

NÉPKONYHÁN ENNI BUDAPESTEN.
VERZIÓK ÉS AVERZIÓK A KÖZÉTKEZTETÉS TÖRTÉNETÉBŐL
(1860–1939)

A közétkeztetés és az iskolai menza előzményei¹ a második világháborút megelőző évszázad mindennapjaiban gyökereznek. Budapesten programszerűen az első nagyobb, a rászorulóknak számára melegételt kínáló népkonyhákat 1874-ben állították fel a korábbi, szórványosan megjelenő egyesületi és magánkezdeményezések mellett. Az iskolai étkeztetés legelső nyomai pedig az 1880-as évekig nyúlnak vissza (SOMOGYI, 1913, 783.), de a tömegétkeztetés professzionalizálódása a nagy világégekhez köthető.

Tanulmányunk a társadalomtörténet és a néprajz nézőpontjából vizsgálja a budapesti népkonyhák fejlődését, történeti forrásokra: hatósági iratokra, korabeli sajtóanyagokra építve, valamint a néprajzi táplálkozáskultúra eredményeit is segítségül hívva. A téma a várostörténet, valamint a táplálkozás kutatásának olyan szeletét érinti, amely eddig alig került terítékre a két tudományterületen belül. Munkánk két nagy gondolatkörre tagolódik. Az első részben a népkonyhák történetének feltérképezése során arra a kérdésre keressük a választ, hogy hogyan működtek a hatósági közkonyhák, majd néprajzi párhuzamok segítségével azt vizsgáljuk, hogy hogyan illeszkedtek ezek az étkezések a városi munkásság mindennapjaiba, normarendszerébe, táplálkozáskultúrájába. Az iskolai gyermek közétkeztetésben a 21. században is vannak nyitott kérdések, például egyes ételek, étkezések elutasítására vonatkozóan, amelyekre választ és megoldást keresünk a folyó interdiszciplináris kutatásunk keretében. Jelen tanulmányunk a múlt példái révén hozzájárul ezen lehetséges mozgatórugóknak a feltáráshoz, megértéséhez is.²

A 19. század második fele Budapest nagy fejlődésének időszaka. Nem csak a gazdasági felfutás korszaka ez, hanem az ezzel járó, robbanásszerű népességnövekedés is, hiszen a nagyarányú iparosodás, a munkalehetőségek reményében vidékről érkező bevándorlók tömegeit vonzotta a fővárosba.³ A gyáripari munkásság létszámának

¹ Umbrai Laura közéletmezés-történeti kutatásait az MTA Prémium posztdoktori kutatói programja keretében a BTK TTI tudományos munkatársaként végzi, a PPD-2018-006/2018. számú kutatási témája kapcsolódik a Bati Anikó vezette, a gyermek közétkeztetést vizsgáló kutatócsoport munkájához. A tanulmány az NKFIH 128925 K-18 számú pályázat keretében készült.

² A társadalmi összefogás módja, lehetőségei, a rászorulóknak megsegítése és az önkormányzati, állami szociális szerepvállalás, segítségnyújtás, ezzel párhuzamosan a hosszabb-rövidebb időre rászorulóknak, munkanélkülivé válók életstratégiájának gyakorlata, mindezek történelmi előzményeinek feltárása, elemzése különös jelentőséggel, tanulságokkal bír 2020 tavaszán, a világiárvány veszélyhelyzetének ideje alatt, a tanulmány írásának időszakában.

³ A lakosság szám Pest-Budán 1851-ben 178.062 fő volt, 1870-ben 280.349, 1880-ban pedig már 370.767 főre növekedett. Ezt követően 1890-ben 506.385-ig, 1900-ban 733.358-ig, 1910-re pedig 880.000 főig emelkedett a fővárosban élők száma, vagyis csak 1880 óta több mint fél millióval nőtt az itt élők tömege. A nagyarányú bevándorlás eredményeként a lakosság legnagyobb és folyamatosan növekvő hánya-

gyors növekedése térben egyenetlenül oszlott meg az országban. Budapestet, mint kiemelkedő központot – Trianon után pedig még hangsúlyosabban⁴ – érintette. A fővárost a mindennapok szervezése terén több szempontból is jelentős kihívás elé állította a városon belül is elkülönülve, elsősorban a belvárost körülvevő munkáskerületekben és az agglomerációban leteleplő munkások tömege.

