

Dr. Százados Imre **1937–2011**



Dr. Százados Imre kirendeltség-vezető főállatorvos, szakújságíró. 1937. szeptember 10-én született Budapesten. Iskolái: 1943–1951 általános iskola Dunavarsány, Dunaharaszti, 1951–1955 Kossuth Lajos Gimnázium Pesterzsébet, majd 1955–1962 Állatorvostudományi Főiskola.

1962-ben a Pécsi Vágóhídra került, ami első és egyetlen munkahelye lett. 1982-től laboratóriumi bakteriológus immunológus szakállatorvos, 1983-tól a Baranya megyei Állategészségügyi Állomás 1. számú Élelmiszer-higiéniai Kirendeltségének osztályvezető főállatorvosa.

Magyarországon elsőként írta le a sertések *Haemophilus parahaemolyticus* által okozott tüdő-mellhártya gyulladását. Az állatorvosi húsvizsgálat témakörében címzetes egyetemi docens lett. Tevékenyen részt vett a Délhús Rt. Sertésvágó és a Közös Piac Brüsszeli Állatorvosi Bizottsága részéről az EU exportra történő termelés előkészületeiben, annak elfogadtatásában. 140 közleménye jelent meg a *Magyar Állatorvosok Lapja*, az *Acta Veterinaria Hungarica*, a *Fleischwirtschaft*, a *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift*, és a *Természet Világa* című szakfolyóiratokban.

Három állatorvosi húsvizsgálat témájú egyetemi jegyzet elkészítésében társszerző.

Könyvek: *Húsvizsgálat képekben* (1977), *Az emlős vágóállatok húsvizsgálata* (1995), *Útikönyv a táplálékok világához* (2009.), az utóbbit fiával, dr. Százados Miklós társszerzővel jegyzik.

Kitüntetései: 1980: pályamunkájáért az MTA elnökének jutalma; 1984: MAE Aranykoszorús Jelvény; 1987: Nívódíj, Kiváló Dolgozó; 1999-ben Tolnay Sándor-díjat, 2008. december 12-én az állategészségügy keretében emléklakettet kapott.

Életrajza megtalálható a *Közigazgatási Lexikonban*, a *Pécs-Baranya 100 éve* (199) és a *Who is who Magyarországon* (2008) kiadványokban.

Adjuk át Neki a szót!

Bár Édesapánk 2011. március 14. óta személyesen nincs velünk; közvetlenebb lehet a hangvétel, ha átadjuk Neki a szót; álljanak alább a 2010. nyarának végén saját maga által írtak:

A gimnázium után és az egyetem előtt egy évet dolgoztam a Chinoin Gyógyszergyárban, három váltott műszakban. Szerencsére a nehéz munkát gyorsan megszoktam.

Tisztelettel hajtom meg fejemet a Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások élelmiszer-higiénéiával teljes, vagy részfoglalkozás keretében dolgozó állatorvos és egyéb szakemberei előtt. Szeretném felhívni a figyelmet a vágóhidakon teljes munkaidőben dolgozó kollégák és beosztott munkatársak áldozatos munkájára. Tisztelegni szeretnék a „régis gárda”, az egykori MÉM-ÉHESZ-ben dolgozó kollégák előtt, akik közé magam is tartozom. Őszbe csavarodó hajuk és szakálluk helyenként még manapság is feltűnik. Róluk szolt a „Rekviem egy hajdani szolgálatról”¹ című írásom.

Külön köszönet jár Guzsvány Mihály dr. igazgató főállatorvosnak, aki önálló, felelős munkát várt munkatársaitól, (tőlem is) cserébe azonban bizalmat előlegezett és kellő háttérrel biztosított számunkra.

