



Dobrossy István

A MISKOLCI  
VENDÉGFOGADÓK  
ÉS AVENDÉGLÁTÁS  
TÖRTÉNETE  
1745-1945





BORSODI  
KISMONOGRÁFIÁK  
21



**Dobrossy István**

**A MISKOLCI  
VENDÉGFOGADÓK  
ÉS A VENDÉGLÁTÁS  
TÖRTÉNETE  
(1745–1945)**

**Herman Ottó Múzeum  
Miskolc, 1985.**

A kötet a Miskolci Vendéglátóipari Vállalat  
kezdemenyezésére és költségén jelent meg.

Lektorálta: Szabadfalvi József

A sorozat szerkesztője: Szabadfalvi József

A kötetet Feketéné Bíró Edit

technikai munkatárs közreműködésével  
szerkesztette: Veres László

Fotó és borítóterv: Kamarás Jenő

és Kulcsár Géza

A térképeket szerkesztette: Iglói Gyula

ISSN 0324-4563

ISBN 963 01 6613 5

Felelős kiadó: DR. SZABADFALVI JÓZSEF

---

Borsodi Nyomda. Felelős vezető: Wirth Lajos

## ELŐSZÓ

A kerek évfordulók többnyire megindítják, számvetésre készítetik az embert. Az ihletett percekben egyaránt töprengünk a múlt és az eljövendő eseményein és a jövővel kapcsolatos terveinket könnyebben tudjuk megfogalmazni, ha jól ismerjük múltunkat. Szándékunk szerint ehhez kívánunk segítséget nyújtani a vendéglátó szakmában dolgozóknak és azoknak az érdeklődőknek, akik szívesen keresik fel a különböző üzleteket, valamint azoknak, akik eddig is szívesen forgatták a Herman Ottó Múzeum „Borsodi kismonográfiák” című sorozatában megjelent könyveket.

A vendéglátás — mint összetett társadalmi jelenség — a történeti fejlődés eredménye, a társadalmi munkamegosztás következménye, amely egy már viszonylagosan fejlett árutermelést feltételez. Így egy-egy ország adott történeti korának egyik értékmérőjeként is felfogható. Kezdetben elsősorban gazdasági-biológiai tartalma domborodik ki, de megjelenésétől kezdve földrajzi-nemzeti sajátosságokkal motiváltan. Mindig is kapcsolódott a belső és külső kereskedelemhez, hiszen e körből kerültek ki az első „törzsvendégei”. Talán innen elindulva mutatható ki az az erőteljes szellemi-kulturális hatás, amelynek később hordozója, szállásadója lett a vendéglátás. Különösen érvényes ez a megállapítás a most kézbe vett könyvben vizsgált századokra és túlzás nélkül állíthatjuk, hogy helyenként a politika csinálásában is szerepet vállalt a szakma. A jelentős minőségi fejlődés eredménye, hogy funkciója bővült, beépült a modern társadalomba és annak nemcsak mint a gazdaság egyik sajátos szférája vált részévé.

Napjainkban valamilyen megmagyarázhatatlan erő hajtja a szakácskönyvek szerzőit és vásárlóit egyaránt. Szinte minden megírt könyv napok alatt vevőre talál, bizonyítva ezzel, hogy a helyes, korszerű étkezés napjainkban milyen jelentős, de bizonyítva azt is, hogy étkezési szokásaink erősen konvencionálisak, szeretjük felidézni elődeink gyakorlatát. A magyar fogyasztó az étkezést nemcsak most, hanem kezdettől fogva fontosnak ítélte meg. Bizonyítja ezt az igen régen keletkezett szólás is, miszerint „Ne az edényt, hanem a tartalmát nézd!”. De vajon igaz-e ez a megállapítás a vendéglátásban is? Ebben a kérdésben bizonyára megoszlanak a vélemények, ütköznek a hazai és vendéglői ízek. A miskolci vendégfogadókról, éttermekről készült munka olyan történeti jellegű mű, amely végigvezeti az olvasót Miskolc város vendégfogadóinak során, felvillantva a vendéglátás egy-egy fénykorát. Hézagpótlónak is tekinthető ez a könyv, amit a tisztelt olvasó a kezében tart. Vidé-

künk, amely természeti szépségekben igen gazdag, az alföld és hegyvidék találkozásánál fekszik, ősidők óta vonzotta az embereket. A vadban gazdag erdők, halban gazdag folyók, a korán kialakult kereskedelmi forgalom ragyogó lehetőséget kínáltak vendégfogadók nyitásához is. A könyv e vendégfogadók történetéből ad gazdag tájékoztatást a tisztelt olvasónak. A szerző és közreműködők munkáját dicséri, hogy kiaknázzák a gazdag forrásmunkák adta lehetőségeket, élvezetes stílusban vezetik végig az olvasót a vendégfogadók hangulatos világán. Így a könyv nemcsak szakmatörténeti, hanem várostörténeti jelentőséggel is bír.

A vendéglátós szakma jelenlegi művelői, akik a könyv megjelentetésén munkálkodtak, tanulni akarnak a múltból. Jóllehet napjaink feladatai sokban eltérnek a múlt tapasztalataitól, de a nemzetközi kapcsolatok nagyarányú bővülése, a belső idegenforgalom, a szórakoztatás, a munkaerő regenerálásában való részvétel mutatják a fejlődés irányát, miközben egyre határozottabb szerepet kap és vállal a vendéglátás az alapellátásban.

Hazánk felszabadulásának 40. évfordulója tiszteletére jelentette meg a Miskolci Vendéglátóipari Vállalat az 1745–1945 közötti 200 év történetét átölelő „A miskolci vendégfogadók és vendéglátás története” című kismonográfiát. A szerzőkkel közös terveink szerint ezt követi majd egy, a felszabadulástól napjainkig tartó időszak átfogó leírása. E könyvet az érdeklődő olvasók szíves figyelmébe ajánlva kérem, hogy észrevételeikkel és visszaemlékezéseikkel segítsék a készülő második kötet megjelenését. A szerzőnek és valamennyi közreműködőnek ezúton is köszönöm a könyv megjelentetésére fordított munkáját.

Dr. Sugár János



## BEVEZETÉS

„Ez a pohár bujdosik,  
Így éli világát,  
Kézről-kézre adatik  
Éljen a barátság”

A „bujdosó-pohár” rigmusa — *Szendrei J.* 19. századi gyűjtésében<sup>1</sup> — Miskolc szimbólumának, az Avasnak, s az itteni középkori eredetű pincékbeli poharazgatásoknak hangulatát idézi. Az Avas borpincéi évszázadokon át nemcsak a helyi és környékbeli jó minőségű bor tárolását, érlelését szolgálták, hanem — a jelenőrs borkereskedelem és a kapcsolódó iparágak kifejlődése mellett — a vendégvárás—vendéglátás szimbólumává is váltak. A pincesorokat — még az 1950–60-as években is — esténként a „régí bortermelő” hagyományos fogadásai jellemezték, s a környéket a borozgató társaságok jó hangulata töltötte be. Talán a rigmusban is megénekelt bujdosó-pohár szokása táplálta és terjesztette a miskolci vendégszeretet kiemelkedő hírét, s ösztönözte maradásra, vagy visszatérésre annak olyan jeles híveit mint pl. Móra Ferenc, Lévy József és Móricz Zsigmond. Ők alapították — többek között — azt az irodalmi asztaltársaságot az Avason, ahol a tagoknak névre szóló gravírozott feliratú borospoharai voltak. A pincetulajdonos ezekben a poharakban tette eléjük — természetesen a helyi ételspecialitások mellett — az „édes nedű”-t, amely bora és vendéglátása jól hírének terjesztésére kötelezte a kedves vendégeket. (E poharak többsége napjainkban a rimaszombati múzeum gyűjteményében található.)

Történeti ismereteinkre utalva, s újabb levéltári kutatásainkra hivatkozva említhetjük, hogy már a városunkat alapító Miskolc nemzetség tapolcai apátságában olyan feljegyzések készültek a 15–16. században, amelyek több mint félszáz személyes fogadások „étlapjait” és kellékeit veszik számba. De említhetnénk *Oláh Miklós* nevét is, aki Miskolcra, s az akkor még Miskolctól külön álló, önálló településre, Mindszentre címezte, vagy a diósgyőri várkapitányhoz írta Németalföldről leveleit. Ezekben említést tesz az „életmódváltozással” kapcsolatban a miskolci szokásokról. *M. Hungaria et Atila c.* munkájában felemlít „bizonyos” miskolci táncokat is.<sup>2</sup> *Oláh Miklós* leírása egyben

<sup>1</sup> Vö. *Dobrossy I. – Veres L.*, 1979. 37–39.

<sup>2</sup> *Oláh Miklós* korábban sajóvári rendfőnök. II. Lajos király felesége, Mária Királynő tükára 1527–1542 között Németalföldön tartózkodott, majd 1548-tól mint egri püspök bírta a tapolcai apátság javait. 1553-tól esztergomi érsek lett. *M. Hungaria Atila c.* munkája Vindobonae-ben jelent meg 1763-ban, majd munkáját újból kiadta *Juhász L.*, Bp. 1938-ban. Munkásságát ld. Magyar Életrajzi Lexikon, Bp. 1969. II. 316.

arról is tanúskodik, hogy a „mindig jókedvű nép” másokat is szívesen látott hasonlóképpen.

A török korszakból ránk maradt dokumentumok az adófizetők szomorú emlékeztető „vendégfogadásaira” és „traktálásaira” utalnak, de ezzel szemben az erdélyi fejedelmek függetlenségéért harcoló seregei vezetőinek élelmezése, majd később II. Rákóczi Ferenc és tisztjeinek, valamint francia vendégeinek ellátása már a miskolci vendéglátás színesebb és kedveltebb emlékeit idézik.

Amikor a külföldi utazók magyarországi látogatásaikról készült leírásokat tanulmányozzuk, a legérdekesebbek egyikét kiemelve említjük, hogy a 18. század elején két orosz pápa – Itáliába, a pápához menet – tesz említést azokról a miskolci polgárokról, akik nem sajnálták pincéjük egy-egy kupa borát a vendégeknek nyújtani. Igaz, hogy a szegény utasok kalapját a város határában – miután a bortól kótyagosan lefeküdni tértek – ellopták, de nem hagyták őket fedetlen fővel, mert a kalapokat eltulajdonítók saját süvegeiket helyezték az alvók fejére. Végül is a zárandokokban a vendéglátás hagyott mélyebb nyomot, mint a fejfedők eltulajdonítása.

A 18. század második felétől – gyakorta – zajos lakomáktól volt hangos a város, hiszen a szabad királyi városi cím elnyerése állandó vendégfogadásra, ingyenes traktálásra készítette az előjáróságot. Így, s ennek eredményeképp remélték a mezővárosi és a szabad királyi városi cím (azaz fejlődés) közötti lépcsőfok átugrását. Eredménytelenül.

Ugyanebben az időszakban éltek virágkorukat a céhek, s tagjainak – rendkívüli, protokolláris alkalmak szülte – étrendje hűen tükrözi a korabeli miskolci vendéglátás étrendválasztékát, étkezési szokásait.

A 18. század végén megfordultak városunkban a felvilágosodás időszakának jeles alakjai is, akiknek a miskolci ifjúság „hangos lakomá”-kat szolgáltatott. Ezáltal igyekeztek érzékeltetni, s elismertetni azt, hogy Miskolc méltóképpen kiveszi részét a modern gondolatok befogadásában és terjesztésében. A 19. század elején Kazinczy, Kossuth, Széchenyi voltak városunk leghíresebb vendégei, s természetesen sokan mások, akiket a nemzeti reformtörekvések eszméi áthatottak és vezéreltek.

Pontos feljegyzések szólnak arról, hogy a miskolci *Just cukrászdában* 1828-tól Déryné, 1843-ban és 1848-ban Petőfi, majd Tompa Mihály és Vaday Károly, 1849-ben Paskievics tábornok, 1866-ig Egressy Gábor, 1868-ban Lendvay Márton, 1873-ig Latabár Endre, 1872-ben Prielle Kornélia, 1875-ben Blaha Lujza és Jókainé Laborfalvi Róza is megfordult.

Az 1848–49-es szabadságharc idején a miskolci görög kereskedők kompániája hívta fel magára a figyelmet, miután tüntető távollétükkel ellenpéldáját szolgáltatták hagyományos vendégszeretetüknek, elkerülve a cári csapatok fővezérével, Paskievics herceggel és magas rangú kíséretével való találkozást. Az oroszok az udvariatlan gesztus ellenére – a görögök templomának

használatá fejében — mégis ajándékként hagyták a templom hajójában napjainkban is függő, remekművű négy poharas ezüstmécseszt.

A szabadságharc bukása utáni években utazott át Miskolcon — és a környező településeken — a cseh széppróza megteremtője, *Božena Němcová*, akinek olyan életszerű leírása készült városunkról, az itteni emberek életéről, az ún. „sokadalom”-ról, a miskolciak vendéglátásáról és vendégfogadásáról, a piaci és táplálkozási szokásokról, hogy feldolgozásunkban, — mint forrásértékű munkára — gyakorta szükséges hivatkoznunk.

A 19. századi kéziratos feljegyzések, naplók, a helyi sajtó, de a történeti feldolgozások is folyamatosan szolgáltatnak témánk szempontjából fontos történeti adatokat, pl. a királylátogatásokról, vagy — a másik szélsőséges pontot kiragadva — a környező települések lakóinak és a miskolciaknak a város főutcáján folytatott napi kereskedelméről, hetipiacairól, ill. a havi, vagy időszakos sokadalmakról. Az 1857. és az 1881. évi királylátogatás során az ugyan ellenzéki város, a 48-as eszmék iránti hűsége ellenére a „vendégszeretet”-re hivatkozva igyekezett az uralkodó iránti hűségét kifejezni. A környék népe pedig a főutcán és a Búza téren portékáit árulva törekedett bevételének növelésére, majd a jó üzletet követően ugyanígy élvezte a helyi korcsmákban és fogadóknál a kellemes miskolci vendéglátást, mint ahogy tették azt a fát, meszet, szenet, üveget szállító *tót-furmányosok*, vagy éppen a távolabbi búcsúhelyekre igyekvő, s a közbenső út fáradalmait kipihenni kívánó falusi lakosság.

A folyamatos és sokrétű igény sokirányú kielégítést kívánt. Erre szolgáltak a miskolci korcsmák és vendéglők, a vendégfogadók, majd az ebből kifejlődő szállodák, a kávéházak és cukrászdák, a több százra tehető ételt kínáló pincék, vagy éppen a városi sokadalom „tractörjei”: a versben is megénekelt miskolci kenyerek (ill. a miskolci kenyér), az ízletes árut kínáló percesek és pecsenyések, s nem feledhető az országosan is ismertté vált miskolci kocsonya. Kiemelést kíván a helyi specialitás, a Miskolcon „feltalált” tarhonya is.

Az esetlegesen kiragadott adatok után meg kell viszont állapítanunk azt, hogy — jelzett színessége ellenére — Miskolc vendéglátásának és a vendégfogadás folyamatosan változó objektumainak történeti-levéltári kutatásokon alapuló feldolgozására alig-alig találunk példát a város történeti-néprajzi szakirodalmában.<sup>3</sup> A témához kapcsolódó publikációk elsősorban építészettörténeti, kultúrtörténeti szempontból érdemelnek figyelmet, s többnyire egy-egy objektumra, vagy jól körülhatárolt kérdéskörre vonatkoznak. Ez indokolta, hogy egy évtizedes kutatás eredményeként — az eddig megjelent tanulmányok

<sup>3</sup> Ballai K., Bp. 1943., Komáromy J., 1956. 3. 48–53., Komáromy J., 1956. 3. 72–73., Rózsa T., 1975. 241–261., Szabó B., 1955. 2. 9–10., Brósz K., 1912. márc. 31., ápr. 24., 24., Leszih A., 1921. 70. sz., Lajos Á., 1960. jan. 17., Szendrei J., 1906. 3. 24., Gyulay S., 1904. 5. 63–73.

adatait is fölhasználva — önálló kötetben jelentessük meg, s így tekintsük át a miskolci — általános értelemben vett — vendégfogadás és vendéglátás történetét.

Az adatgyűjtés során egyre inkább kirajzolódott a témával kapcsolatos tényanyag sokszínűsége és gazdagsága. Ennek eredményeként nemcsak rész tanulmányok megjelentetése vált indokolttá,<sup>4</sup> hanem a korábban egy kötetre tervezett anyagot szükségesnek látjuk két kötetben megjelentetni. A mostani rész az 1745–1945 közötti időszakot fogja át, s ebben — természeténél fogva — viszonylag kisebb teret kapnak a visszaemlékezések, a recens gyűjtések. A második kötet az 1948–1985 közötti adatgazdag négy évtizedet kívánja áttekinteni, s ebben külön fejezetben kell foglalkoznunk mindazokkal a hiányosságokkal, amelyekre a szakértő olvasó felhívja figyelmünket, vagy azokkal a kiegészítésekkel, pótlásokkal, amelyek újabb kutatások eredményeként ide kíváncsoznak.\*

---

4 Dobrossy I., 1975. 21–32., Dobrossy I., 1976. 113–150., Dobrossy I.–Veres L., 1976. 29–41., Dobrossy I., 1978/79. 66–71., Dobrossy I., 1979. 117–127. Dobrossy I., 1981. 93–101., Dobrossy I.–Iglói Gy., 1982. 137–164., Dobrossy I., 1983. 76–83.

## I. MISKOLCI KORCSMÁK ÉS VENDÉGLŐK

A korcsma fogalmába a történeti és néprajzi szakirodalom a település határában, vagy belterületén üzemelő időszakos, vagy állandó italmérő helyeket sorolja.<sup>5</sup> Az időszakos korcsmákat Miskolcon is *kántorkorcsmáknak* nevezték, s ezek Szt. Mihály-napjától karácsonyig, vagy újév beköszöntéig üzemeltek. Az állandó italmérő helyek vagy földesúri (azaz uradalmi és apátsági) vagy városi kezelésűek voltak, amelyekben fizetett alkalmazott mérte az uradalom, apátság és a város borát. Természetesen voltak engedély nélküli korcsmák is. Ezeket *kurta*, vagy *kura* korcsmáknak nevezték. (Egy ilyen kura korcsma helyén épült fel a későbbi 3 Rózsa vendégfogadó és szálloda – ld. II. fejezetben.) A 18. századi korcsmákban semmiféle ételt, még kenyeret sem volt szabad árusítani (innen származik a későbbiekben leírt Sötét-kapu melletti ún. *koplatókorcsma* elnevezése is). Miskolc nagy pincehálózatából következően természetes, hogy az avasi, a tetemvári és bábonybérci pincék némelyike fölé – főleg a 19. században – italmérő helyeket építettek, s ezeknek volt a neve: *korcsmaló pince*. Ez az elnevezés egyébként Északkelet-Magyarországon általánosan elterjedt.

A korcsmalással természetesen együtt járt a bormérés is, vagy italmérési jog megszerzése, ellenőrzése és főleg időszakonkénti szabályozása. A jogosultság a földesurakat, vagy a várost illette. A bortermelő ellenőrzése a *borbíró* feladata volt, aki a bor vételét, eladását, korcsmalását ellenőrizte. Az italmérés jogának szabályozására pedig gyakorta találunk példákat. (Pl. a 19. században: 1868-ban a 17. tc., 1875-ben a 28. tc., 1888-ban a 35. tc., 1892-ben a 15. tc., s 1898-ban a 18. tc. foglalkozik vele.)

A Miskolcon két évszázad alatt üzemelő korcsmák számának megközelítő behatárolása szinte lehetetlen. A 18. századból kevés, a 19. századból lényegesen több, a 20. század első felének korcsmaírói bő, és viszonylag pontos kimutatásokkal rendelkezünk. Egy-egy korcsma pontos üzemelésének időhatárait – elenyészően kis résztől eltekintve – hasonlóan nem tudjuk behatárolni. Az ún. *kura*, azaz engedély nélküli korcsmák és kimerések számára pedig a pincék számából csak következtetni tudunk; s ez is több százat jelent.

Az ún. *kura* korcsmákkal kapcsolatban az úriszék már 1784-ben rendszabályt alkotott. *Brósz Károly* (Miskolci Napló 1912. ápr. 23. és ápr. 24. számában) „Tilalmas bormérés Miskolczon” címmel a következőket írja: „E rendszabály alkalmazása dacára egyesek mégsem hagytak fel a tilalmas italméréssel, erről tanúskodik 20 kurta korcsmáros beidézése, kiket *Szőlősy*

<sup>5</sup> Magyar Néprajzi Lexikon (a továbbiakban: MNL.), 1980. 3. 233–235.

Ferenc uradalmi ügyész 1785. márc. 17-én szigorú büntetéssel sújtotta. A Miskolc Város Tanácsa által összeírt, és az 1790. aug. 17-én tartott tanácsülésen bemutatott jegyzék szerint Miskolczon 131 kurta korcsmáros, mégpedig 63 nemes és 68 nem nemes találtatott, kik a tilalom dacára részint bort, részint pálinkát mértek. Az uradalmi ügyész 1790. augusztus hó 31-én Pázmány József és Okányi Mátvás miskolci nemeseiktől, kik „kurta korcsma árulásban” vétkeseknek találtattak, — térítvényt vett, melyben kijelentették, hogy ezen-től „a kurta korcsmázástul elállnak, ellenkező esetben a Felsőségtől kiadott parantsolat szerint büntethetők”. Szigorúbban járt el az Úriszék az 1791. augusztus 18-án italmérési kihágás miatt beidézt miskolczi nemesekkel, kiket fejenként 100 rhenes forint bírsággal sújtott. Érzékenyen büntette meg ugyanakkor az Úriszék a főszolgabíró által beidéztetett nemes Lévy Márton Miskolcz városi szenátort, következő végzéssel: „Lévy Márton Tanácsbeli, kinek habár hivatala szerint kötelessége lett volna, még másokat is az illetén helytelen és vakmerő cselekedettől eltiltani és megfeddeni, mégis mind azon által mind bort, mind pálinkát Önnön szája vallása szerint egyaránt mérni bátorkodott, most ugyan egy hónapra, mai naptól számítva mindennemű hivatalyától és magistratuális sessiótól is eltiltatik, úgy nem különben egy hó-napra esendő fizetésének elvesztésére elmarasztaltatik. Ha pedig ezután illyetén cselekedetekben fog tapasztaltatni, azonnal vasra verettetni és megbüntet-tetni fog . . .

Döry Antal uradalmi ügyész, akinek a kamara utasításul adta, hogy a kurta korcsmárosok ellen erélyesen eljárjon, derekasan megfelelt e meghagyás-nak, 1791. évi augusztus 17., 18., szeptember 12., 13. és október 3. napjain valóságos rémület szállta meg a tilalmas italmérésben bűnös miskolczi lakoso-kat, különösen pedig a görögöket, kiket vasra veretett s még azt sem engedte, hogy az Úriszékhez felfolyamodhassanak, sem pedig, hogy kezesség mellett szabadon bocsáttassanak. Csuka János miskolczi görög kereskedő 1791. sze-ptember 12-én a megyéhez intézett kérvényében panaszt emelt Döry Antal uradalmi ügyész ellen, hogy őt tilalmas bormérés miatt vasra verette, s kezes-ség mellett sem akarja szabadon bocsátani, sőt huncut gazembernek szidal-mazta, s megfenyegette, hogy saját házából ki fogja becsültetni, s a városból kiűzeti. Hasonló sors érte akkor Pilta Mihályt, Adamusz György, Szundi Ta-más és Szonte Tamás társait.

Hogy Döry Antal ügyész hogyan bánt másokkal, akik tilalmas italmérés-ben vétkeseknek találtattak, arról fogalmat nyújt, többek közt, Trun Ádám miskolczi kerékgyártó esete. Az 1791. október 10-én a megyéhez intézett panaszában elmondta, hogy Döry Antal fiskális a börtönből, ahová tilalmas bormérés miatt záratta, a megyei hajdúk kivont kardjai között elővezettette, az utca közepére állított deresre lehúzatta s a botozó hajdúknak azt kiáltotta: „jól verjétek ezt a németet.” Elpanaszolja továbbá, hogy a reá kiszabott bör-tönbüntetés váltságdíjául 400 forintot, sőt házáat is ajánlotta fel, mind hiába!

Annyira megverték, hogy mesterségét nem folytathatja. Elmondja, hogy a városnak 19 év óta adófizető polgára, 50 esztendő ember, van eladó leánya, háza, s három szőlője, s hogy büntetve soha nem volt. Elpanaszolja végül, hogy Dőry Antal ügyész a reá szabott büntetéssel erkölcsileg is annyira tönkretette, hogy még inasa is gúnyolja. A megyétől elégtételt kért, melyet azonban a szárandó ember nem kapott. Az italmérési kihágás ilyen megtorlása sötét szegyenfoltja az akkori igazságszolgáltatásnak, s magán hordja a sötét, durva középkor embertipró bélyegét.

Midőn az uradalom 1794. június 5-én a titkos bormérők borait lefoglalni akarta, a lakosság pártjára állt a megbüntetett kurta korcsmárosoknak, megakadályozta a bor elszállítást, s az ispánt hajdúival együtt elűzte, úgy, hogy Izdenczy Antal diósgyőri prefektus kénytelen volt a megye hatóságához segítségért fordulni. Panaszában elmondja, hogy Bodgál Mihály nemes kiállt az utcára, s hangosan kiáltotta a hajdúkkal megjelent ispánnak, aki borait le akarta foglalni: „Utolsó csepp véremig ellentállók!” Imri András miskolci csizmadiamester, nemes e szavakkal bátorította Bodgált: „Ne engedd magadat, ne bocsásd be a házba, ha én otthon lettem volna házamba, mikor reám jöttek, majd mást mutattam volna nekik!” A nagy zaj miatt csödület támadt, s midőn az ispán Nagy Ferenc nemes pincéjéből három hordó bort el akart szállíttatni, ez azt kiáltotta az ispánnak: „Jöjjön ide maga a Praefectus, majd meglátja miképpen megyen el innen!” Fischer József és Bathó csizmadia nemesek pedig azt kiáltották volna: „Annak a hegyes kalaposnak öntsétek ki a véré!” s a csödületből azt kiáltotta valaki: „Az Ispánt löjjétek agyon!” A megyei hatóság a lázongó nemeseket kérdőre vonta, s részint bírsággal, részint pedig börtönbüntetéssel sújtotta a vétkesek. Az uradalom ezután is fokozott eréllyel, s szigorúsággal folytatta a kurta korcsmárosok elleni irtó hadjáratot s tudatta, 1798. augusztus 14-én Miskolcz Város Tanácsával, hogy Bodgál Mihályt, Beregszászy Sámuel és Füleki Katona István miskolci nemes lakosokat tilalmas bormérés miatt ingatlanjaiktól kibecsültette. Ugyanez a sors érte Sárkány Dávid és Imri Sámuel miskolci nemeseket. Az uradalom azonban még az ilyen rendkívül szigorú büntetésekkel sem tudta a tilalmas bormérést megakadályozni. Szudy Dániel miskolci albíró és Góts Mátyás szenátor és vicanótárius a diósgyőri koronauradalom utasítása folytán a miskolci kurta korcsmárosok összeírásával megbízottak 1803. május 25-én jelentették Miskolcz város tanácsának, hogy Miskolczon jelenleg 107 kurta korcsmáros van s köztük igen sok a nemes, s ezek ellen az uradalom május 27-én és július 30-án megindította a megtorló eljárást.” Az 1832/36. évi Országgyűlés 6. törvényekének 2. §-a a bormérési jogot bitorlók ellen csak a csap aiatli hordók elfoglalását rendelte el, „E szelidebb korzsellern által áthatott törvénycikk folytán ezenkívül nem állt módjában sem az uradalmi ügyésznek, sem a Úriszéknek a tilalmas bormérésben vétkeseknek talált kurta korcsmárosokat botoztatni, s őket egyéb súlyos büntetésekkel sújtani. Ha ezentül elő is

fordultak esetek Miskolcra, amidőn egyesek az italmérési jogot bitorolták, a csap alatti hordónak lefoglalásán kívül egyéb büntetéssel alig voltak sújthatók.”

A következőkben — a funkciókban is kimutatható átfedésektől eltekintve — arra vállalkozhatunk, hogy az elsősorban levéltári anyagot számba véve időrendi sorrendben mutatjuk be a 18. majd a 19. és végül a 20. századi korcsmákat. Erre azért van szükség, mert nagy az egyedi, és helyileg már nem azonosítható adatok száma. Más esetekben, és folyamatos adatok ismeretében az adott korcsmákról minden eddig létező ismereteinket közöljük (1. kép).

*Apátsági korcsma a Mindszenti pincék között.* A 18. század első évtizedeiből folyamatos perlekedés iratai maradtak fenn a Csabai-kapun kívüli szőlők között lévő apátsági bormérésről. Miskolc város jogait sértő, s Althán Mihály váci püspök, tapolcai apát által üzemeltetett bormérés megszüntetésére folyamatosan küldött iratokat a püspökhöz. Eredménytelenül. 1743-ban, amikor az apátsági javak feltárát elkészítették, megemlítik a „Mindszenti Pincék között lévő korcsmák”-at is, ahol a *korcsmaház* vagy *korcsmaló pince* kőből épült, s jól funkcionáló, komoly pénzügyi bevételű objektumként van feltüntetve.<sup>6</sup> Minden perlekedés ellenére ebben a helyileg ma már nem azonosítható pincében még a 18. század második felében is volt borkimérés.<sup>7</sup>

*Pukkanás korcsma.* Miskolc város jegyzőkönyve először 1741-ben említi, majd 1787-ben is felbukkan az iratokban.<sup>8</sup> Az épület helyét nem tudjuk azonosítani.

*Korcsmaház a Szigyártó nevű Funduson.* Az 1745. évi összeírás viszonylag pontos képet ad a „régí épületű”, újonnan emelt, s náddal kötött „korcsmaház” berendezéséről, amely viszonylag egyszerű, de ugyanakkor rendkívül praktikus volt. A szoba közepén állt egy hosszú asztal, mellette hosszú lócákkal. A szobán három üveglak szolgáltatta a nappali fényt. A korcsma belső fala deszkából készült, s retesz ajtón át lehetett bejutni az italtároló kamrába. Ehhez illeszkedett a kis alapterületű pitvar. Az épület alatt „ravásos Pintze” helyezkedett el, amelyben „egy kettős deszka tsapszék, két tsap alá való egy-egy ón itzze és meszely, egy fából való Poltúrás, a serhez való egy fa itzze, egy fa messzely egy pénzestál, egy rossz töltésér” íratott össze. Mivel régi épületről van szó, amelyben a „Pintze igen alkalmatlan az italok conservatiórára” érthető, hogy az összeírók tanácsolják: „szükséges, hogy az Betssületes Város menél hamarébb megtsináltassa”.<sup>9</sup> Valószínű erre nem

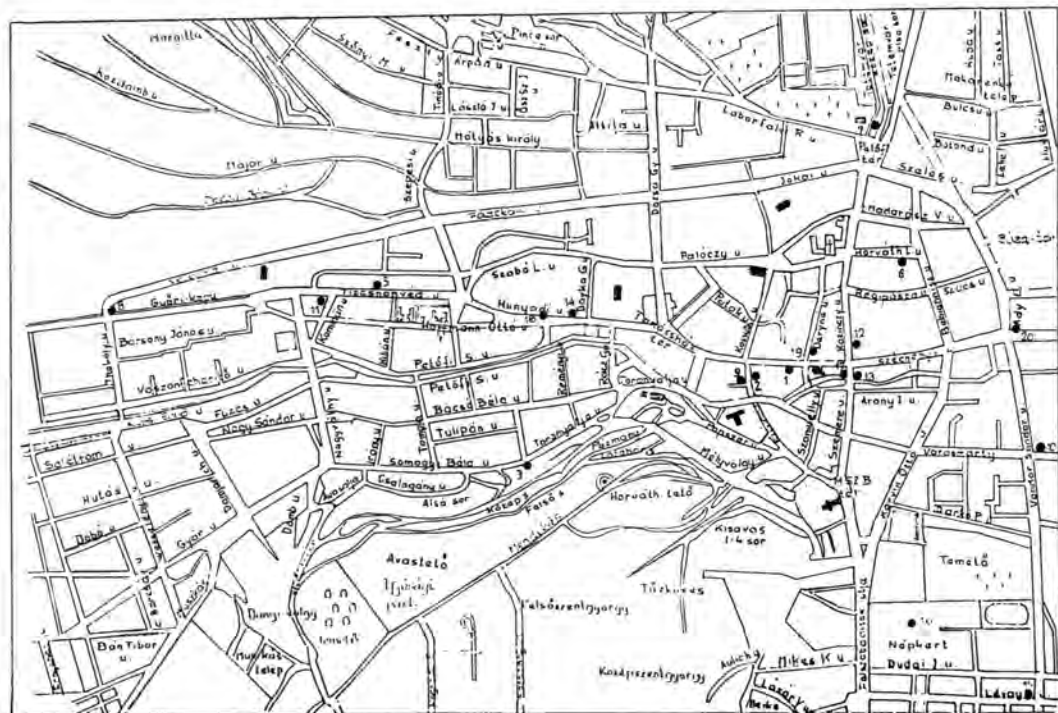
6 Egri Érseki Egyházmegyei Levéltár (a továbbiakban: EE Lev.) 2066. rsz. köteg.

7 Leveles E., 1929. 82.

8 Szendrei J., 1911. 5. 578. és ld. Miskolc Város Jegyzőkönyve (a továbbiakban: Mvj.) 709.

9 Inventatio Pelluculorum Privilegitati Oppidi Miskoltz... Domino Jacobo Zontagh. De anno 1745. Miskolci Állami Levéltár. Species XXV. fasc. I. (a továbbiakban: 1745. évi összeírás) 6. pontja.





1. kép. Korcsmák és vendéglők Miskolcon 1745–1945 között

A térkép számai a következő objektumokat jelölik: 1. Korcsmaház a Sziggyártó nevű funduson. 2. Szarvas vagy Koplópól korcsma. 3. Jézus-Kútja-i korcsma. 4. Lutz-i korcsma. 5. Hóhér korcsma. 6. Újvárosi Korcsma. 7. Tetemvári korcsma. 8. Szarazfa vagy Svábrosi korcsma. 9. Kisipia vendéglő. 10. Messzelátó csárda. 11. Kántor korcsma. 12. Hollner vendéglő. 13. Bakos Kálmán Szemere vendéglő. 14. Gránát Sándor vendéglője. 15. Tékes Dezső ital-mérése és vendéglője. 16. A népkerti Vigadó vagy Sport vendéglő. 17. A Makk-hetes korcsma. 18. Horváth Béla vendéglője. 19. Leffler vendéglő a Deák Ferenc utcában. 20. Leffler vendéglő a Király utcában.

kerülhetett sor, mert a későbbiek során nem találkozunk ezzel a korcsmaházzal. Az 1793-as telekösszeírásból viszont a mai Széchenyi u. 26. sz. alatt tudjuk azonosítani az épületet, ahol ekkor a *Szűgyártó-féle* telken a város „kis kvártéjháza” állott.<sup>10</sup>

*A Piatzon a Mészár Székek melletti régi épületű korcsma.* Hasonlóan az 1745-ös összeírás tett említést a mai Béke mozi környékén a későbbi Sötétkapu felé eső részen azonosítható épületről. Az épületnek van egy deszkázattal elválasztott konyharésze, amelyben a korcsmáros lakik. Ezen egy pléhes ajtón lehet jutni abba a szobába, amelyben 1 hosszú asztalt 3 viseltes lóca vesz körbe. Ettől hasonlóan deszkával elválasztva lehet egy oldalházacskába jutni, amelynél két üvegablak van, nyílászárója pléhes ajtó, felszerelése egy karos és egy karatlan fogas, fűtését pedig kályhás kemence szolgáltatja. Az épület körülvevő egysége a Piac felől egy *ivóház*, amely felszerelése mindössze „egy hosszú, levert lábú Tölgy fa asztal, 3, viselt lózákkal, és egy romladozott fűtő kementzével.” Az épület alatti pincében egy ón itzét, egy ón messzelyt, egy fa poltúrát, a sörhöz való egy-egy iccét és messzelyt, egy pénzestálat, valamint deszkából készült kettős csapszéket három csapalávalót, egy tölcserít egy csapfűrőt írtak össze.<sup>11</sup>

*Szarvas vagy Kopláló kortsma.* 1755-től 1874-ig tudjuk nyomon követni a mai Rákóczi u. 1. sz. alatti telken azonosítható építményt. Az első, 1755-ös adat az uradalom tulajdonáról, míg az 1874-es adat leégéséről, s végleges megszűnéséről tanúskodik. 1755-ben *Szarvas Kortsma* a neve, 1755-ben *Kávéház és Kortsma*, amely a boltív (ti. Sötétkapu) melletti épület földszinti részében helyezkedik el. Fölötte a céhes kézművesek raktárai voltak. A csizmadiacéh 1755. évi iratai szerint „Azon ingatlan, mely a miskolci piacon az *Kávéház* és ahhoz kapcsolt *Szarvas* nevezetű Kortsma felett vagyon, újra által bocsátja ezen Dominium az említett Miskolczi Csizmadia Tzéhnek maguk Művei árulása végett”.<sup>12</sup> Az 1783-as összeírásból a következőket tudhatjuk meg: „A Vayi házhoz tartozik elsőhelyen a kávéház, s a hozzá tartozó italmérés, közbe esik az előcsarnok. Eztis az 1781-es tűzvész után 1782-ben újjáépítettük...”<sup>13</sup> 1787-ben a „Szarvas Kortsma-ban több gyanús női személyt elfogtak, az idegeneket kiszupoltak.”<sup>14</sup> 1811-ben a „Kopláló kortsma-ban” folyó erkölcsztelenségek miatt újabb városi intézkedésekre került sor.<sup>14</sup> Az épületet az uradalom 1816-ban kávéházával és korcsmájával együtt eladta

10 *Marjalaki-Kiss L.*, 1957. 110.

11 1745. évi összeírás 7. pontja.

12 *Dobrossy L.*, 1976. 121.

13 *Mvj.k. III. k. 568.*

14 *Szendrei J.*, 1911. 5. 579.

Czinczifa Ádám görög kereskedőnek.<sup>15</sup> 1822-ben új tulajdonosa lesz, s 1828-ban szól szerződés először arról, hogy a korcsma patikává alakul, belső térkialakítása is megváltozik. Patikaként való üzemeléséről 1838-ig tudunk, s ezt követően megszűnnek a levéltári adatok 1874-ig, amikor is az aug. 18-i tűzvész kárfelvétele részeként megtudjuk, hogy a „Szarvas vendéglő” a tűz martaléka lett.<sup>16</sup>

*Szoama (Szodoma) Kortsma.* 1764-ben Miskolc város jegyzőkönyve említi, hogy a Sodomában egy cigányasszony táncolt, s mert ez tiltott, erkölcstelen dolog volt, 30 korbácsütésre ítélték.<sup>17</sup> 1778-ban „Egy ember a Sodomába behívott, s bort töltetett . . . , majd az Új temetőbe vitt” vallja a városi jegyzőkönyv szerint egy tanú, amiért a „bűnösöket” 40-40 korbácsütésre ítélték.<sup>18</sup> A Sodomát még 1780-ban, majd utoljára 1811-ben említik a peres iratok.<sup>19</sup> Az adatok nem alkalmasak pontos helymeghatározásra, így nem tudjuk, hogy – eddigi ismereteink szerint – a félszáz évig üzemelő Sodoma korcsma pontosan hol helyezkedett el a városban.

*Jézus Kútja nevezetű Kortsma és bormérés.* Adataink és felmérési rajzunk a 18. század első felétől üzemelő italmérő helyre utal. Először 1745-ben találkozunk említésével. Az akkori összeírás megemlíti a korcsmáros náddal fedett házát, amelyben a földszinten egy asztallal és két lócéval rendelkező ivószoba áll. Az épület alatt pince van, amelyben számba vették a korábban ismert, a bor és a sör kimérésére alkalmas eszközöket.<sup>20</sup> 1767-ben Miskolc város jegyzőkönyvében olvashatjuk, hogy „Miklósi Mihály . . . a Jézus Kúttya nevezetű korcsmán korhelykedvén egy arra menő szolgálot . . . disznó, kutya és kujon teremtette s ördögadta mondással káromolni, s kurvázni . . . sem írtózott” 50 botütésre ítélték.<sup>21</sup> Az 1775-ös uradalmi összeírás a meglévő objektumot „Jézus-Kúttya-i kimérés”-nek nevezi, amely jó anyagból épült. Egy szoba-konyhás épület, amely alatt boltozott ivószoba helyezkedett el, s pincéje 12 hordó befogadására volt alkalmas. Az épület 5 öl és 2 láb hosszú, 2

15 Szerződés a miskolci csizmadia szín, kávéház és Kopláló Korcsma megvételéről. A Herman Ottó Múzeum Történeti Dokumentációja (a továbbiakban: HOM. HTD.) Ltsz. 53. 2289. 1., *Dobrossy I.*, 1976. 123.

16 *Szendrei J.*, 1911. 5. 475–476.

17 *Mvj.k.* III. 113.

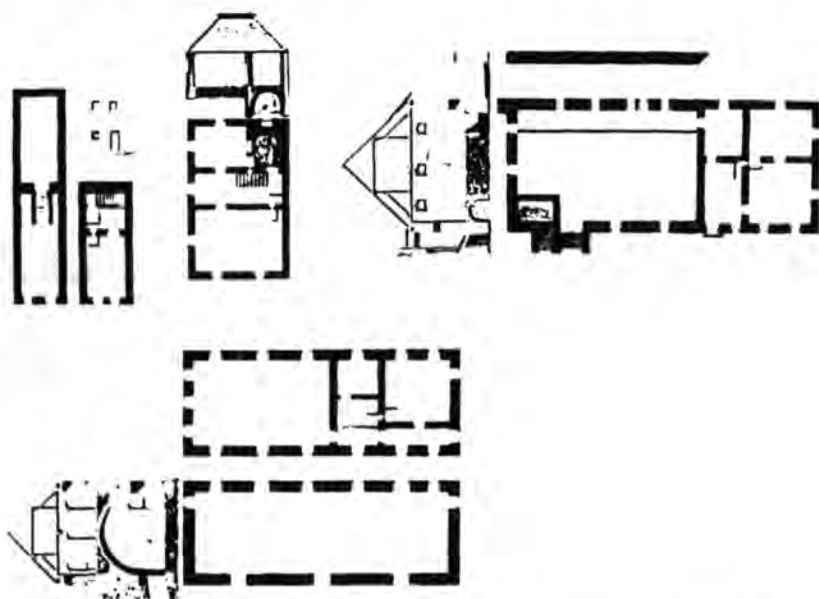
18 *Mvj.k.* III. 113.

19 *Szendrei J.*, 1911. 5. 578–579.

20 1745. évi összeírás 2. pontja.

21 HOM. HTD. 74. 423. 27. és *Mvj.k.* 1767. dec. 1.384.

öl és 2 láb széles, részben az Avas oldalába van bevájva.<sup>22</sup> Az 1783-as összeírás hasonló név alatt az Avasi-pincék között lévő uradalmi bormérésnek nevezi. Megemlíti, hogy az eltelt (ti. 1775-től eltelt) időszakban alapjaiban kellett újjáépíteni, mert „a régi olyan szűk helyen volt, hogy egy kocsi fát sem lehetett lerakni, s azt sem érte meg, hogy tervét és alaprajzát felvegyük.”<sup>23</sup> A korcsnát a 18. század utolsó két évtizedében még egyszer átépítették, erre utal *Johann Jung* terve, amelyre az 1783-as összeírás utal. A nem datált terv szerint 1783-ra, vagy az azt megelőző évekre utal (2. kép). Az objektumról



2. kép. Johann Jung terve a Jézus-Kutja-i korcsma 1783 körüli felépítéséről

22 A Diósgyőri-Korona-Uradalom összeírása 1775. augusztusában. Országos Levéltár Térképtára. Delin 6–579. (389–410), (a továbbiakban: 1775. évi összeírás.) (Megjegyzendő: A dokumentum 21 db, mindkét lapján teleírt füzetlap, amely azért fontos, mert a Térképtár tervrajzai mind ide tartoznak, tehát 1775-ből, Szöllősi Ferenc prefektussága idejéből valók. A latin nyelvű összeírás sorra veszi az egykori diósgyőri korona-uradalom valamennyi épületét.)

23 A Diósgyőri-Korona-Uradalom 1783. évi összeírása. Miskolc, 1783. ápr. 11. Szöllősy Ferenc, az uradalom kormányzója a Királyi Udvari Kamarához. OL. Kam. Dep. Oeconom. 1784. jan. No. 89. (a továbbiakban: 1783. évi összeírás.)

ezt követően *Szendrei J.* nem tesz említést, s nem szerepel a diósgyőri korona-uradalom 1832/33-as összeírásában sem. Ezért – más dokumentumok hiányában – viszonylag nagy biztonsággal állítható, hogy ez az uradalmi italkimérés közel háromnegyed évszázados múlt után, a 19. század első harmadában megszűnt.

