiskunfélegyháza felé vezet. Ez az adott időszakban Kossuth Ferenc utca névre hallgatató főutca és a folytatását jelentő hivatalosan Széchenyi út nevet viselő félegyházi út volt. Ezen az útszakaszon a vendéglátóhelyek száma a központtól távolodva fokozatosan csökkent.

A már bemutatott Kaszanitzky vendéglő a Kossuth téren, de a Szentháromság térrel határosan állt. Testvére, *Gyula kocsmája* az utóbbi téren a vendéglőtől 50-100 méterre volt. Ez főként italmérő helyként működött, egy rövid időszakban lehetett ételt is kapni. K. Gy. főként italkereskedéssel, tárolással, gyártással foglalkozott, vendéglőre elsősorban az ipartestületből átlátogatókból és gazdákból tevődött össze.

A főutca és az Úri utca sarkán (baloldalán), valójában a Szentháromság tér túlsó felén (megközelítőleg K. Gy. kocsmájával szemben) állt az a vendéglő, amelyet korábban K. I., majd *Zentai Boldizsár Bódi bácsi* működtetett. A harmincas években itt este zenekar játszott, vacsorázni és biliárdozni lehetett. Családostól szórakozni akaró középparasztok vendéglőreinek meghatározó rétegét jelentették. Az Úri utca túlsó oldalán, ugyanazon a helyen először a *Polgári Kör*, utána a *Keresztény Kaszinó* majd a *Tiszti Kaszinó* várta neve által jelzett közönségét. Ezekben csak italmérés volt és kártyázni lehetett. A város központjában tehát 100-150 méteres sugarú körben 5-6, különböző fogyasztási, szórakozási igényt kiszolgáló vendéglátóhely tudott folyamatosan működni.

Továbbhaladva a főutca és Csemegi utca sarkán állt a *Magyar Király*. Ez kétszintes, városképi jelentőségű épület, melynek földszintjén kocsmák és üzletek működtek. Az emeleten vendégszobák jelentették a szállodát. A szintén itt található színházteremben tartották a bálakat is. A Magyar Király mindenkorai bérlőitől a rendezvény szervezői az ún. középosztály, a Zsidó Nőegylet, a kereskedők és lakodalom számára tehát egy-egy alkalomra tovább bérelték. A báli „szünórakor” vacsorához a bálterembe tolták be az asztalokat. Itt tudtak teríteni a vendégeknek. A középosztály női ifjai is itt rendeztek bált „kőbor legények bálja” néven. Ide hívták vissza az őket házi társas összejövetelekre korábban meghívó családokat. Zenekart fogadtak, meghívót készítettek. Zártkörű polgári rendezvénynek számított. A középosztály már felsorolt tagjai, rétegei mellett a tisztikart is meghívták, „hogy legyen frissítés a nőknek” (Kaszanitzky Zoltán). Egy-egy rendezvény a vendéglő forgalmát is fellendítette, amelynek állandó közönsége nem volt. Emiatt gyakran változott a bérlő személye.

A táncot tanuló, báli szórakozásra, udvarlásra készülő ifjúság apái nemzedékéhez hasonlóan elkülönült. A parasztgazdák és iparosok gyermekei a Magyar Királyba, a „kubisok”, munkások fiai, lányai a Kaszanitzky-féle nagyterembe jártak tánciskolába. A középosztály tánciskolája a kaszinóban volt. Ugyanott rendezték a tánciskolát záró bálakat is. Az első és a második világháború után az Erzsébetben is tartottak tánciskolát. Ha a bérlési díj és az ifjúság fogyasztása nem is lehetett jelentős, később a bálózók felnőtt vendégként visszatérésére számíhattak.

A következő sarkon két utcára szólóan állt (és áll ma is) a szintén kétszintes, téglával kirakott épület az *Erzsébet szálloda* és szórakozóhely. Itt cigányzenészek játszottak,



kártyázni lehetett, női kiszolgáló személyzet volt. E hely bérlői is sűrűn változtak. A szálloda nem volt kifizetődő, kevés szállóvendéggel számolhattak. A szórakozó italozó vendégek sem jelentettek egységes, állandó fogyasztói kört.

A főutcán továbbmenve a bal oldalon, Hopp pék mellett állt a *Mencser kocsmá*. Ez, ahogy Fekete László fogalmazott, a duhajkodók kocsmája volt. Az ide járókat tehát nem társadalmi hovatartozásuk, hanem viselkedésük alapján lehetett megkülönböztetni. A Kossuth utca túlsó oldalán a Fövényi és a Pacsirta utca között állt *Vadász Sándor vendéglője*. Közismert helynek számított, parasztemberek szívesen jártak ide. A tanyai fiatalok nagyobb számban vasárnap, ünnepnap látogatták. Hétköznap nyáron Vadász Sándor magyaros ruhában kiállt hegedülni a vendéglő elé, így csalogatta a vendégeket (Hajdú József). Jó kiszolgálás volt. Pacalt, pörköltet, gulyáslevest lehetett kapni. „Saját konyhájuk volt. Nem vágták nagyon a vendéget” (Fekete László). Vadászék zsidók voltak, miután elvitték őket, Meggyesi Jánosék vették át a vendéglőt.

