



# HAGYOMÁNY

## A miskolci kocsonya

Az elmúlt emberöltő alatt megkülönböztetett figyelem fordult a kulturális örökség lokális és regionális elemei felé, amelyek különböző szinteken szervezik maguk köré a közösségek tradicionális és nem ritkán „kitalált ünnep”-eit. Különösen a kisebb-nagyobb csoportok karakterjegyeként számon tartott ételek és italok jelentősége nőtt meg, amelyek a helyi vagy a megyei értéktárak listájától akár a hungarikumok sorába jutottak. Ezek főszereplői a falunapok, kortárs karneválok „kitalált hagyomány”-ának, és meghajtói a helyi turizmusnak is. A maguk helyén ezek éppen úgy márkanévként jelenhetnek meg, mint a nemzeti örökségünk részét képező, nemzetközi hírű termékek. Jelentőségüknek megfelelően számos konferencia és tudományos közlemény foglalkozott ezeknek az elemeknek a létrejöttével, változásával és a vonatkozó hagyomány működésének törvényszerűségeivel.<sup>1</sup> Jelen közleményben csupán arra szeretnék rávilágítani egyetlen ilyen elem segítségével, hogy ezeket a jelenségeket a történeti múltjukban a különféle társadalmi és gazdasági meghajtók időről időre felemelték, aktualizálták, majd a jelentőségükben nagy visszaesés következhetett, ami akár az elfeledésüket is eredményezhette.

A szólások és közmondások között van egy, amely országosan ismertté tette Miskolc nevét: „*Pislog, mint a miskolci kocsonya*”, vagy „*Pislog, mint a miskolci kocsonyában a béka*”.<sup>2</sup> A szólás elterjedésében nemcsak a szájhagyomány, hanem két tárgyi emlék is szerepet játszott. Szendrei János várostörténeti monográfiájában közzétett egy miskolci kiadású képeslapot: a pincei asztal mellett kucsmás atyafi ül, előtte tányér, s abban jól látható egy béka. A felszolgáló mellényes, kalapos, pipás borosgazda meglepődésében csaknem kiejti kezéből a borospalackot. Egy másik, szintén Miskolcon, 1912-ben készített rajzról nyomott képeslapon hasonlóan főszereplő az asztalon lévő tányér, cipó és borosflaska. Az asztal mellett meglepődött, szűrt és süveget viselő „vendég” ül, mellette pitykés-mellényes, árvalányhajas kalapos, kárörvendő, vagy inkább jót derülő polgár, no meg a meglepődéstől fejéhez kapó vendéglős.<sup>3</sup> Ezek a képeslapok főleg az 1910-es évektől vitték országszerte hírét a *miskolci kocsonyának*. A szólás ismertségét erősítő másik fontos tényező az volt, hogy a XIX. század végén Hollóházán tömegmérétekben kezdték el gyártani a keménycserép majd a porcelán miskolci emléktányért, ami a kocsonyába ragadt békát ábrázolta, általában „*Miskolci emlék*” vagy „*Pislog, mint kocsonyában a béka*” felirattal. A két világháború között több száz, talán több ezer ilyen tárgy, emlék vitte hírül a miskolci kocsonya legendáját. De hogy az eset megtörtént-e, vagy pislogott-e a kocsonyában a béka, mind a mai napig nem derült ki. Az viszont igen, hogy a miskolciaknak régtől fogva kedvelt eledele volt a kocsonya, s mint ilyen, a sokadalmakon kívül a korcsmákban, vendéglőkben is feltálták, nem beszélve az avasi, tetemvári pincékről, pincézésekről.

1 Az említés szintjén: *Fejős Zoltán* (szerk.): A turizmus mint kulturális rendszer. Néprajzi Múzeum, Budapest, 1998; *Pócs Éva* (szerk.): Rítus és ünnep az ezredfordulón. L'Harmattan–Marcali Városi Helytörténeti Múzeum, Budapest, 2004.

2 O. Nagy Gábor: Magyar szólások és közmondások. Gondolat, Budapest, 1985.<sup>4</sup>460.

3 Szendrei János: Miskolcz város története és egyetemes helyirata. Miskolcz, 1911. V. kötet 445–446.



*Keményserép tányér a békával  
a XX. század első feléből*  
(A miskolci Herman Ottó Múzeum  
gyűjteményében;  
Mészáros Viktória felvétele)

A kocsonya szavunk a halból készült kocsonyával összefüggésben 1544-től ismert a magyar nyelvben. Ekkortól enyvanyagban dús, állati részekből főzött, rezgő, puha tömeggé merevedett ételértettek, értünk alatta.<sup>4</sup> Az ismeretlen eredetű szó első miskolci előfordulására 1790-ben bukkantunk. Egy tanúkihallgatási jegyzőkönyvben az egyik tanú vallja, „hallotta másoktól, hogy midőn Kőmives József lármázott házának feltöréséért, akkor a gyanúsított, Vig Mária odahaza nem volt, hanem a Piaczon árult kocsonyát”.<sup>5</sup>

A kocsonya a XVIII. században a miskolci piacon és vásáron a házi készítésű étek közé tartozott. Elterjedésének feltételeit és keretét – hasonlóan a vendéglátás más javaival – a város földrajzi helyében és gazdasági helyzetében kell keresnünk.

