

Javaslat a

„csárda”

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Kovács László

.....
Kovács László
elnök
Magyar Vendéglátók Ipartestülete



**MAGYAR VENDÉGLÁTÓK
IPARTESZTÜLETE**
1138 Bp., Párkány u. 46. fsz. 3.
Adószám: 19622354-2-42

Budapest, 2025. május 6.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Magyar Vendéglátók Ipartestülete

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Kovács László
Levelezési cím: 1039 Budapest, Piroska u. 2.
Telefonszám: 20 9 33 32 31
E-mail cím: kovacsl@lafiesta.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: csárda

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ <u>turizmus és vendéglátás</u> | |

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- ☐ igen
amely nemzetiség:²

- ☐ **nem**

4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma: **A „csárda” kiemelkedő nemzeti értéként a Magyar Értéktárba felvételre került: 2025. január 11-i döntés alapján**

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

A Csárda története és jellemzői

A csárda hagyományosan Magyarországra jellemző a kora újkortól szálláshelyként és vendéglátóhelyként is üzemelő, a mai napig létező vendéglátóipari egység, komplexum, amelynek szellemi és tárgyi emlékeinek feltárása a vendéglátás és a néprajztudomány feladata.

¹ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

² Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

A Magyar Néprajzi Lexikon megfogalmazása³ szerint a *csárda* a településekhez, vásárhelyekhez közeli, az utak mentén elhelyezkedő vendégfogadó vagy kocsmá. Ennek tulajdonosai a csárdások.

A csárdákat legtöbbször azok területi elhelyezkedésükről, a bennük lezajló emlékezetes eseményekről, a tulajdonosról vagy a cégérről nevezték el. A korábbi évszázadokban a csárdák gyakori vendégei voltak a régi leírásokat is készítő utazók, egyáltalán az utazó közönség, az útonálló betyárok, illetve a külföldi átutazók.

Eötvös Károly (1842-1916) író, politikus elbeszélése szerint mindenki járt csárdába, aki információt szeretett volna szerezni vagy vitát kívánt rendezni, akár mulatással, akár verekedéssel⁴. A zenés, táncos multságok olyannyira gyakoriak voltak, hogy a magyaros táncstílus, a csárdás elnevezése is innen, ebből a forgalomból ered és már a 19. század elején közepén az egyik legnépszerűbb magyar tánc volt. A viták, verekedések esetére volt fontos a csárdákban jellegzetes, fa szerkezetű rácsos térelválasztó rendszer az úgynevezett *kármentő*, melyben a dulakodás során a korcsmáros és tulajdonos, a kiszolgáló személyzet saját védelmében megbújhatott, de itt tárolták az alkoholt, a vendéglő és a szálláshely vagyontárgyait, illetve a borkimérés és kiszolgálás különféle eszközeit is.

A csárda kifejezésünk a Magyar Etimológiai Szótár szerint a szerb-horvát eredetű, „csardak” átvételéből származik, melynek jelentése ‘örtorony’, így a magyarban használt jelentése is ez kezdetben. Nyelvünkben 1755-óta van róla adat, a ‘pusztai kocsmá, vendégfogadó’ jelentése feltehetően hasonlóságon alapszik, hiszen mindkét építmény magányosan emelkedik ki a tájból, a környezetéből. Bár bizonyos, hogy korábban is voltak a szerájhoz hasonló fogadó vendéglátóhelyek hazánkban.

A csárdák a 19. század óta kontinuos részét képezik a hazánk különböző tájainak. A jellegzetes csárdákat természeti környezetükkel együtt értelmezhetjük kultúr-tájként is. Bár a vasúti hálózat kialakításával és az utazási szokások változásával a csárdák elvesztették eredeti funkciójukat, több közülük megszűnt, mégis sok helyen találkozhatunk ma is olyan vendéglátóhellyel, szerte az országban, mely nevében, kialakításában hasonlatos a csárdával. Zömmel forgalmasabb utak és közönségforgalmi terek mellett. Sok klasszikus csárda folytatólagosan eredeti formájában (épület és funkció) megőrizve, esetleg műemlék épületként üzemel (Szeged, Hortobágy, Kondoros stb.) tovább.

*“A Hortobágyi csárda története, mint a nagyobb utak és folyóvízi átkelőhelyek mentén települt csárdáké, szorosan kapcsolódott a híres Kilenclýukú hídhoz. Az utazókon, marhahajtókon kívül a környéken legeltető pásztoroknak, közeli falvak és tanyák lakosságának is fontos intézménye volt a csárda. A környékbeli Hídi vásárnak is központi helye volt a csárda, ahol sikeres üzletre rögtön áldomást is ihattak a felek. A háromszázhusz éves épület ma is az utazók és a turisták igényeit igyekszik kiszolgálni.”*⁵

A csárdák jellemzően az alföldön és a Dunántúlon a puszták vagy az utak vendéglátóhelyei voltak. Csárdával Magyarország szinte minden táján találkozhatunk, ugyanakkor jellegzetesen az Alföldön, a táj szerves részét képezve gondolunk rájuk. Ez egyrészt köszönhető az irodalmi hagyománynak, legfőképpen Petőfi Sándornak, hiszen számos olyan alkotása született, melyben megemlíti az alföldi csárdákat, saját élményeiről mesél, egyes műveiben egy konkrét csárdát mutat be, némelyben pedig hangulatfestő elemként jelenik meg. A *Kutyakaparó* című

³ Ortutay Gyula. szerk. 1977. *Magyar néprajzi lexikon*. I. kötet. Budapest, Akadémiai Kiadó

⁴ Dr. Draveczky Balázs. 1999. *Történetek terített asztalokról és környékükről*. Budapest, Pallas Stúdió

⁵ Magyar Digitális Archívum https://mandadb.hu/tetel/619331/Hortobagy_Csarda (letöltés: 2023.05.29.)

versében leírást készít a Kocsér - Nagykőrös település közelében található csárda belső elrendezéséről is.