A Vadász vendéglőről beszélgetve kaptam adalékot a nők italfogyasztásához. Lantos Sándorné mondta el, hogy lánykorában a tanyáról hordta a tejhasznot zsidó családokhoz, így Vadászékhoz is. Édesanyja ilyenkor küldött vele egy kis üveget, hogy a nehezen beszerezhető gyógyszerül szolgáló unicumot kérjen bele Vadászéknál. Ez az adat jelzi, hogy ezt az italt a két világháború között a tanyavilágban is ismerték, fogyasztása előfordult.

A városból kifelé haladva kisebb kocsmák következtek. Ilyenek voltak a Sugár utca és az Új utca közötti kis „házi vendéglő”, a Szép utcának által, rövid ideig működő, kétes hírű *Papp kocsmá*.

A főutca folytatását jelentő Széchenyi vagy félegyházi úton két nagyobb vendéglátóhelyet tartottak számon. A *Rácz kocsmá* éjjel-nappal működött, „szerelemlányok” álltak a vendégek, kupeczek, gyümölcs-, baromfikereskedők szolgálatára. A város szélén, a vámházzal szemben állt az *Aranypatkó csárda*. Itt, ahogy mondták „Mariska néni ült a kasszában”. A tanyavilágból érkezők egy pálinkát, a visszatérők egy fröccsöt ittak meg. Tehát a „parasztemberek kocsmája” volt (Csépai Jánosné). A piacra, majd onnan haza igyekvők, rövid időre betérő, keveset fogyasztó vendégek mellett mulatók nagygyázdák is bejöttek, napokig maradtak az Aranypatkóban. Az alkalmankénti főzés ilyen eseményekhez kapcsolódhatott. Fekete László a hosszúra nyúlt szórakozás számlájának kiegyenlítését idézi: „Két-három napig is mulattak. Nem volt pénz, hazahozattak egy hízőt, avval fizették ki a kocsmárost.”

A piactértől a szentesi úton a város határáig tartó 700-800 méteren viszonylag sok kocsmá találta meg vendéggörét, fogyasztóját. Ebbe (ti. hogy kis területen több kocsmá megélt) besegített a piac, a téli gazdasági iskola és egy bolt is. Mindegyik a maga látogatóját, diákját és vevőjét, illetve az utóbbi esetben a boltban vásárló feleségek házastársát „továbbadta” a kocsmáknak.

*Ausländer Jenő* (már többször említett) kocsmája a Szivák tér 18. szám alatt állt. Itt mértek a városban először sört, ezt adatközlőim egybehangozón így tartják számon. Vagonban hozták az alapanyagot, melyből helyben főzték a barna sört. Ide iparosok és piacrajárók jöttek be. Az iparosok mint első sörfogyasztók megjelenése összefüggött vidéki tanulásukkal, vándorlásukkal, az újra nyitottságukkal. A harmincas évek végén, a negyvenes évek elején a fiatalok a belső kerthelyiségben söröztek. Itt zenekar is játszott, de táncolni és ételt fogyasztani nem lehetett.

Itt említem meg a *Gyöngyvirág* nevű hírhedt kocsmát, amely sem nem a főutcán, sem nem a városból közvetlenül kivezető út mentén, hanem a pálinkafőzővel szemben a Kereszt utcában állt. Feltehetően hátrányos földrajzi helyzetét ellensúlyozandó vált hírhedtté, vagyis tett engedményeket vendégeinek. Ausländertől egy kis átjárón lehetett megközelíteni.

A Szivák tértől Szentes felé haladva a *gazdasági egyesület italmérő helye* következik, ahová a gazdák jártak. A szentesi úton a *Szőgi kocsmába* a gazdalegények jártak át a téli gazdasági iskolából. A Szentesi út és a Dohány sor sarkán álló *Hattyú kocsmába* a szentesi fuvarosok, a kilencese és a patikai határrész gazdáik ültek le. Az asszonyok közben a kocma melletti Bartucz boltban vásároltak be.

A Szentesi útról leágazó, Felgyőre vezető úton (a mai kenyérgyár helyén) állt „János bácsi”, *Papp János csárdája*, mely a határrész gazdáit, a felgyői uradalomba tartókat szolgálta ki. Szentes fele a város szélén, a vasúti átjáró közelében *Kádár Laci bácsi kocsmájába* térhetett be az erre járó.