Budapest a népességnövekedés üteme miatt hirtelen szembe találta magát egy olyan kereső, tehát önmaga ellátására anyagi erővel bíró tömeggel, amelynek az élelmezésére a régi keretek között nem lehetett felkészülve. E feladatnak való megfelelés eredményezte a főváros modern közéletelési szervezetének (vágóhidak, vásárcsarnok rendszer stb.) kialakítását.⁵ De hasonló megoldandó feladatként jelentkezett a városban hirtelen megjelenő tömeg lakhatásának, egészségügyi ellátásának vagy akár egyéb kulturális igénye (szabadidős tevékenység, oktatás stb.) kielégítésének megteremtése. A nagyarányú bevándorlás mértéke az ellátásra szoruló nincstelenek számának alakulásában is tükröződött, akik különösen a munkanélküliséggel sújtott téli hónapokban a tradicionális védőhálót nélkülözve, nagyobb tömegben szorultak a társadalom segítségére (UMBRAI, 2018a, 134., 2018b, 305–306.).

A főváros első, 1875-ös szegényügyi rendelete a tanács hatáskörébe sorolta a városi községelyre szorulókat ellátását. A törvény utasításának megfelelően, illetve a városi hatóság korlátozott gazdasági lehetőségei miatt a rendelet kifejezetten kirekesztő volt a nem budapesti illetőségű, tehát vidéki születésű, önmaga ellátására azonban fizikailag képes rászorultakkal szemben. Az igen szűkkörű, zárt, tehát intézeti vagy szerény, többnyire pénzformájában biztosított segélyekből álló szegény-ellátásból ugyanis csak a főváros saját (helybéli születésű/illetőségű) és *érdemes* (munkaéptelen) szegényei részesülhettek (HORVÁTH, 2010, 375–383.). Ebből a szempontból a tanulmányunk tárgyát képező, hatóságok közreműködésével felállított népkonyháknak különösen nagy jelentősége volt, mivel azt, térítés ellenében, bárki igénybe vehette.⁶

Ételt adni az éhezőknek

Az elesettek, a rászorulókat megsegítése az egyház tanítása szerint mindenki számára, lehetőségeihez mérten kötelező, a közösség összetartozását szimbolizáló cselekedet.

da olyan bizonytalan egzisztenciákból tevődött össze, melyek megélhetése igényyszerű és hosszútávon egyáltalán nem volt biztosított. Budapest Székesfőváros Statisztikai Évkönyv, 1925, 33.

⁴ Az elővárosokkal együtt számított Budapest területén 1929-ben az ipari munkások 45%-a, a gyári munkások 55%-a dolgozott. Ez a szám idővel tovább nőtt, 1938-ra a gyári munkásság 61%-a talált itt munkát (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 249.).

⁵ A folyamatról bővebben lásd: UMBRAI, 2017, 267–301.

⁶ Budapest Főváros Levéltára (továbbiakban BFL) IV. 1403. A 994/1885. kgy.sz. „Ebben a rendszerben jelentős változást hozott a főváros kerületi eljáráságáról szóló 1893. XXXIII. tc., ami a szegényügyi igazgatás intézését már megosztotta a tanács, a kerületi eljáráságok, a kerületi választmányok, valamint a kerületi közjótékonysági bizottságok között. [...] az 1905 évi szegényügyi szabályrendelet, az illetőség függvényében eltérő mértékben ugyan, de már valamilyen fokú gondoskodást vállalt a városban lakó összes, önhibáján kívül nyomorban sýnylódó segélyre érdemes személyről” (UMBRAI, 2018b, 307–308.).

A felebaráti szeretet és a katolikus tanítás szerint az irgalmasság testi parancsának való megfelelés, „éltet adni az éhezőknek” elv tradicionálisan a közösség feladata volt. A paraszti társadalomban az egyének a közösség és a vallás kötelékében éltek. A falu életszemeletének, a magatartást szabályozó normatív értékeinek az alapjai az egyház tanításai voltak (BÁRTH, 1990, 337–340.), amelyek a közösségi élet részeként működtek, így például a nehéz helyzetben erre támaszkodva a közösség belső szabályrendszere nyomán segítették egymást az emberek.