A csárda hagyománya ugyanakkor nem a 19. században kezdődött, hiszen az első általunk ismert irodalmi alkotás, melyben megjelenik a csárda az Gvadányi József gróf *Egy falusi nótáriusnak budai utazása...* című 1788-as műve. Ebben megtudjuk, hogy a török hódítás után elnéptelenedett Alföldön ezen a helyek voltak egyedül alkalmasak arra, hogy a tenyésztett és mezőgazdaságban, közlekedésben stb. használt állatokat itassák vagy pihentessék.

A 19. században a csárdák népszerűsége között és az irodalomban (romantika) között párhuzam vonható, hiszen az irodalom nyelvén is felerősödő nemzeti jelleg, nemzeti identitás ekkor definiálta azt, hogy mi a magyar. Ebbe bekerült a csárda is, mint tradicionálisan hazánkra jellemző vendéglátóipari-, szálláshelyet-, és pihenőhelyet együttesen képző egység. A nemzeti felhangokat erősítő Petőfi Sándor pedig a népiesség bemutatásával szemléltette többek közt a csárdákat is, idealizálta, romantikus helyé formálta azokat. A csárdák, mint a paraszti életforma színterei, a szabad bujdosó rablók, a betyárok otthona a képzőművészetben is megjelenik. Ilyen alkotás Munkácsy Mihály: A csárda belseje című műve. Emellett a csárda megjelenik a népdalokban, a betyárénekekben később pedig a filmekben. De egyúttal az zenében is, hiszen a vendéglátáshoz köthető tradicionális hazai és cigányzene szintén köthető a vendéglátóhelyekhez, úgy a csárdához, mint a későbbi vasúti vendéglőkhöz, azaz a restikhez.

A csárda jellegzetes épülete mérete, belső elrendezése sokféle volt. A tájegységhez is kötődhetett. De az jellemző volt, hogy volt nagyobb vendéglátó tér, konyha, belső kiszolgáló részek pult-kármentő és vendégszobák. A csárdák mellett megtalálhatók voltak a kisebb, egy helyiséges építmények, de majdnem mindegyikhez kocsiállás, istálló és itatókút is tartozott. A központi helység az ivó volt, ahol bort, illetve pálinkát fogyasztottak a betérők cserép pohárból, kancsóból, némely csárdában pedig egyszerűbb hideg ételt, később kiadós egytálételeket is ehettek. Ilyen volt a frissen sült, a pecsenyehús, a gulyás vagy a pörkölt. A csárdák szellemének, múltjának igyekeznek emléket állítani a Kondorosi csárda és Csárda Múzeum, illetve a Meggyes-csárdából kialakított Csárdamúzeum is.

A múlt században turisztikai értéket is képviseltek a csárdák, így néhány esetben a városban, többemeletes épületek közé is épültek csárdák. Szigeti Andor és Magyar Mihály az *Ahol minden a vendégért van*⁶ című munkájukban 1987-ben megfogalmazták azt, hogy az ilyen, nagyvárosi csárdáknak érdekesebb egy letisztultabb, kényelmesebb atmoszférát megteremteni, ugyanakkor képviselhetik egyszerűségben és hangulatban az elmúlt korok csárdáit. Ezen munka is nagyszerűen szemlélteti, hogy a csárda, mint jelenség folyamatosan létezik, és bár más jellegű, de igény van rá.

A csárda, mint fogalom a 20. században tovább fejlődött, a magyarságot szimbolizálta. Külföldi, de hazai nagyvárosokban az éttermeket is elkezdték magyar csárdának, vagy csárdának nevezni, hangsúlyozva a magyaros jellegzetességeket és ezt az ételkínálattal is bemutatták. A világkiállítások és vásárok vendéglátóhelyei is csárdákká váltak. A csárda a vendéglő, magyaros-étterem szinonimájává vált.

A szakanyagot készítette:

Szurok Noémi muzeológus – Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

⁶ Szigeti Andor, Magyar Mátyás. 1987. *Ahol minden a vendégért van*. Budapest. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

A szakmai anyagot validálta: Dr. Török Róbert történész - főmuzeológus, igazgató

Felhasznált irodalom

1. Dr. Draveczky Balázs. 1999. *Történetek terített asztalokról és környékükről*. Budapest. Pallas Stúdió
2. Magyar Digitális Archívum https://mandadb.hu/tetel/619331/Hortobagy_Csarda (letöltés: 2023.05.29.)
3. Ortutay Gyula. szerk. 1977. *Magyar néprajzi lexikon*. I. kötet. Budapest. Akadémiai Kiadó
4. Szigeti Andor, Magyar Mátyás. 1987. *Ahol minden a vendégért van*. Budapest. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó
5. Zaicz Gábor. 2006. *Etimológiai szótár*. Budapest. Tinta Könyvkiadó
6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A csárda jelensége és tartalma megfelel a nemzeti érték fogalmának, hiszen régóta és folytonosan jelen van hazánk történetében, a nemzeti identitásépítés szimbolikus elemének számított és ezáltal számít ma is.

Gasztronómiai és néprajzi tekintetben nemzetünk paraszti kultúrájának a szerves része a csárda: hiszen a foglalkozást, mint a csapláros-fogadós, csárdást, az életmódot: betyárság, szokásokat, valamint az állat és vásártartást is szimbolizálja. De egyúttal a hazai tájegység, mint a pusztá meghatározó eleme, egyúttal a hazai gasztronómia, azaz a magyaros ételek, mint a gulyás készítés egyik jellegzetes helyszíne. A csárda tehát szoros szimbiózisban áll a körülötte lévő tájegységgel tárgyi vendéglátós turisztikai hagyománnyal kapcsolhatunk hozzá olyan szellemi örökséget és hagyományokat, mint a közös tánc és a mulatás.