*Meggyes-allyai uradalmi korcsma.* Az 1775-ös összeírás szerint ma már nem azonosítható helyen 1760 körül épült. Két szoba-konyhás-kamrás épület volt, amelynek bolthajtásos pincéje 14 hordó bor elhelyezésére volt alkalmas. 1783-ban lényegében nem változott formájában állt az épület, de az 1832/33-as összeírás már nem említi.<sup>24</sup> Így működése – feltehetően – alig haladta meg a fél évszázadot.

*A Csermőkén lévő Korcsma.* A „csabai ecclesia”-hoz tartozó, de Miskolc határában lévő épület korcsmárosát említi a város jegyzőkönyve.<sup>25</sup> Még egyszer feltűnik a neve a 18. században, pontosan 1784-ben. Ekkor „Veres Marci a Csermőke korcsmán az gatyá kortzáig meg van rakva pénzzel”.<sup>26</sup> A korcsmáról más ismeretekkel nem rendelkezünk, helyi meghatározásul a napjainkban is létező Csermőke-dűlő földrajzi helynév szolgálhat.

*Nagy utcái korcsma.* Megléteire egyedül az 1783-as összeírás utal, amely szerint „adófizetője a saját házában nyitotta, pincéjéhez az uradalom adta a nyersanyagot a lakatosmunkával együtt. Összértéke 27 RFrt. és 42 kr.”<sup>27</sup>

*Róka-lyuk* nevű csárda és korcsma Miskolc határában 1783-ban fordul elő.<sup>28</sup> Más ismeretekkel nem rendelkezünk róla, meghatározása bizonytalan.

*A város korcsmája a Pece-parton a Fábri Funduson.* 1784-ben a város jegyzőkönyvéből származik adatunk.<sup>29</sup> Az 1793-as fundusösszeírás és az 1817-es Liber Funduális alapján nem azonosítható. Az egyedi adatról csak egykori létezését tudjuk megállapítani.

*Lucy-korcsma.* 1783. március 4-én jegyezték fel, hogy a „német kesztyűs-legények éjjeli mulatozás és pipázás miatt Lucy-kocsmájából behozattak a városházára”.<sup>30</sup> Ugyanebben az évben szerepel az uradalmi összeírásában is *Lacai-korcsma* név alatt. A 3 szobás-kamrás-konyhás és előtérrel ellátott, valamennyi terében boltozatos épület „jó anyagból épült, zsindelyezett, jó állapotban találtatott”. A 14 öl hosszú, 3 4/6-od szélességű, 3 öl magasságú épületnek „kiszolgálásra alkalmas” boltozott pincéje van, amelyben 4 asztalt, mellette 4 padot és 6 széket helyeztek el. Az összeírás megjegyzi, hogy az

24 1775. évi összeírás 5., és az 1783. évi összeírás 24. pontja.

25 HOM. HTD. 74. 423. 27.

26 Mvj. 1784. 297.

27 1783. évi összeírás 15. pontja.

28 HOM. HTD. 74. 423. 27.

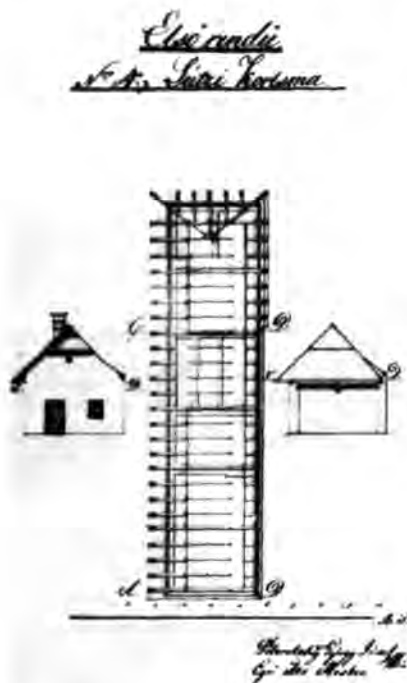
29 Mvj. 1784. 301.

30 *Szendrei J.*, 1911. 5. 578.

épület „házilag kezeltetik”, s olyan szűk helyen van, hogy nem lehet bekeríteni.<sup>31</sup> 1787-ben már *Luciné-kocsmájáról* értesülünk: asztaloslegény és kalapos legény „korhely-napot” tartottak.<sup>32</sup> Az 1832–33-as uradalmi összeírás szerint az épület a *Piac utcán*, a sarkon állott, kissé lejjebb a *Prefektusi háztól* az akkori uradalmi bolt tájékán, a *Domby-féle térkép* 714. sz. telekszámát alatt. Az ivóba közvetlen az utcáról lehetett belépni. Fa padlózata volt, 2 szárnyú vasrácsos ablaka az utcára nézett. Az ivó mögött festett, fapadlós éléskamra, majd ebből nyíló folyosó következett, amelyen az utcára lehetett

jutni. A boltozott pince 31 hordó bor tárolására volt alkalmas.<sup>33</sup> Ez az épület nagy forgalmú, de rossz hírű italozóhelye volt a városnak. A 19. század végére utalva írja *Szendrei J.*, hogy „sokan emlékeznek még manapság is a régi Luczi-korcsmára. Ez a hely szomorú nevezetességre tett szert azért, hogy a hajléktalan, vagyontalan betegek itt ütötték fel tanyájukat, igen sokszor megtörtént, hogy a korcsma mögötti szemétdombon találtak egy-egy embert meghalva.”<sup>34</sup> Az épületet még a századforduló előtt lebontották, ekkor helyén (mai Széchenyi u. 30. sz.) a „Divatház” épülete található (3. kép).

*Kutya Kaparó* nevű korcsma (vagy: *Kutyakaparó csárda*). A 18. század végén fordul elő néhányszor, a leírásokból gyaníthatóan nem a belvárosban, hanem valahol a város határában, nem azonosítható helyen állhatott.<sup>35</sup>



3. kép. A Lutzi-Korcsma alaprajza

31 1783. évi összeírás 12. pontja.

32 *Szendrei J.*, 1911. 5. 579. és *Mvj.* 1787. 611.

33 Összeírása Miskolcz Kincstári városban található Uradalmi épületeknek az M. Kir. Kincstár 26 913. (1832. VIII. 14. előírásainak teljesítéseként Miskolcz Szab. Ker. Városháza tételére. (Az összeírás anyaga az 1960-as évek elején *Pataki J.* fordításában került *Komáromy J.*, akkori múzeumigazgatóhoz, majd halála után, hagyatéki anyag részeként – Herman Ottó Múzeum Történeti Dokumentációs Gyűjteményébe.

*Kővéka korcsma.* 1785-ben említi a város jegyzőkönyve, de többször nem találkozunk ezzel az elnevezéssel. Az épület egykori helyét ma már nem tudjuk azonosítani.<sup>36</sup>

*Fehérlő korcsma* és *Gomora korcsma* elnevezések szintén egyszer, 1787-ben fordulnak elő a peres iratokban, illetve a városi tanács jegyzőkönyvében.<sup>37</sup> Azonosítani egyiknek a helyét sem tudjuk.

*3 Kakas korcsma* (később: *Fehér Kakas fogadó és korcsma*). A korcsma elnevezése 1787-ben tűnik fel először a Zsolcai-kapuban. Egy évszázadon keresztül nincsenek adataink, s ezért csak gyanítani lehet, hogy átalakulások vagy esetleges újjáépítés után ezzel találkozunk 1878-as árvízi jelentésben, vagy azokban a levelekben, amelyek „régbebi uradalmi épület”-nek említik, sőt később 1881-ben a Zsolcai kapu 26. sz. alatt *Fehér kakas* elnevezéssel jelenik meg.<sup>38</sup> Az épületet 1780-ban *Leszih Miksa* gépgyáros vette meg, hogy átalakítva és új egységgel kiegészítve, felerészben gépműhelyt alakítson ki, míg másik felét „az eddig is fennállott fogadói czélra” hasznosítsa bérbeadással. De közben kiderült, hogy a sártapasztással összefogott kőfal, valamint a tetőszerkezet az 1878. évi miskolci nagy árvíz idején olyan károsodásokat szenvedett, amely ésszerűtlenné tenné az átalakítást. Az épületet ekkor lebontották, s először a *Leszih*, majd később a *Szilágyi- és Discant-gépgyár* területének lett szerves része. Jelenleg a Zsolcai kapu 1. sz. alatt a *Bükkvidéki Vendéglátóipari Vállalat* kezelésében lévő *Gyors étterem* található itt.

*Hóhér korcsma* (említik még: *Serház korcsma* Felsővárosi korcsma néven is). Az 1745. évi összeírás szerint „... a Serházzal áttal ellenbe lévő korcsmán találatott egy nemrégiben exfundamentó építettett Sindeles ház, melyben vagyon az kortsmárosnak egy háza, abban egy hosszú új asztal, 3 lótzsa, 1 deszkával elrekesztett ódal házatska, ebben egy kis asztal, jó kályhas kementze, ez mellette egy tüzelő, jó bétlet ajtó, 3 üveg ablak. Vagyon egy mulatók háza, abban ex fundamentum kőből felrakott kémény, ez alatt egy kőkonyha, alatta egy sütő kementze, 1 hosszú asztal két lótzsa levert lábakkal, 3 vas rostélyos ablak, de tsak egyiken van üvegablak, jó bétlet ajtó. Az ház valatt vagyon egy 3 öl hosszúságú és 2 öl szélességű kőből rakott Bóthajtásos Pintze, jó Bótos Torokkal, és fa garádittsal, Bétlett ajtóval elkészítve. Ebben

---

Jelzete: HOM. HTD. 77. 272. 315. Az összeírás első része megjelent: *Dobrossy I.-Iglói Gy.* 1982. 137–164., míg második része a HOM Évkönyvének 1985. [XXIV.] kötetében megjelenés alatt. A továbbiakban nem a gyűjteményi, hanem a publikált anyagra hivatkozunk.) *Dobrossy I.-Iglói Gy.*, 1982. 146.

34 *Szendrei J.*, 1911. 5. 495.

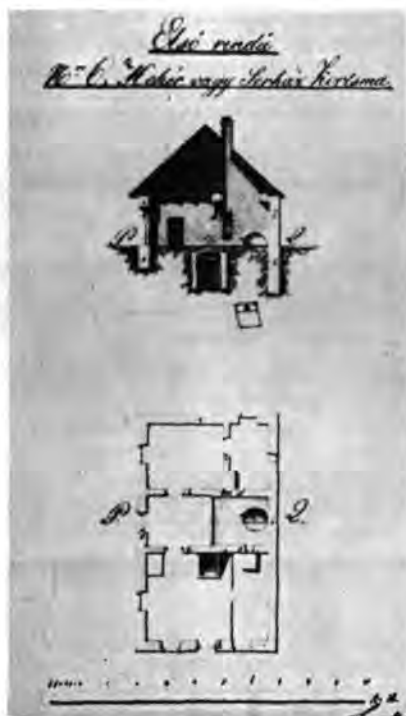
35 *Mvk.* 1784. 368.

36 *Szendrei J.*, 1911. 5. 578.

37 *Szendrei J.*, 1911. 5. 578.

38. HOM. HTD. 74. 423. 27.

vagyon 2 tsapszék, 3 tsap-alá való, 1 ón itze, 1 ón messzely a Serhez, 1 fa itze, 1 fa messzely, két pár gadnárfá.”<sup>39</sup> A kimérés folyamatosan üzemelhetett, hiszen az 1775-ös összeírás számba veszi, de megjegyzi, hogy „az egész épület előregedett, ócska, csekély értékű”. 1783-ban a „kiskocsmának” nevezett építmény még állt romos állapotban, s funkcióját betölti. Az összeírás megjegyzi, hogy: „igen szűk helyen van, az újat tágabb helyen kell majd felépíteni”. Az épületet át is építették, s amikor 1832/33-ban elkészültek újabb felmérési rajzai és leírásai, a következőket emelték ki: „Az 1704. sz. telken, az uradalmi kasznár lakása tájékán áll, zsindelytetős, jól megépített, jóanyagból és jó állapotban lévő épület. Az ivóba a Diósgyőr felől vezető főútról lehet betérni. A kis mellékutcaból pedig be lehet jutni az udvarra”<sup>40</sup> (4. kép).



A korcsma a további évtizedekben jó állapotban maradt meg, de az 1878. évi nagy árvíz alapján megromgálta, s már nem építették újjá. Egykori helyén ma üres telek van, amely a Vologda lakótelepi házak előtt kialakított szabad térrel azonosítható.

Új város utcai korcsma-ház (említi még: Újvárosi korcsma néven is). Az 1745-ös összeírás szerint ez „jó Fa épületű korcsmaház, sindelezett. Az kortsmárosnak egy háza, abban 1 rossz deszka asztal, 2 lótna, 1 deszkával rekesztett komora, 1 ócska kályhás kementze, 3 üvegablak... A mulatóházban vagy 2 hosszú lótna, melynek a Padlása nintsen egészen bédeszkázva...” A ház alatt 3 öl hosszú, és 2 öl széles kőből rakott bolthajtásos pince helyezkedik el, a megszkott mérőedényekkel.<sup>41</sup> 1775-ben

4. kép. A Hóher vagy Serház kortsma alaprajza

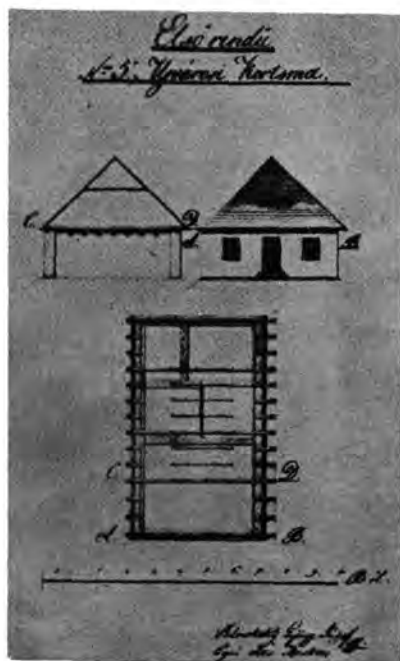
39. 1745. évi összeírás 3. pontja.

40. Dobrossy I. – Igloi Gy., 1982. 148.

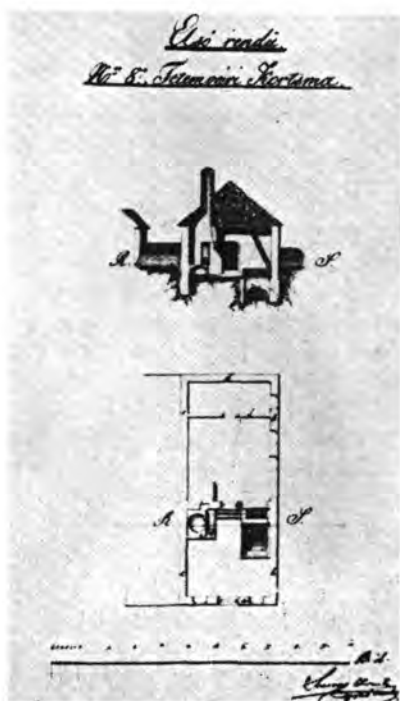
41. 1745. évi összeírás 5. pontja.



„már elöregedett, gyengécske, silány anyagból való” épületnek nevezik, amelynek hossza 8 1/2 öl, szélessége pedig 3 1/5 öl. Az előcsarnokból nyíló pincében pedig 18 gönci hordó fér el.<sup>42</sup> 1783-ban mindössze 200 frt-ra értékelik a kert és kerítés nélküli kis korcsmát. Az épület helyének meghatározására szolgál az 1832/33-as összeírás, amelyből kiderül, hogy a 2866. telekszám alatti sarokháztól van szó, amelyet azonban teljesen átépítettek. „Jó anyagból, jól megépítve, új zsindeletető alatt és jó állapotban. ... Az utcáról egyenesen az ivóba lehet lépni, innen kétszárnyú ajtó vezet a pincébe, ahol 24 gönci hordó bor fér el.” Az épület és a kicsiny telek nagysága együtt 71 négyszögöl (5. kép).<sup>43</sup> Az épületre vonatkozó adatok ezt követően bizonytalanok, s jelenleg nem tudjuk, hogy milyen körülmények között szűnt meg. Egykori helye a



5. kép. Az Újvárosi kertsma alaprajza



6. kép. A tetemvári kertsma alaprajza

42 1775. évi összeírás 10. pontja.

43 Dobrossy I. – Iglói Gy., 1982. 146–147.

volt Újvárosi (ma: Horváth Lajos) utca déli oldala, közel a Búzavásár téri közökhöz, a mai Beloiannis utcai sarokhoz.

*Tetemvári korcsma.* Hasonlóan 18. század eleji, ma már nem létező, s pontosan nem is azonosítható épületünk. (Kb. a mai Petőfi tér mögött, a részben napjainkig megmaradt meredek utak elágazásánál helyezkedhetett el.) A korcsmát az 1745-ös összeírásunk alapjaiból kőből rakott, jó épületnek nevezi, amely „mulató ház”-ában egy hosszú asztalt 3 lóca vesz körbe a vendégek számára. Ugyanitt a sütökemencét is összeírták. Erős vaskereszt övezi az ablakot, amely azonban itteni szokás szerint üveg nélküli. Az épület alatt „kőlyukba vájt” pince van, hordókkal és az ital mérésére szükséges felszerelésekkel.<sup>44</sup> A 8,5×3,5 öl alapterületű borház, amelynek pincéjében 22 hordó fér el, a 18. század közepére „javítást igényel”-t, de annak ellenére, hogy pincéje nedves, ekkor még folyt benne az uradalmi bor kimérése. Ugyanez az épület állapota a 18. század végén is. „Öreg és romladozó, de még használható” – írja róla a felmérés, s ezt használják még a 19. század első felében is. A leírás „sötét állapotú”-nak nevezi. Adataink szerint a nyers kőből emelt épületen többnyire a tetőt cserélték és javígtatták a 19. század végéig. Az italmérés a századforduló körül szűnt meg (6. kép).<sup>45</sup>

Az előbbiekkal szemben már 19. századi építménynek kell tekintenünk a *Szárzafa korcsmát*, ami *Svábsori korcsmaként* is ismeretes volt. Az agyaggal összetapasztott kövekből épült egykori zsindeletű épület a mai Győri kapuban, az akkori Sváb soron helyezkedett el, az út északi oldalán, s telekszámából (1631.) ítélve, a mai Thököly utcával szemben működött. A bükkfa gerendás mennyezetű, fapadlós, cserépkályha fűtésű épület, deszkával volt kerítve, s az italfogyasztás nyári időszakban – valószínű – a Kőporosra néző udvaron történt. Az épületről, és a korcsma működéséről 20. századi adatok eddig nem kerültek elő.

Egy 1817-ből származó feljegyzés szerint özv. Gerga Györgyné (korszakában ismert, és vagyonos görög kereskedő özvegye) volt a tulajdonosa annak a mai Rákóczi u. 2. sz. épületnek, amely az itteni görögök lakta tömb lassú felmorzsolódásával az 1840–50-es években *Láng Károly* majd 1890 körül *Máyer József* tulajdonába került. *Máyer* az akkori Polgáregylet főpincére volt, s az épületet ő alakította át – a szó igazi értelmében korcsmának már nem nevezhető – vendéglátóegységgé.

Az eddig leírt objektumok közül ez az első olyan 19. századi épület és vendéglő, amely nemcsak megmaradt, hanem napjainkban is hasonló funkciót tölt be. (A Tokaji Tiszavirág Halászati Tsz Halászcárdája.) *Máyer* nemcsak pincér és vendéglős volt, hanem Miskolcon közismert, jeles bortermelő is.

44 1745. évi összeírás 4. pontja.

45 *Dobrossy I. – Iglói Gy.*, 1982. 150.



7. kép. Miskolci képeslap Máyer József vendéglős és bortermelő szőlészetéről

Szüreti mulatságairól nemcsak a korabeli sajtó cikkezett, hanem – jó reklámfogással – az azt ábrázoló képeslapok országszerte elterjesztették hírét (7. kép). A Rákóczi u. 2. sz. épületet már ő alakíttatta át. Ebben nyitotta meg *Kis pipa* (vagy *Kispipa*) nevű vendéglőjét. Lakása az épület emeleti részén volt (8. kép). Az épületet és vendéglőt halála után özvegye, majd gyerekei örökölték, s ők kezelték. Utolsó tulajdonosa ifj. *Máyer József* volt, s az 1951-es államosítással megszűnt a fél évszázad alatt közismertté és elismertté vált (*Kispipa*) is.

Hasonlóan 19. század eleji alapítású volt az ún. „*Messzelátó csárda*” is. 1821/22-ben *Pollák Dávid* alapította a Domby-féle térképen 196. számmal jelölt „csárdá”-t. A visszaemlékezések és a népi névmagyarázat szerint a Vörösmarty utca és az ezen túli területek még beépítetlenek voltak, amikor a csárda megnyílt. A város környékét innen északi–keleti–déli irányba egyaránt be lehetett látni. Jeles tulajdonosai között örökölt meg *Balázs Lajos* neve, aki a 20. század 30-as éveiben szolgálta ki vendégeit.<sup>46</sup> Az épületet – számos funkció és tulajdonosváltás után – az 1970-es évek közepén bontották le, helyén ma a Vörösmarty lakótelep egyik tízemeletes tömbje áll.

46 Halmay B. – Leszih A., 1929. 537.



8. kép. A Kispipa vendéglő az 1960-as évek rekonstrukciós munkálatai után

19. századi alapítású a miskolci munkásmozgalom történetében is számon tartott „Vörös rák” vendéglő. Építésének pontos idejére eddig nem kerültek elő egyértelmű igazoló dokumentumok. Közelítő adatként fogadhatjuk el, hogy 1849. július 23-án „a Veresrák melletti határdombon egy spiont felakasztottak”.<sup>47</sup> Ezentúl a 19. század közepén készült térképek is feltüntetik, mint a Csaba–Miskolc közötti utat felező megállóhelyet és étkezési lehetőséget. Ezentúl a város krónikájában feljegyezték, hogy 1872-ben „a város vagyonát képezte egy ház – amely a veresrák mellett volt”.<sup>48</sup> 1898-ban pedig, amikor a közegészségügyi felügyelő bizottság elhatározta, hogy a városi kórházat (ti. Erzsébet kórház) a Népkert mellett, a Csabai úton fogják felépíteni, az építési dokumentumok között szerepel, hogy annak egyik határa a Népkert, s a Csabai úton haladva túlsó határa a Vörös-rák vendéglő.<sup>49</sup> A Vö-

47 Szendrei J., 1911. 4. 135.

48 Szendrei J., 1911. 4. 881.

49 Szendrei J., 1911. 5. 530.

rös rák eredetileg nem Miskolchoz tartozott, hanem Hejőcsabához. 1908-ban, amikor a város határa – vásárlás útján – jelentősen bővült, került sor a „Vörös rák”, a Tisztvíselő Telep és környéke Miskolchoz történő csatolására.<sup>50</sup> A századfordulót követő években itt alakul ki a szerveződő miskolci munkásmozgalom egyik „sztrájk-tanyá”-ja.<sup>51</sup> Az épület csárda jellegét kb. az első világháború időszakáig őrizte meg. Cégérét – amelyhez számos történet kapcsolódik – 1929-ben már a múzeum kiállításán szemlélhették a miskolciak. (A cégér azóta minden várostörténeti kiállítás nélkülözhetetlen darabja [9. kép].) A csárda épületét a két világháború között bontották le. A kortársak visszaemlékezései szerint helyébe eredetileg templomot terveztek, de ehelyett épült fel – tervezett ápolónői otthon funkcióval – a jelenlegi SZTK-rendelőintézet a Csabai kapu 9–11. sz. alatt.



9. kép. A Vörös rák cégére a Herman Ottó Múzeum kiállításából

A 19. századi alapítású korcsmák és vendéglők közül ismert volt még Miskolcon a *Kántor korcsma*, amely kb. 1870-től üzemelt. Ebben a város egész éven át gyakorolhatta, vagy bérbe adhatta italmérési jogát. Helyén 1910–11-ben városi bérház épült.<sup>52</sup>

Az 1878-as miskolci nagy árvízről kiadott emlékkönyv hívja fel a figyelmünket egy korai alapítású vendéglőre, a *Hollner vendéglőre*. Ez a Veres-híd (Pece-híd) és a Széchenyi út között, a Kazinczy út Széchenyi utcához közel eső részén, a keleti oldalon, de pontosan meg nem határozható helyen volt.<sup>53</sup> Az árvíz után a vendéglő nem üzemelt tovább.

Miskolci korcsmákat és vendéglőket 1858–1859-ben írták össze. Fel sorolásukat mellőzve említjük, hogy 163 ilyen objektum létezett a városban, közülük mindössze 9 volt a diósgyőri koronauradalom tulajdonában. Ezek nagyobb része 1818–1830 közötti években üzemelt, többségük még a 20.

50 Szendrei J., 1911. 4. 869.

51 Dobrossy I. – Veres L., KMP 1918–1978. 1978. 4.

52 1911. 4. 183.

53 Szendrei J., 1911. 4. 14.

század első évtizedeiben is működött.<sup>54</sup> Erről győz meg minket az az 1929-es számbavétel, amely 88 kávést, kocsmárost és vendéglőst tüntetett fel Miskolcon. (A kávések száma elenyészően kevés volt.)<sup>55</sup> Diósgyőrben ugyanakkor 10 kocsmá és vendéglő volt. Közöttük legkorábbi alapítású *Horn Ignác* vendéglője, aki 1878-ban kapott engedélyt. A többi alapításának ideje a 20. század első évtizedére esik.<sup>56</sup> Említésre érdemes közülük a *Vendéglő az Arany Szarvashoz* nevet viselő fogadó (10. kép). A mindmáig meglévő épületben az egykor volt vendéglő történetéről tényszerű adatokat nem ismerünk, csupán fényképét mutathatjuk be.

Az avasi, a tetemvári és bábonyiérci pincék között lévő korcsmát nem említve (ld. pincék), a két világháború közötti időszak korcsmái és vendéglői közül – a teljesség igénye nélkül – az alábbi fontosabbakat, vagy a köztudatban még most is ismerteket szükséges megemlítenünk.



10. kép. A Diósgyőri Arany Szarvashoz címzett vendéglő a századforduló utáni évekből

54 Miskolcz Városában létező Korcsmák és Vendéglők Őszveírása (1858–59), Miskolci Állami Levéltár 1858. No. 277. *Bodgál F.*, másolatában megtalálható HOM. HTD. 1976. 869. 37.

55 *Halmay B. – Leszih A.*, 1929. 537–538.

56 *Halmay B. – Leszih A.*, 1929. 551.

Az 1935–36-os miskolci címtár adatai szerint *Bakos Kálmán*nak volt étterme és vendéglője a Szemere u. 1. sz. alatt.<sup>57</sup> Ezt az épületet az 1944. évi bombázások után újraépítették, s tovább funkcionált az 1964. évben történt lebontásáig. *Bakos István* *Filléres Vendéglője és Étterme* a Zsolcai kapuban, a Rudolf laktanyával szemben helyezkedett el. Az 1928-ban elkészült épületben üzemelő vendéglőről a későbbiekben csak töredékes adatokkal rendelkezünk. Tekintettel arra, hogy jelenleg is itt üzemel az ún. *Gömöri étterem*, történetére – a visszaemlékezések alapján – a 2. kötetben fogunk visszatérni. A címtár kiemeli *Gránát Sándor* vendéglőjét, a Hunyadi u. 16. sz. alatt. Hasonló volt *Tékes Dezső* vendéglője a Lévai u. 55. sz. alatt.

Több figyelmet érdemel a népkerti *Sport vendéglő*, amelynek történetét az alábbiakban foglalhatjuk össze: A terület rendezése 1877-ben kezdődött el, majd ezt követően a nagyvárosok árkádos, oszlopos bejáratú Vigadóinak utánzásaképpen megépült a *Lövölde* kert, főbejáratának végén a vörös téglás kerti *Vigadó*, földszintes tánctermével, fabalkonijával, oldalt elhelyezett vendéglőjével, ahol édességeket, italokat is lehetett kapni. *Lajos Árpád* az Észak-Magyarország 1959. dec. 13-i számában „A népkert” c. alatt megjelent írásában említi, hogy „A Vigadó és közvetlen környéke 1886-tól különösen népes volt. Ebben az évben rendezett a város nagy borászati és szőlészeti kiállítást, s a Vigadóban nemcsak hazai és közvetlen külföldi fajborokat mutatták be, hanem az épület körül a borászati és szőlészeti eszközöket is kiállították.” A 19. század végén felépített *Vigadó* a Népkert legrégibb részében, a tavaszi és nyári táncmulásoknak biztosított helyet. *Lajos Árpád* korábban említett cikkében írja, hogy: „A kis előcsarnokban a belső falazat rokokostílust utánzó virágos, szallagos domborműves díszítése alatt húzták fel a bálicipőt a fiatal lányok, asszonyok, s gavallérjaik karján lejtették a polkát, a mazulkát, a bosztont a nagyteremben.” Az épület mögött helyezkedett el a vendéglős konyhája, ettől balra a sportpálya, amely télen a miskolciak korcsolyázó, nyáron pedig teniszező helye volt. *Szendrei J.*, 1911-es leírása szerint „a Vigadónak mindkét hosszoldalán terjedelmes verendái vannak; a déli oldalon lévő a nagyközönségé, az északi pedig a miskolczi Nemzeti Kaszinóé. Nyári délutánokon a közönség a verendán mindenkor kaphat frissítőket czukrárdai dolgokat, esténként pedig meleg étkeket is.”<sup>58</sup> A századforduló utáni állapotban a 30-as évek elején történt változás, amikor is a *Vigadó* felveszi a *Sport vendéglő* nevet. Ekkori bérlője *Tóth Sándor*.<sup>59</sup> A felszabadulás előtti időszakban *Márkup Ferenc* személyében új bérlővel találkozunk (11. kép).

57 *Aba S.*, 1953. 64.

58 *Szendrei J.*, 1911. 5. 567.

59 *Földes L.*, 1940 k. 69.



11. kép. A népkerti Vigadó épülete a századforduló után

Az 1940-es évek elején *Földes L.* összeállításában látott napvilágot Miskolc újabb lakcímjegyzéke és telefonkönyve.<sup>60</sup> Ebben említik a Széchenyi u. 46. sz. alatt a Forgó-hídnál, *Balázs Béla* italmérését és vendéglőjét. A leírás kiemeli, hogy ez főleg a vásároló és piacozó vidékiek találkozóhelye. (Ez azonosítható a későbbi *Makk Hetes* pincekorcsmával). A Hunyadi u. 32. sz. alatt ekkor *Horváth Béla* üzemeltet vendéglőt. (Ez azonosítható a ma is üzemelő és mindmáig meglévő *Borkóstoló* épületével) *Magyar vendéglő* név alatt jegyezték a Vay u. 5. sz. alatti (a Zsolcai kapu Gömörítől kijebb eső részén lévő) vendéglátóegységet, amelynek történetéről eddig többet nem tudunk mondani.

*Hunyadi vendéglő a neve* Medvez József vállalkozásának, aki vendégeit a Hunyadi u. 16. sz. alatti (a mai Dajka G. u. sarok) épületében fogadta. A visszaemlékezések szerint az épületbe belépve a sötét helyiségébe került a látogató, ahol ételt nem szolgáltak ki. Innen a belső éttermi részbe lehetett jutni, ahol a vendéglős étellel-itallal fogadta a betérőket. Jóhírű, rendezett hely volt, amelyet már a felszabadulás előtt bezártak. Az épületet a későbbiek

<sup>60</sup> *Földes L.*, 1940 k. 114.





12. kép. A Deák F. 6. sz. ház, amely helyén épült emeletes ház földszintjén kapott helyett Leffler K. vendéglője



13. kép. Leffler Károly vendéglője



14. kép. A Lefler-pensió reklámhirdetése a 20. század első harmadából



15. kép. A Vadászkürt vendéglő képe a Hunyadi u. 16. sz. alatt

során lebontották, ma már nem létezik. A Tiszai pályaudvaron *Orbán Károly* üzemeltette vendéglőjét és éttermét. *Szász Lászlónak* pedig a Széchenyi u. 9. sz. alatt volt vendéglője és étterme (a későbbi *Béke étterem*), amelynek utolsó bérlője *Korenyovszky Imre* volt. A belső udvarral ellátott vendéglátóegység és annak söntése – a visszaemlékezések szerint – színészek és jogászok közkedvelt helye volt. Meg kell említenünk a *Szemere vendéglőt és éttermet*, amely a Szemere u. 1. sz. alatt, valamint a *Vasúti vendéglőt*, amely a személypályaudvaron üzemelt.

Több figyelmet érdemel *Leffler* (Lendvay) *Károly* vállalkozása, vagy vállalkozásai. Vendéglője volt a Deák F. u. (mai: Déryné u.) 6. sz. alatt (12–13. kép), amelynek a helyén ma üres telek áll. Tapolcán a mai posta helyén azonosítják az egykori *Leffler vendéglőt* (14. kép), míg a Hunyadi u. 16. sz. alatt *Medvecz József* üzletét felváltva, szintén ő kezdett vállalkozásba (15. kép). (Ez megfelel a Petőfi utcával szembeni mai Borkóstoló épületének). A korábbi időszakra emlékezve, a „Borsod” c. miskolci értesítő 1887. (21. évf.) augusztus 4-i 31. számában „Vederemo” aláírással jelentetett meg egy itt azonosítható rövid közleményt: „Állandó veszélyes merénylet a lakosság egészsége és nyugalma ellen. Nem akarunk kifakadó szavakkal élni a városi hatóság ellen, mert hiszen még csak másodszor írunk többek nevében azon



16. kép. A Leffler vendéglő és dolgozói a Király utcai vendéglő kerthelységében

leirhatlan állapot ellen, mely a Nagy Hunyad utcán, u.n. *sárga korcsmában* és udvarán létezik. Tavaly már szellőztettük ezt a külömben szellőztethetlen gyönyörű helyet, pedig még tavaly nem is volt olyan mint most. A legaljasabb, a legpiszkosabb lebúj, mi valaha létezett és fogalomban élt, isteni csarnok volt ehhez képest. A város és vidéke legundokabb söpredéke által megtöltött ezen kloáka szédítő bűzt okád ki a járdára éjjel nappal, melyhez hozzá járul még az a látvány, mely az arra menőt egyúttal étvágyától fosztja meg; mert ajtajában mindenféle piszkos penészes sajtok – megfelelő illattal –, szenyves lében úszó uborkák, vereshagyma, sárga zsendicze lé stb. képezik a kirakatot. A kapujában pedig körülbelől egy éve valami hallatlanul aljas zsibvásár lelt tanyát, mely kitolakodik az utcára is és oly irtóztató szennyet, szemetet és piszkot képvisel együtt, hogy olyan kelet legpiszkosabb városában sincs.”

Széchenyi utca végén, a Király-hídnál, a mai Gyöngy cukrászda előtti, ma már üres térségben – a fotódokumentumok alapján – hasonlóan *Leffler vendéglőt* vélünk felfedezni (16. kép).

Hírhedt és egyben híres volt az ún. – és a korábban említett – *Makk-Hetes*, amely a Széchenyi u. és Szemere u. felé eső részén a harmadik épület-



17. kép. Schmidt Miklós Jókoma vendéglője a századforduló utáni évtizedben

ben volt, s a visszaemlékezések szerint tíz lépcsőn lehetett lejutni abba a pincekorcsmába, ahol csak italmérés folyt.

A korcsma jelesebb bérlői közé tartozott az 1930-as években *Bukovyné*.<sup>61</sup>

Az 1980-as években érdekes dokumentum került a miskolci Herman Ottó Múzeumba. A szomszédos, majd később Miskolchoz csatolt települések egyikéről *Schmidt Miklós Jókoma* vendéglőjének fotója került a történeti gyűjteménybe. A felvétel – minden bizonnyal – a századfordulót követően készült, de a visszaemlékezések szerint a mai Marx téren lévő épület, ezt követően még hosszú évekig üzemelt (*17. kép*).<sup>62</sup>

Minden bizonnyal érdekes lenne az ismertetteken túl újabb adatok birtokába jutni, s közzétenni mindazoknak a korcsmáknak és vendéglőknek a dokumentációs és fotóanyagát, amelyek a jelzett időszakban Miskolcon és a Miskolc környéki településeken kielégítették a helyi lakosság igényeit.

---

61 *Tarcai B.*, szíves szóbeli közlése, amelyért ezúton is köszönetemet fejezem ki.

62. HOM. HTD. 82. 14. 1. (Ignác Erzsébet ajándéka 1982-ben).

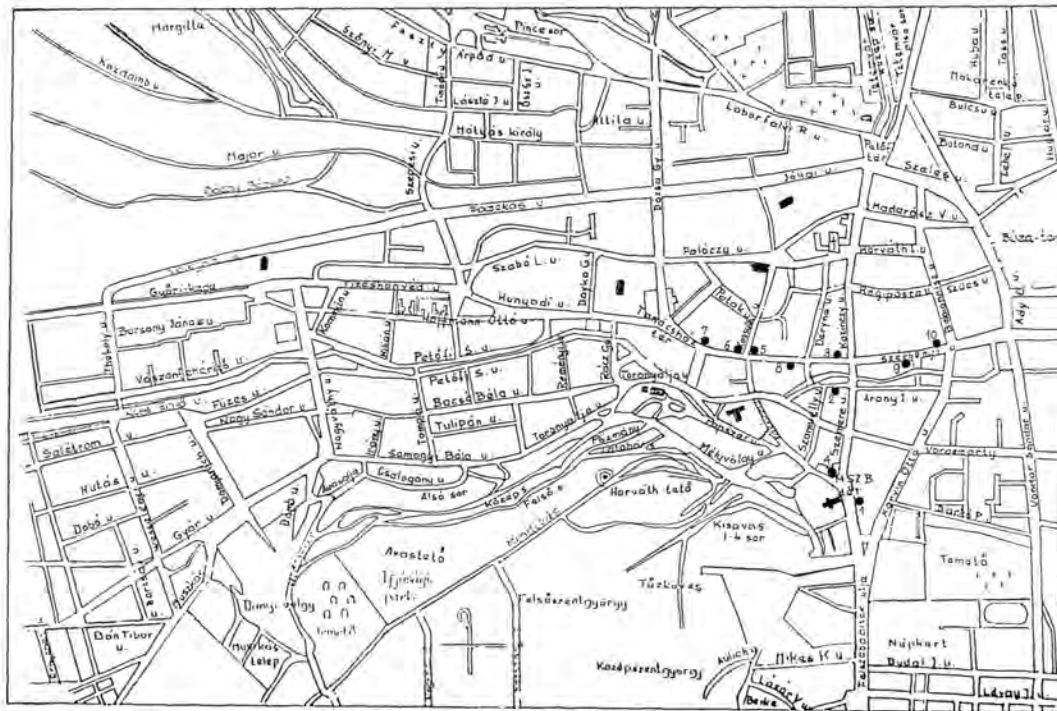
## II. A VENDÉGFOGADÓKTÓL A SZÁLLODÁKIG

A miskolciak, de a városunkon átutazók előtt is közismert a *Csabai kapu*, a *Szentpéteri kapu*, a *Győri kapu* és a *Zsolcai kapu* elnevezés, amely a városba be-, és a városból kivezető négy főútvonalat jelöli. A belvárosban fogalomná vált a *Sötét kapu*, de már elenyészett az egykori *Fábián kapu* neve. E helymegjelölésekben annak az emléke őrződött meg, hogy a mai Miskolc történelmi, avagy középkori területe olyan zárt egység volt, amelybe csak szigorúan őrzött kapukon át lehetett bejutni, vagy kimenni, azaz a várost csak ezeken át lehetett megközelíteni.<sup>63</sup> Miskolc város jegyzőkönyve 1683-ban említi, hogy a sokadalomra, azaz a vásárra „... az város kapuján az kapusoknak legyen szorgalmas vigyázások és csak egy Szekeret is be ne bocsássanak Városunkra, az város Bírája híre nélkül.”<sup>64</sup> A *Szentpéter kapu*nak a korábbi időszakban – a mai minorita templom helyén állott egykori templomról – *Nagy-Boldog asszony kapu* volt a neve, a *Csabai kapu* a 19. században s azt megelőzően *mindszenti kapu*nak is nevezték, a *Győri kapu* pedig a *Hunyad utcai kapu* nevet viselte. Az egykori *Fábián kapu* emlékét sem hely-, sem utcanév nem őrzi. Ebből az utcából nem lett városból kivezető főút, hiszen ez a Bábonyibérchez, ill. az itteni szőlő- és szántóföldekhez kapcsolódó helyi forgalom lebonyolítására szolgált. A *Zsolcai kapu* és Dőry palota, valamint a mellette lévő kúria áthidalásával keletkezett *Sötét kapu*, szemben a korábbi középkori eredetű útjainkkal és kapuinkkal, 18. századi eredetű. Ezért is van az, hogy mindkét – bár jellegében más – kapunk elnevezését kezdettől fogva napjainkig megőrizte.

Érthető, hogy a négy út közül legforgalmasabb, a Pest–miskolci kapcsolatot biztosító *Csabai kapu* előtt, tehát még a város határán kívül alakult ki legnagyobb 18. századi vendégfogadónk, a *Zöld-fa*. A kapun túl, a város területén az út elágazott. Északra a mai Szemere utca nyomvonalán lehetett eljutni a Szinván átvezető hídig, (a későbbi Forgó-híd) amelynek innenső oldalán állt a *Fehér Csillag* vendégfogadó, a túlsó oldalon pedig a *Három rózsza* fogadó. A városba a másik út a tapolcai apátság *Bárány* vendégfogadója előtt, majd az Alsó Papszeren át (mai Rákóczi út) vezetett, s a Szinva-hídon átkelve lehetett eljutni a város középkori piacterére, amelyet csak a 18. század végén zárt le a Sötét kapu. A Sötét kapuval szemben a Piac utca–Czikó utca (ma Kossuth út) kereszteződésének keleti sarkán állt a tapolcai bencés apátság

<sup>63</sup> Nyíry D., 1926. 3–6.

<sup>64</sup> Mvj. I. 418.



18. kép. Vendégfogadók és szállodák Miskolcon 1745–1945 között  
 A térkép számai a következő objektumokat jelölik: 1. Zöldfa vendégfogadó; 2. Csillag vendégfogadó; 3. Három Rózsa vendégfogadó; 4. Aranybárány vendégfogadó; 5. Curia Regális vagy Pannónia Szálloda; 6. Fekete Sas vendégfogadó vagy Béke Étterem; 7. Korona Szálló; 8. Arany Csillag Szálloda; 9. Royal Szálloda; 10. Széchenyi Szálloda

kereskedő- és vendégháza, a *Curia Regális*, míg a nyugati sarkon a *Fekete Sas* vendégfogadó. A Hunyadi kapu felé, a város legfontosabb telkén állt a diósgyőri koronauradalom *Tambur* nevű fogadója. Ezen voltak a 18. századi Miskolc legfontosabb vendégfogadói (18. kép).

*Zöld-fa vendégfogadó* később: (*Zöld-fa és Zöld-ág vendégfogadó*). 1710-ben először szól adat a Csabai kapunál lévő korcsma meglétéről.<sup>65</sup> Szendrei J. írja, hogy – minden bizonnyal ennek a helyére – 1718. február 14-én határozta el magát a városi tanács egy új vendéglő, ill. fogadó építésére. Ez volt a Zöld-fa vendéglő, amely Miskolc határában, az akkor már önálló Mindszent településsel szemben, azaz a Mindszenti templommal átellenben, az út másik oldalán helyezkedett el. Előtte a Csabai út és a Mindszenti templom, mögötte pedig már a város sánca, vagy a 18. században még meglévő árka, sövénykerítése volt.<sup>66</sup> Erre a helyre a tanács a városba érkező nagy kereskedelmi és közvetlenül a nagy szekérforgalom miatt gondolhatott.<sup>67</sup>

Miskolcon a 18. században gyakoriak voltak a tűzkárok, s nagy tűzvésszel még a 19. században is találkozhatunk.<sup>68</sup> Ezeknek nemcsak a kisebb lakóházak, hanem a patics, ritkábban kőfalú, de zsindellyel fedett nagyobb házak, sőt házsorok is gyakorta áldozatul estek. Vároštörténetünk leggyakrabban idézett monográfiájában az ún. „Szendreiben” azonban ritkán esik szó egy-egy jelesebb, kiemelkedő épület pusztulásáról. Így az egy-egy objektumot ért károsodásról, annak mértékéről főleg újabban előkerült levéltári adatokból meríthetünk, vagy az esetleges újraépítésre vonatkozó dokumentumokra hagyatkozhatunk. Ilyen tűzkárt lehet sejtetni a város jegyzőkönyvének egy 1721. április 1-én keltezett bejegyzéséből. Eszerint „... Mukoványi Ferenc uram engedelmetül és akarattyából ... Vendég fogadó avagy Korcsma házat, a Mind Szentí avagy Csabai kapun kívül ... a város földéin ... az földtől funditus ki hányták és az szegények házaihoz, az Ispotályhoz (Rákóczi u.-i épület) hordották.” Mikor a szétbontott épület fa anyagát az ispotály felé szállították, „az Mindszenti pintzék között való kortszmáros ... circiter öt darabbul álló horgas fákat ... lerángatott”.<sup>69</sup> E feljegyzésből kiviláglik, hogy az 1718-as városi határozatot követően elkészült a Csabai kapun kívül egy korcsma és fogadó, s ezt 1721-ben „az földtől funditus ki hányták”, a ház gerendáit, ágasait széthordták. A feltehetően tűznek áldozatul esett korcsmát ismét újraépítették, de hogy milyen körül-

65 Miskolc város számadáskönyve, I. k. 11.

66 Nyíry D., 1929. 3–6.

67 Komáromy J., 1956. 49.

68 Ezeket a tűzkárokat számba veszi és részletesen leírja várostörténeti monográfiájában Szendrei J., 1904. 2. 117, 568, 621, 625; 1911. 4. 37–38, 295, 516, 783, 341, 384, 635, 657; 1911. 5. 473–491, 465–472, 487.