A Szőlőhegyi út elején az utca elágazott északra, a tiszai „fahídon” erre vezetett az út a Nagyrétre, Csépara és a tiszazugi falukba. A hídra vezető úton állt a *Gőzshajó, Báró*, későbbi nevén *Rácz kocma*. (Brindzáként államosították.) Ide elsősorban a Nagyrétre tartók, illetve onnan érkezők, cigányok, kupecok jártak.

A *Lantos kocma*, „Lantos Tóni bácsi” kocsmája a Szőlőhegyi út és a Sugár utca sarkán állt. Helyzeténél fogva vendégként a környékben lakókra, a szőlőbe és a Nagyrétre indulókra, illetve onnan hazatérőkre számíthatott. De mindkét irányból több italmérő hely között oszlott meg a vendégek. „Jó kiszolgálás, jó bor volt. A pálinka is házfőzésű volt.” (Fekete László). Saját termésű bort árultak. Rendszeres étkeztetés nem volt, időnként pacalt főztek. A betérők egy-egy fröccsöt, féldeci pálinkát ittak. A hosszabb időt töltők pár pohár fröccs mellett dominóztak, kártyáztak. A kocsmát jelentő négy és félszer öt méteres helyiségben a berendezést négy asztal, a falnál padok, a másik oldalon székek, kályha, a kimérő helyet pult és polc jelentette. Az udvaron nyáron a szőlőlugasban két asztalhoz ülhetek le a vendégek.<sup>17</sup>

A betlehemezés volt, lehetett egy(ik) olyan alkalom, amikor a gyerekek - egyik részük a játék szereplőiként, másik része nézőként - bemehettek a kocsmába. A Lantos kocsmába beengedték a betlehemező gyerekeket és behívták a lányunokát is, hogy megnézhesse őket. „Subába féltőzött fiúk hozták a kis betlehemet, énekeltek, ugráltak, pénzét kaptak érte.” (Somogyiné Deák M. Klára).

A Szőlőhegyi úton kifelé haladva az Attila utca sarkán a kubikosok és a fuvarosok a *Felföldi kocsmánál* álltak meg. A tanyai kocsma, csárdák közül legismertebb, leglátogatottabb a Bokrosra a csurgói csárda vagy más néven a *Maloschik kocma* volt. Mellette bolt is működött. A gazdák tavasztól őszig állataik egy részét, növendékmarhát, csikót a bokrosi pusztán pásztorokkal legeltették. Ki-kijártak az állatokat megnézni, kaszálni, gyűjteni. A csárdába is benéztek, leültek inni, beszélgetni.

Összefoglalva: megvizsgáltam egy alföldi mezőváros, Csongrád társadalmának, főként a paraszt és iparos rétegek fogyasztói kultúráját az év alkalmi, az italok és az ételek fajtái, a vendéglátóhelyek jellege, földrajzi elhelyezkedése függvényében. Érdekes lenne az Alföld és a többi tájegység azonos és más településtípusaiban is elvégezni hasonló vizsgálatot. Ezek összevetése mondhatna a vendéglátás, és az otthoni társas összejövetelek fogyasztói kultúrájáról érdemlegeset, vagyis hogy a

<sup>17</sup> Lantos Antalné született Fodor Viktória hagyatéka ügyében 1941-ben készült Hagyaték-átadó-végzés részlete, amely az unokával egyeztetve a valamikori kocma berendezését és bútorait jelentette: 5 drb asztal 12 P 50., 15 drb szék 5 P, 3 drb pad 7 P 50, egy drb kimérő asztal 5 P, 1 drb állvány 4 P, 1 drb kályha 7 P 50. Továbbiakban a borkészítés tárgyai: 1 drb borprés 20 P, 5 drb félfenekű hordó 15 P, 1 drb nagy kád 10 P, 2 drb kármentő 4 P, 2 drb csőbőr 4 P, 20 drb összesen 80 hl hordó (szűrő) 280 P., Ezután következnek a kiszolgáláshoz szükséges poharak és üvegek: 20 drb 2 dcl. pohár 6 P, 10 drb 3 dcl. pohár 6 P, 10 drb literes üveg 5 P, 5 drb félliteres üveg 1 P 50, 4 drb 5 literes üveg 3 P, 4 drb bogrács 3 P, 4 drb 30 literes üveg 10 P. Emellett az unoka, dr. Somogyiné Deák M. Klára szerint az alkalmankénti pacalfőzészor a felszolgálásnál fehér porcelántányérokat és fehér gránítálatokat használtak. Ehhez evőeszköznek is kellett lenni.