Szellemi és anyagi értékkel bír, mely közös nemzeti értékünk, így hangsúlyozása és megőrzése kiemelten fontos.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

A fent említett Felhasznált irodalom mellett:

2016/4608 – MKVM adattár, Vendéglátó

Vendéglátóipari berendezések a reformkort követő évszázadban – több nyelven

„A csárda mellett zajlott le 1809-ben a napóleoni háborúk: egyik csatája, ahol a magyar nemesifelkelők vereséget szenvedtek. Számos bírói jegyzőkönyv bizonyítja, hogy a XIX. százban a betyárok kedvelt találkozóhelye volt. Ez idő állandó vendégei Savanyó Jóska (...) Patkó Pista és Jancsi. A Betyár csárda az utasoknak ma is kedvelt pihenő helye. Régi berendezésének néhány darabja ma is a csárdában látható.”

2016/4564 – MKVM adattár, Vendéglátó

Borza Tibor: A Magyar Vendéglátóipari Múzeum alapítás

„Továbbá látható itt egy régi «csárda» romantikus i n t é r i e u r j e , amely valaha a pusztában volt és amelyben egy fa kalitka van azért, hogy a csárda személyzete, oltalmat találjon, ha a temperamentumos vendégek elől egyszer menekülniük kell. De a múzeum bármilyen érdekes,

mégis csak múzeum marad. Ott mégis - bármilyen modernül és művészei van is berendezve, eltűnik a lüktető élet. Éppen ezért különösen érdekes kezdeményesése volt a Kecskemét városi idegenforgalmi hivatalnak /ez a város kb. 100 km—re van Budapestről délre/, hogy egy. darab pusztát, amely még mindig maga romantikus szépségét megőrizte, Bugacon/ éppen Kecskemét mellet/ egy valódi, régimódi csárdát rendezett be. A bugaci csárda 1755-ből származik és régebben híres volt a szíves vendéglátásáról a pusztá egyedüllétében. Széles teteje alatt fehéren fekszik ez a csárda ott, ahol valamikor gulya járt. Gulyást főznek itt tűzvasüstben, szabad tűz mellett és itt nagyszerű sült húst kaphat a vendég /«cigánypecsenyét» ahogyan ezt Magyarországon nevezik/ enni és egy pohárral a száraz, kecskeméti borból inni és nagyszerűen élvezheti a környék gyümölcsseit. A magyar nép egyike a világ legvendégszeretőbb népeinek és ez visszatükröződik a magyar vendéglátás ma is élő történetében is.”

2015/4237 – MKVM adattár, Vendéglátó

Dr. Szűcs Judit: Jó kiszolgálás, jó bor volt.” Csongrádi vendéglők, kocsmák és a társadalom rétegződése

„A vendéglők, a kocsmák és a csárdák megegyeztek abban, hogy működésüket iparendedélyhez kötötték. (Ez már az ipartestületek kialakulása utáni állapot.) Különbségük a vendéglátás körülményeiben határozható meg. A vendéglőben asztalnál szolgáltak (és szolgálnak) fel. Itt ételt is lehet(ett) kapni. Állva kiszolgálás az étteremhez csatlakozó esetleg különálló ivóban történt. A kocsmában is voltak székek, asztalok, de legtöbb helyen a vendéget állva szolgálták ki és utána ülhetett le. (Az értelmező szótár, a két hely között csak nagyságban tesz különbséget.) A csárda a város szélén és a város határában található italmérő helyet jelentette. (A vendéglő és kocsmá fogalmának elkülönítésében adatközlőim szóhasználatát segített, bár ez nem tűnt elég következetesnek. A két fogalom elkülönítését a vendéglátóhelyeket apja és férje révén ismerő Csépai Jánosné segített.) A helyi vendéglátóhelyek történetéhez néhány adat a teljesség igénye nélkül. Csongrádon a szentesi út elején a XVIII. században már működött a Károlyiak építette Kaparós csárda. A Fejérlő vagy Fehér ló fogadó a Gazdaszövetkezet központi épülete helyén, a Zöldállás kocsmá a Sági, a mai nevén a Jegenye utcában állt. Mindkettő szerepel a Károlyi család 1814. évi inventáriumában. Szintén ebből a forrásból tudjuk meg, hogy a Szarvas kocsmát 1807-ben teljesen felújították. A Lebuki csárda a XIX. század második felében a Kis-Tiszán a Serházzugi szigetre vivő kompnál működött.”

2014/3192 – MKVM adattár, Vendéglátó

Apró Ferenc írása, Tömörkény és a vendéglátás

„Ma is hasznos az a fogalom-meghatározás, melyet Tömörkény 1914-ben adott: "Az az útszéli kurta hely, amelyben minden mezítlábas betyár duhajkodhatott, volt a csárda. A rendes hely, ahol bort mértek, volt a kocsmá. Amelyikben az utast főtt étellel elégitették ki, volt a vendéglő. Ahol az utas ételt, italt, éjjeli szállást, kocsiallást, istállót kaphatott, volt a vendégfogadó." (6:50)”