Miskolc a magyar Alföld és a Felföld közötti forgalomban betöltött kapu jellege miatt évszázadokig rendkívül intenzív átmenő forgalmat bonyolított le. A *Búza tér* (*Búzapiac*, *Búzavásár tér*) a XVIII. század elejétől fokozatosan vált a gabonaforgalom központjává, és a XVIII–XIX. század fordulóján a vásárok idején már az a térség volt a gabonakereskedelem fő helyszíne. Egyre

bővülő szervezete és rendje alakult a gabonaforgalomnak, amit a XIX. század folyamán már gabonatőzsde, tartalékmagtár és különféle funkciójú objektumok segítettek. Miskolc azonban nem csak a gabonaforgalmáról volt nevezetes, hanem a lisztjéről és a belőle süített különleges minőségű kenyéréről is, amit a XIX. századi leírások a város sajátos karakterjegyének tartanak.<sup>6</sup> Hasonlóan jelentős forgalmat indukált a történeti nagytájak között zajló állatkereskedelem is. A XIX. század derekán már öt országos vásár és heti két piaci nap erősítette a sokadalmat, ami azokon a napokon szinte egyetlen piacterré alakította az egész települést.<sup>7</sup> A javak szállítására sajátos fuvarosréteg szakosodott, amelyik jellegzetes státust képviselt mind Gömör és a felföldi vármegyék, mind Borsod és környéke társadalmában.<sup>8</sup> A Búza tér környékén sűrű szövetű infrastruktúrája alakult ki a vendéglátásnak is, ami el tudta látni a jelentős forgalmat. A fuvarosok (*furmányosok*, *furmanok*) jellegzetes szereplői voltak a kereskedelmi terek mindennapjainak, valamint állandó vendégei a vendéglátásra szakosodott kocsmák, fogadók, konyhák, kiszolgáló népek árudáinak is.

Az alaptörténet azonban, ami megteremtette a hagyomány alapját, egy évszázaddal később datálódik, s Szendrei János leírásában a következőképpen olvasható: „A vasúti forgalom megnyitása előtti időkben a Gömör vidék és Budapest közötti felsőmagyarországi

4 A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. II. kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1970. 515–516.

5 Herman Ottó Múzeum Helytörténeti Dokumentáció, 75.911.1. (Bodgál Ferenc kézírata 1975. 2.). Vö. *Dobrossy István*: A miskolci vendégfogadók és vendéglátás története 1745–1945. Borsodi Kismonográfiák 21. Miskolc, 1985. 129.

6 *Dobrossy István*: Piac, vásár, sokadalom Miskolcon. A Búza téri Vásárcsarnok története. Miskolc, 2002. 111–152.; *Glósz József*: Gabonakereskedelem Magyarországon a 19. század első felében. L'Harmattan Kiadó, Budapest, 2014. 67.

7 *Gyulai Éva*: Topográfia és városkép. In *Faragó Tamás* (szerk.): Miskolc története 1702–1847-ig. III/1. kötet. Miskolc, 2000. 57–150.; *Viga Gyula*: Gömör és Miskolc. Megjegyzések a „felföldiség” és a Sajó-völgy áruforgalmának néprajzához. Ház és Ember – A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Évkönyve 28–29. Szentendre, 2017. 211–224.

8 *Viga Gyula*: Az észak-magyarországi fuvarosok. (Egy sajátos „vállalkozói” forma a hagyományos árucserében). A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXVII. (1989) 383–407.

kereskedelmet többnyire gömöri fuvarosok, úgynevezett furmányosok közvetítették. Miskolc városa ezeknek közbenső állomása volt. Itt rendszeren a Szentpéteri kapuban lévő Szarvas, Törökfő és a Magyar huszár című kisebb vendégfogadóknak szállottak meg éjszakára. Egy felső-gömöri tót furmányos is a Magyar huszárba tért be a napszálltakor. Vacsorát kért a korcsmárosnétól, még pedig kocsonyát. Az asszonyka, kit a nép fantáziája bizonyos, szemmel látható tekinteteknél fogva Potyka Kati becézésű névvel ruházott fel, mindjárt sarkon fordult és a ház alatti sötét pinczéből felhozott egy tányérral. Eleibe tette a vendégnek. A tót atyafi takarékos étvágygal neki lát a vacsorának, és először is a tányér közepéről kikandikáló húst akarja konzumálni. De egyszerre csak ijedten ejti el a villát és így kiált fel: – »Jáj, jáj, korcsmárosné, annak a kocsonyának szeme is van, sag úgy hunyorgatya felim!« Potyka Kati asszony odabokázott és elhülve konstataulta, hogy igazat szólt a vendég. Egy izmos termetű béka, mely majdnem derékig a kocsonyába volt fagyva, esdeklő pillantásokat vett feléjük a szabadulásért. – »No, ennek pechje volt!« – mondá Kati flegmatikusan és a tűzhelynél kiengeztelte a fagyos jószágot, mely ezután ismét jól érezte magát a »körülményekhez képest«. A különös jelenet nagy hahotát keltett, s jóidőre kompromitálta a miskolci kocsonyát, és azóta sok koponyát vertek be miatta.»<sup>9</sup>