Néhány szó a családi háttérrel: ne vegyék rossz néven tőlem, de nem akartam állatorvos lenni. A pályára nagy tapintattal Apám inspirált. A Bánátról származó Wéber István az Isonzó poklából nem kívánt az elcsatolt szülőföldre visszatérni. Amikor – viszonylag fiatalon – mint Magyar Királyi Honvéd Századost nyugdíjazták, beiratkozott az Állatorvosi Főiskolára. Négy évet elvégezve letette a „kis abszolutóriumot”, azonban a történelem ismét beleszólt életébe, mert reaktiválták, és a diploma megszerzésére már nem adott lehetőséget számára az élet. Így aztán „X”-es, vagy „egyéb” minősítéssel nekem sem volt könnyű bejutnom az „alma mater” falai közé. A támogatásért Mócsy János professzor úrnak tartozom nem múló hálával.

Szeretettel emlékezem Édesanyámról, aki a Pázmány Péter Tudományegyetem magyar-történelem szakán végzett tanárnő volt. Élete céljának tekintette, hogy négy gyermekét iskolázhassa, vegyész, állatorvost, orvost és elektromérnököt nevelve belőlünk. Hogy ez milyen áldozattal járt abban az időben, nem szükséges részleteznem.

Igyekeztem szorgalmasan tanulni, azonban Urbányi, Kotlán, és Manninger professzorok előtt tett szigorlataim során még nem gondoltam arra, hogy egyszer én is ezen a dobogón fogok állni.

A szakma szépsége és varázsa először az Anatómiai Tanszék szövettani gyakorlatain érintett meg, majd a kórbonctani tanulmányok egy életre

¹ *Magyar Állatorvosok Lapja*, 1991. 46. 2. 119–120.

elvarázsoltak. Máig tartó élmény maradt számomra Kardeván professzor úr előtt abszolvált szigorlatom. Meg kell jegyezni, a professzor úr olyan képességgel, és türelemmel rendelkezett, hogy mindenkiből kihúzta azt, ami benne rejtett.

Hallgató koromban a másfél éves élelmiszer-higiénia tantárgyhoz kezdetben ambivalens érzések fűztek. Azonban a korábban is vágóhídon dolgozó Csiszár Vilmos professzor úr megváltoztatta a bennünk élő képet. Kitűnő könyvét ma is lapozgatom.

Olyan csoda történt, amelyre manapság ritkán kerül sor. Az utolsó óra után az akkori gyógyszeres előadóteremben öten-hatan összeverődünk, és a következőket mondogattuk egymásnak: "Bizony, mi is elmegyünk vágóhídra élelmiszer-higiénikusnak!"

Munkámat a Vágóhídi Kirendeltségen kezdtem Pécsen, ahol akkor jártam először. Két hónapja dolgozhattam talán, amikor megfogadtam magamban, hogy fél éven belül „*úgy elhúzzom innen a csíkot, hogy lábam nyomát is befedi a por!*” Mindezek ellenére 1962 márciusa óta egészen a 2000-ben történt nyugalmazásomig szolgáltam a régi, de folyton megújuló helyen. Munkám hivatássá érett, és minden nap újabb kihívásokkal kellett szembenéznem. Egy percig sem unatkoztam, naponta találtam valami újat, meglepőt, ezért később már semmivel sem cseréltem volna el munkahelyemet.

1966-ban nősültem, feleségem Százados Imréné, dr. Jeges Eszter orvos. Számos tanácsot és segítséget adott munkámban is, amikért ma is köszönet jár Neki. Két gyermekünk van, Miklós (1971) orvos-közgazdász, Éva (1975) képzőművészeti diagnosztikai asszisztens lett. Három fiú unokánk született, és várjuk az első kislány világra jöttét [Aki végül ismét fiú lett - *a szerkesztő megjegyzése*]. Mára már családom révén is irreverzibilisen a városhoz kötődöm.

Ahhoz, hogy hivatásomat megszeressem, lehet, hogy a csillagok szerencsés állására volt szükség. A Pécsi Vágó- és Kényszervágóhídon (ma már nincs így) még „minden együtt volt”, csak észre kellett venni. A vágóhíd végtelen boncteremnek tűnt, melyben a látó szem előtt minden felvonult, ami a patológiai könyvekben megtalálható.