2013/2919 – MKVM adattár, Vendéglátó

Forró budapesti éjszakák, turizmus magyar módra – cikk

„Négy pincehelyiségnek nincsen szabályos alakja. Mintha darabokat téptek volna ki a sziklából és üregeket vájtak benne. Ott most edényeket tartanak benne, valamint különböző nagyságú hordókat, változatos magyar italokkal. A köves mennyezetet régies világítással látták el. S kőoszlopok is szabálytalan alakúak, kerámia tányérokkal díszítve és kellőképp megvilágítva, jobbra-balra néhány asztalka és szék.- készülünk visszatérni az étterembe, honnan vendégek

vidám zaja szűrődik ide .— E egyszerű borlapokhoz szokva csak "fehéret" "vöröset" vagy "sillert" rendelünk. A magyar házigazdának ez semmit sem jelent, mert az csak egy csoportja annak az italoknak, amik itt kaphatók. Szerintem itt legalább harminc féle bor kapható. A csárdának néhány nagyobb helyisége van, nem túl magasak a mennyezeten mestergerenda. Az asztalok sorban vannak-helyezve, az abroszok vakítóan fehérek tiszták mindenütt népies motívumok. A falakra, oszlopokra, ablakkeretére kerámia tárgyak vannak aggasztva. Világítás a régi eszközökkel van megoldva, kis lámpások és régi edények valóságos múzeuma a folklórnak. - Ha a vendégnek megtetszik, valamelyik tárgy szól, a felszolgálónak az átadja és a többivel együtt fizeti a végén. Úgy mondják, hogy ehhez hasonló 300 csárda van Budapesten és ritkán van szabad asztal. Helyet foglalni előre 2,3 nappal kell. Minden este emelkedett és vidám hangulat uralkodik. A vendégek változnak, mindig többen jönnek úgy az európai államokból, mint más kontinensről, mert az a jelszó hogy, "Európa nem Európa, ha nem látod Budapestet" és nem töltünk el egy estét a csárdában hagyományos zenét halogatva és nemzeti ételeket fogyasztva-. A paprikás gőzölgött előttünk a kis asztalon kis bográcsban kovácsoltvas kampóra akasztva alatta kis láng égett.- Közben fellépett Juliska festői nemzeti viseletben, alt hangon régi magyar nótákat énekelt a terem elcsendesült és áhítattal hallgattak.- A vendégek azt hitték, hogy Juliska híres énekesnő, vagy rádió szerződött énekesnője. A házigazdánk felvilágosított, hogy Juliska egyszerű énekesnője a csárdának. Budapest 700 szórakozóhelyén minden este nemzeti zene és énekes halható,- kár volna nem leírni hogy a főétel milyen ceremóniákkal van szervírozva: két vagy még több felszolgáló egyszerre kis asztalkákat helyez a nagy asztal mellé, nagy edényekben a sült húst. A pincérek kinyitják a kis üvegeket és a sült húsról alkoholt öntenek/valósággal egy mozdulatra/,-a zenekar ismét tust játszott ismét a pincérek egyszerre egy mozdulattal meggyújtják az alkoholt, a világítást kikapcsolják, a helyiséget csak a kis kéken égő lángok világítják meg. Úgy mondják, hogy az így tálalt sült hús különös jóízű és a parádés kiszolgálás varázslatos a vendég számára, ha csak azt néznénk, hogy szokásos vendéglátó módra mit kapott a vendég, talán egy félliteres bort és két három kanál paprikást, de a mód, ahogy ki lettünk szolgálva és a tónus a pesti lokálokban, ahol nem is ismerik a szót hogy "fájront", és az óra mutatójának a haladását sem veszik figyelembe. Ezt a kiszolgálást sehol a világon nem kapja a vendég. Ez add választ arra, hogy erősen fejlődik a turisztika Magyarországon. -Természetesen mindent nem lehet a vendéglátóipar javára írni, mert mindent, amit Budapest nyújt azt nem az éjszakai élet és az idegenforgalom miatt van, - hanem a magyar lélek teremtette ki évszázadok óta, szépérzéssel, temperamentummal vidámságával,- turisztika ezt csak ügyesen kihasználja."

Velimir Petrovic

1996/2042 – MKVM adattár, Vendéglátó **MEGYERI CSÁRDA TÖRTÉNETE**

„Ez a terület, ahol a csárda áll, már az ókorban is jelentős közlekedési útvonal mellett húzódott. Ásatások emlékei bizonyítják, hogy ez a vidék egykor a római Limes láncszeme volt. A mai csárda környékén erődítések helyezkedtek el és itt állt az őrtorony is. A XV. század írásos emlékei szerint a megyeri terület a váci káptalan birtoka, majd a törökvész után, 1695-től Újfalussy János földbirtokos tulajdona. Feltehetően ekkortájt létesült itt már valami csárdaépület. A XIX. századtól Károlyi gróf hitbizományi birtoka Újmegyér település e vidéke, ahol fejlett szőlőművelés folyik. 1831-ben épült fel az első lakóház és erre az időszakra vonatkozik a csárda romantikus történetéről szóló hagyomány is. A mai csárda főépületéhez a XVIII—XIX. században istálló és beszálló fogadó szárnyépület tartozott. A dunai oldalon ma is látható a lebontott szárnyépület ajtó- és ablak boltíveinek maradványa. A Pestre igyekvő felső-magyarországi parasztok a csárda északi kapuján érkeztek, majd megpihenve a déli vagy pesti kapun keresztül folytatták útjukat. A betyárvilágról szóló színes hagyomány azt tartja,

hogy a pénzével hazatartó paraszt sokszor nemcsak a pénzét és csinos feleségét, de még életét is a Beccsali csárdában hagyta. 1918-ban Károlyi gróf a csárdát több más ingatlannal az Egyesült Izzó részére áruba bocsátotta. A régóta közismert és immár húsz esztendeje kezelésünkben lévő Megyeri Csárdát 1965. évben felújítottuk. Szeretettel köszöntjük és magyaros vendégszeretettel várjuk Kedves Vendégeinket Jó mulatást és kellemes szórakozást kívánunk. „
IV—XV. kér. Vendéglátóipari V. MEGYERI CSÁRDA B u d a p e s t IV . V á c i ú t 104 sz. T
e l e f o n : 293— 280

1994/1959 – MKVM adattár, Vendéglátó

Magyarország az 1878-as párizsi világkiállításon

„A világkiállítás egyik leglátogatottabb és legkedveltebb helye a magyar csárda volt, ahol Berkes Lajos cigányzenekara andalító vagy tüzes muzsikája mellett az odasereglett érdeklődők mellett a hazánkból kiutazottak, de franciák is egyaránt remekül érezték magukat.”