1. kép Bécsi népkonyha a 19. század közepén. (PERÉNYI, 2018, 13, 2.)

A közösségi segítségnyújtásnak az egyik formája volt az adományozás, amely az egyház szokásrendje köré szerveződött. Az adományok gyűjtése a népszokások szerves része volt, egyes jeles napokhoz kötődő köszöntő és dramatikus játékok részeként (Luca napi kotyolás, regölés, disznótóri kántálás). Többnyire élelmiszert, kenyeret, almát, diót, tojást, szalonnát tettek a szereplők tarisznyájába, kosarába. A játékok során előfordult, hogy a kéregetéssel a koldulást figurázták ki. Az adományok egy részét később pénzzel váltották ki, például a húsvéti locsolkodáskor. Gyűjtöttek adományokat intézmények, szervezetek számára is, például Gergely-, Balázs-járáskor a tanító javadalmazásának

kiegészítéseként (NÉMETH, 1977). Páduai Szent Antal az 'alamizsnálkodás mestere', nehéz helyzetben hozzá imádkoztak, neki tettek pénzfelajánlást a templomokban a szent szobrának lábánál elhelyezett pénzgyűjtő perselybe. Az adományokból a szegényeket segítette az egyház. *Szentantalcipónak* hívták a tápai emberek a *templomi* (helyi) *szegényeknek* nyújtott rendszeres támogatást, a kenyérsütéskor készített cipót (BÁRTH, 1990, 416.; JÁVOR, 2000, 609.). A jótékonyság leggyakrabban a halottakkal volt összefüggésben, az ő lelki üdvükért való jócselekedetként, értük való engesztelő szokásként adakoztak ünnepnapokon (JÁVOR, 2000, 607.).⁷



2. kép A budapesti VIII. kerületi közjótékonyági egyesület népkonyhája.
(*Vasárnapi Újság*, 47, 6, 1900. február 11. 93.)

A segítségnyújtás másik formája az a kölcsönösségen alapuló rendszer, amely a rokonsági és szomszédai kapcsolatokra épült. A rokonsági fok volt a mérce, a meghatározó a segítségnyújtás során vállalt terhek mértékét illetően. A legnagyobb volumenű, minden elemében kidolgozott támogatási rendszer az emberélet fordulóíhoz kapcsolódott, például a lakodalmi ajándékok, illetve a gyermekágyas ellátása formájában. Ehhez hasonló, a kapcsolatot évente megerősítő jellegű adomány volt a disznótoros kóstoló. Étélajándékok esetében ritkább volt, amikor nem vártak kölcsönös viszonzást, például, ha a rokon gyermekeknek süteményt kínáltak vagy a fiatal gyümölcsfa első termését szétosztották közöttük. A papot, tanítót is gyakran megtisztelték ételadományokkal (FÉL – HOFER, 1997, 295–296.).

⁷ Bővebben a halottak etetéséről, a szegényeknek adakozásról lásd: PÓCS – K. CSILLÉRY, 1987, 577.

A közösségen kívüliekkel, koldusokkal szemben, éppen a reciprocitás hiánya miatt mások voltak a vendéglátás és az illem szabályai. A munkára, a családra épülő értékrendben a szorgalom, a takarékoság volt a falvak számára a legfőbb erkölcsi alap. A vagyon nem csak anyagi, hanem morális tényező is volt, az eredményes élet bizonyítéka (JÁVOR, 2000, 604.). A koldusok, a mások kenyerére szoruló idegenek mindezekkel ellentétes értékeket képviseltek a szemükben. Üres kézzel nem engedték el őket, de voltak fenntartásaik. A koldusokat, a vándorárusokkal szemben, a házba sem engedték be. Ha enni adtak nekik, akkor kívül kellett elfogyasztaniuk az ételt. Az adomány minden esetben kenyér volt, és ha bőven volt, akkor egy kis darab szalonna is. Főtt étellel nemigen kínálták a kéregetőt, féltették az edényeiket. Átányon volt azért olyan, aki a levesből is szívesen adott a koldusnak, aki az istállóban pihenhetett le, ott is evett, a külön erre a célra tartott cseréptálból (FÉL – HOFER, 1997, 295.).