Az élelmiszer-higiénia állandóan változó, megújuló problémáival lépten-nyomon találkozhattunk. Munkámban két rendkívüli ember adott tanácsokat. Kádas István doktor, a Baranya megyei kórház Patológiai Osztályának főorvosa, kandidátus, címzetes egyetemi tanár volt, sajnos, hamar eltávozott körünkből. Célja volt, hogy a humán- és az állatpatológia problémáit egymással összehasonlítsa, elemezze. Forray Antal doktor is a szakma briliáns mikrobiológusa volt.

Hamarosan a húsvizsgálat és az élelmiszer-higiénia egységes rendszerré kezdett összeérni bennem, ami kissé ellentmond az eddig olvasottaknak, ezt azonban később „*Az emlős vágóállatok húsvizsgálata*” című könyvemben már sikerrel foglaltam össze. További neves szakemberekkel is sikerült kapcsolatba lépni, Takács János professzor úrral szoros munkakapcsolatba kerültem.

Lexikális tudása lenyűgözött, és kitűnően értett ahhoz, hogy környezetében mindenkit munkára buzdítson.

Szent-Iványi Tamás akadémikussal a laboratóriumi szakállatorvos-képzés során kerültem kapcsolatba. Számos rendkívüli adottsága közül kiemelkedett, hogy képes volt nagyon röviden megragadni a lényegét. Előadását hallgatva döbbsentem rá, hogy a sertések *Haemophilus paraahaemolyticus* által okozott tüdő-mellhártyagyulladására jó ideje én is felfigyeltem a pécsi vágóhídon. A kórokozó kitenyésztésének problémáit a Professzor Úr negyedórás beszélgetés keretében helyre tette. Azt mondta, elvárja, hogy ebből a témából írjam állatorvosi disszertációm.

A munkámban segítők közül mindig magamon éreztem Mészáros János és Kovács Ferenc akadémikusok figyelmét. Sok szeretettel gondolok Szabó István doktorra, tőle is rengeteget tanultam. Megtisztel, hogy fényképeim *Sertés egészségtan* c. könyvét illusztrálják, akárcsak a Bíró Géza professzor által szerkesztett *Élelmiszer-higiéncia* c. tankönyvet, melynek a szerzői kollektívájának tagja lettem. Úgy érzem, barátaim közé sorolhatom a körünkből eltávozott Holló Ferenc professzort, a *Magyar Állatorvosok Lapja* főszerkesztőjét is, aki „olvasó állatorvostól író állatorvossá” nevelt.

Egy időben hobbim volt a szakmai fényképezés. Fényképeim szolgáltatták Takács Jánossal közös „*Húsvizsgálat képekben*” c. nívódíjas könyvünk képanyagát. Szakmai fotós munkáim legnagyobb elismerését Kassai Tibor professzor úrtól kaptam, mert felkérésére az Oxfordban kiadott, angol nyelvű helmintológiai szakkönyvében húsz fényképem jelent meg.

Amit még fontos tudni: a vágóhídi állatorvost nem a tudomány műveléséért fizetik. Állami hivatalnokok és állami hatóság tagjai vagyunk, az ezzel együtt járó kötelességekkel és jogosítványokkal. Amikor (1981) egy nagy, húsz emberrel dolgozó kirendeltség vezetőjévé neveztek ki, igazgatóm, Pigler József dr. a következőket mondta: „Most pedig vállaidra veszed egy kirendeltség és az ott dolgozó emberek valamennyi gondját-baját.” Akkor nem tudtam, mi mindent jelent mindez, azóta azonban megtanultam, hogy nincs olyan nap, ami ne hozna valami új problémát, megoldásra váró feladatot.

Részben az állategészségügyet, az élelmiszer-higiéniát és közegészségügyet, másrészt a magyar agráriumot és az élelmiszer-gazdaságot kell szolgálnunk. A szolgálat diplomáciai érzékenységet, hajlékonyságot, azonban ha szükséges az állami elvárások kikényszerítését és hatósági szigort is igényel. Ezeket az egymásnak ellentmondó követelményeket sokszor nem könnyű harmóniába hozni.