1992/1862 – MKVM adattár, Vendéglátó

„Az ország keleti fele a csárdák világa. Itt a szegény emberek kaptak menedéket. Nincs vendégszobája, csak az ivószoba, kecskelábú asztalokkal és padokkal az emberek a padokon, lócákon alhattak és subájukkal takaródzhattak. A csárdáknak nagyon rossz híruk volt, a nemes utazók körében, „a békés utazó, kalmárnép, kereskedő messze elkerülte a csárdát, mert neve egyet jelentett betyárral, rablóval, útonálló haramiával, akikről jogosan tarthattak a kövér erszéyesek, csak a szegénységnek nem kellett tőlük tartania.” A nép ezzel szemben így énekelte meg a csárdát: "Ú csárda, becsesebb nálam a Te szegleted! Béfogadsz. Negyven is sokszor a vendéged, főbb szállásom vagy nekem temelleted. Szükségben nyugovást király is lel benned. Maradj tehát békés pusztá közepében, Kecskeméti kenyér süljön kemencédben, Körösi bor bőven keljen a pincédben, Sok utas nyugodjon faladnak tövében.”"

1989/1759 - MKVM adattár, Vendéglátó

A pirtói csárdában. Elmondta Darányi István.

„Halasról Pestre indult egyszer tizenöt gazda, gyapjúval. Éjjeli útjukban - miközben belé-belélehelgettek a kulacsokba - egyik kocsiról a másikra átkiabálva a betyárokat ócsárolták. Egyszer csak két szűrös alakot pillantanak meg egy galagonyabokor mellett. Heverésznek a holdvilágos éjszakában. Erre elnémultak. Mikor jól odébb haladtak a terhes kocsikkal, az egyik gazda megszólalt. - Hajjátok, ezek nyilván betyárok vótak! Hamarosan a pirtói csárdához értek, ott "kieresztettek", majd betelepédtek a csárda ivójába. Falatozni kezdtek, italt parancsoltak. Egyszer csak rájuk nyit a két szűrös. Az egyik ezt kiáltja: - Föl a kezekkel! A falatázó gazdák egyik-másika még a bicskát is kiejtette a kezéből. Látva, hogy a betyárok puskát húznak elő a szűr alól, derekuk meg körül van aggatva pisztolyokkal, kezüket feltartották. - Rakja mindenki az asztalra a pénzét! — hangzott a parancs. Kigombolkoztak, pénzüket szó nélkül lerakták az asztalra. - No tetvesük, hát hun van most a bátorság?! - mondja az egyik betyár. - Nem szégyönli kendtök magát!? Két embertül így mögijedni!.. . Szödjé most vissza mindönki a pénzt! Rakjátok el hamar! Ilyen gyáva emböröknek nem köll a pénze! . . . Legalább Pestig más kocsmába is betérhettük!... Hanem a szájukra vigyázzon kendtök! A gazdák kínálták őket enni-innivalóval, de nem fogadták el. - Ilyen gyáva emböröknek a bora se köll!”

Nagy Czirok László Betyárélet a Kiskunságon 213-214. oldal

1987/1663 - MKVM adattár, Vendéglátó - 1663

„csárda: török hódoltság után létesültek forgalmas utak, folyók mentén, lakott településeken kívül, egymástól lóitatási távolságra. Szállást, italt és némi ételt adott az utazónak és jószágának/ kocsiszín, istálló, legelő kút/. A mai Bp. területén a bevezető utakon mintegy 20 volt, mint pl. a K és p e s t i határcsárda, a Megyeri, a Zuglói Sárga Csikó, a margitszigeti Nyúl, az Ördögórom. Ezek a 19. század közepétől fokozatosan elvesztették eredeti és ma csak fantázianevekben élnek.”

1980/1191 – MKVM adattár, Vendéglátó **A' MAGYAR KORCSMÁROS ÉS VENDÉGE**

Ezen csárda nem messze Csongrád városához, a' pest-aradi útban fekszik's jókában van; nevét azon pusztától vette, mellyen lángeszű mestere felrakta vala; egyébiránt annyival követel nagyobb tiszteletet sok hason nemű társainál, hogya' konyhán, bormérőn vagy is ivóházon's a' gazdának szánt lakó helyen kívül, az uriabb rendű utasok számára, még egyetlen úgynevezett, „extra szobával” is bir, melly három ágygyal, kétszékkel's egy —huszonnégy sze-mélyre, készített asztallal tökéletesen bútorozva is van.—Azonban mindezen czélszerűségek daczára —hihetőleg fekvése miatt —kevés vendége van e csárdának, 'sha a' szomszédból néhány juhász, vagy hébe hóba egy csap atka, szegénylegény' meg nem fordul benne, vagy épen a' zivatar nem hoz vigaszt lást egy-egy uriasabb vendégben —többnyire üresen áll az. Innét a' haszonbérleténél nem igen veszekednek rajta az emberek, 's többnyire egy korán öszült candidatus kovács-mester, vagy más, kinek épen sok ideje van a' késérieretekre, szokta birni azt a szomszéd Csongrádból, a' nélkül, hogy abból valaha egy is meggazdagult volna.