69 Mvj. I. 777–779; 1721. ápr. 1-i bejegyzés alapján.



mények között, mikor és milyen formában épült fel, a levéltári anyag csupán arra utal, hogy 1737-ben „... Városunk Csabai kapunál lévő korcsmája az Szekér Színnel együtt exárendáltatott Mészáros Pál Uramnak.”<sup>70</sup>

A korábbiakhoz képest tehát minőségi változás történt. Az 1737 előtti adatok hiába utalnak *fogadóra*, valójában egyszerű italmérés, *korcsma* állt a városkapu előtt. Amikor megteremtődnek a biztonságos éjjeli szállás feltételei (lehetőségei), valamint az épülethez szervesen kapcsolódik az istálló és szekér-állás, vagy kocsiszín, a korábbi korcsma átalakul vendégfogadóvá, s így kialakulnak a mai szállodák elődei.<sup>71</sup>

A Zöld-fa vendégfogadóról az első részletes összeírás 1745-ben készült. Ez része annak az irategyüttesnek, amely a városi deputáció munkáját példázza. A diósgyőri koronauradalom ekkor 3 tagú szakértői bizottságot küldött ki, hogy írják össze a város „Vendég Fogadójának(!), ’s kortsmainak állapotát, vegyék számba az épületek állagát és ingóságait.” A bevezető sorokból, de az összeírás anyagából kiderül, hogy egy, tehát Miskolc egyetlen fogadójáról van szó, s még 7 városi korcsmáról.<sup>72</sup> A fogadónak van egy „első kortsma háza”, egy konyhája és „hátsó két Vendég Fogadó háza”. A korcsma-házban két kereszt lábú lóca és egy hosszú, bükkfából készült asztal. Egy belülről fűthető kemence szolgáltatta télidőben a meleget. A konyhában egy deszka nyoszolyát írtak össze, a szobákban mindössze négy lóca, egy asztal és egy-egy kemence volt. Az udvarban kétfelé nyíló deszkás kapukkal ellátott, jól zsindelyezett szekérszín találtatott, belől három hosszú vályúval „minden gázságtúl szépen ki tisztítva”. Az udvaron volt még egy rossz „oldal házatska pléhes ajtóval, egy romladozott kályhás kemencével, ablak híján, alatta egy „rakott pintzskével”. Ugyancsak volt egy jó kőből rakott kerek kút, amelynek „mind rakásfái, mind vályúja jók, vagyon hozzá tíz öl finom gömbölyű lántz, és egy jó vasas veder”. Az udvaron még kerti veteményes, valamint 18 gyümölcsfa volt. S az egész telek „jó hasított karókkal és sövénnnyel vagyon bé kerítve, de az tövisse már le töredezvén renováltatni kell”. Az udvarra kis- és nagykapun egyaránt be lehetett jutni.

Mindenképpen a fogadóval szembeni fokozott igényekre, s a koronauradalom anyagi lehetőségeire utal, hogy 1761-ben emeletesre alakítják át az épületet, amelynek az 1775. évi összeírás szerint *Zöld-ág korcsma* a neve.<sup>73</sup> Az épület földszintjén bolthajtás alatt van egy nagyterem, majd szintén vendégek fogadására egy kisebb terem. Konyha és a többi helyiséghez hasonlóan az előcsarnok is téglapadlós. Az előcsarnokon keresztül lehet kijutni az ud-

70 Mvj. II. 541. 1737-re utaló bejegyzés alapján.

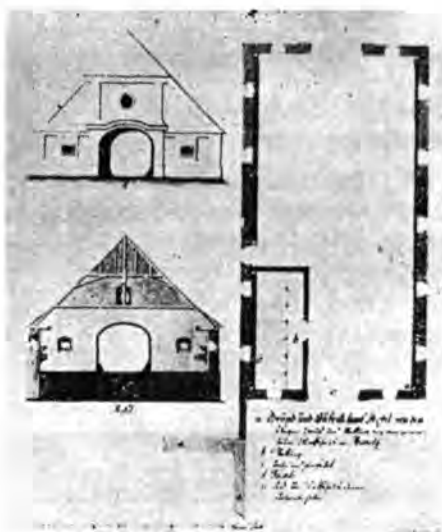
71 MNL. 1984. 5. 522–523.

72 1745. évi összeírás 1. pontja.

73 1775. évi összeírás 7. pontja.

varra. Innen falépcső vezet az emeletre, ahol szintén található egy előcsarnok és egy konyha. Ezenkívül 7 darab, padlós ajzatú, stukatúros mennyezetű vendégszoba. Az emeleti előcsarnokból a padlásra, míg a földszinti előcsarnokból a pincébe lehet jutni. A bolthajtásos, tágas pince 16 hordó elhelyezésére alkalmas. 1780-ban egy új istállót és egy nagyméretű kocsisínt építenek, s az egész fogadót deszkakerítés veszi körül. Ez már természetesen nagyobb helyet elfoglaló objektum, amely az ún. „Sárkány-telekre” a Zsám-boki nevű görög kereskedő háza mellett is kiterjeszkedik. Tervezője a Miskolcon más tervei miatt is ismert *Johann Jung* (19. kép).<sup>74</sup>

*Izdenczy Antal* diósgyőri prefektus feljegyzéseiből kiderül, hogy ekkor (18. század vége) Miskolcon mindössze három fogadó (ill. szálloda) van. Legnagyobb a *Zöldfa*, amelynek 7 szobája van, de nagy baja, hogy messze esik a piactól. A másik a mai Széchenyi–Kazinczy út sarkán álló *Három rózsza*, amelynek ekkor még csak két szobája van. A harmadik a *Korona*, ahol négy szoba áll a vendégek rendelkezésére.<sup>75</sup>



19. kép. Johann Jung terve a Zöld-ág vendégfogadó alaprajza és homlokzati képe 1832–33-ból

74 OL. Kam. Dep. Oeconem, 1779. No. 777. (Pataki János fordítása.)

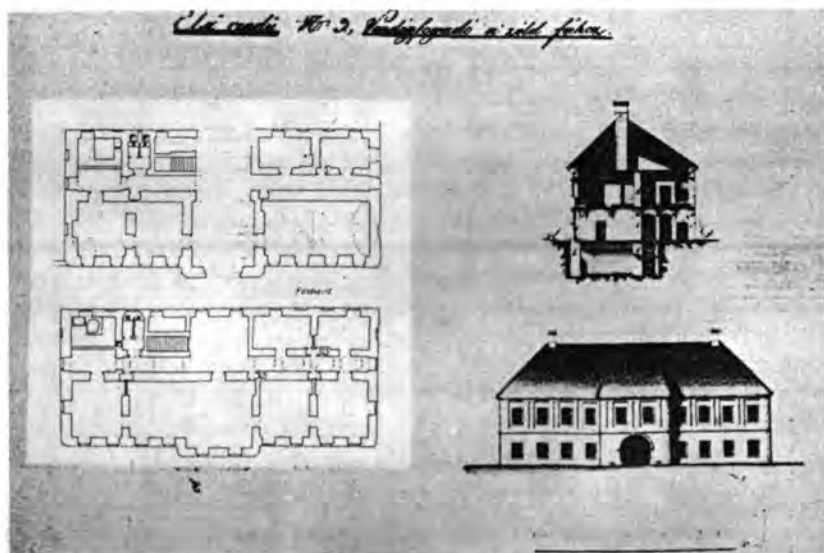
75 *Komáromy J.*, 1956. 53.

Ez az állapot lassan megváltozik, s amikor 1832/33-ban elkészül a diósgyőri koronauradalom újabb összeírása, a Zöldfa már rangsorban harmadik a miskolci vendégfogadók között. Az összeírás szerint „ez az épület a Mindszent utcában áll, a város bejáratánál, az Agg otthon táján, az Ország úton, jól látható helyen, a 352. sz. telken. (Ez az 1817-ben készült Domby-féle térkép és telekszámozás.) jó anyagból, szolidan épült, emeletes, jó állapotú zsindeletető alatt. — Az emeletén van egy négyzetes, kitéglázott csarnok, s attól mindkét irányba szűk bejárat a konyhába, ebből pedig a csarnok folyosóra. A konyha mellett kétülékes árnyékszék, s feljárati lépcső a padlásra. — A folyosó másik oldalán is van két kis szoba, mindezek a termek is fapadlózatos mennyezetűek, fazekaskályhák, négyszárnyú ablakok zöldre festett ablakkeretekben, a kapuja festetlen. A felső két szoba is mennyezetes, de téglapadlós, négyszárnyú ablakokkal, fazekas cserépkályhákkal. A folyosó is mennyezetes, meghosszabbítása boltozatos. — A földszinti részen az utcai kapubejárat jobbról, a nagyívó félmagasan festett, a borívó szép nagy terem boltozva, van négyszárnyú ablaka, kívülről vasráccsal biztosítva, gömbölyű öntöttvas kályhával; ennek a helyiségnek az udvar felé folytatása egy keskeny folyosó, ahonnan két különálló szobácska nyílik. A bal oldali ajtóbejárat mellett két szobácska a korcsmáros lakásául, ezekben két négyszárnyú ablak, vasrácsos, mindkettőben cserépkályha. A másik szobából nyílik a konyha, ez pedig a folyosóra nyílik. A konyha mellett kétrészes árnyékszék, mellette falépcső az emeletre, s lefelé a boltozott pincébe, ahol 30 hordó gönczi bor fért el. — Az udvaron jobbra van a nagyistálló (állás) vakolatlanul építve zsindeletető alatt 32 ló és 10 kocsi számára, tágas kapukkal, ezekből az egyik az udvarra, a másik az utcára nyílik. — Az udvar közepén kút kikövezve, kávéja fa, teteje is keretes szerkezet. Hátról van a konyhakert kőfallal kerítve az udvarral együtt. Az egész épület az udvarral, s kerttel együtt 972 2/6-od négyszögöl. Összértéke bécsi értékben 18 234 Ft (20. kép).<sup>76</sup>

Az épület, ill. a vendégfogadó ebben az időszakban, azaz a 19. század első felében élte fénykorát. Az adatok innen esetlegessé válnak, s 1858/1870 között megszűnik az épület vendégfogadó funkciója. 1873-ban még továbbra is kincstári tulajdonban van, értéke 22 000 forint, de már a loávató bizottság bérlői. Ezzel lezárul a 19. századi Miskolc egyik legnagyobb és nagy múltú épületének a miskolci vendéglátással, vendégfogadással kapcsolatos története. Az épület természetesen nem, hiszen lebontásra csak 1959-ben került. Hélyén ma a Magyar–Szovjet Barátság tér 3. sz. alatt a Szakszervezetek Borsod Megyei Tanácsa épülete áll.

*Csillag vendégfogadó vagy: (Fehér Csillag vendégfogadó).* A telek történetére 1776-ban utal az első adat, s innen a beépítettség alakulása, a tulaj-

<sup>76</sup> Dobrossy I. – Iglói Gy., 1982. 144–146.



20. kép. A Zöldfa vendégház alaprajza és homlokzati képe 1832–33-ból

donosok változásai napjainkig folyamatosan nyomon követhetők. Az 1776-ban volt Contractus szerint az akkori kettős telket Váczy András birtokolta, aki „... két Ház helyemet minden épületekkel, hozzá tartozandó szántó földekkel, rétekkel, quantumával és quantumos szabadságával együtt Incsicsi Horváth István uramnak és hites párjának 4000 Rhénes forintokon örökáron és megmásolhatatlanul által adom”.<sup>77</sup> 1781-ben, majd 1799-ben újból változik a telek tulajdonosa, Hosszúfalusi Sámuel, majd Várady András és felesége élvezi a telket építményeivel.<sup>78</sup> 1816-ban Várady feleségének halála után kerül „a mind Szentí határ szélében fekvő házig felnyúló telek ... a rajta fekvő három rendbeli patsitos, de Sindellyel fedett egy rendbeli hasonló Sindelyes kő épülettel és egy deszka színvel” a csizmadiacéh tulajdonába. (Ez az 1817-es Domby-térképen 687. számot kapott, de az 1858/59-es összeírás

77 „Váczy András 1776. évi Contractusa.” HOM. HTD. I. (C- és Manufaktúra történet gyűjteménycsoport) 76. 50. 3.

78 „Horváth házárul való Contractus.” HOM. HTD. I. 76. 2. 302. „Azon fundusnak mellyen most Fábíán lakik ugyan ő néki tett Cambiumról való levél.” HOM. HTD. I. 76. 50. 4; A telek tranzakciójához lásd még HOM. HTD. I. 76. 50. 5.; 76. 50. 6.; 76. 50. 7.

során a 695-ös számnak felel meg.) Az 1845. évi árvíz a környék többi házával együtt ezt is erősen megrongálta, s mivel a céhnek tárgyalóterme nem volt, szemet vetett a szomszédos épületre, amelyet 1844-ben egy árverés alkalmával *Lichtenstein József* vett meg 21 500 váltóforintért; s amelyben bérház, azaz fogadóház alakult ki. Neve is *Fehér Csillag bérház*, s így kerül 1846 májusában a csizmadiák tulajdonába.<sup>79</sup>

A bérház átvételekor elkészült ennek összeírása is. Eszerint a telek jobb oldalán egy épületben a Kandia utcára néző szoba,<sup>80</sup> az udvar felé hasonlóan két szoba-konyha-spajzból álló épületrész van. A bejárati kapu bal oldalán helyezkedik el az emeletes *Kávéház*, amely földszinti része egyszerű berendezéssel van ellátva. A kávéfőző-kandalló, egy szekrény és egy kályha mellett 3 asztal, 8 festett szék, 6 lóca és tekeasztal volt benne. Az emeleti részen hasonlóan volt konyha és spajz, valamint egymásba nyitható két szoba, amelynek berendezései lakószobára utalnak. A szobákhoz belső karzatos táncterem, majd ebből nyíló oldalszoba kapcsolódott. Az építmény egésze alá volt pincézve. Az épület fogadó, szálló, de szórakozóhely jellegére utal az, hogy az udvar hátsó részén padlásos kocsiszín, két istálló, faszín, fűskamra, kettős árnyékszék volt. A telken említ még az összeírás egy kisméretű házat, amely három kis szobából és pitvarból áll. Feltehetően ezt a kiszolgáló személyzet birtokolta. A nagy belső udvaron még kuglizóhelyet, kuglipályát is kialakítottak.<sup>81</sup>

A fogadó helyiségeit és termeit a csizmadiacéh nem használta állandóan és folyamatosan. Céhgyűléseket, rendezvényeket, a csizmadia ifjúság összejöveteleit, táncmulatságait tartották ebben az épületben. Ez indokolta, hogy a céh az egész épületet bérbe adta, s a bérlők révén így az továbbra is megtartotta vendégfogadó, étterem és kávéház jellegét. Az objektum első, s 1847–1873 közötti folyamatos bérlője Szombati József és felesége volt. 1874/77 között Zrotál József a bérlő. A *Csillag* néven említett fogadóban ekkor még megvan a táncterem, a kávéház, a korcsmarész, a lakó- és vendégszobák, szó esik a konyhákról, pincékről, istállókról és az udvaron álló faszínről is. Az udvar 1 hold területű elő- és utókertből áll, amelynek hátsó részében megtalálható a kettős kuglizó és a földszintes lakóház, amelyet hasonlóan használnak gyűlések megtartására.<sup>82</sup>

79 „Fleischer házrólí levél.” HOM. HTD. I. 76. 2. 51.

80 Kandia u. = A Szinva folyása jobb oldali szakaszának házait, a mai Rudas László utcát jelölte. A mostani városi rendőrkapitányság előtt kitérő, s a hídnál visszatérő malomárok hat telkének házai a Kandia utca északi oldalát képezték.

81 A telek átalakítására utaló térképszelvények: 1817-től *Domby I.* térképe, s az 1893, valamint az 1920-as térképi állapot.

82 A Csillag fogadó haszonbérleti szerződése. HOM. HTD. I. 76. 50. 12.

A *Csillag vendéglő* a céh alapvagyonát képezte, s az ezzel kapcsolatos bevételek és kiadások a céh temetkezési segélypénztár alapján keresztül történtek.<sup>83</sup> 1874/75-ben a vendéglőhöz és kávéházhoz kötődő bérleti bevételek megszűntek, s ekkor alakult át az épület bérelt katonai kaszármává. Nevét, mint *Csillag kaszárnya* az 1920-as évekig megőrizte. Az épület fogadó funkciójának átalakulására, ill. megszűnésére utal az 1874-es eladási és értékesítési szerződés, amelyben a szálloda 6 szobájának ingóságait számba vették és áruba bocsátották. Az eladott tárgyak listája jól érzékelteti a szálloda és a vendéglő felszereltségi fokát, berendezésének minőségét és mennyiségét. Az első szobában 2 veresfenyő nyoszolyát, 2 paplant, 2 matracot, 2 stózsákot (szalmazsákot), 2 lepedőt, 2 széket, 1 fenyőfaasztalt, 1 fenyőfamosdót, 1 aranyrámás tükröt és 9 firhangot írtak össze. A többi öt szobában hasonló felszerelés volt. A szálloda 6 szobája tehát egyszerre 12 vendég ellátására volt kialakítva. A szálloda ebédlőjének eladott berendezéséről készült lista a következőket tartalmazza: 3 db kihúzható asztal, 2 db karszék, 1 db háromágú függőlámpa, 1 db edényes mosdó, 2 db aranyrámás tükör, 1 db vas ruhatartó, 4 db aranyrámás kép, 1 db divány, 1 db óra, 1 db kerekasztal, 1 db négyszögű asztal és 1 db függőlámpa. Az eladott ingóságok értéke mindössze 400 osztrák értékű forint volt.<sup>84</sup>

1878/79-ben, azaz a miskolci nagy árvíz idején, s ezt követően az épület már *Csillag laktanya* néven szerepel az ipartársulat irataiban.<sup>85</sup> Az épület azóta számos funkciót betöltött, kisebb-nagyobb belső átalakítás után alapterületében és külső megjelenési formájában azonban nem változott. Jelenleg a Rudas L. u. 16. sz. alatt meglévő épület (21. kép).

*Három rózsza vendégfogadó.* Az 1702-ben készült miskolci „kötel-könyv” szerint a telek tulajdonosa Szikszai Kura János, s már ekkor korcsma, az ún. „*Kura korcsma*” áll itt. A vendégfogadó helyén a város egyik legkorábbi, feljegyzéseinkben folyamatosan nyomon követhető italmérő helyét véljük felfedezni.<sup>86</sup> A korcsmáról az első hiteles leírás a diósgyőri korona-uralom 1775. évi összeírásában található. Eszerint a korábbi Kura korcsmát lebontották, vagy – sokkal valószínűbb – az leégett, s helyette már a diósgyőri uradalom emelt új épületet 1767-ben. A *Három rózsza korcsma* ötszobás, előtérrel ellátott konyhájú és éléskamrával is rendelkező épület. Az egyes ré-

83 Vö. A miskolci csizmadia ipartársulat temetkezési segély Pénztárkönyve. HOM. HTD. I. 76. 2. 158.

84 „A Csizmadia Társulat engedélye folytán eladott tárgyak Inventárium.” HOM. HTD. I. 76. 50. 19.

85 Vö. A Csillag kaszárnnyával kapcsolatos iratok. HOM. HTD. I. 76. 50. 20.; I. 76. 50. 21. és Szendrei J., 1911. 4. 640.

86 Marjalaki-Kiss L., 1957. 118.



21. kép. Az egykori Csillag fogadó képe 1985-ben

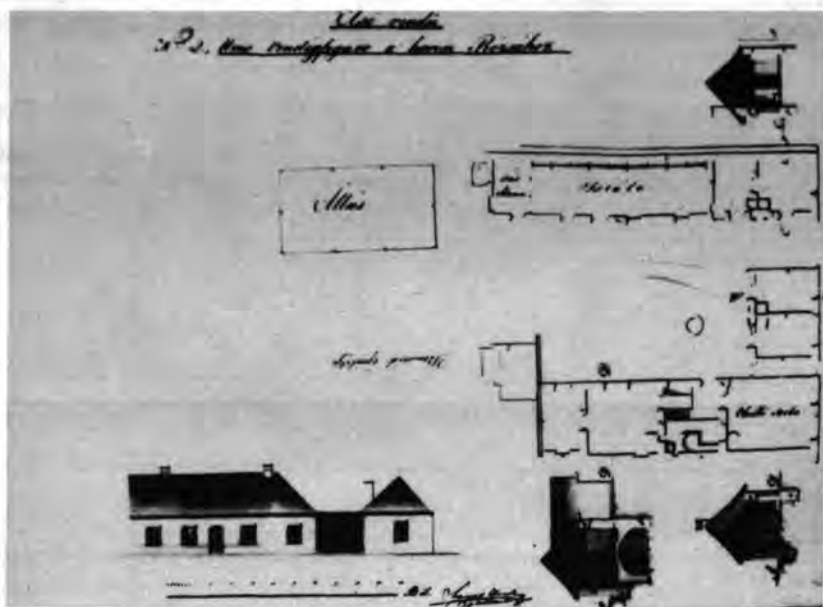
szek vagy deszkapadlósak, vagy téglával vannak kirakva. Plafonja mindegyiknek famennyezet. Az épület alatt pince van, amely 14 hordó bor befogadására alkalmas. A telken létezik még egy zsindelyezett, jó állapotban lévő istálló, amelyhez mészárszék és egy kis kamra kapcsolódik. Utóbbiban a piacok-vásárok alkalmával használatos mérőedények vannak tárolva. Az istálló 24 állatot képes befogadni, s mellette van egy faoszlopokon álló, zsindelytetős kocsi-szín.<sup>87</sup> Ettől a leírástól az 1783. évi összeírás csak annyiban mond többet, hogy: kerítése azért nincs, mivel több vendég lakik ezen a telken, s csak az első része az uradalom tulajdona. A vendégfogadó házi kezelésben van, az istálló és a szobák bérbe adva.<sup>88</sup> Az 1793-as miskolci telekösszeírás még mindig megjegyzi, hogy az uradalmi 3 rózsá régen *Kura-korcsma* volt.<sup>89</sup> Az 1817-es Domby-féle telkes térkép és a hozzá készített *Liber Funduális* mutatja, hogy a korcsma nyugati szomszédja 2747. sz. alatt *Vizsok István*, akinek a háza 526 négyszögöl telken helyezkedik el. A vendégfogadó telke 2748. házszám alatt 395 négyszögöl. A keleti szomszéd kettős telek, 2749. sz. alatt *Fröhlich András* 120 négyszögöl, valamint *Leszik Dániel* 123 négyszögöl

87 1775. évi összeírás 8. pontja.

88 1783. évi összeírás 10. pontja.

89 *Marjalaki-Kiss L.*, 1957. 108.

(2750. szám) nagyságú telken lakik.<sup>90</sup> Ezután már az 1794-ben megnyitott Kazinczy utca következett. Az 1817-es térképi adatokat kitűnően egészíti ki az 1832/33-as uradalmi összeírás, amely szerint a „Három rózsza uradalmi vendégfogadó” látható a Piac utcában, kissé lejjebb az uradalmi boltnál, kiváló és forgalmas helyen, a 2748. telekszám alatt. Az épület jó anyagból, szilárdan épült, zsindelytető fedí, bár ez utóbbi jelen állapotában némi javításra szorul. Ahogy az utcáról az épület kapuján belépünk, balról fapadlós és zsindelytetős járdán van a bejárat a konyhába. A konyhából van a nagyterem, az ebédlőszoba. A konyhából van az ajtó a pincébe, ez téglaboltozatos, s 18 gönci hordó bor fér el benne. A kapun belépve jobbról van egy épület két szobával, ahol a bérlő lakik. A konyhától jobbra van a sarkon egy hosszú keskeny éléstár, amely valaha bejárat volt az utcáról a ma is meglévő kiskapun át, ez azonban most állandóan zárva van. Ehhez az éléstárhoz csatlakozik két kisháló a vendégek számára, mindkettő fapadlós, kétszámű ablakos, vasrácsos, fazekas kályhák (22. kép).



22. kép. A Három Rózsa vendégfogadó alaprajza és homlokzati képe a 19. század első harmadában

90 Marjalaki-Kiss L., 1957. 110–111.



A másik rész is jó anyagból szilárdan épült zsindeletetős épület, mégis falai hibásak, állandó javítást igényelnek, tetője is meghiúsodott, meg is hajlott, tagadhatatlanul romlásnak indult. Tartalmaz pedig az utcai ajtón át két szobácskát külön-külön, vendégek számára. Azután vele egy tető alatt van az istálló 16 ló számára, meg tűzifakamra, de ez ámyékszeknek van átalakítva. Az istálló szomszédságában áll a nyílt kocsisín zsindeletetős alatt, padlózat nélkül, 6 kocsi számára. A konyha mellett fakávas kőút, zsindeletetős alatt kerekas felhúzószervezetel. Az egész telek 435 négyszögölnyi. (1817-hez viszonyítva 40 négyszögöllel nagyobb lett a telek!) Az összeírást külön jegyzet egészíti ki, s egyben zárja; amelyben az 1783-as összeírás során említett problémák sokkal erőteljesebben fogalmazódnak meg. Így: a vendégfogadó egy telken van négy magánházzal, közös az udvar, s az utcai ajtó, kapu. Ez kellemetlen körülmény a vendégek számára, s gyakran okozott kárt is. Az uradalmi törvényszék előtt többször volt tárgyalva a négy magánház ügye – a békés biztonság céljából – kevés eredménnyel.<sup>91</sup>



23. kép. Miskolci képeslap a Grand Hotel századforduló körüli állapotáról

91 Dobrossy I.–Iglói Gy., 1982. 143–144.



24. kép. Miskolci képeslap a Grand Hotel századforduló utáni állapotáról



25. kép. Az egykori Grand Hotel képe az 1960-as évekből

Az épület mai formáját (23–24–25. kép) a Széchenyi és Kazinczy utcák sarkán (napjainkban Széchenyi u. 33.) 1878-ban alakították ki, azon a két telken, amelyek egyike a Három rózsza korábbi alapterülete volt, a másikon viszont lakóház állott. Az 1832-es összeírás erről a korábbi épületről vall, amely tehát a 19. század elején még nem a két utca sarkán helyezkedett el. Amikor Kossuth Lajos 1840. aug. 16-án zempléni útjáról Pest felé menet megállt Miskolcon, s az összegyűlt miskolci polgárok előtt beszédet mondott, ez nem a mostani épület erkélyéről hangzott el – mint ahogy ezt számos miskolci leírás véli –, hanem a régi fogadóból, amely előtt a szemtanú jegyzetei szerint egy olajlámpa világította meg a hepehupás kövezetet. S itt volt akkor a gyorskocsijarat második megállója is (az első a Korona-fogadó előtt volt.)

*Három rózsza* a legtöbbször nevet változtató miskolci fogadó. Még ugyanabban az épületben, mint Kossuth, 1851 októberében, felsőmagyarországi körútja során megszállt Albrecht főherceg, az újonnan kinevezett katonai és polgári kormányzó. A koronauradalom, mint tulajdonos, a fogadót, ill. szállodát a vendég távozása után *Grand Hotelre* keresztelte át. Ezt követően minden későbbi új tulajdonos a maga nevéől hirdette. A koronauradalom tulajdonjoga 1872-ben szűnt meg, amikor is az épületet elárverezték. Ez év december 31-én *Szabó Gyula* és *Pilta Miklós* miskolci lakosok vették meg 48 000 forintért, s már ekkor olyan elképzeléssel, hogy a sarki telket is megvásárolva új, emeletes szállodát és vendéglőt építsenek a városnak. Ez valóban meg is történt, s 1878 januárjára (az árvíz előtt!) elkészült az új *Három rózsza*, amely, *Grand Hotel Stögermayer* név alatt 1878. november 2-án nyílt meg impozáns külsővel, reprezentatív belsővel, s a tervek szerint hosszú távon minden igény kielégítésére alkalmas 40 vendégszobával.

1881. szeptember 9–16. között itt szállt meg Ferenc József az ún. „királylátogatás” során,<sup>92</sup> majd 1888 májusában Rudolf trónörökös, s még ugyanebben az évben Edward walesi herceg, akkor még angol trónörökös.<sup>93</sup> Ez utóbbi két látogatás előtt újra változás történik a szállodában. 1887. októberétől *Dresdner A.* lesz az új bérlet, aki újra berendezi a szállodát és a vendéglőt. Az ő bérleti szerződése sem tart sokáig, hiszen 1891 tavaszán *Ment A.* budapesti vendéglős 70 000 forintért megveszi a szállodát. Még ez év októberében *Seper István* a vasúti pályaudvar korcsmárosa veszi bérbe az épületet. Mellé, mint üzletvezető, 1898-ban belép *Böczögő József*. Közel évtizedes olyan időszak következik, amely joggal nevezhető a *Sepper-szálló és étterem* azaz a *Három rózsza* fénykorának. A hanyatlás időszaka 1907-től, az „új korona”-épületének belépésétől, ill. *Böczögő Koronához* való átkerülésétől kez-

92 Szendrei J., 1911. 4. 289.

93 Szendrei J., 1911. 4. 295–297.

dődik. A *Grand Hotel* a *Korona* mellett egyre inkább másodrendű szállodává és vendéglővé degradálódik.

1910-ben a Miskolci Kalauz úgy tájékoztatja a Miskolcra érkezőket, hogy az 52 szobás (vendégszobás) *Grand Hotel* a Széchenyi–Kazinczy u. sarkán *Kepes Béla* vendéglőse. A Kazinczy utcai oldalon vigaszágok rendezésére alkalmas nagy táncterem van. A vendégszobák ára napi 2,40 koronától felfelé. Nyáron jó szórakozási lehetőséget biztosít az árnyas udvarhelyiség.<sup>94</sup> Azután 1914-ben egyszerre három éttermet és szállodát zárnak be Miskolcon. a *Kispipa*, a *Pannónia* mellett a *Grand Hotelt* is. Már korábban hitelezési csalás miatt letartóztatták *Kepes Béla* bérletét. Utána *Horváth*, majd *Vámos* és *Fritz Lajos* is belebukott. Nagyon rossz az üzleti lehetőség Miskolcon, s ahogy mondják „az adó nagy, a kiadások veszedelmesen fölszöktek, és korai záróra rendelet van.”<sup>95</sup> A *Grand* lakásokká alakul át, s az 1929/30-as miskolci cím- és lakjegyzék már csak azt jelzi, hogy a Széchenyi u. 33. sz. alatt *Friedman Mór* a *Grand Kávéház* tulajdonosa vagy bérletje. Az 1933-as Miskolc és környéke említi a 60 szobás *Grand Szállót*, de nem biztos, hogy ez ekkor jelent meg. A földszinti részen már üzemel a *Kígyó Gyógyszertár*, ahonnan félóránként városi autóbusz indul Tapolcára.<sup>96</sup> Azóta Kazinczy u. 1. sz. bejárattal 1956-ig *Avas Kávéház*.<sup>97</sup> Ekkortól kezdve, s napjainkban is a földszinti részen, Széchenyi u. 33. sz. alatt *Avasi Kávéház* néven ismeretes.

Összességében az 1878-ban mai formájában elkészített, s ekkor megnyitott *Grand Hotel* szállóként és vendéglőként az első világháborút nem élte túl. Emeleti részen lakások alakultak ki, a földszinti részen pedig már az 1950-es évektől más-más elnevezéssel, de mindig *gyógyszertár*, *könyvesbolt* és a Kazinczy utcai oldalon *kávéház* kapott helyet (26. kép).

*Arany Bárány* vagy *Mindszenti Vendég Fogadó*. A Szemere utcai útvonal a 17–18. század előtt nem létezett, mint ahogy híd sem vezetett itt át a Szinván. Nem is volt rá szükség, hiszen a város ekkor még nem terjedt a mai Széchenyi–Kazinczy u. sarkáig. A Miskolcra érkező, s a településről tovább utazó vendég a Papszeren és a mai Rákóczi utcán közelítette meg a város centrumát, s a Szinván átjutva a Derék piacra érkezett. Az összekötő út innen folytatódott a Czikó (ma Kossuth) utcán és a Szentpéteri (ma Baththyány u.) keresztül az észak felé vezető országúton.<sup>98</sup>

94 Miskolci Kalauz (Útmutató Miskolcz törv. hatósági jogú város és közvetlen környéke területén) Miskolc, 1910. 10.

95 *Thurzó–Nagy L.*, HOM. HTD. 73. 227. 3. (1914–1917. XII. köt. 20–21.)

96 *Földes L.*, 1929/30. 81.

97 Miskolci Kalauz. Miskolc, 1956. 50.

98 *Vö. Zsadányi G.*, 1955. 28–29.



26. kép. A funkciójában átalakult Három Rózsá vendéglő az 1960-as évek végén

A 18. században érkező vendég először a város határán kívül a *Zöld-fa vendéglő*ben alhatott meg. A kapun belül Mindszent és Miskolc határán,<sup>99</sup> a mai MÁV Igazgatóság (Szemere u. 26. sz.) területén állt a *Bárány korcsma*. Ez előtt vezetett az út a Derék piac felé.

A Mindszenti fogadó meglétére 1716-ban utal az első adat. Mindszenten, a Csabai kapun belül Miskolc felé állt az az épület, amelyre az egri érseki levéltárból 1980-ban előkerült dokumentum utal. Ebből kiderül, hogy 1716. február 22-i keltezéssel Kollonics Zsigmond váci püspök összeírta a tapolcai apátság javait. Eszerint az apátsági jószág központja a „residentia”, mellette fekszik az udvar istállóval. Ehhez a rezidenciához tartozik az utca (ez a Mindszenti utca, amely nem tévesztendő össze a mai Szemere utcával, amelynek mint Mindszent felé vezető útnak a 18. század elején hasonló neve volt).<sup>100</sup> Ebben az utcában van egy serfőző (ez a Csillag vendéglő telkének a vége), s a

99 A kapcsolatos adatokat ld. Dobrossy I. – Kárpáti L., 1981. 121–146. és Dobrossy I. – Kárpáti L., 1980. 35–36.

100 Vö. Zsadányi G., 1955. 27–31.

serfőző mellett van egy ház. Ennek a háznak a telke szomszédos azzal a telekkel, amelyen a korcsma áll. A leírás azon túl, hogy a korcsma meglétéről tanúskodik, pontos helymegjelölést is ad, azonosítható az 1777-es Reindl Ferenc által készített térképen.<sup>101</sup> Az 1777-es építmények természetesen nem azonosak az 1716-ban említettel.

Az épület nagyságára, jellegére egy 1743-as ingóságeltárból következtethetünk. Feltételezéseink szerint a leltár az apátsági birtokok bérbeadásakor keletkezhetett. Az apátsági javak bérlője 1736–1743 között *Stainingér András* volt. Az épület neve ekkor már nem korcsma, hanem *Mindszenti Vendég Fogadó*, amely négy szobából áll, s van egy konyhája is. 1734-től Foglár György ideje alatt épült. Kőből készült pincéjében, ahol a korcsmáros az apátság borát és serét tárolja, az udvarról lehetett lemenni. A földszintes korcsma egésze kőből készülhetett, különben nem hangsúlyozná a leltár, hogy a többi épület „csak fából és tapasszal van építve” és „sendel”-el van befedve. A fogadó, vagy vendégház telkén, az épület mellett van egy szekérállás. Ez patics-falú, azaz „körületi sövénnel és tapasszal van építve”. Érdekesség a leltár azon megjegyzése, hogy a korcsmáros az italt fából készült egy és fél iccésekben méri.<sup>102</sup> A bérleti díj ebben az időszakban meglehetősen soknak számító 5000 rénes forint volt; ezen felül a korcsma és fogadó díja 3 részletben fizetendő 120 rénes forint.

1746-ban ugyanerről az épületről egy belső leltár tudósít. Az épület neve: *Mindszenti Alsó Vendégfogadó*. Valószínű ezzel különböztették meg a „Mindszenti Pinczék között lévő korcsmá”-tól. Az épület erősen megrongálódhatott, vagy leégphetett, mert 1748-ban már „ekkor épült vendégfogadó” épületéről esik szó, amelynek építőmestere a német származású *Johann Contzert*, ácsa vagy asztalos, pedig a hasonlóan német *Wolthausen Birmler* volt. Az ács-számla „az Mindszenti Vendégfogadóról, az mely mostan kezdődött kőből építtetni...” szól.<sup>103</sup> Az új vendégfogadó 1750-ben Foglár György apátsága idején el is készült. A feljegyzés megjegyzi róla, hogy — egyebek között — figyelmet érdemlőek ablakai. Így „az hátrulso házban csináltatván két ólomban foglalt üveg ablakokat, minden ablakján 64 üveg karika találtatott...” „A felső Contignatiojára menvén úgy, mint első és hátrulso traktuson 11 ablak találtatott hasonló ólomban foglalt karikákból álló minden ablakon 80X80 karika számláltatott, mindenikében 16 ólomkapocs tétetett...”<sup>104</sup>

101 *Marjalaki-Kiss L.*, HOM. HTD. 74. 423. 5. és *Komáromy J.*, 1956. 72–73.

102 *EÉ Lev.* 2066. rsz. köteg.

103 *EÉ Lev.* 2066. rsz. köteg.

104 *Ld. Marjalaki-Kiss L.*, 1958. márc. 16.

A tapolcai apátság vezetésében lévő korcsmákról és fogadóról ezt követően nem rendelkezünk több leírással. Az adatok is véletlenszerűvé válnak. Csaknem egy évszázad elteltével *Szendrei János* tudósításából ismerjük azt az adatot, amely szerint 1780-ban „a város – ti. Miskolc – legalsóbb néposztályának egyik hírhedt mulatóhelye a Bárány korcsma”.<sup>105</sup> Miskolc város jegyzőkönyve említi később, hogy 1787. július 2-án bizonyos Rigó János nevű csordás a mindszei Bárány korcsma ablakát betörte.<sup>106</sup> Újabb közel évszázad telik el, amíg a következő adattal találkozunk. „... korcsmáltatási jogot bírt ugyancsak a munkácsi püspökség az akkor még külön falut képező Mindszei községben, az ún. Kisbáránka korcsmában, amelynek területén a mostani vasúti üzletvezetőségi palota épült.” *Szendrei* adata 1873-ra vonatkozik, s az üzletvezetőség épületére, nem pedig a Báránka meglétére. Ezért utolsó, hitelesnek nevezhető, s 1787-ből származó adatunkat elfogadva csupán annyit fogalmazhatunk meg, hogy az apátsági korcsma és fogadó még a 18–19. század fordulója előtt a Zöld-fa vendégfogadó „árnyékában” megszűnt.

*Curia Regalis* vagy: (*Pannónia Szálló*). A tapolcai apátság miskolci épülete a mai Kossuth u. 2. sz. ház helyén állt. Miskolc település- és birtoklástörténetének megismeréséhez nélkülözhetetlen *Domby-térképen* ez a telek 1817-ben 2697-es számmal van jelölve, s nagysága 400 négyszögöl. A *Liber Fundualis* feltünteti a telek, ill. a telken álló építmények legkorábbi tulajdonosát, a tapolcai apátságot. (*Curia ad Abbatiam S. S. Petri et Pauli de Tapolca*). A telek és építményei tulajdonviszonyára, s egyben meglétére is 1504-ben utal a legkorábbi okleveles adat.<sup>107</sup> Az ekkor még kb. 14 m széles, közel 200 m hosszú, egyik végén a város piacára nyíló, másik végén a Pecére lenyúló telek alkalmas volt részben szállást nyújtó, részben a raktározás lehetőségeit is biztosító épületegyüttes kialakítására. A tapolcai apátság 1533. évi lerombolását követően a ház az apátság birtokában maradhatott, a tulajdonjog változatlanságára utal II. Ferdinánd 1634-ben Bécsben kiállított oklevele is.<sup>108</sup> Az épület az 1672-es tűzvész során, amikor leégett a Czíko ú. fele, a Derék-piac – azaz a Fő utca és egyebek között a Szirma utca számos háza, szintén komoly károkat szenvedett.<sup>109</sup> de újraépül, hiszen 1717-ben az apátság miskolci javainak urbárium és összeírása szerint a *Királyi kúriában* van 3 szoba és két bolt (rácok, azaz görög kereskedők bérlik), ezenkívül mézsárszék (amely szintén bérbe van adva), s van egy, az uraság, azaz az apát vezetésében lévő korcsma. A Curia alatt két pince van.<sup>110</sup> *Stajniger András* bérlősege

105 *Szendrei J.*, 1911. 5. 578–579.

106 *Marjalaki-Kiss L.*, HOM. HTD. 74. 423. 27. és Mvj. 1878. 717. sz.

107 *Szendrei J.*, 1890. 3. 142.

108 OL. Cam. Lib. Reg. A–57/8.

109 *Szendrei J.*, 1904. 2. 363.

110 EE Lev. 2066. rsz. köteg.



idején (1736–1743) újból leírják a kuriális házat. Többek között megemlítik az utca felőli mézsárszéket, az előtt lévő kalmárboltot, a szoba-konyha-kamrából álló mézsáros lakását, az udvarról dupla ajtóval nyíló vendégszobát – amelyből az összeírás idején *Görög János* kereskedő árult. A kúriát egykor bekerített udvar övezte, s az deszka kapuval volt ellátva, de most a pusztaságtól sövénykerítés védi. „Ezen épületen mind bódhajtás alatt vannak”, s az egésznek van felső condinatioja, azaz emeleti része. Az emeletre az áruboltból nyíló fagrádicson lehet felmenni; s a fenti részen négy szoba helyezkedik el. Az emeleti részen az összeírás idején mindenütt görögök laktak. Az egész emeletes épület alatt olyan kőpince van már ekkor, amelyben 100 hordó bor fér el.<sup>111</sup>

Ugyanerről az épületről egy 1745. évi leírás, amely az apátság javait számba vette, már azt írja, ill. állapítja meg, hogy „... az kőből van, de rendezetlenül vagyon építve, melynek az elején az utcán vagyon Kő Pincze, és az felett mellette olly három rész Sövény Bót, hogy a kereskedők mind a Csurgás, mind pedig a tűz mián veszedelmesen tartogatják portékájukat” – ezért a jövőben „a Boltokat Pinczével együtt meg kell készíttetni, a szobákat reformálni, Istállókat és Szekér Szint készíttetni és csináltatni”.<sup>112</sup> 1746–47 között a korábbi építkezésekről már ismert (apátsági *Bárany korcsma*) *Johann Contzert* irányításával elkészült az új, emeletes ház. Sajnos az 1793. évi összeírásból, majd az 1817-es Liber Funduálisból is mindössze annyit tudunk, hogy az emeletes, egyidejűleg több funkciót betöltő emeletes ház létezik, de ezen túl részletesebb ismeretekkel nem rendelkezünk. 1817-ben még mindig az apátság a tulajdonosa, de már bérője van egy *Baumgartner* nevű kereskedő személyében. Az 1858/59-es korcsma- és vendéglőösszeírás során 2479. házszám alatt szerepel a munkácsi püspökség ezen épülete, az épületre italmérési jog van ruházva. Négy bérő neve szerepel az épületben, így *Strokel Ferenc*, aki 1847-ben, *Veiszberg Teréz*, aki 1858-ban, *Schwarz Julianna*, aki 1836-ban és *Krausz Salamon*, aki 1859-ben nyitotta korcsmáját, ill. vendéglőjét.<sup>113</sup>

Az 1746/48 között emelt épületet a 20. század elején bontották le, a 18. századi külső formáról képi ábrázolást nem ismerünk. Ennek a helyén épít újabb, s modern emeletes szállodát és kávéházat *Ausländer Artúr*, s ez a mostani *Pannónia épülete*. Az 1910-es *Miskolci Kalauz*ban olvasható, hogy az épületben a tulajdonosnak kávéháza is van a földszinten. De szerényebb utasoknak ajánlják. Tőle később *Löwy Miksa* és *Davidek Gyula* veszi meg (27–28. kép). Az 1929/30-as miskolci cím- és lakásnévjegyzék tanulsága

111 EÉ Lev. 2066. rsz. köteg.

112. EÉ Lev. 2066. rsz. köteg.

113 Miskolczi Városban létező Korcsmák és Vendéglők Összeírása (1858–59.) HOM. HTD. 76. 869. 37.





27. kép. A Pannónia Szálloda a 20. század első évtizedéből



28. kép. A Pannónia Szálló az 1920-as évekből

szerint az épület szálloda és kávéház, amelynek tulajdonosa a *Pannónia Szálló* RT.<sup>114</sup> 1933-ban a Pannóniának 50 szobája van (ugyanennyi van az Abbázia Szállónak is, míg a Koronának és a Grandnak 60–60 szobája).<sup>115</sup> Ez volt tehát a felszabadulás előtt Miskolc negyedik szállodája. Utolsó bérleti között még *Blach Ármin* és *Somló Vilmos* neve szerepel.<sup>116</sup> A felszabadulás után az épület még 1948-ig szálloda, majd tiszti szálló volt. Kávéháza megszűnt, s a földszinti helyiségeket 1949-ben az Állami Áruház foglalta el (29. kép). Az 1960-as évektől napjainkig az emeleti részeken továbbra is üzemel a Pannónia Szálló 43 szobával és 75 férőhellyel. A földszinti részen 1972-től (március elejétől) a Hungarokonzum üzemel.