Mint kirendeltség, a legnagyobb feladatomban és sikeremnek tekintetem, hogy munkatársaimmal együtt, a DÉLHÚS Rt-t bevezettük a Közös Piac kapuján. A cég vezetősége elfogadta, hogy amit mondunk, annak úgy kell lenni. Hogy ezt megtehessük, sokat segített az említett „régis gárda”, melynek tagjai önzetlenül adták át tapasztalataikat.

Kevesen tudják, (azonban a Minisztérium okkal lehet büszke), hogy Magyarországon, nem „de jure”, hanem „de facto” az állatorvosi élelmiszer-higiéncia és az általunk vezetett vágóhidak váltak az állami szervek közül első alkalommal az USDA és az EU tagjaivá. Még az akkori megyei elsőtitkároknak, és egyéb hatalmasságoknak is fejet kellett hajtani az élelmiszer-higiénikus állatorvosok szakmai tudása előtt.

Bővebben a szakma szeretetéről: Lecsó főállatorvos módra

Megy a főállatorvos fehér köpenyében, sapkájában az óriási húsüzem hűtött folyosóján, termein keresztül, a ragyogó fehér, csempével kirakott falak, csillogó rozsdamentes ajtók, gépek között. Teszi a dolgát, több mint harminc éve.

— Hiába, egészségnek őrzője, hurkáknak csősze, húsoknak pásztorja lettem! – gondolja. Nem bánja, szereti...

— Akár a szememet is becsukhatnám közben. – véli.

Új terembe érve arcának, kezének bőrével érzi, és fokra megmondja a hőmérsékletet. Óvatosan beleszipant a levegőbe, majd – érezvén a lassan felengedett, fagyasztott marhafertályok kellemes, savanykás illatát – elégedetten bólint.

— Igen, a hús érésénél tejsav keletkezik attól lesz jó porhanyós. – mormolja halkán.

Nézi a darabolt, aprított, darált, kevert, pépesített, ládában, kocsiban, kádban pihenő, natúr lesózott, különválogatott, rendszerezett, csoportosított, csontról gépekkel leszeparált, adagolt, gyártásra előkészített, 60–70–80%-os húsok, az inak, fehérárúk, a zsigerek: szívek, tüdők, lépék, májak, sózott és főtt sertésfejek, bőrkék, véget nem érő, mérhetetlen tömegét.

Óvatos tapintással érzékeli, ha netán „slicigesedni”, tapadni kezdene a hús, gyanús színét szagát messziről észreveszi, megérezzi, nem adja, veszekszik, elkobozza ilyenkor.

Közben tűnődik

— Valamikor a virslit, párizsit, krinolint, szafaládét úgy készítették, hogy az „első legény” hajnalban maga választott ki egy szép, fiatal bikát. Ráncba emelte a nyak és a horpasz bőrét és már tudta, hogy melyik a jó. Ezt azonnal levágták, „életmelegen” szétkapták, szinte futottak vele, majd aprították, darálták a húst, jeges vizet, finomra munkált szalonnát, fűszert, sót tettek hozzá, így keverték ki a prádót. Olyan lett, mint a keltészta. A virslit aztán juhbélbe töltötték, főzték, óvatosan kontra-füstölték, és tizenegy óra körül már meg lehetett kóstolni. Pattant az ember fogai között, majd szinte elolvadt a szájban. – gondolta, miközben elment egy kocsi műbélbe töltött virsli mellett. Ezt meg kotonos virslinek hívják, csóválja a fejét. Hogy mit ki nem találhatnak!”

Újabb termék, folyosók, vakító fehérség, hideg csillogás.

— Ha kilencvenfokos gőzön dinsztelik, megugratják a sertésbőrket, abból lesz a protein. Jó anyag ez, mert tömeget ad a hurkának és a májasnak. – mondja magában.