1971/569 – MKVM adattár, Vendéglátó

„Mészöv vendéglátóipari osztály útmutatása alapján alábbi adatgyűjtésünket közöljük Fülöpszállás és Soltszentimre községek vonatkozásában. Adataink hiányosak, mivel csak emberi emlékezeten alapulnak, nagyrésztben. Fülöpszállás: 1945 előtti időszakban 9 db kocsmával 1 csárda 1 fogadó 1 cukrászda működött. A kocsmák 1948-ig üzemeltek magánkézben, csárda a községtől 6 km távolságra 1940-ig, cukrászda 1940-42 működött. Kocsmák meghatározásában szerepel az ipartestület, katolikuskor és gazdakör italmérő helyiségei. Hevük jellegüknek megfelelően fa táblára volt kiírva, egyeseknek az utóbbi időben a sör vállalat által adott reklám-táblára volt a neve kiírva. Községi Tanács V.B. adatai szerint a fogadó 1704-I/16 időben épült kiskunparaszti épület stílusban. 1742-ig a német lovagrend szállása volt. 1742-től 1955-ig Fülöpszállás község üzemeltette, mint Nagyvendéglő fogadót. A fogadónak az átutazók részére 4 vendégszoba is rendelkezésre állt. XVIII-XIX* században a szabadkunok követválasztási gyűlésein hetekig táboroztak a fogadóban és környékén a szomszéd városokból érkező vendégek. törzsközönség megoszlása; kocsmákban munkás-paraszt /ipartestület, keresk. csárda - pásztorok gazdakör-paraszság, fogadó - értelmiség, kát.kör-kat.vallásuk nagyobb vagyonnal rendelkezők, átutazók. Urbán Pál, Abonyi Antal, Csősz Imre /jelenleg is fmsz. italbolt vagy Fülöpszállás községben élnek. Fogadó foglalkozott állandó főzéssel, jelenleg is a lebbencsleves, bográcsgulyás régi idők hagyományával /kis-kunság módra/ napirenden van. Az üzletekre vonatkozó dokumentumok felfedezése, kutatása nem járt eredménnyel, így adatot szolgáltatni nem tudunk.

1968/487 – MKVM adattár, Vendéglátó

„A csárdák sajátos szolgáltatást láttak el. Az uradalmak, mikéit, a falusi kocsmákat, boltokat és mészárszékeket, a csárdákat is árendásaknak adták bérbe. Többnyire a kereskedelmi utak mentén épültek és elsősorban a távolsági kereskedőknek, a katonai transzportoknak, a

fuvarozóknak és a vásározóknak ez igényeit elégítették ki, de a környékbeli pásztorok is gyakran látogatták. A vendégek nemcsak italt és ételmet vásárolhattak, hanem szálláshelyet is kaptak benne, de az állatok elhelyezéséről is gondoskodtak, így fontos szerepet játszottak abban, hogy a több száz kilométeren hajtott állatok - sertések, juhok, bivalyok, ökrök - minimális súlyvesztéssel érkezzenek meg a vásárokbba, valamint a külföldi megrendelőkhöz. Miként azt előző tanulmányunkban is ismertettük, az országos, a regionális és a megyei szervek — a XIX. század első évtizedétől kezdődően — a tranzit és a törvényhatósági utakat mind nagyobb energiával és költséggráfordítással korszerűsítették.²¹¹ A megyében a folyamatosan épülő alsó és felső postaúton, valamint az újonnan létesített észak-déli irányú kereskedelmi utak mentén a szolgáltatás növekvő igénye miatt mind több csárda épült. Az utak rövidítése, egyes útszakaszok jelentéktelenné válása, illetve más útvonalak kereskedelmi fontossága, módosította a csárdák jelentőségét, látogatottságát és egyben a jövedelmezőségét is. Azonban azt is kell látnunk, hogy a csárdák a jelentéktelenné tűnő falusi földutak mentén is megtalálhatóak. E jelenségre a későbbiekben majd részletesen visszatérünk. A csárdák létét azonban a betyárok nagymértékben fenyegették. A kevésbé forgalmas utak mentén, vagy az erdők közelében lévő csárdákban mind gyakrabban rabolták ki a kereskedőket, hajtották el állataikat, de sokszor az életük sem volt biztonságban. Ezekben a gyanús külsejű csárdákban a bérlő is sokszor rákényszerült a betyárokkal való együttműködésre, az orgazda szerepét vállalva. Itt tervezték a nagy rablásokat, amelyek nemcsak az utazó kereskedőket, hanem a környék településeinek a lakóit is sújtották. Nem egyszer innen indultak el a híres „betyárkarrier” és jó néhány ott ért véget a pandúrok golyói által. A napóleoni háborúk éveiben a mind jobban elszaporodó betyárok sorozatos rablásaikkal tetemes károkat okoztak, a kincstár, a megye, a kereskedők és a jobbágyok egyaránt érdekeltek voltak a közbiztonság megszilárdításában. Szigorú törvényeket hoztak, helyenként a statáriális ítéletet is alkalmazták. Rendeletekkel és törvényekkel azonban nem lehetett felszámolni e veszélyes társadalmi jelenséget. Éppen ezért a szigorú ítéletekkel párhuzamosan az infrastruktúra korszerűsítése is kezdetét vette. Az utakkal együtt a csárdáknak is biztonságosabbá kellett válniuk. 1808-ban a megye egy bizottságot nevezett ki, azzal a szándékkal, hogy a csárdák állapotáról, biztonságáról részletes jelentést tegyenek. A megye vezetői radikális lépésre szánták el magukat, nem riadva vissza a veszélyes csárdák megsemmisítésétől sem. A munka azonban elég vontatottan haladt, jóllehet az al- és főszolgabírók — akik helyismerettel rendelkeztek — minden segítséget megadtak. 1808-ban járasonként elkészítették a csárdák összeírását, amelyből megismerhetjük azok számát, nevüket, a tulajdonosokat, az épületek állagát és a közbiztonság mértékét.²⁰² A bizottság végső jelentését azonban csak két évvel később — 1810-ben - terjesztette a megye nagygyűlése elé. A késedelmes eljárást nemcsak a feudális ügyintézésnek tulajdoníthatjuk, hanem annak is, hogy ez esetben a földesúri érdekek összeütközésbe kerülhettek a bizottság megállapításával, és nagyon is valószínű, hogy közülük többen - összeköttetések révén - késleltették, illetőleg érdekeiknek megfelelően módosították a végső döntést. Megakadályozni azonban nem tudták, mivel végül is határozatot hoztak „mindazon csárdák, s épületek, melyek magányosságok miatt az köz bátorságnak veszedelmesek lehetnek, ha azokat a földesuraik fenntartani kívánnák... Egy esztendőnek leforgása alatt egy, vagy több épületet oda építeni t a r t o z n a k . . . A vendégfogadókra és a csárdákra nézve az alábbi építészeti szabályokat tették kötelezővé. Ha az épületet — magányos helyen - "a 'tűzvész nem fenyegette, az esetben cserépzszindely helyett fazszindelyt is rakhattak a tetőzetre. Követelményként szerepelt még a jó pince, a szekérszín, az istálló, a kert és a kényelmes vendégszobák biztosítása. A szekérszín úgy kellett elhelyezni, hogy a vendég a kocsiját az ablakból is láthassa. A csárdák egy része a fenti követelményeknek nem felelt meg, ezért a tűzvész és a rablás gyakori volt. A felmérés szerint a megye 92 helységében 123 csárda működött, amely kétségkívül hozzájárult a belső tőkefelhalmozáshoz, megélhetést biztosított a bérlőknek, a szolgáltató személyzetnek és az uradalmak forgótőkéjét is növelte. A 6. sz. mellékletből kitűnik, hogy a csárdák — eltekintve néhány kivételtől — a