*Fekete Sas* vagy: (*Béke étterem*). A Széchenyi–Kossuth u. sarkán, a Széchenyi u. 9. számot viselő telken helyezkedett el 1971-es bontásáig a Béke étterem. Korai elődje a 18. század közepén épített *Fekete-Sas* vendéglő volt.



29. kép. A Pannónia Szálló 1985-ben

114 *Földes L.*, 1929/30. 81.

115 Miskolc és környéke, 1933. 2.

116 *Komáromy J.*, 1969. XXV. évf. dec. 7.

A telek története ettől természetesen régebbi, 16. századi eredetű: ez volt 1561-től az ún. Szerafin-fundus. Utódai eladták a telket a városnak, s így került sor 1737-ben egy városi köbölt felépítésére.<sup>117</sup> Amikor a város 1745-ben összeírattatja a korcsmákat és vendégfogadókat a Zöldfa vendégfogadóhoz hasonló részletességgel ír a Szerafin funduson lévő építményről. „A Sérafi funduson vagyon ugyan egy gazzal fedett kortsma ház, melybe vagyon egy hosszú asztal, egy deszkázattal elrekesztett Ódal ház, két üveg ablak, egy fűtő Kementze, egy pitvar rajta lévő ajtaival, de mind fallyai, mind egyebe úgy el romladozott, hogy ha nem reparáltatik, nem sok idő múlva leromlik.” Van az épülethez egy kőfallal körülvett pince, s egy deszkából csinált Csapszék. Ehhez való kellékek: 1 ón ittze, 1 ón meszely, (ez a serhez) 2 fa ittze, 2 meszely, s 1 pénzes tál.<sup>118</sup>

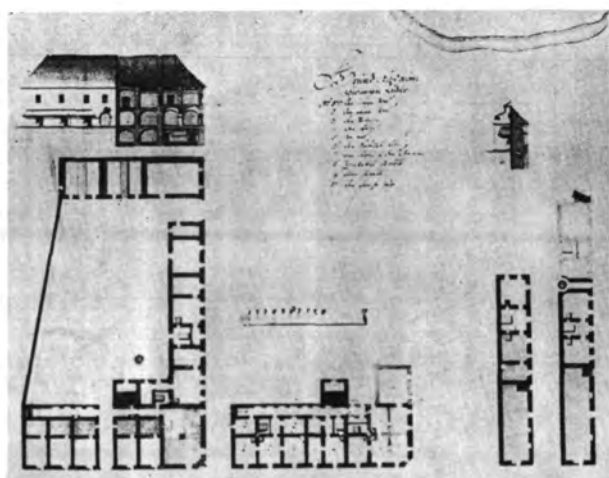
A régi és roskatag korcsma helyén a város új, hasonló funkciót betöltő objektum építésébe kezd. Ennek eredményeként készül el 1750-re az új vendégfogadó. Az épület leírása alapjaiban megegyezik 1755-ben és 1775-ben, a változtatások az épület lényegét nem érintik. A „Fekete-Sashoz” címzett fogadó jó anyagból épült, „kétoldalú” épület. Egyik oldala emeletes, amelynek földszintjén hat db boltozatos, vasajtóval ellátott bolthelyiség van. Az emeleten a nagykapuig 3 szobában az uradalmi számvevő lakik, a negyedikben a családja, s itt van még kialakítva a kamrájuk és konyhájuk is. Ez után a kereskedők helyiségei következnek: hat boltozatos szobájuk van, 2 konyhával és egy éléskamrával. A padlózatot a földszinten négyzetes kőlapok, részben téglák alkotja. Az emeleti terek fapadlósak, az előcsarnok (előszoba-folyosó) kőlapos és téglás. Ennek az épületnek a másik szárnya a tulajdonképpeni Fekete-Sas korcsma (az épület sarki része). Ebben két szoba-konyha-kamrás lakrésze van a korcsmárosnak. Ez a rész alá van pincézve, a pince 20 hordó bor befogadására alkalmas. Az épület tovább folytatása még két szoba-konyha lakrész, ezt 5 lóra való istálló, majd egy kamra követi. A kamra mellett az épület másik, bolthajtásos bejárata következik. — Az épület valamennyi helyisége bolthajtásos, az ivó, a konyha, a kamra téglalерakásos, a két szoba deszkapadlós.

Az ivó pincéjét nem számítva 1775-ben az épület az épületben 28 helyiséget írtak össze. Az egész épület zsindefedele. Az udvaron még van egy istálló, amelyben 30 állat fér el, s nemcsak zsindefezve van, hanem le is van padlózva. Az udvar közepén kocsiszín, mellette falazott, vödrös láncos kút áll.<sup>119</sup>

117 Komáromy J., 1956. 50.

118 1745. évi összeírás 8. pontja.

119 1745. és 1775. évi összeírás 8., ill. 15. pontja.



30. kép. Johann Jung terve 1778-ból a Fekete Sas átalakításáról



31. kép. A Béke Étterem az 1950-es években

A *Fekete Sas* épületét, ill. az épületegyüttesnek a korcsma-vendéglő részét 1778-ban kibővítik, ill. átalakítják. A tervet *Johann Jung* készítette, az a mester, aki a Zöld-fa vendégfogadó bővítési és átalakítási terveit. Az átalakítási rajzon jól érzékelhető (30. kép), hogy az épület keleti sarkán négy helyiséget középpillérrel ellátott négy csehsüveg boltozati mezővel egyetlen helyiséggé alakították. Ez volt a későbbi *Béke étterem*, amely az épület lebontásáig változatlan maradt (31. kép).

Ugyanezt a megoldást választották az emeleti részen is, amely azonban az északi irányban egy helyiséggel tovább bővült.<sup>120</sup> *Johann Jung*, többi rajzához hasonlóan itt is feltünteti a homlokzati rajzot, amelyből megállapítható (vagy amelyről leolvasható), hogy a „... fogadó jellegzetesen zömök épület, emeletén 8 kőkeretes ablaknyílással, földszintjén hat bejáratral, amely fölött előreugró, napfény és eső ellen védő ereszt látunk. Az épületbe való bejárat kosárirves, kerékvetővel, vállkövel ellátott kőkeretes barokk-kapun át történt. A kapu zárókövét sasos címer képezte. Innen való a *Fekete Sas* elnevezés.”<sup>121</sup> Nem sokáig maradt meg ilyen formájában, ill. állagában az épület, mert az 1781. évi tűzvész komoly kárt tett benne. Az 1783-as uradalmi összeírás jelzi, hogy az épületet a tűz után, csaknem egészében helyre kellett állítani kívül és belül egyaránt. Az átalakítás után ahol lehetett a boltozatos mennyezetet megtartották, de három helyiség már stukatúras, vakolt mennyezetet kapott. A déli szárnyon megmaradtak a boltok, összesen 6, amelyekhez raktárak tartoztak. Ezen a részen 3 boltozott pincehelyiség van. Az emeleten 11 szoba, 2 kamra és 3 konyha van, amelyek többségét görög kereskedők bérlik. A keleti szárnyat újra kellett tetőzni. 12 kapujából 8-at, ablakainak nagyobb részét is újra kellett csináltatni. Az egyes részek funkciói változatlanok maradtak.<sup>122</sup>

Az 1793-as házösszeírás megegyezik a korábbi adatokkal, amennyiben a telken uradalmi korcsmát és görög boltokat jelöl.<sup>123</sup> Az 1817-es *Liber Fundalis* a 2693. telekszámra, azaz a *Serafi funduson* a Görög egyházat tünteti fel, nem jelzi a fogadó meglétét.<sup>124</sup> Ez az állapot megmarad a századfordulót követő évekig, ugyanis 1910-ben a Miskolci Kalauz itt nem jelöl vendéglőt, az 1912-es címtár pedig ezen a telken a görög egyházat tünteti fel továbbra is tulajdonosnak (1912-ben Széchenyi u. 7.)<sup>125</sup> Az 1920-as évek második felében „Széchenyi-büffé” a neve a vendéglőnek, bérlője, vagy tulajdonosa *Stern*

120 *Komáromy J.*, 1956. 50.

121 *Komáromy J.*, 1956. 50.

122 1783. évi összeírás 9. pontja.

123 *Marjalaki-Kiss L.*, 1957. 108.

124 *Marjalaki-Kiss L.*, 1957. 111.

125 *Gombár I.–Peiker B.*, 1912. 40.



32. kép. A Béke Étterem Kossuth utcai képe 1953 körül

Sámuel.<sup>126</sup> Az 1930-as évek elején *Széchenyi Étterem*.<sup>127</sup> Ugyanez a név marad az 1940-es években is, egészen a felszabadulásig. Az 1950-es évek első felében (egy, az 1953-as telefonkönyv tanulsága szerint) *Székelykert étterem*,<sup>128</sup> 1956-ban jelenik meg a *Béke-étterem* elnevezés.<sup>129</sup> 1967-ben még „Béke étterem”, de 1970-től már nem szerepel (32–33. kép)

*Korona vendégfogadó.* „A Koronához címzett uradalmi szálló-vendéglő épülete a mai Széchenyi u. 1. szám alatti Avas Szálloda helyén volt. A telek és építményeinek története visszanyúlik a 14. századig. A diósgyőri uradalom ispánja itt gyűjtötte össze a jobbágyi kilencedből származó terményeket. A 14. századi magtár és szérűskert helyén a következő évszázadokban számos tulajdonos, vagy bérlő emelt, ill. alakított át építményt.” Komáromy J. kutatásaiból tudjuk, hogy a diósgyőri *Nyáry Zsigmond*nak 1652-ben már nemcsak

126 Miskolc és környéke 1933. 3.

127 Miskolc és környéke. 1933. 2.

128 HOM. HTD. 53. 3729. 1. (Miskolc és környékének telefonkönyve 1953-ból.)

129 Miskolci Kalauz. Miskolc, 1956. 49.



33. kép. A Béke Étterem belső térkialakítása és berendezése az 1950-es évekből

kúriája, hanem „szabad korcsmája” is volt ezen a helyen.<sup>130</sup> A Nyáryaktól később a Dőryekhez került zálogba. A 17. század második felétől több feljegyzés utal arra, hogy Dőry = Deőri Bálint és Deőri András korcsmájától bort szállítottak.<sup>131</sup> Ekkortól maradt fenn a *Dőri-korcsma* elnevezés, mint az egyik legkorábbi neve az építménynek. 1757-ben, amikor megszületik az ún. Grassalkovich-féle szerződés, annak részeként a korcsma a koronauradalomhoz jut.<sup>132</sup> 1775-ben már az uradalom írja össze az objektumot, s ebben a következő olvasható. „A város közepén áll a Dőri-féle korcsma, Tambúr, néhai báró Dőry Andrásé volt, jelenleg restaurálás alatt áll. Van istállója, kocsiszínje, s benne egy kamra. Hossza 14 öl, szélessége 4 öl 2 láb, zsindely fedi, jó tartós állapotban van. Fallal körülvett udvara 38 1/2 öl hosszú 18 öl széles, deszkával kerített kertje 39 öl hosszú, 18 öl széles.”<sup>133</sup> Ennél részlete-

130 Komáromy J., 1956. 52.

131 Nyíry D., 1926. 19–20. (adatai az 1678-as évről vonatkoznak).

132 Szendrei J., 1911. 4. 153., és ld. még a „Quantuális-per” anyagát: Szendrei J., 1911. 4. 147–166.

133 1775. évi összeírás 14. pontja.



34. kép. A Korona Szálló-Vendéglő déli homlokzata a Piac (mai Széchenyi) utca felől

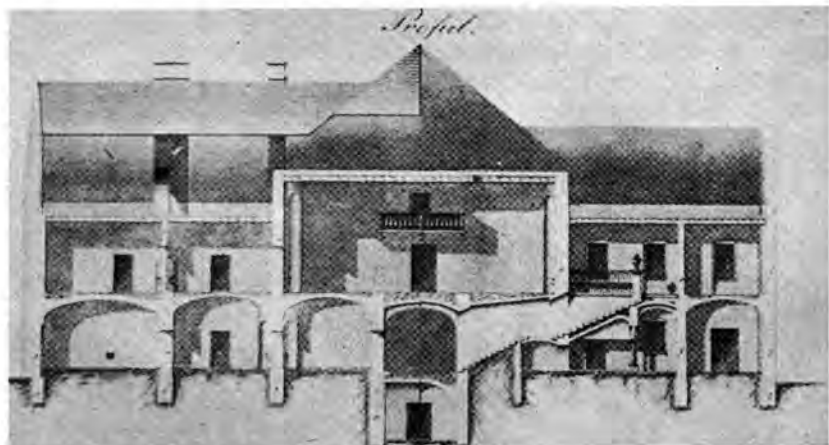
sebb információkat szolgáltat az 1783-as összeírás, amely azt írja, hogy az *Arany Korona* közepesen jó állapotban van. Itt lakik a korcsmáros két szoba, két kamra és 1 konyhás lakásban. A fogadónak ezen túl 6 vendégszobája van. Mind a hat szobában van kályha. Bútorzat: kicsi és nagy asztal 9, pad 6, szék 18, ágy 6, mosdó 1, álló fogas 8 db. A fogadó pincéje tág boltozatú, s vendégcsalogatóként vasból készült céggel van ellátva. Udvara fallal van körbekerítve, van kertje is. Az udvaron jó anyagból készített kétrészes istálló, középső része a kocsisín. Az istálló egyszerre 24 állatot tud befogadni. Ezen túl van egy faoszlopokon álló kocsisín is, szintén zsindelyezve.<sup>134</sup> Ebben az időszakban 1780–1790-es években nyaranta ebben az udvari kocsisínbén, majd 1802-től a fákkal borított ámyas kertben egy összeácsolt színkörben kapott helyet a „Nemzeti Jászó Társaság”.<sup>135</sup> 1798-ban *Klier Wentzel* tervei alapján sor kerül a Korona épületének átépítésére. A terv feltünteti a korabeli állapotot, s ugyanakkor az átalakítás eredményeként várható új külsőt és belsőt. Az első Korona-épületet *Komáromy J.* elemezte részletesen.<sup>136</sup> Az alaprajz négyszögletes, zárt udvarú épületet ábrázol. Keleti sarkán kosárfés, kőkeretes, keréktetővel, vállkövel, zárókövel ellátott egyszerű barokk kapu áll. Magába az épületbe a délkeleti sarkon lévő nagyterem után juthat-

134 1783. évi összeírás 11. pontja.

135 *Komáromy J.*, 1972. 46.

136 *Komáromy J.*, 1956. 52.





35. kép. A Korona Szálló épületének metszete

tunk be. Az északi szárnyban voltak a vendégszobák, a déli (*Piac utcai*) szárnyon a vendéglői helyiségek.<sup>137</sup>

Az épület átalakítását, gyarapodását az 1832/1833-as uradalmi összeírás jól érzékelteti. Az összeírás szerint az „uradalmi szálló és vendéglő, a magyarul Piacz utcának nevezett utcában van, kissé feljebb a Prefektusi-háznál, főhelyen, a 2689. számú telken, homlokzatával délre néz. Ennek az uradalomnak ez a legjelentékenyebb háza, s a legelőkelőbb is, jó, s szilárd anyagból építve. Az utca felőli része egy, a belső, az udvarra néző része kétemeletes, az egészet zsindelytető fedi. Minden szempontból jól karban van (34–35. kép)

Az utcai bejárata sárgára és feketére festett széles boltív alatt helyezkedik el, jobb oldalon az ajtó egyenesen az *ivóba* nyílik, s innen ajtó vezet a *kávézásra* szolgáló tágas mellékhelyiségbe. Ebbe a helyiségbe az utcáról két-szárnyú kapun is be lehet jutni az udvaron, s egy kis szobán keresztül, amely a falban boltív formában nyílik. A kávézónak használt helyiségből el lehet jutni a konyhába is. Innen el lehet jutni egy boltozatos ajtón keresztül egy négyzetes helyiségbe, amely egyben a földszinti rész jobb oldalát foglalja el.

A főajtón bal felől bejárat van két szobába, amelyek a bérlő lakosztályát képezik. Ezekből el lehet jutni a *tornácra*, majd folyamatosan továbbhaladva az *ivószobába*, amelytől jobbról kijárat van egy szűk folyosóra, a bal oldali kijárat pedig az utcára vezet. Az ivóból nyílik a pincelejárát kapuja.

<sup>137</sup> Komáromy J., 1956. 52.

A boltozott pincében folyosó vezet 9 gönci hordó bor helyére, majd továbbmegy a pince 12 hordó számára, ez mindkét oldalra kisebb részekre van osztva, s minden részben 4–5 gönci hordó fér el. A már említett ivóból a tornácra, s azon végigmenve a konyhába van bejárat, ahol jobbról a szolgák szobája, balról pedig egy kis éléskamra helyezkedik el. A szolgák szobájának folytatásában a kétrészes árnyékszék van, amely az ajtó boltozatából nyílik. Az árnyékszék mögött van az udvarból a kétszárnyú ajtón át lejárát az égetett téglából való boltozat alatt a pincébe 12 gönci hordó számára, ez a pince a már említettel összeköttetésben van.

Ez a bal oldali része a földszintnek, padlója, boltozatos mindene épp olyan, mint a jobb oldali része.

A bal oldali boltozat alatt főajtón át kettős falépcsőzet vezet az első emeletre, ahol keskeny folyosót négyszögletes kövek padlózzák végig az egész épületen. Közepén azonban egy négyzet alakú előtérből kétszárnyú ajtón át van bejárat a nagyterembe, ennek az utca felől öt ablaka van, ennek a mennyezete lapos vakolatú, padlója pedig fából való, kétszárnyú ajtaja vörösre festve, ablaka hatszárnyú festett keretben két gömbölyű fazekas kályha benne. Ebben a teremben van három üvegcsillár, felfüggesztve egymástól egyenlő távolságra. Ettől a teremtől jobbra és balra is van összeköttetésben 2–2 nagyszoba, s balról még egy kisebb szoba is. Ezen utóbbi kis szoba kivételével a többi szoba mind az utcára néz, s mindnek a folyosóról van bejárata, mennyezete mindnek lapos, padlója fából való, az ablak négyszárnyú, ajtajai a jobb oldaliak kivételével kétszárnyúak, a folyosó felé azonban egyszárnyúak, a kályhák fazekas készítmények, mindegyikben (a bal oldali kis szoba kivételével) fűgő csillár. Ez a mellső, az utca felőli emelet beosztása, amelyet a belső, az udvar felőli, s most leírandó emeleti résztől a már leírt közbenső folyosó választ el. Ennek a belső résznek az alkotói a következők: a négyzetes folyosótól jobbra van egy szoba két ablakkal az udvarra néző, balra van egy négyülékes árnyékszék, ezután a szűk folyosón keresztül három különálló szobácska, mindegyik mennyezetes, fapadlós, ablakai négyszárnyúak, keretben, kályhái fazekas készítmények. Az árnyékszék mögött kétrészes falépcső visz az udvarra néző második emeletre, ilyen csak a belső első emelet felett van. Itt a folyosó téglaburkolatú, s jobbra egy téglából épített padlásra vezet, s egy kis kamrához, balra a nagyszobába, ennek az ajtajától van a bejárat a nagyterem kórusára.

A most leírt épület bal oldali részén kezdődik a szárnyépület a főépülettől néhány lépés távolságra, ez is jó anyagból, szolidan épült a talajra, zsindelettel, mindenképpen jó állapotban, tartalmaz négy szobát, két-két köztött szűk téglázott folyosó, mennyezetesek, fapadlósak, az ablakok vasrácsos négyszárnyúak, fazekaskályhákkal, kapuja vörös színre festve. Ennek az épületnek a külső formához van a feljárat a padlásra, mögötte pedig kétrészes



Az udvari traktus emeletes lett, a főutcai rész meg földszintes. A vendégszobák száma is növekedett. Ezt az épületet pusztítja az 1843-as tűzvész, amikor is leég.<sup>139</sup> Az épület helyreállításáról pontos ismereteink, adataink nincsenek, annyit tudunk, hogy 1859-ben a *Miskolc-vidéki gyümölcészeti társulat* első kiállítása a Koronán nyílt meg. A város ezt az épületet bontatja le 1893-ban, s ekkor tűnik el teljesen a régi falakat őrző épület. Helyén *Adler Károly* tervei alapján épül fel az új Korona, amit 1894-ben meg is nyitottak. Építője *Urschitz- és Fia cég* volt. Első bérlője *Reidinger Béla* (36. kép) lett, majd pedig 1903-tól *Bakos Károly*, 1907-től pedig *Böczögő József*, s vele egy új korszak kezdődik.<sup>140</sup>



37. kép. Böczögő József számlája 1911-ből

*Böczögő* 1877-ben született Orosztoronyban. A vendéglői és szállodai szakmát az ausztriai Ferringben tanulta. 1898-ban telepedett meg Miskolcon, ahol a *Sepper-féle (Három rózsza) szálloda és étterem* vezetője lett. 1905-ben vette át az újonnan épült *Abbázia szálló éttermét*, majd 1907-ben a város neki adta a Korona szálló és étterem bérletét. Böczögő szakértelme, nem utolsósorban hozzáértése és hírneve rövid idő alatt felvirágoztatta a Koronát, s Miskolc

<sup>139</sup> *Szendrei J.*, 1911. 4. 37. (Ekkor 815 ház és 514 egyéb épület, pl. kamra, 258 ól, 291 szén és 69 pince, összesen 1947 objektum lett a tűz martaléka.)

<sup>140</sup> *Thurzó Nagy L.*, HOM. HTD. 68. 4. 3. 3. (II/A kötet, 56.)

vendéglátását is. A *Magyarság* c. lap ekként ír róla: „Érdemei — a város idegenforgalmának fellendítése — a legutóbbi években igen nagyok. Országos híru szállodat és az ország határain túl is híres konyhát tartott fenn . . . Nemcsak jó konyhával, előkelő terítéssel és tálalással is kitűnt. A miskolci Böczögő olyan fényes ünnepi lakomát tudott rendezni a Koronán, mint Budapesten a dunaparti nagy szállodákban.”<sup>141</sup> Az 1910-es években a Miskolci Kalauz így reklámozza a Koronát: „A legszebb helyen fekszik és első rendű jellegű. A vilamos vasút megállóhelye és kiskocsi állomás. Böczögő J. vendéglős tulajdona, összesen 40 szobája van, saját kávéháza, I–II. oszt. étterme, nyáron külön étterme. Termelői bora mellett magyar- és francia konyhát tart. Emeleti részsein a város legnagyobb táncterme.”<sup>142</sup> (37. kép). Az 1920-as években már egyre nagyobb gondot jelentett az említett Korona karbantartása. Böczögő egyre több pénzt fektet az üzletbe, a nagyterem, vagy az egész épület villanyberendezése a Böczögő tulajdona. A város vezetősége úgy érzi, hogy a rohamosan fejlődő város kinötte a régi Koronát — elhatározzák a szálló és éttermek átépítését. *Stimm és Bloch* tervei alapján az átépítést Áfra Pál építési vállalata végezte. A munkálatok lassan és vontatottan haladtak, a városnak nem volt pénze, s előbb-utóbb Böczögőnek sem, aki minden vagyonát ebbe fektette. 1934-ben a *Pesti Napló* erről a következőket írja: „ . . . El is kezdtek az építkezést és félig már el is készültek vele, amikor a városnak elfogyott a pénze . . . Az üzlet kezdett zsugorodni és visszafejlődni. Csakhamar megérkezett a deficit, mely elkezdett hízni és gömbölyödni, s végül is elvitte Böczögő egész vagyonát.”<sup>143</sup> Ez az állapot 1938-ig tartott, amikor *Fekete Bertalan* új polgármester helyreállította a város gazdálkodását, befejezte a *Korona* éveken át húzódó átépítését. Böczögőt kilakoltatta, drága berendezését olcsó pénzen elárverezték (38–39. kép).

A Koronát négy jelentkező közül a *Janits*-testvérek vették bérbe évi 10 000 pengő bérleti díjért +200 000 Forint hitelt adtak nekik a város pénzüntézetei 20 éves lejáratú — visszafizetési határidővel. 1938. július 18-án újra megnyílt *Korona-szálló* étterem és kávéház. A felszabadulásig a bérlet *Janitssék* kezében maradt (40–41. kép).

A korábbiakban felsorolt vendégfogadók és szállodák a város történeti főútvonalai mellett helyezkedtek el. Így eseményei is visszanyúlnak a 18. századba. A vendéglátásnak ezek az objektumai kielégítették a 18–19. századra jellemző városi, és város környéki igényeket. A századforduló, majd Miskolc lakosságának és befogadóképességének 20. század eleji, s ekkortól folyamatosan növekvő lakossága új igényeket, új elvárásokat szült, a vendéglátás-

141 *Thurzó Nagy L.*, HOM. HTD. 68. 4. 3. 3. (II/A kötet, 56. a „Magyarság” 1934. évfolyamából idézi.)

142 Miskolci Kalauz. Miskolc, 1910. 9.

143 *Thurzó Nagy L.*, HOM. HTD. 68. 4. 3. 3. (II/A kötet 58.)



38. kép. Miskolci képeslap a Korona Szálló századforduló utáni állapotáról



39. kép. A Korona Szálló az 1910–20-as években



40. kép. A Korona Szálló képe az 1920–30-as évekből



41. kép. Korona Szálló a felszabadulás időszakában

vendégfogadás elé újabb követelményeket állított. A város lakosságának növekedésével és területi gyarapodásával, ipari centrummá alakulásával és lakossági átrétegződésével együtt járt a városi vendéglátás objektumainak bővítése és számszerű növelése, valamint a környező területek ilyen jellegű hasznosítása is. Ezek közül az alábbiakban csak Lillafüredre és Miskolc (vagy Görömböly) – Tapolcára kívánunk utalni.<sup>144</sup>



42. kép. Fejér József számlája  
a Pest Városához címzett szállodából



Miskolc főutcáján, Széchenyi utcán a 19. század végén és a 20. század elején az igények újabb szállodákat, azok felépítését és folyamatos üzemelését kívánták meg. Ennek kielégítésére nyitotta meg *Pest városához* címzett éttermét és szállodáját a színházzal szemben *Fejér József* 1859-ben. A telek beépítettségének alaprajza – feltehetően átalakítás után – 1898-ból maradt fenn.<sup>145</sup> Tulajdonosa még a századfordulót követően is *Fejér József* volt. Erről és az épület külső formájáról tanúskodik számláinak egyike is (42. kép). 1910-ben már *Böczögő József* szállodája, ekkortól változik meg neve is, *Budapest Szállodára*. A korabeli leírások szerint a *Budapest Szállónak* a Szinvára néz 12 vendégszobája, amelyek díja napi 2 koronától felfelé „állapítottatott” meg. Alagsorában helyezkedett el az ún. *Böczögő-pince*, utcai és udvari különbejárattal (43. kép). Ugyancsak ebben az időszakban fogalmazódik meg, hogy „a színházi előadás után vacsorázó, előkelő közönség ad találkát egymásnak, és itt kitűnő bel- és külföldi sörök, termelői borok mellett magyar konyhát, cigányzenét élvez sokszor a hajnali órákig” a társaság.<sup>146</sup> 1929-ben már *Abbázia* a neve, bérlóje pedig *Rosenfeld Jenő*.<sup>147</sup> A szállodát 1943-ban a Széchenyi u. 24. sz. alatt jegyzik, ekkor már 50 szobájával a város legnagyobb, s kávéházával együtt a legelőkelőbb objektumai közé tartozik. Ezt a nevet viseli a felszabadulásig, majd később *Arany Csillag Szálló, étterem és presszó* név alatt kerül be a köztudatba (amely hasonlóan érdekes történetét a téma feldolgozásának 2. kötete foglalja magába) (44. kép).



43. kép. A Budapest Szálloda borospincéje, az ún. Böczögő-pince

145 A miskolci mérnöki hivatal irattárában 13.872/898. sz. alatt nyilvántartott alaprajz, amelynek szöveges része nem került elő. A telek a Széchenyi u. és a Szinva között húzódik, a Városház tér felé eső oldalán a Széfkovics (vagy: Xifkovics)-telek, másik oldalán pedig a mai Takarékpénztár telke helyezkedett el.

146 Gombár L.–Peiker B., 1912. 40–41.

147 Az 1929-es lakcímsjegyzék alapján az Abbázia bérlóje Rosenfeld Jenő. Halmi B.–Leszli A. 1929. 537.



44. kép. Az Arany Csillag Szálloda mai képe

Másik jeles, de nem jó hírű szállodája volt a miskolci főutcának a *Royal Szálló*. A napjainkban is álló épületről a századfordulón miskolci képeslap is készült (45. kép). Alapításáról és működéséről *Szendrei J.* még nem tudósít, de Miskolc első címtárában már megtalálható. A szálloda a két világháború közötti időszakban folyamatosan üzemelt, míg 1936-ban *Gránát Sándor* bérelte, majd az 1940-es évek elején tulajdonosa *Márkus Soma* volt. Az épületet ekkor a Széchenyi u. 62. számmal jelölték.<sup>148</sup> Funkció- és tulajdonosváltásaira – recensgyűjtések adatainak felhasználásával – a későbbiek során még visszatérünk (46. kép).

A levéltári adatok és a miskolci mérnöki hivatal dokumentumai arról tanúskodnak, hogy a 19. század végén (a mai Húsáruháza helyén) az ún. *Turul Kávéház* üzemelt. A kávéház működésével, berendezésével és forgalmával kapcsolatban pontos ismeretekkel nem rendelkezünk. 1902-ben ennek az épületnek bontására és átalakítására kér engedélyt *Kellner Jakab*. A kávéházból to-

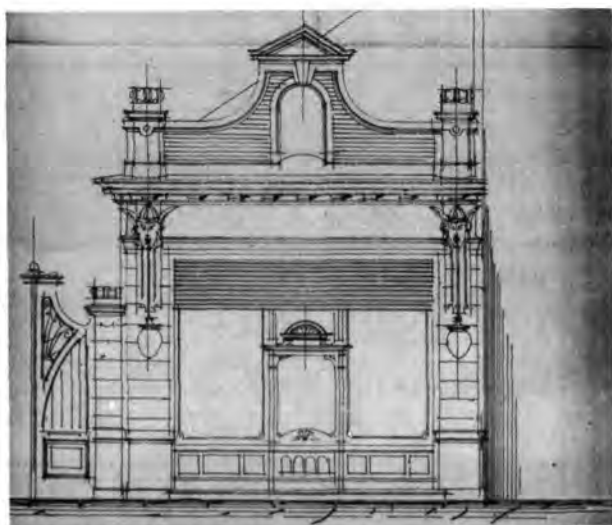
<sup>148</sup> Földes L., 1940. 91.



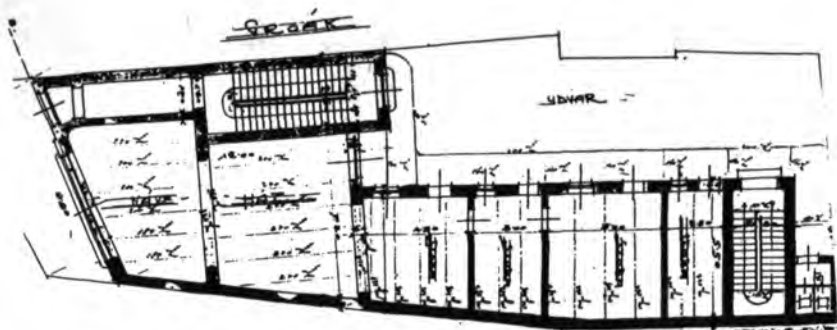
45. kép. A Royal Szálloda a századforduló után készült képeslapon



46. kép. Az egykori Royal Szálloda mai képe



47. kép. A Turul Kávéház 1902-ben tervezett utcai frontja



48. kép. A Széchenyi Szálloda földszinti térkialakítása a 20. század elején

vábbra is földszintes szállodát kívánt kialakítani (47. kép). A beépítésre nem került sor, de később, módosított tervek alapján emeletes házat építettek erre a telekre. A mérnöki rajzok alapján ennek a földszinti részén kávéház és 4 szoba helyezkedett el, és a nagy társalgó mellett az emeleti részen kaptak helyet a vendégszobák (48. kép). A 20. század első harmadában ezt az épületet jelzik *Széchenyi vendégfogadó és szállodaként*. Az épületet az 1970-es



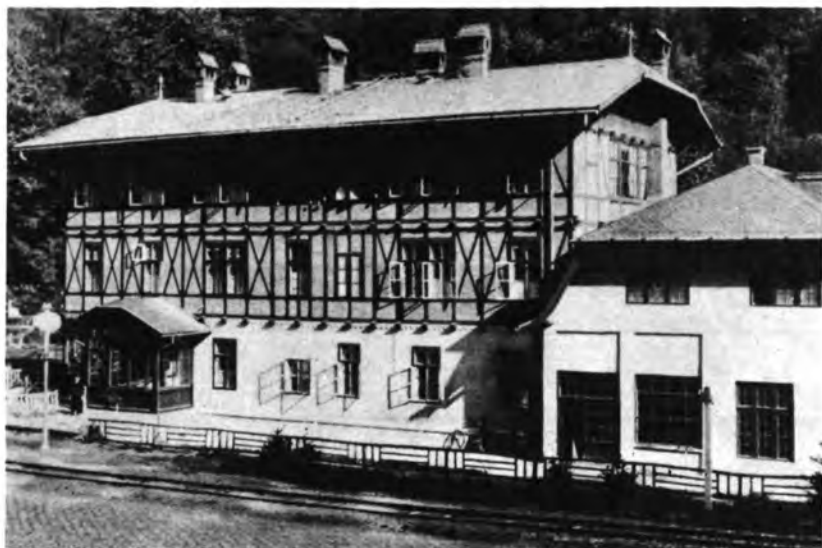
49. kép. A lillafüredi Palotaszálló az 1930/40-es években



50. kép. A lillafüredi Palotaszálló terasza



51. kép. A lillafüredi Palotaszálló terasza az 1940-es években



52. kép. A lillafüredi Lilla Szálló



53. kép. A lillafüredi Lilla Szálló étterme



54. kép. A tapolcai Anna Szálló

években lebontották, egykori helyét a mai Húsáruháza nyugati vonalán tudjuk azonosítani.

A 20. századi miskolci szállodákon túl csak jelzésképpen említjük a lillafüredi *Palotaszállót* és a *tapolcai Anna Szállót* (mindkét vendéglátóipari együttes történetére a 2. kötetünkben – visszaemlékezések alapján is részletesen visszatérünk).

Az 1927–30 között Mátyás-korabeli olasz reneszánsz stílusban épült, s 136 vendégszobával rendelkező *Palotaszálló* (49–50–51. kép) előzménye egy nyaralótelep része volt, amelyet 1892-ben *Bethlen András* miniszter kezdeményezésére alakítottak ki. 1910-ben ezen a területen egy kétemeletes vendéglőt, s 14 nyaralóépületet írtak össze. Az akkori vendéglőben (52–53. kép) 24 szoba, s ezekhez készült házi fürdő üzemelt.<sup>149</sup> A lillafüredi *Palotaszálló* története a miskolci vendéglátásnak sajátosan új színtöltője, s ezért is kívánunk vele foglalkozni a következő kötetünkben részletesen.<sup>150</sup>

Miskolc-Tapolcát (vagy Görömböly-Tapolcát) a munkácsi püspökségtől 1910-ben vette meg a város. A 18. századi eredetű fürdő bérloje ekkor *Nagy Gyuláné* volt, s ő irányította és szervezte a *Margit*, valamint az *Anna Szállót*, de ezen túl a püspöki lak vendégeit is. A vendéglátásra alkalmas objektumok ekkor 15 szobát jelentettek.<sup>151</sup> 1953-ban ugyanezzel a két szállodával találkozunk, ezekben „tisztá és egészséges” szobák vannak. Ekkor már Tapolca Miskolc jeles üdülőtelepe, ahol a magánvillákban több száz lakószoba vár a nyári időszakban kiadásra. Az *Anna Szálló Kávéházával* együtt kiemelkedő vendéglátó objektuma a környéknek (54. kép). Tapolca üdülőteleppé fejlődéséről, vendéglátóipari egységek történetéről a későbbiekben kívánunk részletesebben beszélni.<sup>152</sup>

149 *Gombár I. – Peiker B.* 1912. 129.

150 *Halmi B. – Leszli A.* 1929. 532–554.

151 *Halmi B. – Leszli A.* 1929. 532–554. és ld. még *Gombár I. – Peiker B.*, 1912. 88., valamint pontos útmutatással szolgál *Lippay B.*, 1910. 87–89.

152 Boros István visszaemlékezései és Iglói Gyula tulajdonába lévő dokumentumok felhasználásával az *Anna Szálló* története elkészült, de mint 20. századi objektumról a feldolgozás 2. kötetében fogunk részletesen beszélni. A miskolci vendéglátóipari egységek (korcsmák, fogadók, szállodák) történetéhez ld. *Benedek M.* 1976. 113., és *Benedek M.*, 1975. aug. 3.



### III. SERHÁZAK ÉS PÁLINKAFŐZŐK

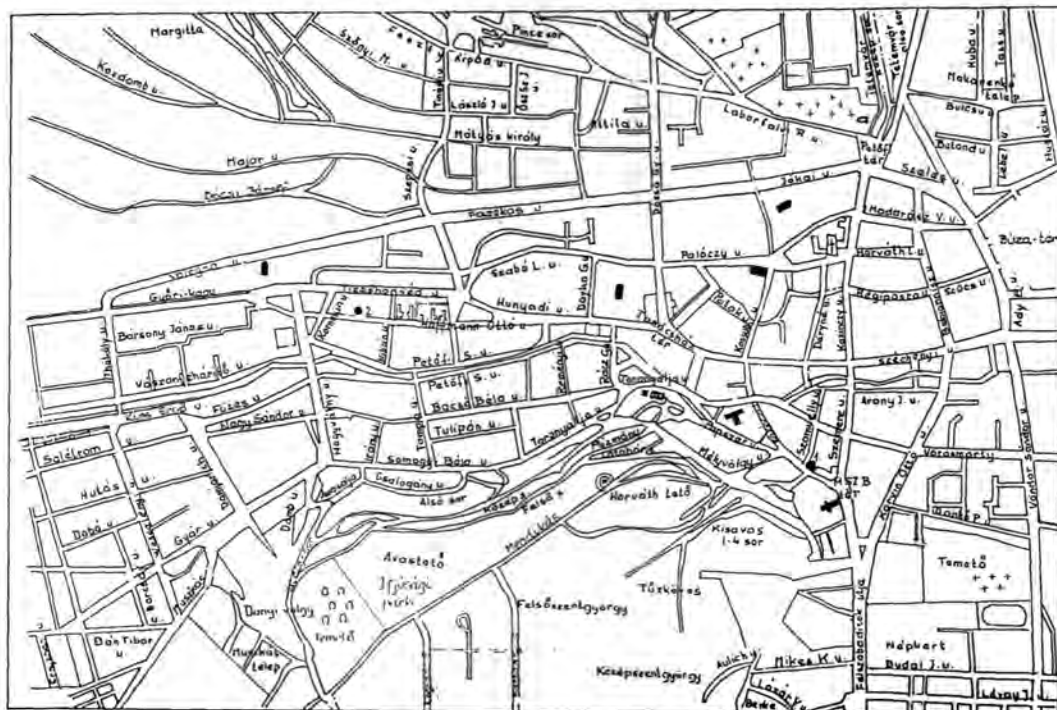
A serivás szokásának meghonosodása, ill az első mesterek megtelepedése, műhelyek megalapítása a 18. század elejére esik Miskolcon. „Az Hunyad utcán kívül való városunk közönséges Serháza”-ról 1714-ben, míg a város másik részén, de Mindszenti területen a tapolcai apátság serfőző műhelyéről 1709-ben esik szó először.<sup>153</sup> De korábban is fogyasztottak már sörítalt, mert 1704-ben a Városi Tanács úgy határoz, „... a két borbíráknak egész gönczi fa seres hordónak a Serházból a kocsmára való szállításoknak fáradságokért ... legyen 24 pénz. A korcsmárosoknak pedig kiárulásokért ... egy-egy seres hordótul legyen 34 pénz”.<sup>154</sup> Ugyanebben az évben *Dőry András* végrendeletében András nevű fiára hagy egy kertet, ahol az malmot és *sernevelőt* épít. Eszerint Miskolc területén már 1704-ben üzemelt serfőző műhely, amely a 19. század harmadik negyedében szűnt meg. A Mindszenti műhely pedig a 19. század közepén szüntette be működését (55. kép). (Ezekkel természetesen egyidős a pálinkafőzés is Miskolcon.) Valószínű, hogy a serfőzés igény hiányában nem tudott továbbfejlődni. A 19. század végén *Zurich János* létesített újabb műhelyt, amelynek azonban már gyár volt a neve; de az is csak az év bizonyos szakaszában működött. 1889-ben egész évben állt az üzem. 1884-ben három munkás március 20. és június vége között 124 q árpából (pörkölt árpa, vagy maláta) és 180 kg komlóból 536 hl sört főzött. A malátát nem helyben készítették, hanem Kassáról és Pozsonyból hozatták.<sup>155</sup> Ezt követően, 1917-től Miskolcon központi városi szeszfőzde üzemelt, ahol első-sorban égetett, tömény alkoholt állítottak elő még 1929-ben is. A nyolc embert foglalkoztató üzem a Vay utca (mai Zsolcai kapu) 45. sz. alatt működött.<sup>156</sup> Serfőző üzem már nem volt Miskolcon, az ital sörnagykereskedőkön keresztül érkezett hozzánk. Ilyen volt az 1918-tól *Kálmán József* nagy-

153 *Szendrei J.*, 1904. 2. 613.; *Dobrossy I.*, 1978–79. 66–72.

154 *Szendrei J.*, 1904. 2. 613.

155 A Miskolci Kereskedelmi Iparkamara jelentése ... Borsod és Gömör-Kishont vármegyék Közgazdasági Viszonyairól (a továbbiakban: Kamarai jelentések). Miskolc, 1891. 63.; Kamarai jelentések az 1893. évben Miskolc, 1894. 131.; Kamarai jelentések 1898. évben Miskolc, 1899. 19.

156 *Halmay B. – Lészli A.*, 1929. 535.



55. kép. Miskolci szerzők 1745–1945. között

kereskedése, vagy a két fiókkal, lerakattal működő *Kálmán- és Mann-féle*, a pesti *Dreher Serfőzde* főlerakata.<sup>157</sup>

A Zsolcai kapuban 1880–1890 között pontosan 50 telek volt; s ezek számozása a déli oldalon, kelet–nyugati szögben történt folyamatosan. A Király utca sarkán (később Lichteinstein, majd ma Ady) visszakanyarodva az északi oldalon folytatódott a keleti irányban. Ebben a rendszerben a 10. számú telek története attól az időtől vált érdekessé, amikor 1898-ban a *Kőbányai Királyi Sörfőző Részvénytársaság* megbízottai: a *Guttman Testvérek* vásárolták meg. *Guttman József* és *Emil* 1899-ben beépítették különféle sörgyári építményekkel a telket; megteremtették a sör gyári jellegű előállításának épületfeltételeit.