Ez a funkció, a közösségi összefogás, segítségnyújtás a város társadalmán belül is működött, de annak gyakorlati, rendszeres megvalósítása már nagyobb szervezettséget igényelt, mivel itt a közösség lélekszáma és összetettsége miatt kevésbé működhetett a közösségi védőháló rokonsági rendszerre és a reciprocitásra épülő gyakorlata. Az iparosodás és az urbanizáció nyomán kialakuló mély, állandósuló szegénység azonban a preindusztriális korban ismeretlen volt. Korábban az egyéni életciklusokhoz kapcsolódott (a kisgyermekkor, a fiatal házasság és az öregkor volt veszélyeztetett), illetve természeti csapások, háborúk nyomán lépett fel a nyomor lehetősége, de családi összefogással, a közösségi védőhálóra is támaszkodva ki lehetett lábálni belőle. Kölcsönös felelősségérzet hatotta át a közösség minden egyes tagját. A rokonság, a szűkebb család, a szomszédság morális közösséget alkotott, „számon tartotta tagjait és védte őket szükséghelyzetekben, mert azt tartotta, hogy mindenkinek joga van az életre, de legalábbis a tisztességes szegénységre” (GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 317.). Az ipari társadalomban a gondoskodás elsősorban a munkavégzésre alkalmatlanokat segítette, így a munkabíró, egészséges felnőttek csak a magán karitászra számíthattak. A szegénység állapotához ugyanis morális jelentést, az egyén felelősségét és a bűnözést kapcsolták. A közösségen kívüliek, például a koldusok viszont kirekesztődtek a szolidaritási körből.⁸

Pesten és Budán a 19. század közepéről már tudunk olyan egyházi, illetve magánemberek által indított mozgalmakról, amikor alkalomszerűen egy-egy vendéglős vagy apácarend, a Krisztusi szeretet parancsának engedelmeskedve, a város legszegényebbeit egy tál levestel megvendégelte (HOLLÓ, 1998, 85.). Az irgalmasság és a felebaráti szeretet egészen az 1870–80-as évekig hívószóként jelent meg a népkonyhák felállítására szerveződött társadalmi gyűjtőmozgalmak esetében is.

A népkonyhák korszakai

A budapesti népkonyhák történetét (a társadalom és a hatóságok közötti feladatmegosztás alapján) több szakaszra bonthatjuk, de a teljes vizsgált időszakra igaz, hogy a népkonyhák fenntartását alapvetően a társadalmi egyesületek feladatának tekintették. Az első időszak

⁸ A témához lásd: GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 317–331.; TOMKA, 2015; GYÁNI, 1994; MÉSZÁROS 2011.

nagyjából az 1870-es évek végéig tartott, amikor a városi hatóságnak csak koordináló feladata volt a társadalmi egyesületek által létesített népkonyhák esetében. A második szakasz az 1886-os kolera idején megalapított népkonyhákkal kezdődik. Innentől beszélhetünk *állandó népkonyhákról*, vagyis olyanokról, amelyek fenntartását – ínség vagy egyéb szükség idején, és a helyi társadalom gyengesége esetén – a hatóság az egyesületektől átvállalta. A harmadik korszak (elvileg 1917 végétől, gyakorlatban azonban csak) 1922-től kezdődött, amikor a társadalom és a főváros anyagi megrendülése miatt az állam nyújtott támogatást a hatósági népkonyhák üzemeltetéséhez. A konyhák tehát optimális esetben a helyi társadalmi összefogásra támaszkodva működtek. Ennek a ténynek az sem mond ellent, hogy a népkonyhák alapítása, működtetése, felszerelése, vagy akár élelmiszerrel való ellátása időszakonként más-más mérvű hatósági (fővárosi, állami) szerepvállalást is indokolt.

Az első hatósági népkonyhák Budapesten

„Az első hatósági felelősségvállalást már valamilyen formában felmutató, 1866-os kezdeményezés Rottenbiller Lipót főpolgármester nevéhez fűződik. Ő nyitotta meg azon társadalmi közadakozást kezdeményező városvezetők sorát, akik – továbbra is örköndve a város kasszájának sértetlensége felett – a polgárságot buzdították a rászorultak megsegítésére. Az 1860-as évek mozgalmi, bár igen csekély arányúak voltak, annyi hatást elértek, hogy folyamatosan a figyelem középpontjában tartották a kérdést, így a nagy hidegek vagy járványok esetére a társadalom már készen állt a szervezett adakozásra” (UMBRAI, 2018b, 311.).