Sertéslábat főznek, centrifugálják, ládában megdermesztik, bőrkepép lesz belőle. Ha hússal keverik, teljes értékű fehérjét ad. Szabályos halmokba rakott papírzsákok tűnnek fel. Ah, a szója. Szójaliszt és granulátum, texturált szójafehérje adaléknak kiváló. Magva értékesebb fehérjét tartalmaz, mint a hús, az aminosavait tekintve persze. Igaz, az íze mintha egy kicsit „unalmas” lenne... Foszfátok... Az is jó. Az egészségre ártalmatlanok, viszont fölös mennyiségben megkötik a vizet, ami korántsem mindegy. Persze a tejfehérjék sem rosszak. Stabil térhálós szerkezetet képeznek, és ennek réseiben csücsülnek a vízmolekulák... Ám az arányokra nagyon kell vigyázni, mert ha a hőkezelés során elválk egymástól a vizes, a zsíros és a szilárd fázis, kész a baj. Az anyagot persze ilyenkor sem kell eldobni, nagy érték még az. Ki kell hántani burkából, hurkába, disznósajtba bedolgozni, újra próbálkozni. Így aztán az anyag örök körforgása itt is biztosítva van. Az össze nem illő ízeket jól elsimítja egy vödör vér, ami szint is ad egyúttal. A véres hurka úgyis mindent magába fogad. Meg a disznósajt, ami közben néha megnemesedik, és jobb lesz, mintha az eredeti receptura szerint készült volna.

Mosolyog egy kicsit magában. Eszébe jut egy régi vicc poénja: a borkereskedő halálos ágyán megsúgja a nagy titkot:

— Fiam, szőlőből is lehet jó bort készíteni...– Hát persze, így van ez mindenhol.

Folytatja sétáját. A pácolóban egy gép alul rázza és centiméterenként viszi előre a húsokat. Majd a tumblerbe kerül az anyag. Két roppant hajócsavar kavarja a tartályban a húst, maguk is körbe forognak, szinte bele lehet szédülni. — Sokat kell szenvedni a húsnak, amíg felveszi a vizet, és felvágottá nemesedik. – gondolja.

Oh, azok a régi, egyszerű ízek... Emlékszik. Méteres hosszú madzagra fűzték a sertés papszeleteket, majd belógatták a roppant üstben zubogó, forró zsírba. Időnként megnézték, és amikor aranybarnára sült belül, akkor volt a legszaftosabb... Az volt ám csak a finom reggeli!

A szárazkolbásznál nincs jobb a világon! – szippant bele odaérkezve a levegőbe. Persze nem túl sötétre füstölve, nem túl kiszáritva. El kell találni. Ehhez jó klímaberendezésre van szükség. Meg egy jó starterkultúrára. Egy jól fermentáló lactobacillus-törzs főnyeremény ilyenkor. Lenyomja a pH-t rendesen, savanyúbb lesz kissé a kolbász kémhatása. Fogynak közben belőle a víz rendesen, és növekszik a sótartalom. Nem él meg ebben a szalmonella, még véletlenül sem – jut eszébe.

Lassan fogynak a termék, véget ér a bejárás. Csak a gondolatok peregnek tovább.

— Tudatos táplálkozás, lakto-ovo-vegetáriánusok, veganok... Lehet, ha újra kezdeném az életemet, én is köztetek lennék? Ki tudja... – csóválja csendesen a fejét.

Másnap barátjának segít a kis szőlőben szüretelni. Majd lecsót főznek ebédre maguknak ketten.

Apróra vágnak két fej vöröshagymát. Bedobják a sercegő olajba. Üvegesre dinsztelik, kevés hidegvizet lötytyintenek rá. Az a jó, ha sistereg, szinte szétrobbannak a hagymalevelek, jobb ízű lesz a lecsó. Pirospaprika következik, két csapott evőkanállal. Vigyázni kell ilyenkor, mert ha odakapja, kesernyés lesz az íze. Só is kell, persze mértékkel. A hindu bölcs is megmondta, hogy a születésnél mindenki megkapja egész életére szóló adagját, ezért takarékosan kell vele bánni. Majd a karikára vágott zöldpaprika következik és a fedél alatt dinsztelődik a születő lecsó. Ezt hat–nyolc szeletelt, érett paradicsom követi, olyan mennyiségben, hogy ne kerüljön döntő fölénybe a paprikával szemben. Óvatosan kell keverni, nehogy összetörjön. Majd, némi tünődés után felében-harmadában telt, kis üveg kimagozott, zöld oliva bogyó zárja a sort. Nem lehet ettől sem rosszabb – jutnak békés konszenzusra.