Az 1912-es évi névjegyzék megváltozott állapotokról tudósít. Egyrészt kialakult az utca páros-páratlan házszámozása, de 1880/90-hez képest telektulajdonos-változások is történtek. Így az utca északi oldalának 1. száma alatt találjuk az *Első Magyar Részvény Serfőzdek*, 5. száma alatt pedig a *Haggenmacher Sörgyár Rt.*-t.<sup>158</sup> A Zsolcai kapu 1 sz. telken 1912-re állnak az *Első Magyar Részvényserfőzde Rt.* (Budapest-Kőbánya) objektumai. Az épületek egyikében székel a *Borsodvármegyei Vendéglősök, Korcsmárosok, Kávésok Beszerzési Vállalata*: s ez az állapot változatlan a felszabadulásig. A Zsolcai kapu 5. sz. telket 1907-ben a *Haggenmacher Kőbányai Sörgyár Rt.* vásárolta meg. *Ballai K.*, korábban említett összefoglaló munkája a 389. lapján erről a következőket írja: „A Haggenmacher-család Svájcból vándorolt be, s miután akkoriban világhírű malomiparunk tényezőjévé vált, 1873-ban Budafokon serfőzdét létesített. Sörei olyan kedveltek voltak, hogy a nagyarányú kereslet kielégítésére 1912-ben Kőbányán új gyárat létesített.” A trianoni országhatárok megvonása a sörfogyasztás nagymérvű csökkenését eredményezte, ami a *Dreher A.* vezette, majd az 1867-ben alapított *Első Magyar Részvény-Serfőzde* fúzióját kívánta meg. Így jött létre a *Dreher–Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt.* Budapest-Kőbányán, s ennek vidéki lerakatai, így többek között a miskolci is.

157 *Halmai B.–Leszli A.*, 1929. 538.; Itt kell megjegyeznünk azt, hogy *Dreher Antal* 1862-ben vásárolta meg a *Kőbányai Serház Társaság* 1855-ben alapított serfőzdéjét. A kezdeti serház az 1890-es években egyszerre már 4400 hl. árpát csíráztatott a földszint alatt fekvő, s még IV. Béla király idejéből való, a világon egyedülálló? sziklapincékben. Ezeknek télen-nyáron egyforma hőmérséklete és a *Dreher-féle* törzsház megalapítása, 1632 óta évszázadokon át szerzett tapasztalatok tették a *Dreher-malátát* világhírűvé és kivitelünk jelentős tényezőjévé. A serfőzéshez szükséges vizet a 200 m mélységben fakadó sziklaforrások szolgáltatták. Vizüknek sajátos összetétele, és az elsőrendű uradalmi árpából készült maláta adta meg. A *Dreher-sör* jellegét, s tették azokat annyira közkedvelté, hogy a 90-es években már jelentős mennyiségeket exportáltak a Balkánra, Kis-Ázsia és Egyiptomba. Vö. *Ballai K.*, 1943. 389.

158 *Gombár I.–Peiker J.*, 1912. 50.

Napjainkban a Zsolcai kapu 5. sz. utcai frontján helyezkedik el a miskolciak régi, egykor igen kedvelt sörözője, a *Hági Söröző*. Oromzatán a sernevelés eszközeit illusztráló cégér volt látható. Efölött pedig egy későbbi, kovácsoltvasból készült cégér a H betűvel, vagyis a Hági rövidítését jelző emblémával (56–57–58. kép). A század elején létesült söröző bérlői mindig megtartották a söröző eredeti elnevezését, amelynek magyarázata a következő: az itt megfordult, vásárra járó sokadalom nem tudta kimondani az eredeti nevet, s azt így rövidítette, tette érthetővé magának. A Hági elnevezés mindmáig így maradt meg, s eredetét ma már senki nem firtatja.

Magyarországon a sörfogyasztás a század 20-as éveitől ugrásszerűen növekedett. 1920-ban 15 sörgyár, míg a 30-as években 8 sörgyár működött, de az egy főre jutó fogyasztás 7-ről 10 literre növekedett. (Az 1970-es években a Magyar Országos Söripari Vállalat irányította a sörgyárak termelését, s ezek a gyárak Kőbányán, Nagykanizsán, Pécsen és Sopronban voltak. Az átlagfogyasztás ekkor már 40 liter volt.)<sup>159</sup>

A *tapolcai apátság mindszeri serfőző műhelye*. 1709-ben Petrik András *tapolcai apát* szerződést kötött *Bazilud Jakab*bal és *Kírsz János*sall, hogy a



56. kép. A Hági Söröző személyzete az 1920-as években

„Mind Szent nevű földön, az apátság-hoz tartozó kert mögött *sernevelőt*” építsenek. A levéltári feljegyzések között ez a legkorábbi adat, s ezt minden kétséget kizáróan elfogadhatjuk a mindszeri serfőzőház alapítási évszámául. A szerződés szerint az építők „tartoznak felépíteni és teljesen berendezni a serházat és a serfőzés első napjától számítván 100–100 magyar forintot két részletben tartoznak fizetni az apátságnak.” A tulajdonosok a serfőzés mellett pálinkafőzésre is engedélyt kaptak oly módon, hogy az apátsági korcsmák igényeit kellett kielégíteniük „illő áron, amikor fagy”. Ugyanez vonatkozott a sör értékesítésére is. A szerződés kiemelte, hogy a *külső korcsmákba* (tehát nem apátsági, azaz miskolci) semmilyen körülmények között sem szállíthatnak sörítalt. A sörház tulajdonjogáról és az ott dol-



57. kép. Az egykori cégér helye,  
s az e fölé szerkesztett későbbi cégér



58. kép. A Hági évtizedek óta változatlan belső térkialakítása

gozó munkásokról egyértelműen rendelkezik a szerződés. Eszerint „nevezettek minden földesúri teher alól felmentetnek, beszállásolástól, adóktól, amelyeket szoktak praesentálni a többi Mindszentiek”. Igen lényeges kikötése a szerződésnek az, hogy a nevezettek (majd az őket később követő bérlők) nem függenek a *mindszenti bíró*tól és Miskolc városától, hanem felőlük kizárólag a tapolcai apát, mint saját földesuruk rendelkezik.<sup>160</sup>

A szerződésből arra gondolhatunk, hogy az építési munkálatokhoz még ebben az évben, tehát 1709-ben hozzákezdtek. Az elkészülés idejét nem ismerjük, az viszont bizonyos, hogy a *Serház* 1713-ban már üzemelt. Erre utal az a szerződés, amelyet gróf *Kollonics Zsigmond* váci püspök, tapolcai apát kötött meg a serházat építő *Bazilud Jakab* miskolci lakossal, az 1713–1716 közötti időszakra. A bérleti díjat az apát évi 2100 rénes forintban határozta meg, s ebből jelentős sörgyártásra, értékesítésre és mindenestre nagy igényre gondolhatunk. A bérleti feltételek között szerepel mint engedmény, hogy a bérlő évente 200 köböl *szaladot* (azaz árpát) minden feltétel nélkül öröklöthet az urasági, ill. az apátsági malomban.<sup>161</sup> Ha viszont a bérlőnek évi 200 köböl-nél nagyobb mennyiségre van szüksége a sörfőzéshez, akkor a „Szokott Taxa” ellenében, de mindenki vel szemben elsőseget élvezve öröklöthet a malomban. Az apátság és diósgyőri koronauradalom kapcsolatára utal az, hogy a bérlő a főzéshez szükséges famennyiséget az uradalmi erdőkből szerezhette be. Az épületbővítésekhez szükséges anyagot hasonlóan az uradalomtól lehetett beszerezni, de ezért már fizetni kellett. (Ez minden bizonnyal összefüggött azzal is, hogy Mindszenthez közelebb esett a diósgyőri uradalom, ill. az uradalmi erdőségek, mint az apátság erdei Tapolcán.)

1716–1742 között nincsenek adataink a *Serház* üzemeléséről. *Bazilud* (vagy: *Basilóth*) 1717–1720 közötti időre már a várossal köt bérleti szerződést a városi serfőzde üzemeltetésére.<sup>162</sup> A hiányzó bérleti szerződések, majd egy 1740-ben készült feljegyzés, amely azt közli, hogy „a Mindszent utcában lévő *Serház* pusztja lévén” arra enged következtetni, hogy az eredetileg fából és sövényből készült épület minden tartozékával leégett. 1733-ban volt egy tűzvész. Az újbóli serfőzésre 1742-ben találunk ismét adatokat. Ekkor *Máriássy Sándor* tapolcai apát utasítja mindszenti plébánosát, hogy az apátsági javak akkori bérlőjére, *Stainiger* (vagy *Stajninger*) *András* miskolci lakossal kössön szerződést a miskolci, ill. mindszenti „iskolák és a sörház építése iránt”. Az apát rendelkezése szerint „akarnám úgymond, hogy a sörház kö-

160 Heves megyei Levéltár, XII–1. 30. kötet. Nr. 192.

161 A Mindszent községhez legközelebb eső malomról lehet szó. Ez a mai Rákóczi u. sarkán lévő, a Szinvára emelt ún. *Ispótdly Malom* volt. A miskolci malmokat ld. *Veres L.*, 1975. 14–20.

162 *Szendrei J.*, 1911. 4. 614.

ből épülne, s óhajtanám, hogy ha az építéséből téglá felmaradna, az kovács-műhely, vagy más épület emelésére fordíthatnánk”.<sup>163</sup> A levéltári adatok szerint a szerződés létrejött, s előírta *Stajniger András*nak, hogy az épület kőből és ne a korábbihoz hasonló „tapasztás sövényből” álljon. A boltozatos új kőház mellé kutat is kellett fűrni, s ezzel együtt a végzendő munka díja 450 rénes forint lett. Az épület elkészült, de időközben meghalt Stajniger, így 1742-től új bérlője hasonló nevű fia lett.<sup>164</sup> 1745-ben és 1746-ban is összeírták az apátság javait, így közöttük a serfőzőházat is. Utóbbi összeírás tartalmazza a műhely anyagkészletét, tárgyi ellátottságát és annak állapotát is: Söröshordó 80 db, Kis hordó 4 db, „Putton” 5 db, Üstből „meringető” nagyobb 2 db, Üstből „meringető” kisebb 4 db, Sörnek dézsa 6 db, fém csappal 2 db, „Subpositorium Cerevisiali” Sörösedény 2 db, Söröskanna 1 db, „Sajtár” 1 db, „Metrela” (kb. 37 icce) 2 db, Nagy kettős kád a sörgyártáshoz, minden felszereléssel (1 db), „Instrumentum ligneum cado majori applicatum” (fából készült szerszám, amely a nagyobb üsthöz való) 1 db, Csatorna a sörnek a kádba való töltésére 1 db, Vas prés 1 db, „Keverítő lapát” 6 db, Deszkából összeállított feltábla a két üst közé 1 db, Serfőző üst 1 db, Nagy kád a sörnek 1 db, Kisebb kád a lehűtött sörnek 1 db, Kosár a komló tárolására 1 db, Kád az árpa „macerációjára” (erjesztésére) 1 db, Szárító kemence 1 db, Vas szerszám, a kemencében a tűz dirigálására 1 db, A kúthoz négy edény és két lánc, Fejsze 1 db, Egyszerű gyertyatartó 1 db, „Vál” (vályú) a sör söprűje eltávolításához, Fűrész 1 db, Zsák 20 db.

Az összeírás felsorolja azt az alapanyag-mennyiséget, amely a sör előállításához 1746. szeptemberében a bérlők rendelkezésére állt. Eszerint 7,5 köből tiszta búza, 7,5 köből kevert („mixti”) állt eltelve a sörház pádimentumán. A görömbölyi dézsma-búzából 7 3/4 köből és zabból 5,5 köből mennyiségűt számoltak össze.<sup>165</sup>

Hogy miképpen főzték a sört a műhelyben, nem szól miskolci, vagy mindsenti leírás, de csak úgy történhetett, ahogy Bogdán István írja: „Az egy nevelésre (főzetre) való árpát — kb. 500 kg volt akkoriban, és *szaladnak* is nevezték e mennyiséget — a *nevelőház* áztató vályúiba tették, hogy kicsírázzon. Kicsírázás után a *szárítóház*ba került, a kemence felett lévő szárítópadra, ahol falapáttal állandóan forgatták, hogy egyenletesen pörköljön, vagyis — mai kifejezéssel — *malátát* készítettek belőle. E művelettől függött a sör színe. Ha jól megpörkölték, barna, ha kevésbé, akkor világos sör lett. Az *Aszúszaladot* (vagyis a kész malátát) aztán a malomba vitték megőrölni, a malátalisztet pedig visszaszállították a nevelőházba, hol is rézüstökben tiszta

163 Szendrei J., 1904. 2. 482.

164 EÉLev. 2066. tsz. köt.

165 EÉLev. 2066. rsz. köt.

vízzel főzni kezdték, a főzés vége felé komlót kevertek hozzá – az előbbi mennyiséghez kb. 50 kg-ot. Az így készült sörlevet (amit *virics*nek is neveztek), az ún. *hűtőhajókba*, alacsony falú kádakba eresztették. Lehűlés után kason átszűrve *élesztőkádakba* merték, és 5–12 napig erjedésnek engedték. Ezután kicsi – mintegy 50 literes – hordókba fejtették, amelyeket a pince ászokgerendáira tettek utóerjedésre, s ott pihent három-négy hónapig. Aztán már csapra is verhették.<sup>166</sup>

Hogy mennyi alapanyagból, mennyi italt készítettek a műhelyben, egy 1746-ból származó elszámolásból gyaníthatjuk. 1746. január–augusztus között 463 3/4 köböl árpát használtak fel, s ebből 385 hordó sört főztek. Tehát havi 48 hordó sört állítottak elő, úgy, hogy havonta – a számadás szerint – három-négy alkalommal is főztek.

Az 1709-ben készített szerződéshez, ill. a régi épülethez hasonlóan az újjáépített Serfőzőházban is foglalkoztak pálinka előállításával. A szerződésekből ez ugyan alig, vagy egyáltalán nem derül ki, de az időnkénti vagyonleltárakból annál érzékletesebb adatokat nyerünk. Így pl. 1746-ban a sörház, a Mindszenti felső korcsma és a Mindszenti alsó vendégfogadó készlete mellett számba vették a sörházhoz kapcsolódó ún. *pálinkaház*-leltárat is. A pálinkafőzésnek ekkor az alábbi eszközeit írták össze: Az üst minden felszerelésével 4 db, Hordó, a kiegészítő (ti. kifőzendő) szükséges anyaggal 4 db, Nagyobb dézsa 2 db, Kisebb dézsa 4 db, Hordó a pálinka tárolására 7 db, Hordócska 1 db.

A pálinkafőzés alapanyagát az apátság tapolcai, görömbölyi és miskolci *szőlőiből*, *gyümölcsöseiből* biztosították. A *cefre* tárolása az apátság pincéiben történt, amelyek az Avas Mindszenti oldalán voltak, az értékesítést pedig az apátsági korcsmákból és a vendégfogadóból oldották meg.

1745. április 12-én Máriássy Sándor tapolcai apátot szepesi préposttá nevezték ki. Mária Terézia a megüresedett apátságot Foglár György egri kanonoknak adományozta, ami az apátság összes javait a miskolci illetőségű Zathureczky Lászlónak adta ki.<sup>167</sup> Jó jövedelemre gondolhatunk, hiszen az első három év bérleteként Zathureczky 4700 rénes forintot fizetett ki. Erről pontosabb ismeretekkel szolgál néhány évtizeddel később Bárány János, aki 1771–1775 között az apátsági jószág kormányzója volt, s rendszeresen ve-

166 *Bogdán L.*, 1973. 317–318.

167 Zathureczky László 1739–1743. között a diósgyőri koronaúradalom zálogos földesura volt. Korábban Kamarai fiskális. Amikor az egri káptalan 1755-ben bérbe vette a diósgyőri uradalmat, és a pozsonyi magyar kamara felmondta a Zathureczky és a kincstár közötti bérleti szerződést, az egykori kamarai fiskális a tapolcai apátság jövedelemforrásainak bérbevitelével kárpótolta magát, veszteségeiért (Zathureczky László és a kincstár közötti bérleti szerződés jelzete: Hofkammerarchiv, Wien, roten. 743. 366–369.).



zette feljegyzéseit. Kimutatása szerint, a több, mint 6000 magyar forintra menő évi tiszta jövedelem, ill. apátsági bevétel felét a sörház és az itt készült italokat értékesítő korcsma adta. A sörház „a legszerényebb számítással” évi 1000 rajnai forintot, az a korcsma pedig, amelyben évente 300 hordó bor, 400 hordó sör és 30 hordó pálinka fogyott el, évi 200 rajnai forint jövedelmet biztosított az apátságnak.<sup>168</sup>

Ennyit mondanak a levéltári adatok, amelyeket összegezve megállapíthatjuk, hogy a serház a mai Szamuely utca Mindszenti templom felé eső keleti sarkán, a volt Lonovich, a mai Földes Ferenc utcával szemben állt. Üzemelésével kapcsolatban 1773/1775 között vannak utolsó ismereteink. Az 1777-ben készült Reindl-féle telkes térkép még feltünteti, s egy peres levélben 1818-ban is említik, ezt követően semmit sem tudunk róla. A miskolci kéziratos naplók adatai szerint a mindszenti serház tűz martaléka lett, s mert ekkor még nem tartozott Miskolchoz, ennek idejét a 19. század közepe előtti évekre tehetjük.

A *miskolci serfőző műhely*. Az először 1716-ban megnevezett „Az Hunyad utcán kívül való városunk közönséges serháza” a Tizeshonvéd u. 21. sz. alatt állott, helyén az Oktatási Igazgatóság épülete található. (A Kis-Hunyad [mai Tizeshonvéd utca] az egykori Szinva-malomárok és az ún. Malom-szög [mai Hoffmann Ottó utca] közötti terület déli részén helyezkedett el.) Ekkor Áver (Ávor) János köt bérleti szerződést a várossal, amikor egy hordó sör árát 6 rénes forint 9 krajcárban határozták meg. 1717-ben a mindszeri szerződése letelte után eltávozott Bozilud Jakab lesz az új bérlő, aki évi 1400 forintot fizetve 1720-ig főzi a sört és pálinkát a miskolci korcsmáknak. Ekkor nézeteltérés támad, Bazilud sokallja a bérleti díját, s kevesli az árat, amelyet a város számára meghatározott mind a sör, mind a pálinka értékesítésére. „Rimaszombatban moslék a pálinka, az én pálinkám ellen. Ugyan a felül 18 poltúrán adja itczéjét az árendátor a korcsmárosnak, a korcsmáros hasznával, pedig úgy hiszem 20 poltúra is rámegyen, mégis én annyi árenda után 10 poltúrán adgyam?”<sup>169</sup> A bérleti viszony így aztán meg is szűnik, 1724-ig az *Óbadai Áver János* lesz az új bérlő. Őt Stejniger (Stajniger) András követi, akinek a műhelyét 1730-ban és 1731-ben is összeírják. A tanulmányosabb 1731-es összeírást is Miskolc város jegyzőkönyvének II. kötete tartalmazza.<sup>170</sup> Eszerint: Miskolc város serfőzdejében 1731. júl. 13-án az ott található hasznos javak összeírása két küldött – id. Döry A. és Erdélyi J. –, valamint Zsóry Zs. felügyelő (inspector) – által Steiniger A. árendás (bérlő) átadására elvégeztetett.

168 Vö. Komáromy J., 1956. 72–73.

169 Idézi meg nem jelölt forrásra hivatkozva: Szendrei J., 1904. 2. 615.

170 Mvj. 1731. 2. k. 316–319.

1. Serfőző öreg kád, rajta lévő két vas abronccsal	1 db
2. Lovaknak való istálló	1 db
3. Sernek való Szalad Cubl. 78. a.f. 1:4o facit f. 109:20,	
4. Komló. Librac Nro 150 a.d. 36 facit f.54	
5. Ser hevítő kisded kádon	3 db
6. Forró víz tartó kádak	2 db
7. Ser hordó sák Iten puttonok	10 db 7 db
8. Seres hordók 45, Az Vidéki korcsmákon pedig vayon 17, melyek is a midőn bé fognak hozattatni acceptaltak.	
9. Fenyű mag egy Véka constituit d. 50. Pályinka retignatsatott Ano uro 4 1/4 a f. 5. f. 21:25, Égetett bor mediae Nro 34. a d. 39. facit f. 13:26.	
10. Léhek Nro	3 db
11. Cserpák nro Iten kádra való Abroncsok	6 db 3 db
12. Csap alá való fa edény Iten keverő lapátok	1 db 8 db
13. Ser főző Katlan szájára való Vas Tábla Iten Seres Hordók alá kirántató válluk	1 db 3 db
14. Szalad hányó lapátok Komló szűrő Vas	4 db 1 db
15. Válura való jellemző deszkázattal együtt Csatorna Vasas Veder	1 db 1 db 1 db
16. Árpa csíráztató Viselt Kád, melynek is hasznát nem veheti Iten Ser hivató Kád Ten Pályinka szalad forrázó hordók	1 db 1 db 3 db
17. Pályinka alá való Tonnák Iten Pályinka Szalad forrázó Kád	4 db 1 db
18. Cseber Iten Votkás hordók Cserpák	1 db 2 db 6 db
19. Az Házon levő Ajtók pléhestül Iten. Réz fazekek cum appertineutijis	2 db 4 db
20. Viselt Réz fazék Vas táblák	1 db 4 db
21. Viselt sákok Ezekon kívül 6 sák nem acceptaltatott, mivel semmire valókk találhattak.	8 db
22. Serfőző öreg Üst Iten. Viselt serfőző üst Pályinka Éget bor	1 db 1 db
23. Ser töltögető kupa Iten Pályinka Szalad forrázó Új Kád Iten Viselt szalad forrázó kád	3 db 5 db 1 db
24. Viselt Pályinkás Hordók Iten Dróttbul való gyertya Tartók Hamvevővel együtt	20 db 2 db

A Ser Házis felyül meg nevezet Arendator Uramnak resignaltatott, mely ex fundamento el sorvadott, mind két oldalával együtt, sindelyezése tellyességgel semmire való, melynek padlásolásán Gabonát nem lehet tartani; jóllehet ugyan Miskolczy György Úr Ó Észak felől való oldalára vezetettet fel 4000 Snidelyt, mindazon által a' több részüt is exnitereg kelletik meg snidelyezni, Az Palyinka főző Házis rossz fundamentumon vagion építettve, mely nek helyében újat kellenék építtetni."

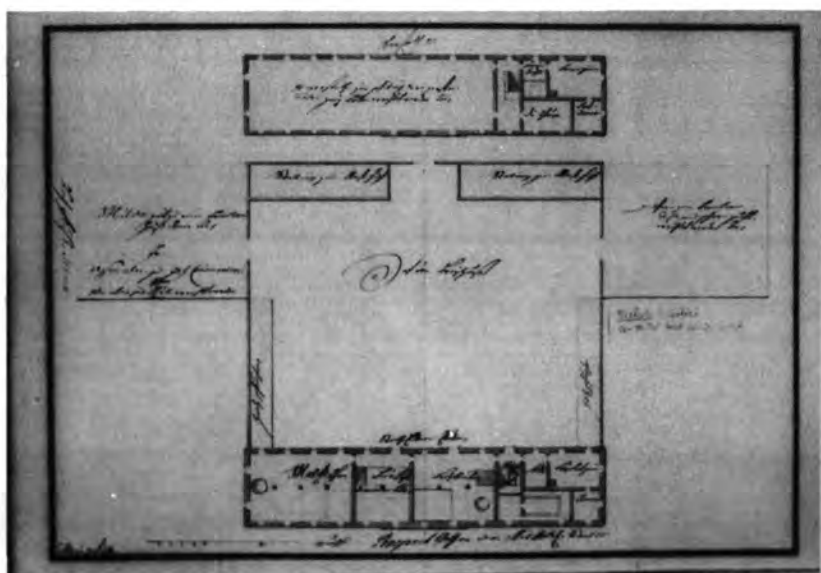
A belső felszereléshez 1775-ben készült egy uradalmi külső, ill. ház-leírás. Ez már természetesen nem a korábbi épület. Az minden bizonnyal leégthetett (59. kép), s annak a helyén épült fel a mostani, amelynek munkálatai már befejeződtek. A leírás a következőképpen fogalmaz: Helyreállítása megkezdődött 1774-ben, de még folyik. Jó anyagból épült, zsindelyezve, két részből áll. Az első rész, a nyersanyagraktár 13 öl 2 láb hosszú, 4 öl széles. Padlózata téglá, s itt található a malátatűzhely. Efölött a fapados és famennyezetes magtár. Ezután következik a malátaszárító bolthajtásos helyiség, majd a vasablakos, bolthajtásos cselédlakás. Aztán a sörfőzésre szolgáló kőtűzhely. Ez után következik maga a sörfőző, bolthajtásos, 4 négyszegletes kögyám tartja a bolthajtását. Padlója négyszegletű kővekből kirakva. Itt vannak a sörfőző edények, kádak fából. 10 vasrácsos ablaka és 2 zárható ajtaja van. Ezt követi a szintén bolthajtásos, téglapadlós, vasrácsos ablakú, 3 zárható ajtóval ellátott sörraktár. Itt van a sörfőző lakása is, amely 2 szobakonyha-éléskamrás. Az egész épületnek falazott tornáca van. Az épülethez hozzá tartozik, de már a kerítésen kívül van egy falazott előtérrel ellátott pince is, amelynek hossza 10 öl, szélessége 1 öl és 1 láb. 30 hordó fér el benne (60. kép).

Az összeírás megemlíti még, hogy a sörház udvarán áll egy jó anyagból épített ház zsindelyezve. Itt lakik az uradalmi magtáros. A lakásnak összesen 6 helyisége van. Ezzel egy fedél alatt van az istálló, amelyet 6 állatra készítettek. Ehhez fából hozzáépítettek 2 szobácskát, amelyek téglapadlósak, s itt lakik a cselédség.

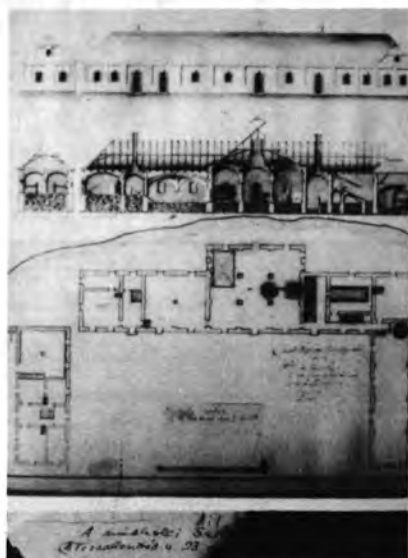
Udvara gerendából, deszkából épült, hossza 60 öl, szélessége pedig 30 öl.<sup>171</sup>

Az 1775-ös leíráshoz hasonló az 1783-as összeírás is, tehát közel évtized alatt a sörfőző folyamatosan üzemelt, belső-külső átalakításra nem került sor. A következő összeírásunk – amelyhez hasonlóan készültek alaprajzok – 1832/33-tól származik. Eszerint az uradalmi sörfőző a *Hóhér*, vagy *Serház-korcsma* táján található a Szinva mellett az 1504. számú telken. „A Magyar utcai kapun bemelve, az udvaron egyenesen keresztül mutatja magát a bérlő lakása, ez két szoba, konyha és kicsi éléskamra. A szobák boltozatosak, az ablakok négyszámuúak, vasrácsosak, mindkettőben cserépkályha. A kony-

171 1775. évi összeírás 3. pontja.

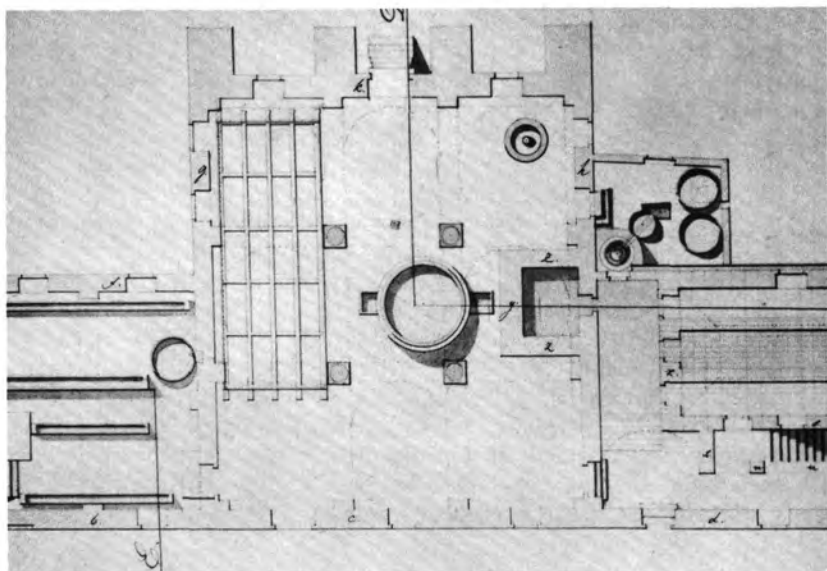


59. kép. Mayer Hofer színezett tusrajza a serfőzőről a 18. sz. közepe előtt

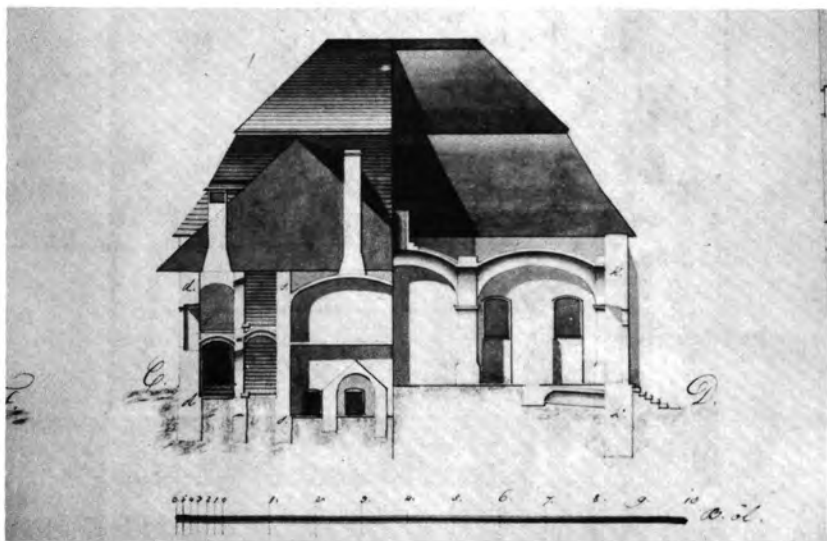


hából pár lépcsőn lefelé van a pince, azaz a sörraktár. Ez is boltozatos, padlózata négyzetes kőlapokkal. Folytatása a sörfőző, ez egy kő négyzet, négy gömbölyű kőpilléren nyugszik, a boltozata, padlózata ennek is négyzetes kőlapokból kirakva. Itt vannak a sörfőző szükséges kellékei. Mindenből a legjobb felszerelés található. A gyorsításra a 30 hordó térfogatnak megfelelő sörfőző mellett kút szolgált. A tér jobb oldali sarkában van a szeszfőző üst. A sörfőzőtől az épület előtt hosszá-

60. kép. Az 1774/75-ben átalakított serfőző alaprajza és homlokzati képe



61. kép. A serfőző alaprajza az 1832–33-as összeírásban



62. kép. A serfőző metszete az uradalmi összeírásban

ban végigmenve egy keskeny folyosóhoz érünk, s ennek a végén van a boltozatos, téglapadlós szobácskája az alkalmazottaknak. Ennek a helyiségnek a kapuja mellett lehet felmenni a szárító (szabad szárító) helyiségbe (*Malzdör*). Ez is boltozatos, padlója viszont vasrudakra szerelt rézlemezekből készítve. Itt a keskeny folyosó végén van a padlásfeljárát, ahol a bérló árpamagtárát épített.”

Az épület bal oldalán szárnyépület van, az emeletes, földszintjén maró és csíráztató helyiség, emeletén pedig magtár (61–62. kép). A csíráztatóhoz lépcsőfeljárát vezet a kapu melletti alkalmazott szállástól, maga ez az áztató és csíráztató helyiség pincyszerű, boltozott és téglapadlós. Négy darab vasrácsos négyzetes ablaka van, a felette lévő magtár pedig az udvarból érhető el néhány falazott lépcsőn felfelé haladva. 900 pozsonyi mérő mennyiségű gabonát tud befogadni, fagerendákból van megszerkesztve. A magtár mögött fekszik a konyhakert. A főutcán van még egy épületecske is, szintén jó anyagból megépítve, zsindeletetű alatt, ebben két istálló négy ló számára. Csatlakozik ehhez egy (szerszám) kamra. A sörfőző mögött kút, amely vizet vesz a sörfőző számára a Szinvából. Az épület kerítése deszkából való. Az egész 1410 1/4 négyszögöl területet foglal el. (Értéke bécsi pénzben 25 000 forint, jelenlegi értékben 10 000 forint.)<sup>1 7 2</sup>



63. kép. Az egykori Tízesonvéd u. 21. sz. alatti épület boltozott földszinti része

172 Dobrossy I.–Iglói Gy., 1982. 152.

Innen tovább nem rendelkezünk folyamatos adatokkal, de mivel Zurich János 1880. „serfőző gyárat” nyit, valószínű ez a városi serfőző műhely is beszüntette működését. A miskolci és a Mindszenti műhellyel a miskolci sörgyártás hőskora záródott le, s ezt követően úgy folytatódott, ahogy azt a bevezetőben korábbiakban vázoltuk.

Az épület története természetesen tovább folytatódik, lebontása előtti állapotáról mindössze egyetlen fotóval rendelkezünk, amely korabeli földszinti részét ábrázolja, ahol a serfőzés folyt (63. kép).

## IV. KÁVÉHÁZAK ÉS CUKRÁSZDÁK

A kávé és a kávézás meghonosodásáról, a kávémérő helyek és a kávéházak kialakulásáról, a családon belüli, vagy egy nagyobb társasághoz, közösséghez kapcsolódó, ott meghonosodott kávézási alkalmakról és szokásokról nemcsak Miskolcon, hanem az országban is igen keveset tudunk.<sup>173</sup> A kávé szó első előfordulását 1651-től ismerjük, míg „kávés házra” 1706-ban, „kávéházra” 1709-ben van adatunk. A török kapcsolatokra utaló megjelölések között 1738-ban találkozzunk „kávé házzal”<sup>174</sup> A kávé oszmán-török eredetét a szóelemzésen túl, művelődéstörténeti adatok, elemek is bizonyítják. A dohányhoz és a dohányzáshoz hasonlóan a kávé és a kávézás kezdetben csak az előkelő társadalmi osztályokhoz kapcsolódott, a kávé közvetlenül keletről kapták.<sup>175</sup>

A kávé miskolci megjelenését és elterjedését a nagypolgári családok között ma még pontosan nem ismerjük (64. kép). Az eddig átvizsgált vagy onlétárakban a Görög Kereskedő Számadáskönyvekben 1760-ban találkozunk az első adattal (65–66. kép).<sup>176</sup> Később 1786-ban találunk Négyesi Szepessy Zsigmond ezüsttárgyai között először kávékészletet.<sup>177</sup> Brósz Károly leírása-

173 Pl. A *kávé, kávéház* vagy *kávészokások* című szó nem szerepel sem a Magyar Néprajzi Lexikonban, sem országos és helyi néprajzi vagy történeti bibliográfiákban. A városi kávézási vagy a paraszti közösségek kávéfogyasztásairól Magyarországon nem jelent meg pontosabb, átfogó igényű tanulmány, s arról sincsen pontos ismeretünk, hogy pl. Borsod-Abaúj-Zemplén megye településeinek bármelyikéről írtak volna a kávéházakról. A téma kutatásának és feldolgozásának fontosságára 1984-ben Gunda Béla professzor hívta fel figyelmemet, utalva arra, hogy művelődéstörténetű olyan jeles kutatói mint Takáts Sándor és újabb időkben Bodgán István sem dolgozta fel ezt a témakört. Gunda Béla útmutatásai és gyakorlati tanácsai alapján így kezdtem a téma levéltári kutatásokon és réccens gyűjtéseken egyaránt alapuló feldolgozásához, amelyből több éves kutatómunka után – minden bizonnyal – tanulmányok láthatnak majd napvilágot.

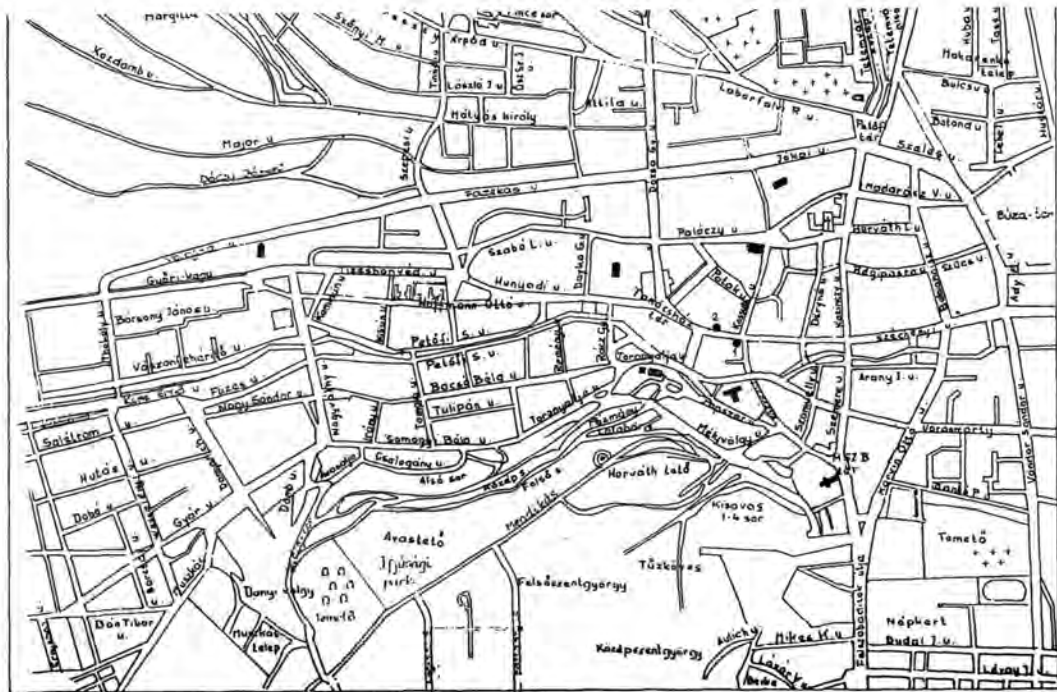
174 A Magyar Nyelv Történet–Etimológiai Szótára (továbbiakban: MTSz.) 1970. II. 413. Budapest.

175 MTSz. 1970. II. 413.

176 „Rend Szerint Vásárolt Portékának Specificatioja... Zsámbik Tamás Miskolci Kereskedő Boltjából... Tekttes Nemes Nzetes és Vzlő Szepessy Györgyné Asszony-nak” 1760. júl. 15-től. HOM. HTD. 73. 233. 1.

177 „Mi, fent említett a jelenlévőknek tudósítjuk, hogy 1786. májusában ezen Borsod-megyei különleges kiküldetése szerint a boldogult nemes és tekintetes négyesi Szepessy Zsigmond úr halála után fennmaradt ingó és ingatlan javakat összeírván tettes (tekintetes) Fáy Sámuel úr jelenlétében véghezvive a következő ingó és ingatlan javakat találtuk a fent említett helyen, s ezekre a következőképpen készítettük el magyar nyelven leltárunkat.” Megyei Levéltár Miskolc, 1786. L IV. köt. No. 6. sz.





64. kép. Miskolci kávéházak és cukrászdák 1745–1945 között

A térkép számai a következő objektumokat jelölik: 1. Az első „Miskolczi Kávéház” (az egykori Döry-kúria nyugati végén); 2. Jost–Rábel–Rorariusz kávézó cukrászda; 3. Sikorszky-féle kávéház; 4. Polgári kávéház; 5. Sport kávéház; 6. Tűzoltó kávéház; 7. Erzsébet kávéház; 8. Ortodox Kóser kávéház; 9. Kávézó és tejivó a Szentpéteri kapu 7. sz. alatt; 10. Megay cukrászda; 11. Reisch Adolf cukrászdája; 12. Trillhaas Gyula cukrászdája; 13. Klein Gyula cukrászdája; 14. Pollacsek Béláné cukrászdája; 15. Gottlieb Béláné cukrászdája; 16. Davold Said cukrászdája; 17. Bottignon Ermenegildó kávézója és cukrászdája; 18. Fodor Béla üzlete; 19. Frey Jenő cukrászdája; 20. A Nagy–Rozsnovszky-féle cukrászda; 21. Poffcsik Aladár üzlete; 22. Piva Carló cukrászdája; 23. A Weisz-féle cukrászda; 24. Frey Lipót cukrászdája az egykori Kálvin u. 1. alatt



65–66. kép. Zsámbok Tamás  
görög kereskedő 1764. évi számlájának  
címlapja és első oldala



ből tudjuk, hogy 1788-ban nyílt meg Miskolcon az első kávéház,<sup>178</sup> majd Miskolc város jegyzőkönyvében 1791-ből rendelkezünk erre vonatkozó újabb adattal. „Városi inspector Scháy József az iránt folyamodván, hogy itt lakos frizér, két óráját oly véggel kicsalt legyen, hogy az órással megnézetvén, a melyik jobb leszén, megveszi; azonban pedig az egyikét a kávéházba eljádotta legyen, melyre nézve a titulált úr kíván magának a Nemes magistrátus által a frizérrel hat aranyig való cautiót tétetni, hogy órája el ne vesszen és a frizér, szokása szerint, Miskolczról is cautio nélkül el ne szökjön.”<sup>179</sup> Brósz Károly leírását Szendrei J., a következőképpen idézi:<sup>180</sup>

„A társadalmi élet fejlettségére utal, hogy 1788-ban alakult meg a kávéház, ahová »mulatni, s főleg kártyázni járt« a polgárság. A bérleti szerződés 1788. jan. 15-én született a koronauradalom és Novák Jakab tescheni kávé között német nyelven. Helye a mai Rákóczi u. 2. sz. alatti, ún. Döry-kúria (felső, azaz nyugati vége volt, amelyet az Első Magyar Biztosító RT. palotájának építése során 1909-ben lebontottak). Az egykori kávéház, amely az ura-

178 Brósz K., 1910. jún. 6.

179 Szendrei J., 1906. 321.

180 Szendrei J., 1911. 5. 575–578.

dalmi sóház földszinti részében, a görög imaház helyén kapott helyet ma már nem létezik, ezt bontották le 1909-ben. Alapterülete: 3 szoba, konyhás lakás. Bérleti feltételek között szerepel, hogy tekeasztalt kell felállítani. A vendégek számára tartani kell kávé, csokoládé, limonádé, rozolist, kétszersültet, s más féle likőröket (kaffe, Chocholade, Limonade, Rosoli, Zwiebach und andere derley Lequenren und Dulciarin), de nem szabad árulni bort, sört vagy pálinkát, s kifejezetten tiltja a szerződés vendéglő tartását (noch weniger ein Garthaus errichten).” Tehát már kezdetben megkülönböztetik, funkciójukat tekintve elkülönítik a kávéházat a korcsmáktól és a vendégfogadóktól.

Az első vállalkozás nem lehet valami jövedelmező és eredményes, mert a szerződés lejártá előtt a kávé elhagyta Miskolcot, a hátralékos bérösszeg fejében a diósgyőri koronauradalom már 1789 közepén lefoglalta *Novák Jakab* ingóságait. Valószínű újabb bérlő vagy bérlők kerülhettek az üzletbe a későbbi években, de erre pontos adatokkal nem rendelkezünk. Csupán abból gyanítható a kávéház fenntartása, hogy 1805-ben újabb bérleti szerződést kötnek. Bérlő *Malagetz Ferenc*, kereskedő, a miskolci görög kompánia tagja.<sup>181</sup> A „Miskolci Kávéház” kiarendálásakor született contractus 3 évre adja bérbe az épületet 530 R forintért. Figyelemre méltó az utolsó, 6. pont, amely kimondja: „Az Égetett italokat, úgymint közönséges pálinkát, égett bort és Szilvriumot, az Uraságtól venni és azokat a maga valóságában árulni köteleztetik.” Tehát néhány év alatt a kávéház vagy átalakult korcsmává, vagy a kávé mellett italmérés is volt benne. Ez az uradalmi kávéház sem lehetett hosszú életű, mert az 1832/33-as összeírás már nem említi.<sup>182</sup>

Miskolc természetesen nem maradt kávéház nélkül, hiszen 1828-tól *Jost Adolf* személyében megnyílt a *Rábel–Roráriusz kávézó és cukrászda* elődje. Persze 1828 előtt, és kávéházak nélkül is volt korábban és később is kávéfogyasztás. A 18–19. század fordulóján erről tájékoztatnak a görög kereskedők számadáskönyvei, a 19. század végén pedig a kávézási szokásokról *Božena Nemčová* híradása tájékoztat.

A görög kereskedők számadáskönyveinek tanulsága. Számos miskolci görög kereskedő üzleti- és számadáskönyvei maradtak fenn. Ezek közül már feldolgozott *Margaréth Pál* 1802–1812 közötti forgalmáról számot adó iratgyűjtemény. *Margaréth Pál* Miskolcon vegyes üzlethálózatot fenntartó, 2–3 segéddel dolgozó, árukészletét a Balkánról saját maga beszerző kereskedő volt. Átlagos forgalmú a miskolci görög kereskedők között. Számadáskönyveinek tanulsága szerint a késő őszi, ill. téli hónapokban indult árubeszerző körútra. Üzletében több, mint 500 féle árut kínált eladásra; közöttük fűszereket, déli gyümölcsöt, kávé, teát, de elsősorban más árut, ill. gyermek, férfi- és női

181 *Dobrossy I.*, 1977. 15–22.