földbirtokosok tulajdonában voltak. Egy-egy földbirtokos több ezer holdas uradalmában — amely többnyire jónéhány települést érintett - több csárdával is rendelkezett. Ha a csárdák földrajzi területi elhelyezkedését vizsgáljuk, az esetben szembevetendő, hogy 30,08%-a - mintegy 37 - a megye déli részén, Babócsa térségétől délre épült, az úgynevezett disznóhajtó út mentén, amely Szlavóniába vezetett. A Berzence és Iharosberény útvonalától délnyugatra 24 csárda működött, amely e táj 19,51%-os részesedését mutatja. Ez az arány a Balaton mentán húzódó felső postaút mentén valamelyest alacsonyabb volt, mindössze 14,63%. Az összeírás szerint itt 18 csárdát mutattak ki. Meglepően magas volt a csárdák száma - 16 - a Kapos völgyében. Noha a megye egyéb térségeiben a csárdák száma kétségtelenül alacsonyabb volt, alapján véve mégis kijelenthetjük, hogy azok a megye belső területeit is behálózták. Az összeírás adataiból, főképpen az épületek állagaiból joggal következtethetünk arra, hogy többségük már „emberemlékezet” óta működött. A XVIII. század első felében az árutermelésnek és a kereskedelemnek nem voltak még meg a feltételei. 1712-ben a megye lakossága 3614 háztartásban, 186 faluban élt, a települések 4-30 házból állottak. De az uradalmak is lehangoló állapotot tükröztek, hiányzott az igaerő és a munkáskéz. Toborzók járták az ország sűrűbben lakott részeit, és Dél-Dunántúlra a németeket ekkor telepítették.²⁰³ Közismert, hogy a század második felétől az uradalmak fokozatosan bekapcsolódtak az árutermelésbe, terményeiket és állatikat — közvetítéssel — a nyugat-európai piacokon is értékesíthették. Ezt a kereskedelmi tevékenységet — közlekedést, szállítást — a csárdák hálózata nélkül képtelenek lettek volna megoldani. A paraszti árutermelés fáziskéséssel jelentkezett, nem véletlen az, hogy a megye mezővárosai főképpen a XIX. század első évtizedeitől kérték a vásári privilégiumokat, amikor a piacra való termelés náluk is általánossá vált. A helytörténeti irodalomban található korábbi feltevések, miszerint a megye belső területei szinte hermetikusan el voltak zárva a külvilágtól és az uradalmak kereskedelmi tevékenysége szinte minimális volt, nem fedik a valóságot.²⁰⁰ E kérdés árnyaltabb vizsgálatot igényel. Valóban igaz, hogy a megye belső térségeiben levő uradalmak kereskedelmi tevékenysége több energiát igényelt és talán lassabban is működött, de negligálni nem lehet őket. Ezekben a térségekben valójában a paraszti árutermelés kibontakozása előtt voltak nagyobb akadályok, amelyre végül is a növekvő vásárok száma és természetesen a felvásárlókereskedelem is pozitívan hatott. A korábbiakban már említettük a csárdák szerepét a tőkefelhalmozódásban. Bérliők többnyire zsidók voltak, akik a földesuraknak magasabb.”