Így készül a „Lecsó főállatorvos módra”, ami felséges eledel, kivált, ha a tavalyi borból is csordul néhány deci főzés előtt és után a pohárba.

Egy könyv margójára: Útikönyv a táplálékok világához

Kemény Krisztina, 2009 novemberében a *Szabad Földben* az alábbiakat írta utolsó könyvéről, ami nyugdíjas éveiben a laikusoknak szánt írásaiból szakújságírói munkássága összefoglalásaként az Athenaeum Kiadó gondozásában jelent meg:

Tudta, hogy a sertéshúsból a japánok másnaposság elleni védőitalt készítenek? És arról is hallott, hogy a sajt ekcémát, vagy migrént okozhat, ugyanakkor véd a fogszuvasodástól? Dr. Százados Imre, nyugdíjas élelmiszer-higiénikus állatorvos erről is mesélt. Tojássivatagban, tésztafennsíkon, sajtvolgyben és fűszerrétben barangoltunk. Évezredek ugrunk vissza, hogy megtaláljuk az egyiptomi piramisokba rejtett mézes-sütemény recepteket, majd leleplezzük Krisztus előtt 350-ben az első élelmiszer-hamisítást. Dr. Százados Imre kalauzol minket, aki fiával, az orvos végzettségű dr. Százados Miklóssal írt könyvet „*Útikönyv a táplálékok világához*” címmel.

"Hetvenkét éves vagyok, de hiába mondtam fiamnak, hogy hagyjon unokázni." Pedig Százados Imrének lenne mit kipihennie. Harminchét évig dolgozott első, és egyben utolsó munkahelyén, a Pécsi Vágóhídon. Szakorvos, szakújságíró, szakfotós, és címzetes egyetemi docens. Szakmai életének egészét a biztonságos élelmiszer-előállításnak, ezen belül a húsvizsgálatnak szentelte.

"Nézze, milyen csodálatos a világ! Ez itt egy szemrák, ez pedig vesedaganat." – teszi elém az állati tetemfoszlányokról készített fotóit, én pedig kis híján lefordulok a székről. A képek és a hozzájuk tartozó tanulmányok a vágóhídi munka során készültek, ma pedig egyetemisták tanulnak belőlük. Jól elmélyült a témában, pedig eredetileg nem állatorvosnak készült.

"Apám íratott be az egyetemre. Ő is ide járt, de Erdély visszacsatolásánál behívták a hadseregbe. Én viszont nem szerettem volna a tehének fenekébe nézegetni. Ezért miután diplomáztam, inkább vágóhídi munkát választottam."

A mikrobiológiai laboratórium szintén rabul ejtette. Megismerkedett egy kórboncnokkal, és fotózta a húsokat, vizsgálta és elemezte a szöveteket. Jöttek a szakmai elismerések, kitüntetések, díjak. De vajon rá tud még nézni egy malacsültre az, aki egész életében a húsok kevésbé ínycsiklandó oldalával foglalkozott?

Szerencsére a túlzott tudatosság nem telepedett a családi étkezésekre. "Mindent elfogyasztunk, csupán két szempont számít: a mérték és a minőség." – mondja, én pedig gondolkozok: sehol egy mélyebb ránc, sehol egy fölös kiló. Csak kiegyensúlyozottság, és a környezetre is sugárzó derű...

Százados Imre ma is itt van velünk. Felesége, fia és lánya naponta gondolnak rá; négy fiú unoka – Ábel, Domonkos, Olivér és Soma – viszi tovább küldetését; az időtlen optimizmust, a munka iránti alázatot és az életbe vetett hitet.

2017. február 12.

Összeállította: Dr. Százados Miklós és Százados Éva