182 *Dobrossy I.–Iglói Gy.*, 1982. 137–164.

viselet egyes darabjait, kellékeit.<sup>183</sup> Vevői nemcsak miskolciak voltak, s a széles vevőkörben alig-alig akadt olyan, aki ne vásárolt volna kávé. Átlagosnak mondható, hogy évente 3–4 alkalommal 1–2 lat mennyiségű kávé vásároltak, amelynek latja 3 R ft körül mozgott.<sup>184</sup>

*Bozena Nemcova leírása:* „1851. ápr. 28. — Csak falun és Mindszent előváráson keresztül a városba — ti. Miskolcra — érkeztünk, ahol egy öreg-asszonynál szálltam meg. A nagyon tiszta ház árkaos volt. Ez azt jelenti, hogy az úri házak közé tartozik, pedig csak alacsony, földszintes épület. — Este kávézás a háziasszonyomnál. Sok komplement, pompás és egyszerűbb aranycsészék és egy háromlábú kisserpenyő az asztalon... 1851. ápr. 29. — Délután esett. A háziasszony kávéra hívott meg...<sup>185</sup>

Háziasszonya házána, a kávézás közben elmondja, hogy „Mi minden volt itt előttünk az asztalkán! Hányféle tányérka, s mindegyiken más és más az egyiken édesség, a másikon befőttek! Mind igazán gyönyörű volt: az aranyozott kiscsészék, pohárkák, a selemmel átszőtt asztalkendők, és középen elhelyezve állt a háromlábú edény tejszínnel. Ezzel később minden társas összejövetel alkalmával — amikor kávé ittak — találkoztam. Kávé nem isznak többet, mint egy csészével, nem lehet többet főzni belőle.”<sup>186</sup>

A 19. század első harmadában aztán olyan kávéház és cukrászüzlet nyílik, amely hírnevét mindmáig megőrizte. Ez az ún. *Jost–Rabel–Rorariusz* nevekkkel fémjelzett üzleti vállalkozás, a Széchenyi u. 5. sz. alatti házban, amely 1828-tól 1971. szept. 30-ig állt a miskolciak szolgálatában.

Mielőtt a *Rorariusz* közel másfél évszázados történetét áttekintենek, szükséges idéznünk azt a miskolci szabályrendeletet, amely 1887-ig jelent meg, s meghatározza a fogadó-szálloda; a vendéglő-étterem, valamint a kávéház-kávémérés fogalmát és funkcióját. A kávéházakra és a kávémérésekre vonatkozó részeket ezért emeljük ki, hogy érzékelhető legyen a különbség a cukrászdák és kávéházak között.<sup>187</sup>

*Kávéházak* (A Szabályrendelet D. pontja)

### 13. paragrafus

- a) Kávéháznak azon üzlet tekintetik, a melyben kávé, thea, chocolate kímérése engedély tárgyát nem képező szeszes italok, húsító italok és ezekhez szükséges nedvek, fagyalt és végre az elősorolt czikkokkal fogyasztani szokott sütemények állandóan kaphatók.

183 Fügedi M., 1979. 131.

184 Margaréth Pál üzleti számadáskönyvei 1804–1813. között Miskolci Ortodox Gyűjtemény. (A továbbiakban: MOGY.) 78. 117. 5.

185 Komáromy J., 1963. 10–11.

186 Komáromy J., 1963. 11.

187 „Szabályrendelet a fogadó (szálloda) vendéglő (étterem) kávéház és kávémérési iparokról.” HOM. HTD. 53. 3837. 1.

- b) a melyben legalább két teke asztal állandóan a közönség rendelkezésére áll, mely két tekeasztal egy területen s egymástól oly távolban legyen felállítva, hogy mind kettőn egy időben kényelemmel játszani lehessen.

15. *paragrafus*

A városházától lefelé a Széchenyi utcában a Király utca alsó végéig a kávéházak száma nem korlátoztatik. A belváros többi és esetleg a külváros területén azonban egy utcában egy kávéház üzletnél több nem nyitható.

18. *paragrafus*

Kávéházak nem nyithatók templomok, iskolák, kórházak és oly középületek szomszédságában, a melyeknek kellő használata az üzletek zaja attól akadályoztatnék.

19. *paragrafus*

Kávéházi üzletben a szorosan vett családtagokon kívül más nőszemélyek felszolgálásra egyáltalán nem alkalmazhatók, pénztárnoki minőségben egy nőszemély alkalmazása megengedett.

20. *paragrafus*

Kávéházak éjfél után 2 óráig nyitva tarthatók, s április hó 1-től szeptember hó 30-ig reggeli 4, október hó 1-től március hó végéig reggeli 5 órakor kinyithatók. A zenélés Ápril 1-től–Október hó 31-ig esteli 9 órától november hó 1-től március 31-ig esteli 7 órától a záróráig megengedett.

22. *paragrafus*

A kávéház helyiségekben szerencsejáték üzése a törvény súlya alatt tiltatik.

*Kávémérések* (A Szabályrendelet E. pontja)

23. *paragrafus*

Kávémérésnek az az üzlet tekintetik, a melyben kávé, thea, chocolate és az ezekhez való sütemények kaphatók.

30. *paragrafus*

Kávémérésekben teke asztal felállítása, szeszes italok árulása, zenélés, kártyázás és minden egyéb játék tiltott.

31. *paragrafus*

A kávémérés Április hó 1-től Szeptember hó 30-ig éjjel 11 órakor, Október hó 1-től márc. 31-ig éjjel 10 órakor lezárandó.”

Mivel a kávézókat és cukrászdákat egy fejezetben mutatjuk be – a történeti anyagban egyébként egyértelműen nem is lehet különbséget tenni közöttük – szükséges kitérnünk a szóra, a cukrász szó jelentésére.

A *cukrász* szó a magyar nyelvújítás terméke, s 1830-ban jelenik meg.<sup>188</sup> A *nádcukor* megismerése előtt az ételeket mézzel édesítették. A *nádcukrot* ezért népiesen *nádméz*nek hívták. Ezt az elnevezést csak a 19. század elején a répacukorgyártás megindulásával szorította ki a cukor, amely most már répacukrot is jelent. Jelentése a répafélék cukortartalmának felismerésével függ össze.<sup>189</sup> Hazájából külföldre került svájci cukrász volt az első miskolci cukrászüzlet megalapítója is.<sup>190</sup> S ez a cukrászda egyben kávéház,

188 Szily K., 1902. 1. 43.

189 MTESz. 1967. 470.

190 Rózsa M., 1975. 242.

vagy a 19. századi szabályrendelet szerint inkább *kávémérés* volt. Ez azért érdekes, mert a címtárak, összeírások a cukrászokat külön jelölik, míg a kávézókat általában a vendéglősök, szállodások közé sorolják.<sup>191</sup>

A miskolci kávéházakat, kávézókat a könnyebb áttekinthetőség érdekében alábbiakban két csoportba sorolva mutatjuk be: 1. Különálló kávéházak, 2. Szállodai kávéházak.

### 1. Különálló, önálló kávéházak

*Jost-Rabel-Roraiusz.* A 19. század első két évtizedében még nem volt Miskolcon cukrászda, mint ahogy Magyarországon sem voltak széles körben ismertek a cukrászok és termékeik. A tea- és cukorfogyasztás már nem tartozott a fényűző életmódhoz, mint ahogy a kávé és tejszín fogyasztása sem ment ritkaságszámba, jóllehet nem nevezhető még a hétköznapi megszokott italának, inkább a vendéglátás, társasági élet kelléke volt.

A cukrászipar miskolci meghonosodása összekapcsolódik *Reviczky Ádám* 1829. évi főispáni beiktatásával. Erre az alkalomra érkezik ide Bécsből *Jost János*, aki megtelepedik a városban, sőt még ebben az évben *Rosa Naum*, azaz *Rózsa Antal* görög kereskedő Széchenyi 5. sz. házban meg is nyitja „Kávéházzal egybekapcsolt cukorsüteményes boltját”, amely első ilyen jellegű vállalkozás volt Miskolcon”. A kávéház a szomszéd házba nyúló helyiség volt. Az idők múltával e helyiség megszűnt az üzlethez tartozni.<sup>192</sup>

Az épületkihasználás, ill. az üzlet kialakítása is mutatja, hogy *Jost* kísérletet tett a cukrászat kávéházzal egybekapcsolt meghonosításával. A kávéház ugyanis a miskolciak előtt már ismeretes volt, a cukrászat viszont nem. A kávéház így a cukrászdából nyílt át a szomszédos Széchenyi u. 3. számot viselő házba. A kávéház jellegével együtt jár a helyben fogyasztás, s ennek összekapcsolása a cukrászattal a svájci cukrász által meghonosított új üzlettípus, ahol az üzlet már nemcsak eladói, hanem egyben fogyasztási hely is.<sup>193</sup> (A svájciak honosították meg az édességárúsító cukrászholt és a helyben fogyasztású kávéház összekapcsolásával a vendéglátóhelyet, ahol már a társalgási üléselettség is adott volt.)

Jost halála után, annak özvegyétől *Zuan Rudolf* eperjesi „cukor csemege készítő mester” vásárolja meg az üzletet. Társa az 1807-es születésű *Silvestri* (vagy: *Silvesteri*) *Jakab* mester volt, aki sokféle süteményt, likőrféleséget,

191 Ld. pl. a Miskolci Ipartestület Jelentései-t, nevezetesen az 1925. (XLI.) évit, 1926. 23.

192 *Rózsa M.*, 1975. 245.

193 Hasonlót állapít meg *Rózsa M.*, 1974. 294.

puncsot és fagyaltot kínált vendégeinek. A *Szűzhöz* címzett üzletéből azonban már hiányzott a kávé. 1856 decemberben *Silvestri* a városi tanácstól kávéházi jogot kér, amit a diósgyőri koronaadalom ellenez, mivel Koronavendéglőjének és kávéházának forgalmát ez rontaná. A tanács a jogot ennek ellenére megadja, többek között hangsúlyozva, hogy „van a műveltebb közönségnek egy része, amelyet az eddig fennálló kávéházak ki nem elégítenek”<sup>194</sup> Ebből a válaszból egyrészt arra következtethetünk, hogy 1856-ban több kávéház volt Miskolcon, másrészt arra, hogy *Silvestri* cukrászdája igencsak az előkelők közé tartozhatott, amely alkalmas volt műveltebb közönség igényeinek kielégítésére is.

1869-ben meghal *Silvestri*, akit özvegye, majd őt *Giovannini Rudolf* cukrász követi, aki 1871-ben halt meg. Az érvényben lévő *Iparrendtartás* értelmében őt hasonlóan özvegye követte az üzletben. Az özvegy mellett *Prevosti Oszkár* cukrászkodik, s amikor az özvegy meghal 1895-ben *Prevosti* átadja az üzletet *Rábel Albertnek*, majd 1905-ben a házat is eladja neki.<sup>195</sup> *Rábel* (lőcsei születésű) 1895-től 1938-ig vezette az üzletet, s ez a hosszú idő indokolja, hogy az idős miskolciak ezt a cukrászdát egyformán nevezték

67. kép. Roráriusz Gyula újsághirdetése 1938. nov. 19-én

194 Mvlev. 4227/1856.

195 *Rózsa M.*, 1975. 255.



68. kép. Újságfotó a cukrászda 1938-as berendezéséről



69. kép. A Roráriusz berendezése az 1950-es években



Rábelnek és Roráriusznak. Rábel utódja, mint ahogy a *Magyar Jövő* 1938. évi 269. száma hírül adja, a Ceglédről ide került *Rorárius Gyula* lett, aki ez év okt. 31-én kezdte meg miskolci iparüzését (67–68. kép). Az üzletet *Rorárius Gyula* vezette az államosításig, amelyre 1951. szept. 7-én került sor (69. kép). 1947–1951 között unokaöccse, *Rorárius László* vezette az üzletet, aki később a tapolcai *Anna étterem* vezetője lett. 1974-ben halt meg. Az államosítást követően a *Hungária Szálloda és Étterem Vállalat Avas Szállodai üzemegysége Béke cukrászda* elnevezéssel tartotta üzemben. 1960. körül ismét *Rorárius* volt a neve 1971. szept. 30-ig, amikor is utoljára nyitott ki (70. kép). Helyén napjainkban a Pátria-üzletház áll.

*Balaton Kávéház.* Szendrei J. említi, hogy „1898. nyarán a Balaton Kávéház udvari dalcsarnokában Barnyi Mihály színigazgató kis társulatával 8 hétig előadást tartott kevés pártolás mellett.”<sup>196</sup> A várostörténeti leírásokban többször nem említik ezt a kávéházat, s a szűkös adatok helymeghatározására nem elegendők. Az első miskolci címtárban nem szerepel, ami azt jelenti, hogy az 1910-es évek előtt már megszűnt.

*Sikorszky-féle Kávéház, vagy Kávézó.* 1910-ben tűnik fel először a Kazinczy u. 8. sz. alatt; s mindvégig, azaz az államosításig a család tulajdonában találjuk. 1940-től *Sikorszky cukrászdája és kávézója* a neve.<sup>197</sup> Az államosítás után még egy ideig cukrászdként üzemel, s 1954–56 között szűnt meg végleg; a házat lebontották, helyén ma üres telek áll. (A Széchenyi u. 43. szám alatti „automata büfé” – ahol jelenleg a *Napsugár* cukrászda található – hasonlóan *Sikorszky*-ké volt.

*Polgári Kávéház.* A Széchenyi u. 24. sz. alatt működött, jelenleg a Bányász Klub üzemel az épületben. A 20. század első felében volt ismert Miskolcon, helyén ezzel egyidőben ismert volt a *Polgári Kaszinó*nak nevezett söröző. (Ez nem azonos a Nemzeti Kaszinóval, – Deák Déryné u. 1–12. és a Miskolci Polgári Kaszinóval – Rákóczi u. 12. sz. [71. kép].)

A kisebb kávézók számbavételében a két világháború közötti címtárak és lakójegyzékek segítenek. Így ismert volt a Munkácsi u. 2. sz. alatt *Grosszmann Hermann Sport* kávézója, a Lichtenstein (mai Ady E. u.) 18. sz. alatt a *Király* kávézó, amelynek már egykori épülete sincs meg. A *Tűzoltó* kávézó a Kossuth L. u. 1. sz. alatt, az *Erzsébet* kávézó a Hunyadi u. 1. sz. alatt – szintén már nem létező épületben – működött. Rűchmann Izidor *Ortodox Kóser Kávézója* a Széchenyi u. 88. sz. alatt volt.

A városban természetesen ezeken túl is voltak kávézók, amelyekről dokumentumok nem maradtak fenn, vagy csak véletlenszerűen kerülhetnek elő.

196 Szendrei J., 1911. 5. 189.

197 Földes L., 1940 k. 93–117.



70. kép. A Roráriusz az 1960-as évek végén



71. kép. Az egykori Polgári Kávéház  
(a mai Bányász Klub elődje)

Az emlékezet határán felül a récents gyűjtések hiánypótló szerepe felbecsülhetetlen jelentőségű.

Természetesen az avasi, a temvári és a bábonyiérci pincék, kisebb étkezők, falatozók, bodegák között is voltak kávézóhelyek. Ilyen volt a ma már nem létező, de 18. századi építésű, görög kereskedőházban üzemelő kávézó és tejivó a Szentpéteri kapu 7. sz. alatt (72. kép).

## 2. Szállodai kávéházak

Feldolgozásunk második fejezetében bemutatott miskolci szállodák mindegyike rendelkezett külön kávézóval, kávéházzal. A századfordulótól a felszabadulásig közülük is kiemelkedik a *Korona*, a *Pannónia*, az *Abbázia*, a *Royal* és a *Grand Hotel* kávéháza. Jellemüket, felszereltségüket jól mutatja egy részletes leírás, amely az Abbázia kávéházról jelent meg 1910-ben a Miskolci Kalauzban. Eszerint: „Pazar villamos világítása és elegáns felszerelése a fővárosi igényeket is kielégíti. Esténként a héten át többször cigányzenekar játszik. A magyar hírlapokon és folyóiratokon (85 db) kívül 37 német, 11 francia, 5 angol lapot tart. Jó, hideg buffet és olcsó reggeli (kávé vagy thea vajjal) kapható. A felszolgáló személyzet idegen nyelveken is beszél.”<sup>198</sup> (A kávéházak récents gyűjtéseken alapuló történetére, mint a felszabadulás utáni időszak előzményeire a következő kötetben térünk vissza.)

A cukrászdák esetében lényegesen színesebb a kép. A századfordulótól a felszabadulást követő évekig a következő jelesebb cukrászokat említhetjük. A századfordulót követő években kiemelkedik *Denecke Caesar* és *Megay Róbert* Széchenyi u. cukrászdája (73. kép). *Rabel Albert* cukrászdáját a Széchenyi u. 5. sz. alatt, *Reisch Adolf* cukrászdája a Széchenyi 135. sz. alatt, valamint *Trillhaas Gyula* cukrászdája a Városház téren, a mai *Dominó* épületében. 1926-ban, majd az 1930-as években „rég” cukrászok és cukrászdákként



72. kép. Egykori kávézó  
a Szentpéteri kapuban

<sup>198</sup> Lippai B., 1910. 11.



73. kép. A Megay cukrászda az 1950-es években



74. kép. A Frey-cukrászda a Kálvin u. 1. sz. alatt

említik *Rábel, Megay, Reisch* vállalkozását, míg az újak között (1926-ban) *Klein Gyula* (Szentpéteri kapu 8.), *Pollacsek Béláné* (Városház tér 13.), *Balogh Ferenc* (Vay u. 19.), *Zubay Andor* (Balassa u.), *Gottlieb Béláné* (Széchenyi u. 19–21.), *Davond Said* (Hunyadi u. 53.) és *Vecsei Kálmán* (Gizella u. 19.), cukrászt. Az 1930-as években cukrászdát üzemeltet *Bóhm József* (Vörösmarthy 33.), *Bottignon Ermenegildó* (Széchenyi u. 107.), *Fodor Béla* (Borsvezér u. 6.), *Frei Jenő* (Kossuth u. 7.), *Nagy Arthur* majd *Rozsnyovszky Károly* (Hunyadi u. 56.), *Pofcsik Aladár* (Werbőczy u. 5.), *Piva Carló* a Mindszenti templommal szemben a Szemere utcán, – a korábban is kávéháza miatt említett – *Sikorszky Dezső* (Kazinczy 10.), *Weisz József* és *Weisz Máyer* (Petőfi u. 42.). *Trillhaas Gyula* cukrászdájának akkor már *Doró Ernő* a bérlője (Horthy tér 9.). Az érdekes fotónk tanúsítja *Frey Lipót* (Kálvin u. 1.) alatti cukrászdájának meglétét (74. kép). A felszabadulás előtti időszakban cukrászdát üzemeltetett a Szentpéteri kapuban *Barabás Ferenc* (Szentpéteri kapu 33.), *Csisz Dezső* (Vörösmarthy 104.), *Kreskó Dezső* (Borsvezér u. 2.), *Szabó Károly* (Hunyadi u. 56.) és *Kovács Gyula* (Hunyadi u. 2.).

Itt kell megemlítenünk, hogy az ún. *Rácz-cukrászdát* (az egykori *Trillhaas-cukrászda* utódját), amelynek eredeti állapotában történő helyreállítása most folyik. Sok más között ennek a történetére is II. kötetünkben fogunk részletesen visszatérni.

## V. AZ AVASI, A BÁBONYIBÉRCI ÉS A TETEMVÁRI PINCÉK

„Az Avashegyen láthatók lépcsőzetesen egymásfölé emelkedő sorban Miskolcz szőlőbirtokosainak jól berendezett, s épített pinczéi, melyek leg-többjei a régi időben telve valának a legjobb minőségű borokkal” — írja 1887-ben naplótöredékeiben *Podmaniczky Frigyes*, majd a következőképpen folytatja: „Nagyszerűnek mondom, mert reám egy napokig tartó, aszúbort elő-állító szüret, melynek tartama alatt a ház népe künn a szőlőben lakott, a nagyszerűnek benyomását gyakorolta, s a mi ennél a tanulóra nézve még fontosabb, rendkívül mulattatott. A szüretnek Miskolczra nézve fontos voltát bizonyítja az is, hogy az ott létező tanintézetek szüreti szünidőt rendszeresítettek mindannyian... E szüretnek alkalmával már őszi napok járván, a borház előtti téren rendszeren jókora tűz lőn rakva; sohasem fogom feledni azon különös benyomást, melyet reám Borss szakácsné vigkedvű s valóban férfias athleta — gyakorlatai tettek, midőn szoknyáját derékig felhajtva, 2–4 ízben is a lánggal égő tüzet kurjongatások között, a körülálló puttonosok és szedők nagy mulatságára átugrotta... E szüreti kedvtelés a bor iránti érdeklődést ébresztette fel bennem, s kevéssel azután csakugyan el is vitt magával *Vadnay Gábor* patvaristája, a kire mint általában a patvaristákra, igen sok más is, a pinczekezelés bízva vala, gazdánk feltűnőleg gazdagon felszerelt Avas hegyi pinczéjébe. Ennek a kutató látogatásnak az lett a vége, hogy én, mire a pinczétől ismét a szabad levegőre léptem, lábaim biztonságát nélkülözve mámorosan ide s tova tántorogtam; a különféle borok megízlelése fejembe ment s én először életemben nemcsak aszút láttam készíteni, de meg is tanultam aszút inni.” (75. kép).<sup>199</sup>

A szüretnek ezt követően, de minden bizonnyal az ezt megelőző évszázadokban is ilyen hangulatosan zajlottak le, s a város társadalmi életében nagy szerepet játszottak a pincék és a pincézések, mint a vendéglátás–vendégjárás sajátos társasági szinterei (76. kép). Ehhez kapcsolódóan városunk monográfusa, *Szendrei J.* írja, hogy: „Határainkon századok óta nagyarányú bortermelés volt. Borunk jóságával megközelítette a szomszédos hegyalját, miben jelentékeny része volt homokkőbe vájt száraz pinczéinknek. A pinczék száma hajdanában megközelítette a házak számát. A mesterembereknél, meg épen a jómód jele volt, a miért is aztán sokszor, ha tulajdon háza nem is de pinczéje mindenesetre volt.”<sup>200</sup> Miskolc topográfusa, *Benkő Sámuel* 1782-ben megjelent munkájában már megfogalmazta, hogy „A város elég tágas és napról

199 *Podmaniczky F.*, 1887. 1. 155–168.

200 *Szendrei J.*, 1911. 5. 588.



75. kép. Borkóstoló a 20. század elején az avasi Lajos-soron



76. kép. Borkóstoló a 20. század elején az avasi Felső-soron

napra nő, benne 2400 épületet és 1424 pincét könnyen meg lehet számolni”.<sup>201</sup> A 18. század második felében tehát közel másfél ezer pince volt Miskolc bortermő dombjain. Ezek kialakulásáról, építésükről és hasznosításukról időről időre tájékoztatnak Miskolc város jegyzőkönyvei (77. kép).

A városi jegyzőkönyv adatai, bejegyzései között a szőlő és pince adás-vételével találkozunk leggyakrabban. Ez minden bizonnyal összefügg a miskolci és Miskolc környéki bortermő terület nagyságával, s ugyanakkor felhívja a figyelmet a szőlőművelés 16–17. századi jelentőségére területünkön. Még a 19. század végi összeírások is 3000 holdra teszik,<sup>202</sup> Miskolc város szőlő-hegyeinek, termőterületeinek nagyságát. Természetesen ennyi szőlő soha nem volt Miskolcon, a túlzó adatok azért kerültek az összeírásokba, innen a feldolgozásokba, majd pedig a köztudatba, mert amikor számba vették a szőlőbirtokokat, csak a szőlőhegyek területét nézték, amelyben benne voltak a szőlőhegyeken lévő szántóföldek, legelők, gyümölcsösök, főleg pedig a szőlők közötti, szőlőalji szilvások, az ún. szőlőaljak területei is. Az okleveles adatok

<sup>201</sup> Benkő S., 1782. 24.

<sup>202</sup> Keleti K.-ra és más összeírásokra történő hivatkozásokat ld. Babarczy J., 1963. 104–106. és H. Szabó B., 1965. 1–159.



77. kép. Az avasi, a tetemvári és a bábonyibérci pincék 1745–1945 között



szerint a miskolci és Miskolc környéki szőlőterületek lényegében már a 16. századra kialakultak. Ettől kezdve csupán ortás-, vagy irtásföldekkel, oldalparcellákkal történt gyarapodás, de ez valójában nem jelentett számottevő területi növekedést, inkább csak a folyamatos pusztulás pótlását. Erre már a 16. század végétől rendszeresen utalnak adatok. Egy 1593-as bejegyzés szerint *Mészáros Kálmán* vett egy darab szőlőt 15 Ftr-ért, „melj szőlő hat esztendőre fordult, hogj nem kapálták”.<sup>203</sup> Fél évszázad múlva még mindig találkozunk olyan adatokkal, amelyek szerint viszonylag olcsón lehetett pusztulót, parlag szőlőhöz jutni. 1654-ben „... Berzi Antal Úr vett parlagh szőlőt Nánáson Bíró Istvántól egy Miskolczi hordó boron”.<sup>204</sup>

*Marjalaki-Kiss Lajos* az Országos Levéltárban megtalálta Miskolc 16. századi birtedlajstromait, amelyek a szőlősgazdák nevei mellett feltüntetik az évi terméseredményeket is. Innen tudjuk, hogy a miskolci határ szőlő-hegyein 1549-ben 405 darab szőlőt írtak össze. A szőlők nagysága birtokosonként 1 holdra tehető, amelyhez még a szőlőalji szilvás és kaszáló járult.<sup>205</sup> Ez a nagy kiterjedésű szőlőterület, s hozzá kapcsolódva a szőlőművelés, a bor tárolása és értékesítése, okkal és joggal vált a középkori Miskolc életében a legfőbb gazdasági alappá. Ehhez a szőlőkultúrához olyan mesterségek és széles keretek között folyó termék-előállítás, valamint termékközvetítés kapcsolódott (borszállító korcsolyások, hordókészítő bodnárok vagy kádárok, kisebb edényeket előállító kulacsosok, szekeresek stb.) amely Miskolcot egyben az iparosok és kereskedők városává is tette.

Az avasi, tetemvári vagy bábonyiérci pincék meglétére utaló adatok későbbiek, mint a szőlőtermesztésre és borkészítésre utaló feljegyzések, pedig nyilvánvaló, hogy a tárolás egyidős a termesztéssel. Első adataink a 16. század közepétől tűnnek fel. Ezek között is figyelemre méltó az egri káptalan 1562-ben kiállított oklevele, amelyben bizonyítja, hogy *Thamaszi (Tamási) Egri János* Miskolc melletti négy darab szőlőjét, két darab szántó földjét és Miskolc város szőlőhegyén, a Szentgyörgy hegyen lévő három pincéjét eladta *Máté Benedeknek* és *Máté Ambrusnak*.<sup>206</sup> Ez a három pince az Avas keleti kiszögelésén, a volt kilátótorony helyén álló egykori Szent György kápolnához felvezető völgyön, a mai nevén Mélyvölgyön volt. Az Avasnak ezen a részén ma is legsűrűbben találjuk a pincéket (78–79. kép).

203 Mvj. I. 127.

204 Mvj. I. 317. (1 miskolci hordó = 11 köböl = 132 liter).

205 A tizedlajstromok másolatai megtalálhatók *Marjalaki-Kiss L.*, hagyatékában. HOM. HTD. 76. 555. 33. A szőlők összeírásához ld. még *Borovszky S.*, 1909. 155–156, és *H. Szabó B.*, é. n. 8.

206 *Szendrei J.*, 1890. 3. 226.



78. kép. Régi pince borháza 1983-ban a Felső sor 436. sz. alatt



79. kép. Szalonnasütés az Avason a 20. sz. elején

Miskolc legrégebb pincéi a bortermő dombok alsó szegélyein alakultak ki. Így a mai Toronyalja feletti oldalon (a régi Vargaszög felett), a mai Mélyvölgyön (régí nevén az Angyalos-völgyön), valamint a Kisavas legalsó során (a Mindszenti templom fölött) találjuk a legősibb pincéket, *kőlyukakat*, amelyek kivágását *Marjalaki-Kiss L.*, a 16–17. századra teszi, s úgy véli, hogy később ezeket folyamatosan kibővítették.<sup>207</sup> Az Avassal szemben a Bábonyibérc középső részének alsó soraitól délnyugati irányban a Tetemvár, valamint a Kőporos régi pincéi alakultak ki.

A pincék kezdetben minden kiképzés és előtér nélküliek lehettek, valószínű ezzel van összefüggésben a 16. században kizárólagosan használt *kűlik*, *kő luk*, *kőlyuk* elnevezések, amellyel szórványosan még a 17. században is találkozunk. Egy 1569-es bejegyzés szerint „Sabbathe Pentecon Estván váltotta meg a Szabó Ferencné kö lyukat ... Fl. 7.”<sup>208</sup> 1593-ban pedig „Chepan András wal eörökölt egy kölyukat Mate Antaltenak, két vött wolt flr. 8.”<sup>209</sup> A 17. század elejének szórványosan előforduló kölyuk elnevezésére 1613-ban találunk feljegyzést. Eszerint „En Boros Gergely vöttem egy köh lukat az Babony bercz völgyben Pfl. 4. az Csoma István Fialat Csoma Andrától.” Az áldomást a bíró jelenlétében itták meg, s ezért Boros Gergely reméli, hogy ... engemet senkij az meg szerzett köh luk miat megh nem haborit.”<sup>210</sup> Ezeket a kölyukakat a környező dombok vulkanikus tufa állományába vágták, miután felismerték annak igen jó tulajdonságait (száraz, jó hőszabályozó, viszonylagos puhasága, könnyű faraghatósága ellenére szívós, belső falán megterem a nemes penész, amely nagyon sokat javított a Miskolc környéki borok minőségén). A kölyukak eleinte csak bor- és terménytárolásra szolgáltak, később üregük előterébe helyezték el a szőlőpréseket, az átlagokat.<sup>211</sup> A pincehelyeket a tanács jelölte ki, amiért „a város törvénye szerint” az új tulajdonosok megfizették az áldomást. Pincehelyeket mind a három dombon jelöltek ki, ahogy ezt jól érzékelteti az alábbi válogatás Miskolc város jegyzőkönyvéből. 1627-ben 4 pincét építenek a Bábonyibércen a tisztartók és a tanács akaratából.<sup>212</sup> 1632-ben pincekijelölés az Avason<sup>213</sup> 1633-ban pince a Forrás-völgyön és a Bábonyibérci farm alatt.<sup>214</sup> 1637-ben pince a Fábíánbércen a felső sarokban.<sup>215</sup> 1640-ben egy pince ára, amelyet a

207 *Marjalaki-Kiss L.*, HOM. HTD. 73. 911. 13.

208 Mvj. I. k. 10.

209 Mvj. I. k. 125.

210 Mvj. I. k. 174.

211 *Lajos Á.*, 1959. XVI. évf. nov. 29. és *Lajos Á.*, HOM. HTD. 69. 5. 4.

212 Mvj. I. k. 213.

213 Mvj. I. k. 222.

214 Mvj. I. k. 228–230.

215 Mvj. I. k. 247.

Bábonyibérc-völgyben vettek 16 frt.<sup>216</sup> 1639-ben Maklári Zubor Márton miskolci prédikátor „vött az Avas völgyön egy pincét egy gönci hordó boron Melyet ő kicsinyelvén és nagyobbra ásatván, igen drága üdőben és ajtaja nem lévén az 1 hordó boron kívül rája 28. Ft. 50,— Áldomása 1 köből volt, melyet az egri tanácsnak Ökgme (őkegyelme) megadott”.<sup>217</sup> „1639-ben Boldvai János nevű atyánk fiának attunk egyenlő akarattal egy pincének való helyet az Fábian bércén az felső sorban, melyet megásatván városunk élő törvénye szerint áldomását is atta, ugymint egy köből bort nálunk valót. Mely pincének napkeletről Császár Miklós pinczéje, napnyugatról penigh Csányi Gáspár pinczéje vagy on szomszédságában.”<sup>218</sup> 1640-ben „Avas völgyön egy pincét vett Maklári pap egy gönci hordó boron, mely akkor ért volt ft. 18. meg-nagyobbitott, s kellett rá egy hordó boron kívül 28 frt 50 dénár. Az áldo-másivás volt 1640. máj. 6”.<sup>219</sup> 1657-ben Baráth Andrásnak pincét adnak a Szentpéteri kapun kívül az út mellett.<sup>220</sup> 1657. Egy pincét említenek a Szentpéteri kapun kívül az út mellett a temető előtt.<sup>221</sup> 1670-ben pince a Jézus kútja felett.<sup>222</sup> 1670-ben új pince a Szent Péter Kapu előtt lévő bér-cen.<sup>223</sup> 1679-ben Szíjjártó András főbíró pincéjét akkor törték fel, amikor „őkegyelme a portáról való megérkezés után az német generálistól Kassára hivatott és az város közönséges szolgálatjában volt foglaltos”, ezért a tanács 40 forinttal megtéríti kárát.<sup>224</sup> 1682–1732 között több bejegyzés foglalkozik azzal, hogy a Kőporoson lévő pincékben laknak. Persze ez nem-csak a Kőporosra, hanem az Avasra és a Tetemvári pincékre is vonatkozott. Ezért is történt az, hogy már 1724-ben a bíró kénytelen volt a templom előtt (avasi templom) kijelenteni, hogy ez a helyzet a továbbiakban nem tartható, s aki rövid határidőkön belül nem költözik le a városba, azokat a pincékből erőszakkal fogják kilakoltatni.<sup>225</sup> A kilakoltatás természetesen sem akkor, sem még hosszú évtizedeken, vagy évszázadokon keresztül nem sikerült, hiszen nagyon sokan voltak olyanok, akiknek a pincéje egyben állandó lakó-helye is volt. (Ld. Danyi-völgyi pincék és barlanglakások.)

A miskolci pincék első pontos felmérését 1817-ben *Domby István* készítette el, amikor megszerkesztette Miskolc térképét, s ennek mellékleteként elkészítette az ún. Liber Funduálist. 1782-ben *Benkő Sámuel* még 1424 pin-

216 Mvj. I. k. 261.

217 Mvj. I. k. 257.

218 Mvj. I. k. 251.

219 Mvj. I. k. 314.

220 Mvj. I. k. 317.

222 Mvj. I. k. 352.

223 Mvj. I. k. 354.

224 Mvj. I. k. 385.

225 *Leszih A.*, 1921. XXI. évf. május 15.

céről tudott. *Domby* 1779 pincét vett lajstromba, ami nyilvánvalóan azt jelenti, hogy a 17. századi nagy pincevájások mellett még a 18. és 19. században is történtek új pincekialakítások. 1782 és 1817 között a pincék száma még mindig 355 darabbal növekedett. Mivel az Avason már nem volt hely, így ezeket elsősorban a Tetemváron és a Bábonyibércen vajták.

*Domby* a 19. század elején létező pincéket az alábbiakban adja meg telekkönyvében: Tetemváron 1–58 számig, a Tetemvár új Fogásban 59–89 számig, a felső tetemvári sorban 90–159 számig, a tetemvári sor középső részén a péteri kapuban 160–174-ig, az itteni középsorban 175–186-ig a középsorban a Szent Péteri kapunál 187–254-ig, a tetemvári alsó sorban a Szentpéteri kapu felett 255–299-ig, a Szentpéteri kapu Házali sorában 300–318-ig vannak pincék. Tehát a tetemvári pincék száma összesen 318 db. A bábonyibérci pincék számozása 319-cel kezdődik. Itt a Galagonya oldalon 319–382, a hámosi soron 384–466-ig, a felső soron 467–509-ig, a középső soron 510–561-ig, az alsó soron 562–580-ig terjednek a pincék számozásai, tehát a Bábonyibércen akkor 262 pince volt. A Kisbedeg-völgyön 581–662-ig a Bedeg-völgyi új fogásban ezen felül 634–648 között 14, a Bedeg-völgyön összesen 81 pince volt. A Közdombon és a Közdomb alján 663–709-ig, összesen 46 pince volt, a Bandsalgó alsó és felső soron 710–758 között 48 pincét vettek számba. Az Émbertelen soron 759–814 számok között 1817-ben 55 pince volt. A Kőporoson 58 pincét (815–873), a Birsalmásban 28-at (784–902) írtak össze. A Danyi-völgyben 903-tól 1025-ig terjed a pincék száma. (Ezen belül az összeírás megkülönbözteti az alsó (935–954), a középső (955–973) és a harmadik sort (974–994), valamint a tényleges Danyi-völgyet (995–1025 számok alatt), összesen 122 db pincét. Az Avas Farokban 1026–1203 között 148, az avasi középsorban 1204–1334 között 130, az Avastető felső során 1335–1402 között 67 pincét vettek számba. A Jézus kútja feletti soron 19 pince volt (1403–1422). A „Szemszúró Allya” alsó és felső sorában tehát két szintjén 27 pincét használtak (1423–1450). A Papszer fölött hasonlóan megkülönböztették az alsó és a felső sort, ahol összesen 1451–1478 és 1479–1490 között 49, míg a „Hóhér bástya” környékén az alsó, a középső és a felső soron (1491–1513; 1514–1564; 1565–1598) között 107 pince volt. A Mélyvölgyön és annak legfelső során 1599–1753 számok között 154 pince volt, az összeírás utolsó része a Tűzkövesen a felső (1754–1761) a középső (1762–1773) és az alsó sorban (1773–1779), összesen 25 pincét vett számba.<sup>226</sup> *Domby* I. felmérése szerint a 19. század első évtizedében 1779 számon tartott pince volt tehát Miskolcon. A pincék száma ekkor a legtöbb, egy ideig állandósul ez a szám, majd elenyészően kevés új pince-

226 Marjalaki-Kiss L., HOM. HTD. 73. 911. 13; 73. 911. 31.; 73. 911. 34.



80. kép. Avasi pincesor a 19. sz. végén



81. kép. Kisavas, Elősor 15. sz. alatti pince (a mai Alabárdos épülete)

vágás mellett számuk folyamatosan csökkenni kezd. A 19. század közepén már csak 1438 pincét írnak össze a város dombjain (80–81. kép).<sup>227</sup>

A legtöbb pinceüreg 10–20 méter hosszú, de szép számmal vannak közöttük 50–100 méteres, vagy annál hosszabb vájatúak is. A 2–3 méter széles, és 2–2,5 méter magas pinceüregek a bor tárolására ideális hőmérsékletet biztosítottak. Hőmérsékletük télen-nyáron 6–10 °C. A nagyméretű miskolci pincerendszer sokszor gondolkodóba ejtette a várunk gazdaságtörténetével foglalkozó kutatókat. Állításuk szerint a bortároló edények kis mérete, és a magántulajdonra törekvés miatt volt szükség arra a nagy pincehálózatra, melybe „nemcsak Miskolc város határának, hanem egész Borsodnak a borkészlete is beleférne”. A megállapítás csak részben igaz. Valóban, minden jobb módú polgár szerette külön zár alatt tartani a borát, és a régi nyírfabronccsal kötözött kisméretű hordók tárolása nagy helyet igényelt. Azonban a miskolci dombok nagyszámú pincéinek nem ez a magyarázata. Számtalan adat bizonyítja, hogy Miskolc környékéről, a szomszédos falvakból is szállítottak ide mustot. A bortermelés fokozatos hanyatlásával párhuzamosan,

<sup>227</sup> Leszih A., 1921. XXI. évf. május 15.



82. kép. Régi pince borháza és emeleti beépítése az 1984. évi állapotában



83. kép. A Kisavas Győri sor 254. sz. alatti pince bejáratú kapuja

egyre több hegyaljai bor került a miskolci pincékbe, s innen szállították tovább az északi országokba. A miskolci és hegyaljai must összekeveredéséből, a szándékos minőségrontásról, az ún. borhamisítási perek anyaga tanúskodik. Az Avas nagy pincerendszere nincs közvetlenül összefüggésben a hegyaljai bor ideszállításával, ill. a görög kereskedők tevékenységével. A görög kereskedők akkor fedezték fel a miskolci pincéket, amikor az avasi, ill. Bükk környéki nagy történelmi borvidék aláhanyatlott.<sup>228</sup>

Még néhány évtizeddel ezelőtt is október végén, november elején víg életre kelt az Avas. Pincéiben taposták és préselték a város környékén termelt szőlőt, s a kicsurranó musthoz a miskolci polgár bőségnak örvendő jó kedve járult. Hangos volt a „hegy” a nótaszótól. A 18. századtól, de főleg a 19. század második felétől a pincék fölé épített borházak a városi iparosok és földművesek második otthonai voltak. A pincének és a borháznak a miskolci ember életében betöltött szerepét egy század eleji leírás így foglalja össze: „Télen is fűthető szobák a miskolciak legkedvesebb tartózkodási helye. Itt kivirágzik a kedély, kihajt a nóta. Innen indul szárnyra a sok józú miskolci

228 Dobrossy I. – Veres L., 1979. 37–39.

história. Itt tárgyalják meg a helyi és országos politikát. Itt felejtik el a haragot. Itt fogadnak barátságot. Itt születnek régidőkből fogva a miskolci nóták.” (82. kép).

A borházak a sorról sorra, pincéről pincére kerülő látogatások és vendégeskedések alkalmával játékos pincéző szokások alakulóhelyei voltak. Sajátosan miskolci szokásként ismerjük a „bujdosó pohár járátását”. A bujdosó pohár talpatlan, gömbölyű fenekű, kézről kézre járt, egyenként fenéig kellett inni, mert ha letették feldőlt.<sup>229</sup>

Még az 1930-as évek vége felé is azt írták a miskolci idegenforgalmi tájékoztatók „Nyáron hétköznapiakon is, hivatalos órák elmúltával, üzletzárás utáni munka végeztével az Ávasra ment a miskolci polgár, feledni a nap gondjait, vidám poharazás közben a familia körében, vagy barátok társaságában” (83. kép).<sup>230</sup>

A magánpincék számosában versek születtek, s rendszeresen vezették a pincenaplót, amelyek közül néhány még biztosan található Miskolcon. A verselő tréfacsinálók között *Sassy Csaba* volt az egyik legismertebb. Az avasi pincéről ekként szól: „Ki napjait már megszámlálnak éri / S aki fölött a gond kuvikja szól, / Mámort tetézni, bánatot felézni / Töltsön az Ávas óboraiból.”<sup>231</sup> Egy korábbi versében, amelyet 1921-ben írt, így vall az Ávasról: „Nem is jár hiába, akár honnan, akár merről / száz mérföldnyi járóföldről, visszavágyik mindig / csak az Ávas oldalába.”<sup>232</sup>

A magánpincében nem csupán a helyiek látogatták egymást, hanem gyakorta megfordultak irodalmi, művészeti és tudományos életünk jeles személyei; kiemelkedő alakjai is. A nevezetesebb, ismertebb pincék közül így kiemelkedik egy, (Ávas, Középsősor 648. sz.) amelyen tábla hirdeti: „Itt volt utoljára gondtalan és boldog Móra Ferenc.” Mórát számos kapcsolata közül is erős szálak fűzték a város tudós történetéhez *Marjalaki-Kiss Lajos*hoz. *Marjalaki* vendégeként gyakorta ült a pince előtt, szakmai kérdésekről beszélgetve és elmerengve a világ dolgain.

*Kozma Andor* „Pince soirée” c. versében pedig így ír:

Polgár vagy szép Miskolcz városában  
s ez rajtam kissé látszik is talán.  
Még sügom azt is, követem alássan,  
Van egy pincém az Ávas oldalán.  
Ez a pince legfőbb gyönyörűségem,  
Mély, mint a bányá, szagos, mint a rét . . .<sup>233</sup>

229 *Dobrossy I. – Veres L.*, 1979. 37–39.

230 Miskolci Kirakat, 1936. 23.

231 Miskolci Kirakat, 1936. 21.

232 Idézi: *Leszli A.*, 1921. XXI. évf. május 15, kézírata megtalálható: HOM. NA. (Néprajzi Adattár) 587.

233 Idézi: *Szendrei J.*, 1911. 5. 588. A vers megjelent a *Magyar Jövő Naptár*ában 1929. 120. Kézírata: HOM. HTD. 69. 5. 4.