1968/449 - MKVM adattár, Vendéglátó

A kapott alaprajz szerint „kamra” és „konyha” egykor 2 vendégszoba volt, ezen kívül az ivó állt a vendégek rendelkezésére. Vendégei gulyások, pásztorok voltak. Egy-egy pásztorkunyhóhoz 1 gulyás és egy ménes tartozott /előbbi marhák, utóbbi lovak/, melyek 8-800 állatból álltak. 1-1 gulyához, illetve méneshez 3-4 bojtár, 2-4 pásztor tartozott, ezen kívül egy főzőasszony, a pásztorkunyhóban főzött, végül egy számadójuhász. A Meggyes csárda körzetében kb 10 pásztorkunyhó volt, és így vendégei kb 100-150 főből került. Idelátogattak a csárda környékbeli sok tanya lakói is. Kosztosvendég ritkán akadt, a forgalom zöme italból adódott. A bort tiszafüredi termelőktől, illetve részben borkereskedőktől szerezték be. Az italozó vendégeket ingyen kenyérszalonnával szokták megkínálni. A csárdában sok dohányüzlet bonyolódott: a környékbeli dohányültetvényekről „kimentett” szűzdohány itt cserélt gazdát, pontosabban a fináncoktól való félelem miatt, inkább a csárda falain kívül folyt már az áru tényleges átadása. Mindez kevés volt a megélhetéshez, ezért a csárda tulajdonosa és családja állattenyésztéssel és földműveléssel is foglalkozott. A csárda közelében, a pásztorkunyhón belül volt egy Vasaló-nak nevezett főzőhelység, ott főtt az étel a szolgafára akasztott bográcsban. Czinege László szerint a csárda jelenlegi lakója által legutóbbi ottlétükkor elmondottak /titkos folyosó vasláda, köpad, bunker, szellőzőnyílás stb./ csak romantikus kitalálás, legenda. Rózsa Sándorra

vonatkozóan márványtáblát egy nyugalmazott vasúti tanácsos állította.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

nincs ilyen

III. MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



1. kép Egy vendéglátóhely belső tere, háttérben a kármentővel, 1945 után Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, ltsz: VF_7299



2. kép A Hortobágy csárda, 1920-as évek Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról



Agrárminisztérium - Hungarikum Bizottság
1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 9.

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Csapody Balázs, mint a Pannon Gasztronómiai Akadémia hivatalos képviselője és elnöke ezúton küldöm ajánlásunkat a „csárda” mint nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez.

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A Pannon Gasztronómiai Akadémia szakmai társszervezetként munkakapcsolatban áll a Magyar Vendéglátók Ipartestületével; sokszor dolgozunk együtt a szakmai érdekképviselési munkában és figyelemmel kísérik munkásságukat.

Így ezúton is szeretnénk egyetértésünket és támogatásunkat kifejezni a „csárda” mint kiemelkedő nemzeti érték felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe

Indoklás:

A csárda a vendéglők és kocsmák hagyományos elnevezése Magyarországon. A hozzá kapcsolódó fogalomkör (istálló, szekér, betyár, fogadós, csárdás stb.) és annak tartalma megfelel a magyar érték fogalmának, hiszen több száz éve folyamatosan jelen van hazánk történetében.

Gasztronómiai tekintetben a hazai vendéglátás egyik jellegzetes meghatározó kulcsfogalma, a magyaros ételek (mint például a gulyás) készítésének egyik sajátos helyszíne. Mivel fontos szellemi értékkel bír, így megőrzése fontos és közös feladatuk.

A fentiek alapján javaslom a „csárda” mint kiemelkedő nemzeti érték felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe.

Tisztelettel,

Pannon Gasztronómiai Akadémia
Egyesület
1082 Budapest, Corvin sétány 2/C. 1. em. 2. ajtó
Telefon: 18749487-242
Csapody Balázs
Elnök
Levelezési cím: 1101 Budapest, Albertirói út 10.
Pannon Gasztronómiai Akadémia

Kelt: Budapest, 2025.05.06.

Agrárminisztérium - Hungarikum Bizottság
1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 9.

Dr. Nagy István
Agrárminiszter úr, a Hungarikum Bizottság elnöke részére

Tisztelt Hungarikum Bizottság, Tisztelt Elnök Úr!

Mint a Magyar Cukrász Ipartestület hivatalos képviselője és elnöke ezúton küldöm Önnek a „csárda” mint nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez az ajánlásunkat.

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A Magyar Cukrász Ipartestület szakmai társszervezetként szoros szakmai- és munkakapcsolatban áll a Magyar Vendéglátók Ipartestületével; sokszor dolgozunk együtt a szakmai érdekképviselési munkában, versenyek zsűrizésében, szakmai bizottsági munkákban és figyelemmel kísérjük munkásságukat. Ezúton szeretnénk kifejezni szakmai támogatásunkat a „csárda” mint kiemelkedő nemzeti érték felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe.

Indoklás:

A csárda jelensége és tartalma megfelel a magyar érték fogalmának, hiszen régóta és folytonosan jelen van hazánk történetében, a nemzeti identitásépítés szimbolikus elemének számított és ezáltal számít ma is. Mind gasztronómiai, mind néprajzi tekintetben nemzetünk paraszti kultúrájának a szerves része a csárda: hiszen jellegzetes foglalkozást (csapláros-fogadás, csárdást), életmódot (betyárság), szokásokat, valamint az állat- és vásártartást is szimbolizálja. A hazai tájegység, mint a puszták meghatározó eleme is, ugyanakkor a hazai gasztronómia, azaz a magyaros ételek - mint a gulyás - készítésének egyik jellegzetes helyszíne. A csárda tehát szoros szimbiózisban áll a körülötte lévő tájegységgel, a tárgyi vendéglátós turisztikai hagyománnyal. Ugyanakkor kapcsolhatunk hozzá olyan szellemi örökséget és hagyományokat is, mint a közös tánc és a mulatás. A csárda összefoglalva tehát szellemi és anyagi értékkel bír, mely közös magyar és nemzeti értékünk, így hangsúlyozása és megőrzése kiemelten fontos.

A fentiek alapján javaslom a „csárda” mint kiemelkedő nemzeti érték felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe.

Tisztelettel,



Erdélyi Balázs
szakmai elnök
Magyar Cukrász Ipartestület

Magyar Cukrász Ipartestület
1185 Budapest, Üllői út 674.
Telefon & Fax: 1/266-4165
Adószám: 19009052-2-43



Bszsz.: 10402166-21690235-00000000

Selmeczi László
társelnök
Magyar Cukrász Ipartestület

Kelt: Budapest, 2025. május 6.