1868 januárjában néhány városatya kezdeményezésére egy a korábbiaknál jóval nagyobb, a sajtóban is rendszeresen hirdetett gyűjtés indult, melynek eredményeként a népkonyhák megalapítása céljából létre is jött a városi Népkonyha Alap. „*Fő célja a népkonyhának az, hogy minden szegényebb sorsú és szorgalmas munkásnak önérzete megkímélésével [Kiemelés Szerzők] mérsékelt áron tiszta, egészséges és ízletesen tápláló eledel szolgáltatassék, ára pedig a mostani piaci árak mellett nem több mint 7 krajcár. Emellett a város összes lakosságára bizonyára örvendetes, egy másik cél, t. i. a koldulás megszüntetése fog elérni.*”⁹ A tervezett népkonyha felállítása ugyan végül elmaradt, de alig másfél év múlva a Pesti Izraelita Nőegyletnek köszönhetően megnyitotta kapuit az első¹⁰ Tápin-tézet a városban.¹¹

⁹ Pest város által tervezett népkonyha. *Budapesti Közlöny*, 2, 73, 1868. április 4. 977. Bővebben lásd: UMBRAI, 2018b, 311–312.

¹⁰ 1869 novemberében a Valero (ma Kürt) utca 5. sz. alatt 30 fő ellátásával kezdte meg a működését az intézet, majd később áttelepült a Dob utcába (a legendás Fészek klub épületébe), ahol átlagosan már 300 embert, az első világháború éveiben pedig 6-900 főt is étkeztettek. *Fővárosi Lapok*, 31, 319, 1895. november 20. 3004.

¹¹ A Valero utcai tápin-tézetet később több hasonló egyesületi konyha követi. Az 1870-es években tudunk óbudai izraelita népkonyháról, rendszeresen változó helyen, majd a Knézich utcában étkező helyet tartottak fenn a Szent Vincéről elnevezett Szürke Nénék. Jelentős szegényétkeztető funkciót látott el a Budai és a Pesti Jótékony Nőegylet is, a Magyar Gazdaasszonyok Országos Egylete, a Mária Valéria Egylet, (időszakosan, főleg vész idején) a Vöröskereszt Egylet, majd a 20. század

A hatóság következő kezdeményezését már valódi siker övezte. 1874 végén újabb közadakozásból és városi hozzájárulásból 8 népkonyhát nyitottak meg Budapesten. A *polgári népkonyha* névvel ismertté vált étkezőhelyek látogatói az ellátásukat a városi Népkonyha Alaptól független gyűjtés eredményeként létrejövő Polgári Népkonyha-alap, illetve a fenntartást vállaló társadalmi egyesületeknek köszönhették. Innentől kezdve rendszeresen biztosítottak a rászorultaknak étkezést, ezzel kiegészítve a szűk körre szabott hatósági szegénygondozást (UMBRAI, 2018, 315.). Bár az 1870-es évek közepétől üzembe álló fővárosi népkonyhák jelentős többsége csak a munkalehetőségekben szűkölködő téli hónapokban működött, a Pesti Izraelita Nőegylet – már említett – tápintézete alapításától kezdve az év összes napján, felekezeti különbség nélkül várta a rászorultakat.¹² Ez pedig azt bizonyítja, hogy a népkonyhai ellátásra, ha kisebb arányban is, de az év munkalehetőségeiben bővelkedő szakaszában is szükség lehetett.

A hatóság szerepvállalását különböző, a lakosság által is érzékelt célok indították. Az első ilyen intézményeket például az időszakosan megnövekvő számú koldus okozta problémák kezelésére alapították,¹³ de tudunk olyan népkonyhákról is, amit a várost sújtó vészhelyzet (kolera, árvíz) hívott életre. Az 1886-os kolera híre nyitott népkonyhák több szempontból is meghatározó állomásai Budapest társadalomtörténetének. Egyrészt itt érhető tetten a hatóságok, jelen esetben a főváros tanácsának az első, most már tevékeny megnyilvánulása egy olyan szociális kérdésben, amelyet korábban egyedül a társadalom feladatának tekintettek. Másrészt pedig, éppen azért, mert a népkonyhák ellátása a törvények és a szokások alapján is társadalmi feladat volt, az ennek való megfelelés igénye „tradicionális védőháló ösztönös kialakítására”, vagyis önszerveződésre serkentette a városi társadalmat. A polgárság lelkes emberbarátaiból alakult, a népkonyhák folyamatos működtetését immáron a „segítség” jelszava¹⁴ mellett felvállaló egyletekből nőttek ki a későbbiekben az első kerületi közjótékonyági egyesületek.¹⁵