Az 1920-as, 1930-as években a miskolci kocsonya és a beledermedt béka története új életre kelt és országosan ismertté vált, aminek az egyik meghajtója Miskolc turisztikai szerepének megváltozása volt. A trianoni határok megvonása, Kassa elvesztése után kifejezett szándék volt – a rendre felerősödő „nagy Miskolc” elképzeléssel párhuzamosan – a borsodi iparváros hírének és kulturális szerepének megerősítése, amit intézményeinek története is igazol.

Erősítette ezt a Bükk közeli településeknek, különösen a mai Bükkszentkeresztnek (1940-ig Új-Huta) üdülőfaluvá válása, a Tátra egykor felkapott nyaralóhelyei helyett is. S hozzájárult a téma vizuális gazdagodása is: a már említett békás tányérok mellett, az 1930-as években olyan jeles fényképezészek és kiadók, mint Weinstock Ernő (1893–1985) több képből összeállított, divatos, mozaikos anzikszokat jelentettek meg Miskolcra, ahol a város ismert attribútumai mellett – az Erzsébet tér a Kossuth szoborral, fölötté az Avas református templomának és óratornyának tömbje, a Rákóczi-kilátó, a Deák tér a Szentháromság ortodox templommal és az erdőkincstári palota karakteres homlokzatával – látható az olykor a képeslap egyik felét elfoglaló kocsonyás tányér és a béka figurája.<sup>10</sup>



**Képeslap a béka ábrázolásával Miskolcra  
az 1920-as évekből**  
(A szerencsi Zempléni Múzeum gyűjteményéből)

<sup>9</sup> Szendrey i. m. 446.

<sup>10</sup> Számos ilyen képeslapot őriz Szerencsen a Zempléni Múzeum gazdag kollekcója. Ezen a helyen köszönöm meg Majoros Judit adatait és a rendelkezésemre bocsátott képet.

A történet természetesen jelen volt látens módon a város második világháborút követő évtizedeinek emlékezetében is, amint arról egy, a históriáról informálódó felmérés anyaga tanúskodik. A beküldött válaszok a városi folklorizáció tanulságos együttesévé álltak össze. Akik ismerték Szendrei János leírását, annak történetszín helyét a Szentpéteri kapu egykor volt vendéglőjébe helyezték. Volt, aki az egykori Három rózsa szállodában, más a Vörösrák vagy a Zöldfa vendéglőben vélte megtörténni az esetet. Voltak, akik a Korona nagyszállóban képzeltek el a „csúfos” históriát, de felvetődött a Búza tér környékén még a régi időkben idéző Hági vendéglő is. Felsorolták mellettük a miskolci, különösen az avasi pincéket, az „áldozatok” között volt fuvaros, hétköznapi polgár, de még országgyűlési képviselő is. Egyesek még egy fogadásra is emlékezni véltek, aki az eset után szegényében öngyilkos lett.<sup>11</sup>



**Béka a Kocsonya Fesztivál forgatagában 2016-ban**  
(Bujdos Tibor felvétele)

*Kocsonya* nevű családok voltak, s a rendezvény információs fóruma volt a bál hajnalán megjelenő *Kocsonyaújság*. A fő attrakciók közé tartozott kezdetektől a kocsonyafőző-verseny, amelynek fő díja a hatalmas dísztál, amely az egykori, kocsonyába fagyott békát idézte. Az már a gasztronómia körébe tartozik, hogy hányféle húsból, milyen díszítéssel, s milyen terítéssel készültek a mesterszakácsmunkák. (Jóllehet a kocsonyaünnep nagyon sok érdeklődőt vonzott, 2014–2019 között nem rendezték meg a bejáratott formában.) A kocsonyába fagyott béka – egy időre – „visszatért” tehát a miskolci valóságba, a *névtelen béka* (*Brekus anonymus*) kabalafigurája a „kitalált ünnep” turisztikai szimbóluma lett. Példája tanulságos a hagyományhoz való viszony és XXI. századi aktualizálása szempontjából.

*Viszóczky Ilona*

<sup>11</sup> Dobrossy i. m. (1985) 131–132.

<sup>12</sup> Miskolci kocsonyafesztivál. – Wikipédia, [http://hu.wikipedia.org/wiki/Miskolci\\_kocsonyafesztiv%C3%A1l#2012](http://hu.wikipedia.org/wiki/Miskolci_kocsonyafesztiv%C3%A1l#2012)