84. kép. 18. sz.-i kereskedőház és borospince  
az egykori Szentpéteri kapuban

A pincék között olyanok is voltak, amelyekben hivatalosan, vagy „zugban” ételt és italt egyaránt adtak az arra tévedő vendégnek. De pontosan nem lehet tudni, hogy hány korcsma és kifőzde volt, mert ezek száma gyakorta változott. Az 1858/59-es összeírás Miskolcon 163 korcsmát és vendéglőt írt össze, de ezeknek az azonosítása megoldhatatlan feladat. A témához kapcsolódva a 20. század elején írja a Miskolci Kalauz. „... igen sok bormérés van az Avashegy pincesorai között, amelyeket csak a meleg időszakban keresnek fel. Ilyenkor a nyári késő délutánokon és estéken hangos cigányzeneszó és víg danázástól visszhangzanak az ősi Avashegy hús, árnyas telkei. E helyen hideg ételeken kívül esetenként meleg, magyaros főztet is lehet kapni.”<sup>234</sup> „Kisebb számban vannak ily kurta korcsmák a Tetemvári pincesoron, valamint a Bedegvölgy és a Bábonyibérc pincesorai között. A legutóbb említett pincesorban a »Buffalló«-nak nevezett pincekorcsmában a tulajdonos hamisítatlan tokaji hegyaljai zamatos borokat mér ki nagyon jutányos áron.”<sup>235</sup>

234 Miskolci Kalauz 1910. 10.

235 Miskolci Kalauz 1910. 10.



85. kép. Pincék a Tetemvár Alsó-soron



86. kép. Raktárnak használt pince a Tetemvár Alsó-soron 1985-ben

1929/30-ban 92 korcsma közül már mindössze 9 volt a Bábonyibércen, a Tetemváron, a Bedegvölgyben, a Mélyvölgyben és a Nagy-Avason összesen. A Nagy-Avason kettő, a Jézus kút soron pedig egy vendéglő üzemelt (84. kép).<sup>236</sup>

A régi jelentősebb pincék a következők voltak: A Mélyvölgy felső során volt *Palóczy László*, *Bükk Zsigmond*, *Almássy József*, valamint két nagyon gazdag görög: *Szonte Pál* és *Pilta Demeter* pincéi. Az Avason a 837. sz. volt az „király pincéje”. De itt volt a *Szűts*, a *Kubacska*, a *Szinay*, a *Szepessy*, a *Vay* stb. családok pincéje is. A 706. számú pince a vármegye puskaportartója volt. A Tetemvár jelesebb pincéi közül *Andrássy Károlyé* mellett megtalálható volt a *vármegye pincéje*, a minorita papoké, s ide járt fel *Hirschabek Jakab*, az ezermester órás is „csendes szórakozásra és pihenésre, ha elfáradt a finom művű és szépen muzsikáló oszlopos órák százféle kerekének javításában”.<sup>237</sup>

Napjainkban már kevés üzemelő pince és vendéglátóegység létezik az Avason. (Ezek bemutatására feldolgozásunk II. kötetében térünk vissza.)

236 *Földes L.*, 1929/30. 88–89.

237 *Leszih A.*, HOM. NA. 578.



87. kép. Egykori pince a Tetemvár középső soron 1985-ben



88. kép. Pince a Tetemvár Alsó-soron

Itt kell megemlítenünk azt, hogy az avasi régi pincék külseje fokozatosan, az utóbbi egy-két évtizedben rohamosan átalakult, megváltozott. Az újabb borházbeépítések, portálok kialakulását a múzeum folyamatosan nyomon követi, az eltelt fél évtizedben dokumentálta. Úgy látjuk, hogy mind kevesebb az egykori, eredeti külső helyreállítása, a régi építészeti elemek, részletek megtartása. Az Avas — és beépítettsége — nemtetsző, összhatásában formailag idegen, színében, s főleg betonanyagával környezetében nem elfogadhatóan illeszkedő. Természetesen szép számmal találunk példákat mérték-tartó, komoly és a környezetbe illeszkedő átalakításokra is.

Az egykori tetemvári pincék és azok környéke is alapvetően átalakult az utóbbi évtizedekben (85–86. kép). Napjainkban a középső és felső részeken már nyomait sem találjuk az egykori pincéknek. Az alsó soron néhány még őriz valamit eredeti formájából. Átalakításra, vagy külső felújításra azonban már csak egy-egy alkalmas. A Bábonyibérc viszonylag újabbnak nevezhető pincéi és préházai napjainkban szegényes képet és összhatást keltenek. A régi pincesorra emlékeztető együttes már csak kevés helyen lelhető fel. Az ún. felső sor egykor egységes rendszerű eredeti pincéi is megközelíthetlenné váltak a támfalak, s ezáltal az utak leromlása miatt (87–88. kép).

Mindezekből úgy tűnik, hogy a város településszerkezetének átalakítása során mindenképpen megtartandó, vagy megtartásra érdemes történeti emlékeink pusztultak, és pusztulnak el.

## VI. A MISKOLCI SOKADALOM „TRACTÓRJEI”

A vásár vagy sokadalom minden arra jogosult településen, így Miskolcon is a legáltalánosabb értelemben vett adás-vevés keresett alkalmá volt.<sup>238</sup> A vásárok nemcsak az anyagi termékek cseréjének, hanem a szellemi javak, emberi ismeretek, információk kicserélésének, áramlásának, közvetítésének is olyan fontos alkalmak voltak, amelyek azon túl, hogy az adott település életében jeles alkalmak voltak, az urbanizáció felé vezető útnak is fontos állomását jelentették. Ezért nemcsak a lehetőségek száma, hanem annak időpontja, időtartama is igen lényeges körülmény. Ezeket szabadalom határozta meg. Miskolc 1669-ben két alkalommal tarthatott vásárt, s ezeket idejükről áldozó napi és Szent Lukács-napi vásároknak nevezték. 1696-tól ez még két alkalommal, a Szt. Julianna (február 16.) és a Sámuel-napi (augusztus 26.) vásárokkal bővült. Mindez 1801-ig tartott, amikor I. Ferenc még egy országos vásárt engedélyezett. 1838-ban Miskolc új vásári szabadalmat kapott, s ettől kezdve a 20. század első évtizedéig öt országos vásárt lehetett tartani évente. Ezeket február 16-án, május 21-én, augusztus 26-án, október 18-án és december 16-án tartották.<sup>239</sup>

Az országos vásárok mellett kisebb jelentőségűek voltak a hetivásárok, amelyek (heti) két alkalomra vonatkoztak, s 1866-tól szerdán és szombaton tartották őket.<sup>240</sup>

A vásárok és piacok helye kezdetben a település középpontja volt. Ez Miskolcon a Szinva és a tapolcai apátság háza közötti terület, amely közel tízezer négyzetméter kiterjedésű, középkori eredetű piachely. Magába foglalta a Széchenyi utca mostani déli oldalát a piactér környéki szakaszon is. A város kereskedelmi jelentőségének növekedésével a *Derékpia*cot övezve, a mai Sőtétkaputól keleti irányban az *Alsó Piac*, a mai Városházatéig pedig a *Felső Piac* alakult ki. A *Piac utca*, *Alsó Piac*, *Derékpia*c, *Derék utca* helymegjelölések, vagy utcanevek a kereskedés, áruértékesítés 16–18. századi színterére utalva a központi piacot jelentik. A sokadalom, vagy *Derékpia*c a 17. századtól kezdve, folyamatos beépítések eredményeként összezsugorodott. Mostani formája lényegében a 18. század végére, a 19. század elejére alakult ki. A piacot a főutcától elválasztó, 1771-ben készült épületkomplexumot, amely kereskedőboltot, boltozott kaput és mellé közvetlenül kapcsolódó korcsmát (Szarvas-korcsma) foglalt magába, az összeírások *boltozott kapu*nak, vagy

238 Vö. MNL, 1982. 5. 496–504.

239 Szendrei J., 1911. 4. 777.

240 Szendrei J., 1911. 4. 779.

nagy *kocsibejárónak* említik. Erre utalva a 19. század elején jelenik meg a napjainkban is használt, fogalommal vált elnevezés, a *Sötétkapu*. A Sötétkapu keleti és nyugati szomszédépületei pedig a Széchenyi utca déli frontvonalát kialakítva eltüntették az ősi piacteret.<sup>241</sup>

Ezen a miskolci belső piacszakaszon alakultak ki a vásározással kapcsolatos építmények, a boltok, a korcsmák és a vendégfogadók. Így a Derék piacon állt a *Fekete Sas* és a *Szarvas Korcsma*, az Alsó Piacon a *Három Rózsa*, a Felső piacon a *Dőry korcsma*, a későbbi *Korona* helyén.

Az állatok és a termények árulására folyamatosan kialakul a lakott településen túl, de vízhez is közeli ún. *külső piac*, amely a város főutcáján keresztül éppúgy megközelíthető, mint a Zsolcai, vagy a Szentpéteri kapu irányából. Ez a későbbi *búzavásártér* és az *állatvásártér*. Környékén, mindkét városkapu táján a fogadók és korcsmák helyezkedtek el. A Szentpéteri kapuban a *Szendrei* által is említett, ételt, italt, szállást adó *Törökfő*, *Magyar huszár* és *Szarvas* mellett az étkezési lehetőséget is biztosító tetemvári borospincék. Városkapuink közül a legfiatalabbik, a Zsolcai kapu, s ezen belül (a *Leszűh*, majd a Szilágyi és Diskant Gépgyár mellett) állt a *Fehér Kakas*, vagy *Kakas fogadó és korcsma*.

A 19. század végére legtöbb magyarországi vásáron kialakul a mérnöki pontossággal megalkotott árusítási rend.<sup>242</sup> Miskolcon az 1868-as új piarendőri szabályzatból nagy biztonsággal lehet rekonstruálni a 19. századi vásárokat. 34 pont foglalja össze a tennivalókat, s ebben meghatározzák, hogy milyen árut, milyen terményt hol, s miként lehet árulni.<sup>243</sup>

A vásárok vendéglőseivel, az ún. *tractörökkel* a búzapiacon, de a főutca más részén is találkozunk. A piarendőri szabályzat megfogalmazza: „A városi butyka-korcsma előtt és oldalt lefelé, a kenyér és perecz árusok, s egy pár gyümölcsös kofák árulhatnak”. A 19. pont szerint „a Három rózsza előtt a fésűsök, szappanosok, nyakkendősök, ezeknek átellenbe gombkötők, könyvkötők, a *luczi korcsma*ig; azon túl a Sötétkapuig a pereczesek, barna és fehér kenyérárulók” foglalhatnak helyet. A vásárokkal kapcsolatban alakult ki, s azok folyamatos velejárója lett a fuvarozás, s a fuvarosok a korcsmák és a fogadók örökös vendégei lettek. A fuvarosokkal kapcsolatban ekként fogalmaz az 1868-as szabályzat 33. pontja: „A vásárookra járó mesteremberek a vidéki fuvarosokat eddigelé a forgó-híd környékén szokták felfogadni, miáltal a közlekedők is gátoltattak, sőt magokra nézve is alkalmatlan volt, jövőre a nevezettek felfogadási helyéül legalkalmasabbnak találtatott, a különben is az előbbi helytől nem távol eső tér, amely az izraeliták iskolája is a gubások áruló helye között vagyon.” (Ez az akkori Csillag fogadó környéke.)

241 Dobrossy J., 1976. 113–114.

242 MNL. 1982. 5. 499.

243 A piarendőri szabályzat részletesen közli: *Szendrei J.*, 1911. 4. 779–782.

A piacok, vásárok rendkívül sokszínűsége a helyelosztásból is kitetszik, de életszerűbb az a kortárs kívülálló átutazó szemével. *Božena Nemčová* a cseh széppróza megteremtője 1851-ben járt Miskolcon és környékén, s jegyzeteiben leírta a miskolci vásárokat.<sup>244</sup> „A miskolci vásárok nagyon népesek... Már előző este összejönnek a távolabb lakó emberek: a kereskedők és a vevők. Másnap délelőtt az utcák megtelnek néppel, a kocsmákban láрма, kiabálás... Sátor, sátor mellett, az egész utca mentén, köröztük hemzseg a tömérdek ember. Sokféle a viselet, sok nyelven beszélnek. Ökrös, lovas, szamaras fogatok vonulnak. Egy más lábára tapos a nép, veszekszenek, átkozódnak, de azért nem térne ki egyik a másiknak!... Már a vásár előtti estén mindenfelől összesereglik a szekerek szakadatlan sora mindenfajta portékával, s mindegyik szekeren öt-hat ember ül. Nyolc ló vagy négy ökör van befogva, a csikók és kutyák a kocsik mellett futnak, s ezek oly sebesen repülnek, hogy sűrű porfelhő emelkedik feléjük és messzire jelzi útjukat. A városban egyenesen azokba az utcákba fordulnak, ahol dolguk van. A kocsit leállítják a sorba, a lovakat, ökröket kifogják, a kocsihoz kötik. Itt is maradnak az egész vásár idején, éjjel-nappal. Néhány kenyeret vesznek, hozzá még valami ennivalót, mások tüzet raknak és szalonnát sütnek, van aki a kocsi mellé a porba húzódik, vagy pedig a kocsi alá, s így tölti az időt az alvásig... A vendéglők, az utcák tele emberrel. A vásártéren áthaladva latin, szlovák, szerb, francia, német és magyar, zsidó és cigány beszéd hallható, a vendéglőkben és a kocsimákban víg zeneszó hallatszik, a fiatalság a közkedvelt csárdást járja. Az atyafiak késő estig isznak, ekkor a rendes emberek hazamennek, a kevésbé rendesek pedig addig isznak, míg a zsebük bírja, vagy még tovább is, mert amíg a mai falusi emberünknek földje és háza van, addig a korcsmáros nem aggódik a pénzéért.”<sup>245</sup>

A sokadalomnak—vigadalomnak a korcsmáros és a fogadós mellett hasonlóan főszereplője volt a kenyeres, a perces és a zsemlyesütő, s természetesen a pecsenyesütő is. A kocsimákban és pincékben a híres miskolci kenyér és ital mellett ott volt a még híresebbé vált miskolci kocsonya.

### *Kenyeresek, percesek, zsemlyesütők*

A 18. századi adatok ismeretében írja *Szendrei J.*, hogy „az őstermelést illetőleg városunk ős időkől fogva két terménnyel tett szert országos hírre: — búzával, fehér kenyérével és borával”<sup>246</sup> Majd másutt folytatja: „az élelmezési ipar tárgyalásánál lehetetlen megemlíteni nélkül hagyni a százados múltú

244 *Komáromy J.*, 1963.

245 *Komáromy J.*, 1963. 23–25.

246 *Szendrei J.*, 1904. 2. 589.



89. kép. Miskolci képeslap a perecárusokról

népies élelmezési iparunkat, ezen belül is első helyen a messze földön híres miskolci cipót és az azt sütő kenyeres kofákat, a füzér számra árult pereczet, s végül a Laczi pecsenyét, mely frissen sült fiatal, bőrs sertés húsból készül, s amelynek friss fehér cipóval különösen vásár idején van nagy kelete”.<sup>247</sup> (89–90. kép)

A saját szükségleten túli, „messze földön híres” kenyér piaci értékesítéséről nagyon sok adatot tartalmaznak a városi számadáskönyvek. Miskolc város 1678–1711 közötti régi számadáskönyvei – amelyeket *Nyíry Dániel* dolgozott fel – arról tanúskodnak, hogy már ekkor is nagy híre volt a miskolci fehér kenyérnek.<sup>248</sup> Nemcsak kenyérrel vendégelték meg a városba érkező jelesebb személyeket, hanem ajándékba is adtak kenyeret. Így egy 1678. szept. 8-i bejegyzés szerint „A magyar Táborra bocsátván Kecskeméthy István, Miskolczy János és Király János uraimékat Alsó Solcához Erog. Ajándékba az uraknak fejeér kenyér Nro 10/9 Bort két csobolyókban és három korsókban Just 25/15 csobolyók f./48 facit . . . fl. 5.13.”<sup>249</sup>

A város ügyeiben eljáróknak is egy fél kenyeret adtak az étkek mellé. A kenyérellátásban csak akkor támadtak problémák, ha nagyobb számú kato-

247 *Szendrei J.*, 1904. 2. 756.

248 *Nyíry D.*, 1926. I. 17–26.

249 *Nyíry D.*, 1926. I. 59.





90. kép. „A Miskolci Laci-konyha”

naság állomásozott a városban, vagy valamelyik táborba a városból szállították a kenyeret. Ilyen esetben a tanács házanként egy-egy kenyeret kért, de ha még ez is kevés volt, az ismertebb *sütőasszonyoktól* vásároltak. Így 1678. december 8-án „Leszlije Generalis Uram Elő Nagysága a Taborral bejeövé”, a házaktól összeszedett kenyerek mellett Gémesnétől 3, Halasinétől 3, Terekinétől 3 és Szeőcs Mátyás zsellértől szintén 3 fehér kenyeret vásároltak.<sup>250</sup>

A sütőasszonyok mellett a 18. században már pékek is dolgoztak városunkban, ezek azonban nagyobb mennyiségű kenyeret még nem tudtak sütni és ízük is különbözött a jó házikenyérétől.<sup>251</sup> A pékek mellett 1796-ban *Tékus András* „zemlyés mester” érkezik városunkba, s „befogadtatik”, mert csak egy zsemlyésütő mesterünk van.<sup>252</sup>

*Benkő Sámuel*: Topographia oppidi Miskoltz . . . c. 1782-ben megjelent munkájában több helyen foglalkozik, de ezen túl még külön fejezetet is szentel a nagy hírű miskolci kenyérnek. Így a XIX. fejezete „De albo pane Miskolcziense” (a miskolci fehér kenyérről) címmel. Ennek szövege a következő: „kenyereink különös díszévé válnak piacunknak, nemcsak azért, mert kellemes az ízük, szép fehérek és jó az alakjuk is, és azok között a jó kenyerek

250 *Nyíry D.*, 1927. II. 81.

251 *Bodgál F.*, HOM. NA. 3597.

252 *Szendrei J.*, 1911. 4. 729.

közt, amelyeket az országban piacra visznek és árusítanak, különösen kitűnnek. Sajnos nemritkán akadnak olyan asszonyok, akik a londoni pékek nyomdokait követik, és kenyereiket timsóval rontják meg, így szeretnék annak fehérségét és alakját egyre jobban növelni.”<sup>253</sup> De erre – azon túl, hogy szívpanaszokat okoz – nincsen szükség – írja másutt – hiszen „a szebbik nem kölcsönös látogatásokkal... szívesen segíti a házi munka és háztartás gondjait; és a kenyérsütés méltán jóhírű, mert a kenyér itt ízénél és formájánál fogva is kitűnő, ugyanis szépen megkel dagasztáskor, és remek fehér színű.”<sup>254</sup>

*Benkő Sámuel* leírásán túl a kenyérsütésre, a cipó, a zsemlye és a béles készítésére több apró adatot talált a 18. századi levéltári iratokban *Bodgál F.*<sup>255</sup> Gyűjtéséből hasznos néhány tanulságos példát idézni. 1740-ben említi, hogy: „Az Becsülletes Szabó, Csizmadia és Varga Czéhek Szinnyek alatt áruló emberek és kenyér sütő Asszonyok által eddig szokásban volt, általuk beszédett összeg a város részére fog fordíttatni.”<sup>256</sup> 1766-ban Tóth Istvánné javai között – feltehetően kenyérsütő asszony volt – 1 sűrű szita, 1 kenyértartó rács, 1 nyújtódeszka, 1 sütőtekenő, 2 gyúrótekenő és 2 sütőlapát szerepel.<sup>257</sup> 1780-ban Karos István vallja, hogy a szóban forgó napon elment „NS. Sopronyi Erzsébet Asszonyhoz (mivel az bélest szokott sütni a piacra) tudakozta, hogy van-e bélese, melyre az Asszonyság: vagyon, épen most van a kemenczébe, a béles meg sütvén egyet a Tanúnak eleiben tett.”<sup>258</sup> 1786-ban „Király Erzsébet a búza árulásának helyén a Ló oskolánál kenyeret árult. Acsády József mikor pálinkát vett tőle, megpofozta.”<sup>259</sup> 1788-ban a férj-feleség perlekedése során a feleség mondja: „... Városunk nagy részivel meg biznyítom, hogy én éjjel nappal a Piacra való sütéstől vásárookra való járással hidegben melegben soha meg nem szüntem, úgy én inkább férjemet tartottam.”<sup>260</sup> 1790-ben Miskolcon, Diósgyőrben és Arnóton lévő nagyobb számú katonaságnak kellett volna kenyeret sütni. A miskolci német zsemlyesütők különböző okokra hivatkozva a munkát nem vállalták. Ezért felkerestek „két elő kelő Miskolczi Sütő Asszonyokat” Vincze Mihálynét és Berekházi Jánosnét, hogy a kért mennyiséget a katonák számára süssék meg.<sup>261</sup>

253 *Benkő S.*, 1782. 76.

254 *Benkő S.*, 1782. 15.

255 *Bodgál F.* HOM. NA. 1005.

256 Hivatkozik *Bodgál F.*, Miskolc Város Jegyzőkönyvére (Mvj. 1740. 768.).

257 Mvj. 1766. 380–383.

258 M. Áll. Lvt. Spec. XIII. 109.

259 M. Áll. Lvt. Spec. XIII. 355.

260 M. Áll. Lvt. Spec. IX. 668.

261 Bm. Lvt. 1790. No. 2401.

Természetesen a piaci, vásári kenyerekkel kapcsolatban a 19. századból is vannak bőven feljegyzéseink. Így érdekes, hogy 1836-ban a városban lévő öt pékmester és három özvegy mesterné folyamodik Budára céhlevélért. Később a tetemes költség miatt a céhbeállástól eltekintettek. A pékmesterek a műhelyt magánosoktól vagy a várostól évenként bérelték. A parasztnál minden háznál megvolt a sütőkemence, de süttettek szolgálóikkal a városi hivatalnokok, mesteremberek is. A kenyereskofák hetente olykor több mázsa lisztet is kisütöttek, s a híres kenyeret a piacokon, vásárokon értékesítették. Az 1868-as piacrendőri – korábban is említett – szabályzat 34. pontjában írja le a kötelmeiket, másrészt árulási helyüket.

A 20. század elején a Sötétkaputól a Zenepalotáig árultak a kenyereskofák az utca déli oldalán, de nem hiányoztak a búzavásárról sem. A híres miskolci kenyér emlékét még egy versike is megőrizte:

„Miskolc, Debrecen, Komárom,  
Süssön cipót mindhárom”

### *A miskolci kocsonya*

A miskolci közmondások közül országosan ismertté vált a „Pislog, mint a miskolci kocsonya”, vagy „Pislog, mint a miskolci kocsonyában a béka”. A szólás elterjedésében nemcsak a szájhagyomány, hanem két tárgyi tényező is szerepet játszott. *Szendrei J.* Miskolc monográfiájának 5. kötetében a történethez olyan képeslapot mellékel, amely miskolci kiadású volt, de közkedvelt, s így országszerte elterjedt a század első évtizedében. 1911–12-ben több változatban is megjelentek ezek a képeslapok Miskolcon (89. kép). A másik, a Hollóházán gyártott „miskolci emlék”; a tányérka közepén pislogó békával (90. kép). A két világháború közötti időben több száz, vagy talán több ezer ilyen emlék vitte hírül a kocsonya történetét. Hogy pislogott-e a béka a miskolci kocsonyában vagy sem, mindmáig nem derült ki. Az viszont igen, hogy a miskolciaknak régtől fogva kedvelt eledele volt, s mint ilyet, a sokadalmon kívül a kormszakban, vendéglőkben is feltálaltak, nem beszélve az avasi vagy tetemvári pincékről, pincézésekről. A kocsonya szeretetére utal egy 1790-ből származó tanúkihallgatási jegyzőkönyv részlete. Az egyik tanú vallja: „hallotta másoktól, hogy midőn Kőmíves József lármázott házának feltöréséért, akkor Vig Mária odahaza nem volt, hanem a Piaczon árult kocsonyát.”<sup>262</sup> *Szendrei J.* a történetet a következőképpen meséli el: „A vasúti forgalom megnyitása előtti időkben a Gömörvidék és Budapest közötti felső

262 *Bodgál F.*, HOM. HTD. 75. 911. 1.



91. kép. Miskolci képeslap a kocsonyáról

magyarországi kereskedelmet többnyire gömöri fuvarosok, úgynevezett »furmányosok« közvetítették. Miskolc városa ezeknek közbenő állomása volt. Itt rendszeren a Szentpéteri kapuban lévő »Szarvas«, »Törökfő« és a »Magyar huszár« című kisebb vendégfogadókban szállottak meg éjszakára.

Egy felső-gömöri tót furmányos is a »Magyar huszár«-ba tért be nap-szálltakor. Vacsorát kért a korcsmárosnétól, még pedig kocsonyát. Az asszonyka, kit a nép fantáziája bizonyos, szemmel látható tekinteteknél fogva »Potyka Kati« becéző névvel ruházott fel, mindjárt sarkon fordult és a ház alatti sötét pinczéből felhozott egy tányérral. Elibe tette a vendégnek. A tót atyafi takarékos étvággal neki lát a vacsorának és először is a tányér közepétől kikandikáló húst akarja konzumálni.

De egyszerre csak ijedten ejti el a villát és így kiált fel:

— Jáj, Jáj, korcsmárosné, anak a kocsonyának szeme is van, sag úgy hunyorgatya felim!

Potyka Kati asszony odabokázott és elhűlve konstataulta, hogy igazat szólt a vendég.

Egy izmos termetű béka, mely majdnem derékig a kocsonyába volt fagyva, esdeklő pillantásokat vetett feléjük a szabadításért.

— No ennek pechje volt! — mondá Kati flegmatikusan és a tűzhelynél kiengesztelte a fagyos jószágot, mely ezután ismét jól érezte magát »a körülményekhez képest«.

**Pislog, mint a miskolczi kocsonyában  
a béka.**

Hamutartónak ar az egész országban gyakran hangzott a szó, hogy „Pislog, mint a miskolczi kocsonyában a béka”. Ennek története a Szentpéteri-kapuban kezdődött. Magyar huszár-hoz címzett régi kocsmával hozták a székelyeket.

A vasúti forgalom megnyitása előtti időkben a Gömör-vidék és Budapest közötti felsőmagyarországi kereskedelmet többnyire gömöri fuvarosok, úgynevezett „furmányosok” közvetítették. Miskolcz városa ezeknek közbeeső állomása volt. Itt rendszeren a Szentpéteri-kapuban levő „Szarvas”, „Törökfő” és „Magyar huszár” című kisebb vendégladókban szállottak meg éjszakra.

Egy felső-gömöri tót furmányos is a „Magyar huszár”-ba tért be napzálltakor. Vacsorát kért a kocsárosnőtől, még pedig kocsonyát. Az asszonyka, kit a nép fantáziája bizonyos, szemmel látható tekinteteknél fogva „Polyka Kati” becéző névvel ruházott fel, mindjárt sarokba fordult és a kávé alatti söltöt pincéből fehozott egy tányérral. Előbe tette a vendégnek. A tót atyafi lakáros évtárggyal neki lát a vacsorának és először is a tányér középből kikandikált húst akarja konyamára.

De egyszerre csak ledönten ejti el a villáját és így kiált fel: — Jáj, jaj, kocsárosni annak a kocsonyának a szemé is van, sag úgy huncorgatja felém!

Polyka Kati asszony odahökélt és elhűve konstátálta, hogy igazat adott a vendég.

Egy izmos termősi béka, mely majdnem de elég a kocsonyába volt hagyva, esdeklő pillantásokat vetett feléjük a szabadlakaért.

— No, ennek pechéje volt! — mondá a Kati legmatikusan és a tányérvét beengesztette a fagyva jőzégé, mely szótlan ismét jól érezte magát a körülményekhez képest.

Így kezdék Miskolczon a kocsonyába fagyott béka hisztóriáját.



**Hamutartónak alkalmas tányérka, mely  
a miskolczi kocsonyát a befagyott békával ábrázolja,  
egyedül**  
**PFLIEGLER J. FERENCZ üzletében**  
Miskolcz, Széchenyi-utca 10—12. sz. kapható.

92. kép. Újságreklám a miskolci kocsonyáról

A különös jelenet nagy hahotát keltett, s jóidőre kompromittálta a miskolci kocsonyát és azóta már sok koponyát vertek be miatta.<sup>2263</sup>

Hogy a szólás mennyire él, ill. élt Miskolcon, jól mutatja egy 30 évvel ezelőtti, 1954-ben meghirdetett rejtvényysorozat, amely ennek eredete felől érdeklődött. A válaszok a városi folklorizáció jeles együttesévé állnak össze. Voltak akik ismerve Szendrei J. leírását, az esemény színhelyét a Szentpéteri

263 Szendrei J., 1911. 5. 445—446.

kapui fogadók egyikébe helyezték. Egy válaszadó a „Három rózsában”, más a „Vörös rákban”, ismét más a „Zöldfa” vendéglőben vélte megtörténni az esetet. Voltak olyanok, akik Böczögő „Korona” vendégfogadóját hallották. A fogadónevek között felvetődött a Csabai kapu, a Búza tér, a *Magyar Huszár*, amit a mai *Hágival* azonosítottak, de a tetemvári pincék éppúgy előfordulnak, mint az avasi pincék némelyike. Utóbbi esetben két érdekes variáns fordult elő. Az egyik szerint: „1848-ban egy itthon járt képviselőnek az egyik avasi pince előterében kocsonyát talált vendéglátója. A hideg ételre jobban csúszik a bor, — mondta valaki. A kocsonyát a hordók mellől egy tégláról vette fel, annakelőtte ott fagyasztotta azt. Az alkony félhomályában a képviselő evőeszközével megbökte a húsdarabot (»cupákot«) s rémülten, undorral látta, hogy az egy kocsonyába fagyott béka, mert a húsdarab pislogni kezdett.” A másik változat egyszerűen adja elő, hogy az 1800-as években egy avasi vendéglős kocsonyájába belefagyott a béka, s tálaláskor az pislogott. A vendégfogadóst sokat gúnyolták érte, s az szegényében öngyilkos is lett.

Az elmondások szerint Miskolcon nagyon sok fogadóban és pincében megtörtént az eset, az „áldozatok” között volt fuvaros, hétköznapi polgár, s országgyűlési képviselő, s az eset előfordult a 18. és a 19. században éppúgy, mint Böczögő 20. századi, „elit” *Koronájában*. Ezt a sokszínűséget mégis egységessé teszi, összefogja valami, s ez pedig az, hogy az eset megtörténtében senki sem kételkedett. A miskolciak magukénak érzik a pislogó békát.

A tősgyökeres miskolciak közül kevesen emlékeznek ma már vissza a tarhonya megjelenésére és beépülésére a miskolciak éltrendjébe. Néhányan úgy vélik, hogy a tarhonya miskolci „felfedezés”. Ennek történetét kutatva sikerült felfedeznünk azt, hogy az 1929–33-as gazdasági válság idején *Váradi G.* megjelentetett egy röpiratszerű füzetet, amely címe: *Tarhonya vagy rizs?*”. A szerző ebben a népszerűvé vált kiadványában a túltermelési válság sújtotta magyar búzatermesztést igyekezett ösztönözni. A lehetőséget erre az nyújtotta számára, hogy a sajakazai Radvánszky báró több ezer holdas birtokát nem volt hajlandó bevetni búzával. A miskolci pénzügyigazgató a katonaság segítségével kényszerítette Radvánszkyt arra, hogy földjeit vesse be olyan feltétellel, hogy a lisztből új élelmészeti cikket, a tarhonyát fogják előállítani. A sajakazai kezdeményezésre így jelent meg Miskolcon — és később országosan elterjedté vált — a tarhonya.<sup>264</sup>

264 *Váradi G.*, munkája, a miskolci könyvtárakban nem lelhető fel, s így az abban foglaltakat pontosan nem ismerjük. A témával kapcsolatban *Deák Gábor* szóbeli közlését ezúton köszönöm meg.

## VII. RÉGI MISKOLCI RECEPTEK, „ÉTEL-TERÁPIÁK”

A Borsod-Abaúj-Zemplén megyei közgyűjtemények meglehetősen kevés számú kéziratos szakácskönyvet tartanak nyilván. Ezek között csak elenyésző számban szerepelnek miskolci feljegyzések, s csaknem valamennyiük töredékes állapotban maradt fent. A Herman Ottó Múzeum leltári nyilvántartásába 1976-ban került az a receptkönyv, vagy kéziratos szakácskönyv, amely valamennyi közül a legteljesebbnek tekinthető. Ez a dokumentumgyűttes – feltehetően – az 1950-es években került a múzeumba. A több kéz által folyamatosan vezetett könyv a 83. oldalon kezdődik, utolsó lapszáma 278, s nem tudhatjuk, hogy egykor meddig folytatódott. Nagy bizonyossággal állíthatjuk, hogy az első 83 oldalról két fejezetrészt, közöttük a Miskolcon ismert és szokásos levesek, és húsetelek bizonyos fajtái hiányoznak. A harmadik résznek, 68–74. sorszámmal jelzett receptjei maradtak meg, s ezek a receptek gyümölcsfelfűjtakat tartalmaznak. (Pl. „Fel-nőtt Birs Alma Koch”, „Jó féle Alma-Koch Serpenyőbe”, „Mandulából készült Tsászár-Koch” stb.) A 18. században kezdett, de még a 19. század elején is folyamatosan kiegészített kéziratos gyűjtemény további fejezetei vázlatosan a következők:

*Külömbb-külömbb féle meleg Ételek* (87–108. oldal között 48 receptet tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Beccsindlt madár-leves, Csirke, fekete-édes lében, Angliai szosz vadhuishoz, Káposzta sült kappannal, Kappan vagy csirkemájjal készült hurka, Fiatal húd vagy kacsza, Tengeri-szölő szultzbán* (azaz kocsonyában), *Rákfarka és Artoflival elkészített ökörláb*. De a *Rák-hurka* és *Rák-kolbász* mellett a napjainkban is ismert főtt, töltött, süttött, rántott húсок is megtalálhatók.

Részletes leírásra méltó a 46. sz. recept: „*Fiatal Tsirke vagy Borjú-Hús Kápri lében*”. „Négyeld fel a’ meg tisztított tsirkét és főzd be. Azután hadd dagadjon fel forró Sírban. Ha pedig más Hus, süss meg Róston, forgasd meg, kenegesd vajjal vagy Sirral, azután a Tsirkét akár Hust tedd Serpenyőbe, tölts rea hús levit, tégy belé káprit is, a mint szereted, fű-szerszámokat, és mikor fő, rántsd be, önts etzetet egy Serpenyőbe, töltsd hozzá azt is, ha meg főtt, sárgítsd meg és tégy bele Vajat, meg kóstold, ha elég savanyú – kész.”

„Tisztítsd meg a Tsirkét, szaggassd fel a bőrit, végy Májat, gyomrot, és rák-farkot, vagdald apróra, végy egy tsuporba meg lágyított semlyét, sőt, Szeretsen-dió Virágot, Rák-Sirt, egy-egy Tsirkére egy tojást, vegyítsd el egymással, borítsd meg azzal a Tsirkét. Egy kis Rák-Sirt tégy egy Serpenyőbe, olvaszd meg, azután a Tsirkét tedd belé, s süsd meg szépen, tölts rá Hus Levét, és Tej Felt, majd fű-szerszámokat. Még jól végy egy felső állat(? !), vagdald

apróra, mint a metéltet, főzd meg puhára, tégy Vajat Serpenyőbe, a meg főtt állatt tedd belé, süsd meg szépen azután rakd azt a Tsirkéhez, tégy bele egy kis Rák-Sirt, és főzzed, tehetsz hozzá Rák-Farkat is, s kész. *Rák farkkal és Artoflivel készült Ökör láb:* „Végy egy Ökör Lábat, a javát metszd le, főzd meg Hus lévőben, tégy egy Tálba Rák Sirt és másféle Vajat is. Tedd hozzá az Ökör Lábat, és négy kanál tejjel, Rák Farkat, Pisztatzet, Artoflit, szék-füvet, gombát, tztitrom héjat forrald fel, s lehűtve már kész (28. sz. recept).

*Külömbb-Külömbb féle Böjti Ételekről s Halakról* (109–140 oldal között, 72 receptet tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Angolna olasz módon, Káposztás csuka, Potyka cseh-lében, Potyka sidó-lével, Csukából készült karmonádli, Süllő citrom-szószbán, Elevenen megtöltött rák, Csuka kolbász, Teknős béka rákkal.*

Részletes leírásra méltó a fejezet 38. receptje: *Potyka Sidó-lével:* „Darabolly fel mintegy két fontnyi potykát. Tedd tálra, hogy megkékülyön, tölts Serpenyőbe egy itze bort, és egy messzely vizet. Egy kitsint főzd be, Babér Levelet, Rozmarint, Szeg-füvet, Szeretsen-dió Virágot, és Gyömbért tégy belé, főzzed. A halat tedd hozzá, egy negyed rész font vaját is egymással főzzük el jól, hogy csak kevés leve maradjon, s így kész.” *Káposztás Tsuka:* „Forrally fel sós vízben egy darab Tsukát, szedd ki a Szálkáját úgy, hogy egy se maradjon, főzz savanyú káposztát, de be ne rántsad, a Káposztát Szitán csorgosd le, rakd Serpenyőbe, valamikor egy darab Tsukát, mind annyiszor is káposztát is tégy ahhoz. Vajat, Borsot és Gyömbért így rakd míg meg nem telik. Aztán üss két vagy három tojás-széket egy Serpenyőbe sodord el jól, töltsd a káposztára, főzd jól befedve, ha fel akarod adni, tedd ki tálra.” (50. sz. recept).

*Jó féle Tsuka Kolbász:* „A Tsuka húsát vagdald szép apróra, áztass meg egy szép Semlyét tejbe, kifacsarván tedd hozzá, tsinálj két tojásból Rántottát, vágd együvé, keverj el vajat, a meg vagdaltat vegyítsd közé, fűszerszámozd meg, s csinálj belőle kolbászt . . . Szurkálj meg, kenny meg egy Levelet Vajjal, s a Kolbászt tedd rá. Torta sütőn süsd meg . . . *Klödöröket* is lehet belőle tsinálni, és Sirban meg sütni, vagy tsak tsupa borsó Léven is meg lehet főzni. Ebből a tésztaból galuskát is lehet tsinálni. Mandolával *Pisztattzéval* meg lehet szurdálni.” (52. sz. recept.)

*Elevenen megtöltött Rák:* Sárga kását pattogass meg Lében. Rák Sirral aztán fessd meg. Vagdally Rákokat apróra, közéjétek mandolát, petrezselymet és friss vajat, s ezt olvaszd meg egy kemény tojást vagdally közéje, süsd egy kicsit fojtva, tégy belé fű-szerszámot. Az eleven Rákoknak az orrokat húzd el,



de ne igen, a megvagdaltat tölts belé, az orrokat nyomd ismét vissza, aztán tedd vajba, tégy bele zöld petrezselymet és Tej Felt, s ekkor kész" (56. sz. recept).

*Tekenős Béka, Rákkal:* „A Tekenős Békát először meg kell főzni, aztán a hajából kivenni. A levét és a tojását együvé egy tálra. Végy Rák Sirt. Reszelt Semlyét egy kis lisztet, és hadd dagadjon fel. végy egy kevés apróra metélt petreselymet, és szeretsen-dió virágot, tölts rá borsó vagy hús levét. A fel darabolt tekenős békát rakd bele és forrald fel. lehet rá Spárgát, Karalábét, és Rák Farkat rakni körül, és a tetejére is. Ha a tekenős békának tojása van fel lehet Rák-Sirral habarni, és a levébe kell tenni, s vele együtt kész.” (63. sz. recept.)

*Különb-b-különb fele Tésztá Ételekről* (141–174. oldal között 62 receptet tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Sült Vajas Metélt, Fű-szerszámos jó Mézes Kaláts, Rákkal töltött Tojás, Tej-feles Kröppli, Nád-Mézes Steibli, Majorannás Mézes kaláts, Birs Almás Mézes Kaláts, Rák Tölgy, Birs Körtvéj Krepli.* Részletes leírásra méltó a fejezet 12. receptje: *Rákkal Töltött Tojás:* „Főzd keményre anyi tojást, a mennyi szükséged, metéld fel a Székét. szedd ki egynehány meghajalt rákot. vagdally a tojás-székek közé vagy Tejben meg áztatott Semlyét is. ránts meg a tölteléket Vajban, fű-szerszámozd, és főzd meg mint tetszik. töltsd az el metélt tojásokba egy Vajjal megkent tálba rakd a megtöltött tojásokat, úgy hogy tölteléke alá felé legyen. a Rákok héját törd apróra, jó Tejjel verd által, hogy a szépen meg veresedjen, és töltsd a tojásokra, metélly bele friss Vajat is, alól-felől tegyél mézet még megfő, és egy kevésé úgy megpirul.”

*Majorannás mézes kaláts:* „Hajally le negyed rész font Mandulát, s törd apróra. a törés közben is Vizet tölts reá, hogy olajos ne legyen. az után a meg tört Vajdliban tégy bele negyed rész Nád-mézet, tölts aztán egy kis fazekba egy kevés Vizet, három tojásnak a fejerjét ereszté bele, és sodord el jól, míg nem tajtégzik, kalánnal szedd le a Tajtékát, s tedd a Mandula közé, habard el jól, tégy közé Tzitrom héjat és külömb fele fű-szerszámot. tedd ki tiszta Deszkára, nyújtsd ki, nyomd a formába, azután tedd ostjára, Torta Sütőbe, alól feljül fű-szerszámot, süssd meg szépen, s vágd le az Ostytát – ezzel kész.” (32. sz. recept.)

*Bis Almás Mézes-Kaláts:* „A Birs Almát főzd s hámozd meg mint a Piskótához sűrű Szitán verd által, hogy semmi kövese közé nem menjen, végy aztán egy font Nád-Mézet, egy kis rósa vizet, tölts belé, főzzed míg nem

folyik. végy aztán vagy harmad rész fontot, vagy a mennyi akarsz az által vert Birs-Almából, egy más rész Serpenyőbe. s tedd Szénatűzre, és keverd el jól. s szép fehér lesz. ha a Nád-méz már foly, töltsd az elvert Bis-Almára, deszintelenül keverd, különben fehér és sima, és ha a Nád-Méz jól közé vegyül, szárazd egy darbig szén-tűzön. egy tojás fejrjét habarj el úgy, hogy tsupa tajtékká válljon, vegyítsd azt is a Bis-almába és Nád-Mézbe, de mindenkor keverd, ha pedig nagy a tojás, ne verd a fejrjét egészben. igen jó közé kell vegyíteni, és ha közé vegyült, a Bis-alma Lev. Formába, négy vagy nyolcz nap hadd álljon Szobában, mikor kiszeded a formából még egy néhány nap álljon a szobában, de minden nap más-más oldalára fordítsd, míg jól meg nem szárad, s kész.” (33. sz. recept.)

*Külömb-külömb féle sült Étek* (175–192 oldal között 36 receptet tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Nád-Mézes Krepli*, *Tzitrom Krepli*, *Rák Krepli*, *Ostya Krepli*, *Nyáron sült Tejfeles Krepli*. Részletes leírásra méltó a fejezet 5. receptje: *Rák-Krepli*: „Főzd meg a Rákot só Nélkül Vízben, hajald meg, vegyed a Farkát, vágd apróra, végy ugyan annyi megvagdalt Mandulát mint Rákot, egy negyed rész font . . . négy tojás fejrjét s verd el Tajtékra. vegyítsd a Rák és a Mandula közé, Nád-mézzel meg annyira, hogy sűrű legyen. habarj közé először pirosra festett Vajat, kenj meg egy Levelet, csinálly belőle gömbölyű akár hosszú darabokat. süssd igen lassú tűznél, pirosan maradjon, add fel. s jó.”

*Nyáron sült Tejfeles Krepli*: „Végy fél font Lisztet, negyed rész font Vajat, fél messzely jó Tejfelt. a vajat reszeld bele. csinálly olyan tésztát, mint a fánknak. kés fokával nyútsd ki, és mint egy fél negyed font Mandulából csinálly tölteléket. a héjjával törd meg apróra. végy annyi Nád-mézet, amennyit gondolsz, hogy még édesíti, aztán három tojás széket, s csinálly azzal tésztát. verjed fél óráig, azzal kend meg a darabokat. a nyársat kend meg Vajjal jól, kössd rá, süssd meg szépen, tsepegtethetsz rá Vajat a Sütés közben, mikor forgatod. ha tetszik, az után jó féle Nád-mézzel hintsd be, szép fényes lesz, s kész.” (34. recept.)

*Külömb-külömb féle Pástétomokról* (193–212. oldal között 34 receptet és néhány kiegészítő későbbi bejegyzést tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Tüdő Petsenyéből készült Pástétom*, *Fedeles pástétomhoz való gyenge tészta*, *Potyka Pástétom*, *amely olyan lágy, mint a hús*, *Rák Pástétom*, *Rák Pástétomhoz való töltelék*, *Ökör Fark Pástétom*, *Galamp Pástétom*, *Nyul Pástétom*, *Lopotzka Pástétom*, *Hosszu Potyka Pástétom*, *amely*

hez egész Hal be tétetik, Viza Pástétom, Házi Tsirke vagy Fogoly, madárpástétom, Káposzta Pástétom, Részletes leírásra méltó a fejezet 7. és 8. receptje, amely a Rákpástétom elkészítését, és ahhoz való töltelék elkészítését írja le: „Forraly fel Sós Vízben harmintz Rákot, hajald le. a meghajalt rákot mosárban törd apróra, édes tejben lágyíts meg egy Semlyét, fatsard ki, s törd a Rák közé. Tégy hozzá két egész tojást is, és két metszés Vajat. egy kevés meg tört Szeretsen-dió Virágot s törd mind együvé, s jó.

Ahhoz való töltelék: 15 nagy Rákot főzz meg. Hajzsd le, vagdald fel hosszába, egy sós Vízben megfőtt Tsukát hasogass a megvagdalt Rák közé. Serpenyőben olvassz Vajat, a tölteléket vessed belé, egy kevésse fű-szerszámodz meg, ahoz reszeld a Semlyét. szén-tűzön egy kevésse rántsd meg, és Tálon hűtsd meg így a Töltelék kész. Azután a tölteléket és a Veres-héjat apróra kell törni. Sirban megolvasztani, s a héjat belé vetni, és egy kevésse tartani. kendőn nyomd által, hogy a Sirja és a Veres színe a héjtól el válylon. ezzel kend meg a Formát. Végy aztán egy kalánnal az eltört Rák Tésztából a Formába, ragaszd rá, úgy hogy a Tepsi fenekén, oldalán, s mindenütt egy kés-foknyi vastagságú legyen. annak utánna töltsd a Pástétomot a Töltelékkel, végy ismét azon felyül Tésztát, hogy a Pástétom igen jól megkelljék, és egy késsel simítsd el. a Veres-Vajjal kend meg. Torta Sütőben lassan süsd meg. ha a formától egy kitsinyt elvállik, már meg sült. végy egy Tzin-tányért Tálba, Pástétomot késsel emeld fel a tányérra, a formát húzd felyül. Bőjt Napon a meg hasogatot tsuka helyett Borjú Tölgyet lehet venni a töltelékhez. A Rák helyett Tsukát is lehet a tésztához tenni, s pástétomot lehet tsinálni és a Töltelék a Ráktól veres, kívül pedig fejer lesz”

*Ökör Fark-Pástétom:* „Végy három font Ökör-Farkat, a közepéből, vagy akár többet, mosd ki tisztán, vagdald meg. Végy egy nagy Serpenyőbe Veres-hagymát, Babér Levelet, Spanyol Kakuk füvet, Szeretsen dióvirágot, Sirt, egy nehány nagyobbka szelet szalonnát is, aztán tedd bele az Ökör Farkat, egy kis Bor etzetet tölts rá, Vízet is, ha Veres Bor van, még jobb. annyit kell pedig reá tölteni, hogy az Ökör Farkat be fedje. tégy rá fedőt, de épen olyan nagyot, mint a Serpenyő, tésztával tapaszd rá, és süssd folytva egy nappal az előtt, minek előtte Pástétom kéne. Folytva sütni kell. három font Ökör Farkhoz végy három fél messzely Lisztlágnál kevésse többet, vajat negyedrészt fontot, Sirt is annyit, s reszeld el. végy négy Tojás Széket, egy kis Bort, két vagy három kalán Tej-felt, tsinálly tésztát, meg is sózd, nyújtsd ki, tedd a Tésztát a Kasztrolba, tégy közé négy vagy öt Levél Tzitmotot egy nehány szelet Szalonnát, jól kimosott és darabokra metélt Szeidellit(? !), azután tsinálly bele Faseht(? !), ahoz végy egy darab Májat, egy darab Bárány vagy borjú húst, akár nyers, akár sült legyen az, egy kis Semlyét vágj együvé, egy kis levet tehetsz abból a melyben az Ökör Fark fő. Egy Semlyét benne

lágýíts meg, és vági közé. azután vegýél a Fascht(? !), két kalán Tej-felt vegýts közé és alól felyül kend az óldalára. az Ókór Farkat tedd belé szépen. a többi Tésztát nyújsd körül, mint Kastrol Pástétomot körül szokták venni, de mindenek előtte a Tésztát a Kasztrólba teszik. A Kasztrólt kend meg, és reszelt Semlyével hintsd be. A Pástétomot aztán kend meg Tojás Székvel, és süsd meg. ha a leve igen ritka, egy kitsinyt ránts be egy kis Tej-felt vegýíts belé. Ha meghűlt a Pástétom, bontsd fel, a levet töltsd rá, s jó.” (11. recept.)

*Nyúl Pastetom:* „Készítsd el a Nyulat mint ha meg akarnád sütni, de nem kell oly igen meg spékelní, külömben a Szalonnától igen piros lészen. A háta geritzét kétszer vagy háromszor ütögessd meg. a borzos lábát hagyd meg, hogy kívül arra tsináltathasson fel. Tsinálly jó Piros Tésztát, a Sir akár hideg, akár forralt legyen. Tedd a nyulat egy kinyujtott Tészta levélre, de rá vigyázz, hogy a kiálló tsontja semmi lyukat ne tsinállyon. Rakj reá kápri-bogyót, tsinálly hozzá való levet, és töltsd rá, s ebben aztán a pástétomot süsd meg. majd fél óráig kell sütni, s azután add fel.” (24. sz. recept.)

*Lapotzka Pastetom:* „Moss ki egy Lapotzkát Vizben tisztán, és tartsd fél nap Sóban pátzold bé asztán Rozmarinnal és Babér-Levéllal állyon két vagy három Nap betakarva, olyanná formáld a Pástétomot, mint a Lapotzka, a Lapotzkát ha belé tetted süsd a Pástétomot halkan (lassan) egész két óráig, s add fel.” (25. recept.)

*A Vizát Pastétomba így tsináld bé:* „Moss ki egy friss Vizát tisztán. főzsd bé. állyon két nap hideg helyen, hogy meg ne bűdösödjön. főzsd meg Serpenyőben, mind a tojást. egy Róstot kenny meg Vajjal és tedd rá, ránts Vajat szép pirosra, tedd reá, hamar meg fordítsd, hogy meg ne fűllyön erősen. egy Tzitromnak a Levét vegýtsd el Vajjal, s azzal kend meg, vedd le a Rost-ról, de még ne szakadozzon, s tsinálly hozzá vajas Tésztát. a Pástétomot formáld tetszésed szerént, és süsd Lévre, vegyed egy Tzitromnak a Levét, a Haját is egy kis Vajat, szép Lisztet, egy kevés Tej-felt és fű-szerszámot, két egész fej Veres-hagymát, és egy jó kalán Borsó Levet. Két vagy három Szerdellit tisztíts meg. mind ezeket tedd együvé Serpenyőben, szén-tűzre. és mikor forrani kezd verd által Szitán, s a leve ha kész, töltsd a Pástétomba. s add fel.” (28. recept.)

*Külob-külob féle Tortákról* (213–228. oldal között 30 receptet és néhány kiegészítő, későbbi bejegyzést tartalmaz). Az érdekesebbek közül

említhetjük: *Jó féle Rák Torta, Szalonnás Torta, Paréj Torta, Fűszerszámos Mandulatorta, Tzitrom Torta, Jó féle Birs-Alma Torta, Garibaldi Haluska, Petőfi Tészta?* Részletes leírásra méltó a Garibaldi Haluska és a Petőfi Tészta, amelynek receptjei a következők:

*Garibaldi Haluska:* „Csinálj egy tojással pala csinta tésztát és süsd meg a szokot mód szerint. Aztán végy egy medencébe (ti. edénybe) egy negyed font vaját, törd meg jól, üss belé hat tojássárgáját, a fehérjéből verj kemény habot, s tedd a megkevert vajhoz. egy pár kanál finom lisztet szintén keverj hozzá. szaggasd ki a hozzá készített felforralt tejbe. Szedd ki, ha meg főtt, rakd ki soronként egy kikent formában úgy, hogy egy sor galuska egy sor szélesen összemélt pala csinta jöjjön egymás fölé. tejszínt három tojássárgájával megkeverve cukrozz meg ízlésed szerint, és süsd meg szép sárgára a sütőbe.”

*Petőfi Tészta:* „Végy friss szarvasokat. metéld el jól, vagy csak kockás szeletekre, süsd ki pirosra forró zsírba. azután végy szép nagy pogácsa almát, hámozd le, s vágd szintén kockákra. csinálj egy messzely finom lisztből vajas tésztát, hagyd egy kissé nyugdoni, csak azután sodord ki vékonyra, s borítsd formába, de úgy, hogy körös-körül egy jó darab lefűgjön. akkor rakj a tésztába egy sor pirított szarvast, egy sor almát, cukrozd meg jól, s tölts föléje jó bőven ribizke-befőttet. Erre ismét a szarvasból, míg a forma megtelik. Ekkor takard be fölül is a vajas tésztával, és süsd meg a sütőben. Míg a tészta sül, Végy két itze jó erős somlyai bort, tégy bele elegendő cukrot, fahéjat, és egy tzitrom apróra vagdalt héját; ezt forrald fel jól, és töltsd a félig sült tésztára, de csak keveset. Ha kisült a tészta, tálald fel forrón.”

*Külömb-külömb féle Nád-mézes Sültekről* (229–238. oldalak között 20 receptet és néhány kiegészítő, későbbi bejegyzést tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük: *Spanyol Piskóta, Tsászár Piskóta, Spanyol perez, Keserű Mandula sült, Rántott Mandula, Szeretsen dió Virágos vagy Ánisos Mézes Kaláts*, Részletesen leírásra méltó a fejezet 17. receptje: *Szeretsen dió Virágos vagy Ánisos Mézes Kaláts:* „Egy font Nád-Mézet egy font Liszt Lángot, négy egész tojást egy kis Rosa Vízet, egy tzitromnak a héját, akár negyed rész lat Szeretsen dió Virágot tsinálly össze, erős tésztának. nyújtsd ki, s nyomd a formába. fél Nap tartsd deszkán, azután a Leveleket liszttel hintsd bé, és süsd meg. de alája több tüzet rakj, mint felibe, s jó vastagok legyenek. így lesz kész.”

*Külömb-külömb féle Betsináltak és Szutzok* (239–278. oldalak között 75 receptet tartalmaz). Az érdekesebbek közül említhetjük:

*Mandula Sajt, Bis Almából készült Szutz, Egész Barack Szutz-ban, Fejér lekvár, Tsokoládából készült Fagylalt, Vakart Bis Körté Lekvár, Tzitrommal főtt Birs Körtvé Lév, Fenyő mag Szutz, Tengeri Baraczk egészben, Által szűrt veres Rósás Nád-méz, Által látszó száraz Bis Körtvé Miv, Viola Lév, valamint Lemonáda;*

*Tczitrommal főtt Birs Körtvé Lév:* „Végy fél messzely tiszta Birs-Körté levet, másfél messzely hideg Nád-mézet egy vagy más fél Tzitromot metéld bele levelekre, héja nélkül. A héját égesd le, hogy bőrs ne legyen. főzd meg jól, hogy az ereje mennyen. szűrd le róla, s ereszd fel Tojás-fejérjivel, végy bele aztán egy vagy fél tzitrom levet, a mitsoda savanyúra szereted. főzzed, mint más levet, s kész.” (36. sz. recept.)

*Fenyő-Magy Szutz:* „Végy szép érett Fenyő-Magot. Tölts reá friss Vizet, állyon benne nyoltz Nap, vegyed aztán a Fenyő-magot a Vízével együtt, tedd tűzhöz, és főzzed lassan. Keverd lassan, hogy meg ne ragadjon, így főzzed három vagy négy Nap, azután verd által Szitán. az átal vertet Főzzed, még meg nem sűrűsödik. Szüntelen keverni kell, mert könnyen hozzáragad” (37. sz. recept.)

Az ún. miskolci szakácskönyv példáit hosszasan sorolhatnánk, amelyek a 20. század emberének minden bizonnyal tanúságul szolgálnának. A kiragadott és bemutatott példák jelzik a 18–19. századi elődeink szakácsmesterségbeli készségeit. Úgy tűnik, hogy e receptekből is sokat tanulhatunk, de e fejezetünket teljesebbé akkor tehetnénk, ha mód nyílna a szakácskönyv teljes anyagának önálló követben való megjelentetésére.

## ÖSSZEGEZÉS

A tanulmányban bemutatott, feltárt, ismeretlen és már közismert adatok sora felveti azt az alapkérdést, milyen volt városunk vendéglátásának jelentősége országos és regionális viszonylatban a vizsgált két évszázadban.

Úgy gondolom, hogy hiányosságaival együtt is erre meggyőző választ ad a kötet. A miskolci hagyományos vendégszeretetet, vendéglátást a közvélemény mindig nagyra értékelte, a kötetben feltárt gazdag anyag pedig remélhetően ezt nemcsak megerősíti, hanem hozzájárul ahhoz, hogy a miskolci vendéglátás története és rangja megfelelő helyet kapjon történelemszemléletünkben és a társadalomtudományi kutatásokban is.

A miskolci vendéglátás történetének több éves kutatása nemcsak tanulságokkal szolgált, hanem olyan eredményeket hozott, amelyek a további feladatok kijelölésére, a kutatások irányának meghatározására is alkalmasak. A tanulságok közül említem, hogy a témában nagyon kevés és perifériális feldolgozás készült, s ez eleve megkívánta az alapkutatásokat, behatárolta lehetőségeinket. A kutatómunka során nemcsak nagy mennyiségű, jó minőségű és felhasználható adatot sikerült összegyűjteni, hanem olyan irategyütteseket, fényképeket, visszaemlékezéseket és egyéb dokumentumokat is, amelyek a téma sokoldalúságát, többirányú megközelítését bizonyítva és biztosítva néhol adatgazdagságot, míg másutt az adatok hiányát jelentették. Ennek az lett a következménye, hogy néhány fontos objektum történeti leírása alapos, másokról csak érintőlegesen lehetett szólni, és nagyon sok olyan van, amelyről a kötetben még így sem esik szó. Az adatgyűjtés és feldolgozás azt bizonyítja, hogy lényegesen több rejlik ebben a témában, mint amennyit a mostani vállalkozásban be lehetett mutatni. Mivel nem voltak megfelelő előtanulmányok, így a vizsgált két évszázad történeti anyagának elsősorban a számbavételre, a felsorolásra és az elemzésre lehetett vállalkozni. A kötet anyagának lezárási határidejét több tényező is indokolta. A felszabadulást követő államosítás a vendéglátás korábbi rendszerét alapvetően megváltoztatta, megváltozott a korábbi objektumok többségének funkciója is. Ezekkel együtt járt egyfajta minőségi átalakulás is. Úgy tűnik, hogy a jelzett két évszázadban a vendéglátást szolgáló objektumok és egységek a kommunikáció alapvető színterei és fórumai voltak. Ezekben történt a jó adás-vételt követő áldomásívás, itt készültek és váltak hivatalossá a kereskedők üzletkötései, de fórumot jelentettek egy-egy színi előadást követő találkozásoknak, beszélgetéseknek, vagy a kávéházakban az újságolvasásnak, a hírek sokoldalú cseréjének. S ezzel együtt járt természetesen az étel- és italfogyasztás is. Napjainkban sajnos úgy tűnik, mintha ezek a korábbi alapfunkciók háttérbe szorultak volna.

Tanulással szolgált, s az időbeli határ megvonását indokolta, hogy a felszabadulás után alakult ki az ún. Nagy-Miskolc, a környező települések idecsatolásával. Az adatok egy részét ezért kellett mellőzni, s csak érintőlegesen kapott helyet a lillafüredi, a diósgyőri vagy a tapolcai vendéglátás objektumainak, történetének bemutatása. Ez a feldolgozásban szintén növeli az egyenetlenség érzetét.

A további kutatásokhoz nagy segítséget jelent az, hogy kollégáim, honismereti kutatók és a vendéglátás régi szakemberei éppúgy bekapcsolódtak a munkába, mint a nagy helyismerettel rendelkező miskolci születésű adatközlők. Az eltelt néhány hónap alatt nagy mennyiségű dokumentációs anyag gyűlt össze, pl. *Balázs József* kutatásai eredményeként Diósgyőrből. *Sugár János* rendelkezésemre bocsátotta azoknak a szakembereknek a névsorát, akiknek a visszaemlékezései hasonlóan nélkülözhetetlenek a további munkában. Az egyes objektumok azonosításában, azok történetének kutatásában, a térképek megszerkesztésében *Iglói Gyula* volt segítségemre. *Tarcai Béla* a régi fotók felkutatásával támogatta és segíti a további munkálatokat is, s *Muttnyánszky Ádám* visszaemlékezései, vagy *Deák Gábor* ismeretei szintén értékes adatokat szolgáltatnak a viszonylagos teljességre törekvő feldolgozáshoz.

A mostani tanulmány a két évszázad alatt közel ezer objektum, vendéglátóegység meglétéről, hosszabb vagy rövidebb ideig való funkcionálásáról tájékoztató. Ennek mintegy fele dokumentálható, azonosítható a feltárt adatok alapján. Mindebből azonban csak a reprezentatív, a városra jellemző válogatott anyag került a kötetbe. A tervezett második kötetnek nem kevesebb vendéglátóegységgel kell foglalkoznia, s természetesen pótolnia mindazokat, amelyek a mostani anyag hiányosságaiként jelentkeznek.



## IRODALOM

- Aba Sándor* (szerk.), 1935: Miskolc THJ. Város, Borsod-Gömör és Kishont K.E. E. Vármegyék címűtára. 1935–36. évre. Miskolc.
- Babarczy József*, 1963: Egy elfelejtett – egykor nevezetes – bortermelő helyükről. Borsodi Szemle, VII. 104–106.
- Ballai Károly*, 1943: A magyar vendéglátóipar története, I. Budapest.
- Bánhegyi Gyula*, (szerk). 1956: Miskolci Kalauz. Miskolc.
- Bekes Dezső–Veres László* (szerk.) Fejezetek Miskolc történetéből. Miskolc.
- Benedek Miklós*, 1976: Miskolci történetké. Miskolc.
- Benedek Miklós*, 1985: Szállodákra emlékezem. Észak-Magyarország, XLI. aug. 3. Miskolc.
- Benedek Miklós*, 1985: Cukrászdáról cukrászdára. Észak-Magyarország, XLI. aug. 31. Miskolc.
- Benkő Sámuel*, 1782: Topographia oppidi Miskoltz Historico-Medica. Cassoviae, 1782. (Bevezető tanulmánnyal ellátta és sajtó alá rendezte 1976-ban Szabadfalvi József.) Borsodi kismonográfiák, 2. Miskolc.
- Bodgál Ferenc*, 1962: XVIII. századi adatok a miskolci kenyérsütésről. (A kéziratos kijegyzés: BmLt 1790. Nr. 240.) HOM. NA. 1005.
- Bodgál Ferenc*, 1975: A miskolci kocsonya. Várostitörténeti miniatűrök. (Kézirat). HOM. HTD. 75. 911. 1. 2. lap.
- Bodgál Ferenc*, 1976: Miskolcz városában jelenben létező korcsmák és vendéglők összeírása (1858–1859.) (levéltári kijegyzés kézirata) HOM. HTD. 76. 869. 37. (6. lap).
- Bodgál Ferenc*, 1978: A miskolci fehér kenyér (kézirat). HOM. NA. 3597. (1. lap).
- Bogdán István*, 1973: Régi magyar mesterségek, Budapest.
- Borovszky Samu*, 1909: Borsod vármegye története. I. Budapest.
- Brósz Károly*, 1910: Az első kávéház Miskolczon. 1788. Miskolci Napló, X. évf. jún. 26. Miskolc.
- Brósz Károly*, 1912: Tilalmas bormérés Miskolczon. Miskolci Napló, XII. évf. márc. 31., ápr. 23., ápr. 24. Miskolc.
- Dobrossy István*, 1975: A görög kereskedők szerepe és jelentősége Miskolc XVIII. századi üzlethálózatában. HOM. Közl. 14. 21–32.
- Dobrossy István*, 1976: Gazdaság- és társadalomtörténeti adatok a miskolci céhek árulószíneinek 19–20. századi történetéhez. HOM. Évk. XV. 113–150.
- Dobrossy István–Veres László*, 1976: A miskolci görög kereskedőtársulat tevékenysége a 19. század elején. HOM. Közl. 15. 29–41.
- Dobrossy István*, 1978/79: A tapolcai apátság mindszeri serfőző műhelye. HOM. Közl. 17. 66–71.
- Dobrossy István–Veres László*, 1978: 1918–1978. Vezető a HOM. KMP. kiállításához. Miskolc.
- Dobrossy István*, 1979: Üzletkötések, alkuk és áldomások. (Adatok Miskolc 16–17. századi gazdaság- és jogtörténetéhez.) Borsodi Történeti Évkönyv, VI. Miskolc. 117–128.
- Dobrossy István–Veres László*, 1979: Amidőn az Avas avassá tétetett. Fejezetek a miskolci „Gellérthegy” történetéből. Napjaink, XVIII. 37–39.
- Dobrossy István–Kárpáti László*, 1980: Az a bizonyos „M” betű. Az egyesítés centenáriuma és az 500 éves mindszeri templom. Napjaink, XIX. 35–36.

- Dobrossy István–Kárpáti László*, 1981: A Mindszenti templom építéstörténete és műtárgyai. HOM. Évk. XX. 121–146.
- Dobrossy István*, 1981: „Vendéglátó házak”, fogadók Miskolc és Mindszent határán a 18–19. században. HOM. Közl. 19. 93–101.
- Dobrossy István–Iglói Gyula*, 1982: Koronauradalmi épületek Miskolcon a 19. század elején. HOM. Évk. XXI. 137–164.
- Dobrossy István*, 1983: Szőlőkultúra és bordézsma a tapolcai apátság 16–18. századi görömbölyi, tapolcai és mindszenti birtokain. HOM. Közl. 21. 76–83.
- Földes Lajos*, 1940: Miskolc THJF. Város Cím- és Lakjegyzéke. (Közigazgatási, ipari, kereskedelmi és általános címtár) Miskolc.
- Földes Lajos*, 1942: Miskolci Útmutató. Miskolc
- Földes Lajos*, é. n.: Miskolci kék telefonkönyv. (Tartalmazza: Miskolc thj. város, továbbá a miskolci hálózathoz tartozó Diósgyőr, Diósgyőr-Vasgyár, Újdiósgyőr, Hejőcsaba, Görömböly, Bükkaranyos, Szirma és Görömböly–Tapolca telefonelőfizetőinek betűrendi név-, szám- és lakjegyzékét.) Miskolc.
- Fügedi Márta*, 1979: 18–19. századi miskolci kereskedő számadáskönyvek, limitációk és vagyonszeírások viselettörténeti adatai. Borsodi Történelmi Évkönyv. VI. 129–140. Miskolc.
- Gombár István–Peiker Béla*, 1912: Miskolcz T.H.J.F. Város és Borsodvármegye cím- és lakásjegyzéke. Miskolc.
- Gyulai Sándor*, 1904: A kávé. A Borsod-Miskolci Közművelődési és Múzeum Egyesület Évkönyve 5. 63–73. Miskolc.
- Halmay Béla–Leszli Andor*, 1929: Miskolc. Magyar Városok Monográfiája. V. (Társadalmi rész: 532–554.) Budapest.
- H. Szabó Béla*, 1965: Miskolc város szőlőmonográfiája 1313–1963 és a felújítás lehetőségei. Miskolc.
- Komáromy József*, 1956: Mindszent község legrégibb telkes térképe. HOM. Közl. 3. 72–73.
- Komáromy József*, 1956: Az első miskolci vendégfogadók. HOM. Közl. 3. 48–53.
- Komáromy József* (szerk.), 1963: Bozena Nemcová miskolci levelei (1851) Ford.: Domin Károly. Múzeumi füzetek 15. Miskolc.
- Komáromy József*, 1969: Apátúr házától a Centrum áruházig. (Történelmi fordulók egy miskolci ház életében) Észak-Magyarország, XXV. dec. 7.
- Komáromy József*, 1972: Miskolci séták. Miskolc.
- Kovács Lajos*, 1926: A miskolci Ipartestület XLI. évi jelentése az 1925. évről Miskolc.
- Lajos Árpád*, 1959: Pincék, borházak. Észak-Magyarország, XV. nov. 29.
- Lajos Árpád*, 1960: A kaszinóról. Észak-Magyarország, XVI. jan. 17.
- Lajos Árpád*, 1969: Pincék, borházak. Kézirat. HOM. HTD. 69. 5. 4. (5. lap).
- Leszli Andor*, 1921: Régi miskolci korcsmák. Miskolci Napló XXI. évf. márc. 28. 70. sz. (u.e.): HOM. NA. 587. Kézirat. (3. lap).
- Leszli Andor*, 1921: A korona kertje. Miskolci Napló XXI. máj. 15. 109. sz. Miskolc.
- Leveles Erzsébet*, 1929: A 800 éves Miskolc 1000-től 1878-ig. In. *Halmay Béla–Leszli Andor*, Miskolc. Budapest, 11–126.
- Lippay Béla*, 1910: Miskolci Kalauz. (Útmutató Miskolcz Törv. – Hatósági jogú város és közvetlen környéke területén.) Miskolcz.
- Magyar Életrajzi Lexikon, 1969. II. Budapest.
- Magyar Néprajzi Lexikon, 1980. 3. Budapest.
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1934: Miskolc-Tapolca, vagy Görömböly-Tapolca? Tapolcai Fürdőújság, II. 3. 1.
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1958: Régi emeletes házak Miskolcon az 1793. évi házlajstromban. Észak-Magyarország. XIV. márc. 16.

- Marjalaki Kiss Lajos*, 1974: Miskolc teleklajstroma a város jegyzőkönyvéből. (1724–1793) HOM. HTD. 74. 423. 5. (kézirat) (38. lap).
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1974: Miskolc város jegyzőkönyve 1764-ből. (kézirat). HOM. HTD 74. 423. 27. (31. lap).
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1957: A miskolci főutca topográfiája. HOM. Évk. 1. 102–128.
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1973: Vegyes kéziratos jegyzések, adatok a pincék történetéhez. (kézirat) HOM. HTD. 73. 911. 13. (36. lap).
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1973: Diósgyőr vára. (kézirat) HOM. HTD. 73. 911. 31. (7. lap).
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1964: Miskolc város 600 éves. (kézirat) HOM. HTD. 73. 911. 34. (2. lap).
- Marjalaki Kiss Lajos*, 1963: Volt-e 3000 hold szőlő Miskolcon? (kézirat) HOM. HTD. 76. 355. 33. (4. lap).
- Miskolc és környéke. 1933. 1–15. HOM. HTD. 53. 3512. 1.
- Miskolci Kirakat. 1936: (*Halmay Béla* előszavával: „Borsodi Panoráma – Miskolci kirakat”) Miskolc.
- Nyíry Dániel*, 1926: Miskolc város régi számadáskönyvei. Történelmi és Régészeti Közlemények, I. 17–26. Miskolc.
- Nyíry Dániel*, 1926: Miskolc város „sántza vagy árka”. Történelmi és Régészeti Közlemények, I. Miskolc.
- B. Podmaniczky Frigyes*, 1887: Naplótöredékek. I. Budapest.
- Rózsa Tibor*, 1975: Svájci cukrászok Miskolcon. HOM. Évk. XIII–XIV. 241–268.
- Szabó Béla*, 1955: A miskolci bortermelés múltja. HOM. Közl. 2. 11–14.
- Szendrei János*, 1906: Adatok nyelvünk történetéhez. (Miskolcz városa jegyzőkönyveiből.) A kávé szó történetéhez. Magyar Nyelv. II. 323–324.
- Szendrei János*, 1886, 1904, 1890, 1911, 1911: Miskolcz város története és egyetemes helyirata. I–V. (évszámok a kötetek megjelenési sorrendjében) Miskolcz-Miskolc.
- Szűly Károly*, 1902: A magyar nyelvújítás szóára a kedveltebb képzők és képzésmódok jegyzékével. I. Budapest.
- Thurzó-Nagy László*, 1968: Miskolci Lexikon. II. köt. A könyv. (kézirat) HOM. HTD. 68. 4. 3. 3.
- Thurzó-Nagy László*, 1973: Miskolci Lexikon. XII. k. A város krónikája 1914–1917 között. (Kézirat) HOM. HTD. 73. 227. 3.
- Tóth Péter*, 1981: Miskolci statutumok. 1573–1755. Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Levéltári Füzetek, 13. Miskolc.
- Veres László*, 1975: Miskolci vízimalmok a XIV–XIX. században. HOM. Közl. 14. 14–20.
- Zsadányi Guidó*, 1955: Az utak szerepe a mai Miskolc kialakulásában. HOM. Közl. 1. 27–31.

## DIE GASTFREUNDSCHAFT VON MISKOLC. DIE GESCHICHTE DER GASTWIRTSCHAFT IN DER STADT

(Auszug)

Die Weinkeller am Avas-Berg in Miskolc haben Jahrhunderte lang nicht nur der Einlagerung des guten Weines von Avas und der Umgebung gedient, sie sind gleichzeitig – neben der Entwicklung des bedeutenden Weinhandels und der verknüpften Gewerben – auch zum Symbol der Gastfreundschaft von Miskolc geworden. Die Kellergeschosse sind – auch noch in den 1950–60-er Jahren – mit den Gesellschaften „der guten alten Weinbauer“ voll gewesen, der Weinberg hat von der frohen Laune beim Weine widerhallt. Der Ruf der Gastfreundschaft von Miskolc wurde auch in Reim besungen, zahlreiche berühmte Persönlichkeiten, so Schriftsteller und Politiker sind hier oft zu Gäste gewesen. Ferenc Móra, Zsigmond Móricz, József Lévy, die bekannten Schriftsteller am Anfang unseres Jahrhunderts haben auf dem Avas-Berg eine sog. literarische Tischgesellschaft gegründet, wo die Mitglieder auch ein Namensweinglas erworben haben. Der Kellerwirt hat sie immer mit diesem Glas bewirtet, dieser Namensglas hat die Gäste zur Bestätigung und Propagierung des guten Rufes vom Wein und der Gastfreundlichkeit verpflichtet. (Die Mehrheit dieser Gläser ist heutzutage in der Sammlung des Museums von Rimaszombat zu sehen.)

Über die Geschichte der Gastfreundschaft und des Gastgebens von Miskolc haben wir seit dem 15. Jahrhundert Angaben. In der Abtei von Tapolca wurden solche Aufzeichnungen geschaffen, wo die Zubehöre und „das Menü“ einer Bewirtung von 50 Personen vorgezählt sind. Eine weitere interessante Angabe: Miklós Oláh hat im 16. Jahrhundert in seinem Werk *M. Hungaria et Atila* gewisse spezielle Tänze von Miskolc erwähnt, seine Beschreibung ist gleichzeitig ein Beweis dafür, dass „das lustige Volk“ in Miskolc einen jeden gastfreundlich bewirtet hat.

Die Dokumente aus der Epoche der türkischen Besetzung beschreiben die traurige „Pflichttraktaten“ der Steuerzahler. Die Bewirtung und Verpflegung des Heeres von den siebenbürgischen Fürsten in dem Unabhängigkeitskrieg, und später die Verpflegung des Fürsten Ferenc Rákóczi, seiner Offiziere und seiner französischen Gäste ist aber für die Bevölkerung von Miskolc eine angenehme Gastgeberpflicht gewesen.

Unter den Ungarnbeschreibungen der ausländischen Reisenden in den vergangenen Jahrhunderten ist eine von zwei russischen Popen, die am Anfang des 18. Jahrhunderts auf dem Hinwege nach Italien, zum Papst auch durch Ungarn gefahren sind, erwähnenswert. In der Beschreibung wird auch die Gastfreundlichkeit der Bürger von Miskolc angeführt. Die Gastgeber haben den zwei Reisenden in einem Weinkeller am Avas hervorragenden Wein angeboten. Nachdem die Gäste – ein bisschen duselig – schlafen gegangen sind, hat man aber ihre Hüte zum Spass ausgewechselt.

Seit dem 18. Jahrhundert hat die Stadt Miskolc für den Titel der freien Königstadt gekämpft, diese Bestrebung hat die Vorsitzenden zum ständigen Gastgeben und zu Gratistraktaten bewegt. So haben sie auf die Gewinnung der Privilegien gehofft, aber umsonst.

Dieselbe Epoche ist die Blütezeit des Zunftwesens gewesen, die Zunftmitglieder haben vielerlei protokollare Gelegenheiten, das Menü dieser Zunftfestmahle spiegelt die zeitgenössische reiche Speisenauswahl und die Ernährungsbräuche.

Am Ende des 18. Jahrhunderts sind auch die hervorragenden Persönlichkeiten der Aufklärung in der Stadt herumgekommen, denen die sympathisierende Jugend von Mis-

kolc „laute Festmahle“ gegeben hat. So versuchte man die Stellungnahme in politischen Fragen zu versinnlichen. Anfang des 19. Jahrhunderts sind Kazinczy, Kossuth, Széchenyi die berühmtesten Gäste der Stadt gewesen, und natürlich viele andere, die die nationalen Reformbestrebungen vertreten haben.

Wir haben Dokumente darüber, dass in der Konditorei Just so bekannte Persönlichkeiten (Generale, Poeten, Schauspieler) als Gäste verkehrt haben, wie zB. Déryné, Petőfi, später Mihály Tompa und Károly Vadnay, 1849 der General Paskievics, bis 1866 Gábor Egressy, später Endre Latabár, der Begründer der Schauspielerdinastie, 1875 Lujza Blaha, „die Nachtigall der Ungarn“, und Róza Laborfalvy, Schauspielerin, die Frau von Jókai.

Zur Zeit der Freiheitskämpfe zu 1848–49 hat die griechische Kompanie von Miskolc eben mit ihrer Unfreundlichkeit der russischen Zentruppen gegenüber ihrer politischen Stellungnahme Ausdruck gegeben. Nach dem Durchfall des Freiheitskampfes ist Bozena Nemcová, Erschaffer der tschechischen Kunstprose die Stadt Miskolc durchgefahren. Sie hat über die Stadt eine lebenshafte Beschreibung gegeben, sie schreibt unter anderen über die „bunte Menge“, über den Markt, über den bedeutenden Wanderhandel, usw.

Die reiche Auswahl der Gasthöfe, Wirtshäuser, Gasthäuser, später die Hotels, Cafés und Konditoreien, daneben die Weinkeller am Avas haben sich einen guten Ruf erkämpft, weiterhin das berühmte Miskolcer Brot (auch im Gedicht verewigt), die Brezel und die Bratköche, und vor allem die Sülze von Miskolc, die wegen dem Frosch überall im Lande bekannt wurde.

Die Geschichte der Gastfreundlichkeit und der Gastwirtschaft, die der Objekten zur Gasterei ist aber in der Historie und in der Volkskunde der Stadt kaum geforscht und freigelegt. Die Publikationen zu diesem Thema sind vor allem von einem kulturhistorischen oder architektonischen Aspekt. Diese Tatsache hat es uns gerechtfertigt, am Ende einer zehnjährigen Forschung – mit der Anwendung der Angaben von den bisherigen Publikationen- die Forschungsergebnisse zu der Geschichte der Gastfreundschaft und Gastwirtschaft von Miskolc in einem selbständigen Band zu veröffentlichen. Dieser Band umfasst die Epoche 1745–1945, ein später veröffentlichendes zweites Band wird über die vier Jahrzehnten von 1945 bis 1985 in diesem Thema einen Überblick geben.

THE HISTORY OF INNS AND HOSPITALITY IN MISKOLC  
(1745–1945)

(Abstract)

„This glass is hiding,  
So it lives a merry life,  
It is given from hand to hand,  
Long live friendship.”

The verse of "the hiding-glass" collected by J. Szendrei in the 19th century reminds us of the symbol of Miskolc, the Ávas hill and of the atmosphere of bottle-cracking in its taverns which were digged in the Middle Ages. The wine-cellars of Ávas were not only used for the storage of the local and country wine of good quality but also they became symbols of waiting for and entertaining guests while wine trade and linking crafts were developing. The rows of cellars were characterized in the evenings even as late as the 1950s and 1960s by the traditional receptions of the „old wine-growers”. So the environs were pervaded by the good spirits of the wine-drinking companies. The custom of hiding-glass sung in the verse may have cherished and spreaded the outstanding fame of hospitality in Miskolc and urged for staying or returning its excellent followers like e.g. Ferenc Móra, József Lévy and Zsigmond Móricz. It was they among others who established that literary table company at the Ávas where the members had their own glasses with their names engraved in. The cellar-owner put the "sweet nectar" of course beside the local food specialities before them in these glasses which custom compelled the guests to spread good news of his wine and hospitality. (Nowadays most of these glasses can be found in the collection of the museum in Rimaszombat.)

Referring to our historical knowledge and recent research in the archive we can mention that there are some records written in the Tapolca-abbey of the Miskolc-clan in the 15th or 16th century which enumerate the "menu" and accessories of receptions organized for fifty persons. But we can also mention the name of Miklós Oláh who addressed his letters to Miskolc and Mindszent the then independent settlement and wrote to the commander of the Diósgyőr castle from The Low Countries. In these letters he mentions the Miskolc customs in connection with "the changing of life". In his work *M. Hungaria et Attila* he speaks about "certain" Miskolc dances. The description of Miklós Oláh gives evidence that the "ever good-spirited folk" received the guests with open arms.

The documents from the Turkish age speak about the sad "guest entertaining" and "feasting" of the taxpayers. In opposition to this the nourishing of the armies of the Princes of Transylvania fighting for independence and later the supply of Ferenc Rákóczi, his officers and French guests call up more colourful and more pleasant memories of hospitality in Miskolc.

We also studied some foreign travellers' descriptions which they made about their travelling in Hungary. One of the most interesting descriptions says that in the beginning of the 18th century two Russian popes on the way to Italy, to the Pope mention those Miskolc burghers who did not begrudge their guests some cups of wine from their cellars. Although the hats of the poor travellers were stolen while they were sleeping on the confines of the city being tipsy because of the wine they were not left with bare head.

Those stealing the hats put their own caps on the head of the sleeping priests. After all it was the hospitality that left its mark on them not the stealing of the headwears.

The city was often noisy from the second half of the 18th century because of the feasts as the desire to gain the title of a free regal town made the magistrates entertain guests almost constantly. They hoped that it was the way to develop their town from a market town into a free regal town. But they did not succeed in it.

It was in this period that the guilds flourished. The unusual, festive menu of its members reflects truly the range of dishes and the eating customs of the contemporary guest-entertaining in Miskolc.

At the end of the 18th century the outstanding figures of the period of the enlightenment also visited our town and the youth of Miskolc organized "noisy banquets" for them. They tried to demonstrate and have it recognized that Miskolc took its share of receiving and spreading modern thoughts. At the beginning of the 19th century Kazinczy, Kossuth, Széchényi were the most famous guests of our town and many others who were imbued with and guided by the ideas of the national reform endeavours.

We know from exact records that the *Just confectionery* was visited by Mrs. Déry from 1828, by Petőfi in 1843 and 1848, then by Mihály Tompa and Károly Vadnay, by General Paskievics in 1849, by Gábor Egressy till 1866, by Márton Lendvay in 1868, by Endre Latabár till 1873, by Kornélia Prielle in 1872 and by Lujza Blaha Mrs. Jókai née Róza Laborfalvi in 1875.

During the war of independence in 1848–1849 the company of the Greek merchants of Miskolc attracted attention as they provided counter example of their traditional hospitality. They avoided meeting the commander-in-chief of the Russian army Duke Paskievics and his escort of high standing. In spite of the impolite gesture the Russians presented a perfectly made silver lamp with four glasses still hanging in the nave of the Greek church to the town. They used this church while they stayed in our town.

After the failure of the struggle for independence Božena Nemčová, the creator of Czech fiction travelled through Miskolc and its environments. She described our town, the life of its people, the so called "multitude", the hospitality of people in Miskolc, the market and eating customs so vividly that we used her work as a source in our study.

Not only the manuscripts, diaries, the local press from the 19th century but also the historical studies present historical data important from our subject e.g. about the visitations of the king or the daily and weekly markets and monthly or seasonal multitude of those living in Miskolc and in the vicinity. During the visitations of the king in 1857 and 1881 though in opposition the town in spite of its loyalty to the ideas of 1848 was anxious to express its loyalty to the king referring to "hospitality". The people living in the countryside tried to sell their goods in the main street and at Búza square. Having done a good business they enjoyed the pleasant hospitality of Miskolc in the pubs and inns as much as the Slovak carriers carrying wood, lime, coal and glass or the village people going to farther places of pilgrimage did.

The many-sided claim had to be satisfied differently. This is why the inns and pubs then the hotels, cafés and confectioneries were established in Miskolc together with the taverns offering hundreds of dishes. The "multitude" in town were also provided for by the bakers, pretzel-makers and roast-meat sellers and we do not forget about the Miskolc jelly known in the whole country. We also have to mention a local food speciality the so called "tarhonya" (granulated dried pastry made of flour and eggs) invented in Miskolc.

After quoting these data incidentally we have to tell that despite its colourfulness there are few historical studies on the hospitality and the places of guest-entertaining in Miskolc. The studies about this topic are mainly about cultural history and the history of

architecture and describe one or two buildings or a certain problem. This is why after a ten-year research work using the data published in previous studies we issue a volume about the general history of hospitality and guest-entertaining in Miskolc.

While collecting the data it became clear that there are very many interesting facts about this topic. So it is justified to publish this material not only in studies but in volumes as well. This first volume is about the period between 1745 and 1945. The second volume will be about the period between 1945 and 1985. In the second volume there will be a separate chapter about the deficiencies pointed out by expert readers and about the amendments resulting from new research.



## TARTALOM

ELŐSZÓ .....	5
BEVEZETÉS .....	7
I. MISKOLCI KORCSMÁK ÉS VENDÉGLŐK .....	11
II. A VENDÉGFOGADÓKTÓL A SZÁLLODÁKIG .....	36
III. SERHÁZAK ÉS PÁLINKAFŐZŐK .....	79
IV. KÁVÉHÁZAK ÉS CUKRÁSZDÁK .....	94
V. AZ AVASI, A BÁBONYIBÉRCI ÉS A TETEMVÁRI PINCÉK .....	108
VI. A MISKOLCI SOKADALOM „TRACTÓRJEI”: .....	123
Kenyeresek, perecesek, zsemlyesütők .....	125
VII. RÉGI MISKOLCI RECEPTEK, „ÉTEL-TERÁPIÁK” .....	133
ÖSSZEGEZÉS .....	141
IRODALOM .....	143
NÉMET NYELVŰ ÖSSZEFOGLALÓ .....	146
ANGOL NYELVŰ ÖSSZEFOGLALÓ .....	148



## A SOROZATBAN EDDIG MEGJELENT MŰVEK

1. DOBOSY LÁSZLÓ: Várak, várhelyek és őrhelyek Ózd környékén (1975) (elfogyott)
2. BENKŐ SÁMUEL: Miskolc történeti-orvosi helyrajza – 1782. Sajtó alá rendezte Szabadfalvi József, fordította M. Kiss Júlia (1976) (elfogyott)
3. BAKÓ FERENC: Bükki barlanglakások (1977) (elfogyott)
4. KATONA IMRE: Miskolci kőedénygyárak (1977) (elfogyott)
5. VASS TIBOR: Jelbeszéd az ózdi finomhengerműben (1977)
6. PETERCSÁK TIVADAR: Hegyköz (1978) (elfogyott)
7. VERES LÁSZLÓ: A Bükk hegység üvegútjai (1978) (elfogyott)
8. LAJOS ÁRPÁD: Nemesek és partiak Szuhafőn (1979) (elfogyott)
9. SZABADFALVI JÓZSEF: Festett asztalosmunkák Megyaszóról (1980)
10. SZILÁGYI MIKLÓS: A Hernád halászata (1980) (elfogyott)
11. FELD ISTVÁN–JUAN CABELLO: A füzéri vár (1980) (elfogyott)
12. VIGA GYULA: Népi kecsketartás Magyarországon (1981)
13. VÉGVÁRI LAJOS: Imreh Zsigmond (1981)
14. SZUHAY PÉTER: A Szendrő környéki falvak paraszti gazdálkodása a kapitalizmus időszakában (1982)
15. PALÁDI-KOVÁCS ATTILA: A Barkó föld és népe (1983)
16. DÉNES GYÖRGY: A Bódvaszilasi-medence 700 éves története (1984)
17. PETERCSÁK TIVADAR: Népi szarvasmarhatartás a Zempléni Hegyközben (1985)
18. DOBRIK ISTVÁN: Mokri Mészáros Dezső
19. DOBOSY LÁSZLÓ: Gömörszőlős – Egy gömori falu monográfiája
20. NAGY KÁROLY: Fejezetek Somsálybánya történetéből
21. DOBROSSY ISTVÁN: A miskolci vendégfogadók és a vendéglátás története (1745–1945)

## ELŐKÉSZÜLETBEN

KAMODY MIKLÓS: Észak-Magyarország hírközlésének története  
EWA KRASINSKA–RYSZARD KANTOR: Derenk-Istvánmajor egy lenygel telepítésű falu Északkelet-Magyarországon