Az 1900-as évek elején már a gazdasági visszaesés nyomában fellépő ipari pangással indokolták a népkonyhák fenntartásának szükségességét. Ettől az időponttól kezdve, különösen a városi lakosságot sújtó általános drágaság miatt, egyre látványosabbá vált a szegényebb rétegeket, majd a fix fizetésű középosztályt is elérő életszínvonal-esés.

fordulójától kezdve a Szociális Missziós Nővérek, a Hermina úti francia apácák, az Üdvhadsereg és a sort még lehetne folytatni.

¹² A jótékonyág ünnepe, *Pesti Napló*, 41, 319, 1895. november 20. 7.

¹³ A szegénygondozás a szociálpolitikai gondoskodás részeként a koldulás visszaszorítására irányult a kiegyezést követően (GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 328.).

¹⁴ A sajtóban egymást érik a Segítség címszóval gyűjtésekben, vagy jótékonyági bálokon való részvételre buzdító felhívások, illetve a sajtó rendre beszámol a Segítő nevének kiemelésével minden egyes, a rászorultak ellátását javító adományról. A korábbi vallásos indíttatású „Irgalmasság” helyét átvette a „Segítség” divatja, segíteni pedig egyfajta „társadalmi eseményen való részvétellel” vált. Mindez azonban nem feltétlenül közelítette egymáshoz a segítőt és a megsegítettet. A témáról bővebben lásd: UMBRAI, 2018b.

¹⁵ Ez utóbbi önszerveződés jelentősége pedig először a 20. század első évtizedében mutatkozik meg, amikor a város a kezdetleges szegénygondozó rendszeréből fakadó hiányossága pótlására, ezekkel szoros együttműködésben fogja kialakítani a szociális háttérintézményeit. A világháború éveiben az ezek közreműködésével megalakuló Budapesti Központi Segítő Bizottság tevékenysége nélkül a főváros lakosságának szociális gondozása megoldhatatlan lett volna.

Ezentúl már nem a munkaképtelenek ellátásán volt a hangsúly, hanem az ipari pangással indokolták az adófizető polgárok felé a hatósági népkonyhák fenntartásának kényszerét.

A városvezetésnek a gazdasági és társadalmi változások hatására, az 1870-es évekhez képest megváltozott szemléletét tükrözte az 1905-ös szegényügyi szabályrendelet is. Ez új alapokra helyezte a kérdést, kimondva, hogy a hatóságoknak az alamiznaosztás helyett a célja az, hogy a rászorultakat például munkához juttatva, olyan helyzetbe segítse, hogy akár önmaguk ellátásáról is gondoskodni tudjanak. Természetesen a közsegélyezés típusai között megmaradt a pénzbeli segélyezésnél hatékonyabbnak vélt természetbeni segélyezés egyik formájaként a népkonyhán való ingyenes vagy térítéses étkezés biztosítása.¹⁶

A 19. századi népkonyhák forgalmáról csak nagyon szórványos és egymásnak ellentmondó adatokkal rendelkezünk. Tudjuk például, hogy az 1892-es kolerajárványt megelőző „népkonyha idényben”, vagyis 1892 januárjában, a lakosság igényeihez igazodva éppen 17 jótékonsági és állandó konyha működött a fővárosban. A kolera csúcsidejében, 1892 decemberében viszont már 23 hatósági konyha 6000 embernek biztosított ellátást, majd a járvány visszahúzódását követően 12 népkonyha hosszútávú üzemeltetéséről született döntés (UMBRAI, 2018b, 329.). A következő években is hasonló módon hol nőtt, hol csökkent a konyhák száma például a visszatérő járványok, árvíz vagy a hosszabb telek következtében.

A népkonyhák forgalmáról 1900 januárjától, a szegények előljárási nyilvántartásának bevezetésétől rendelkezünk megbízható adatokkal. Ezek alapján elmondható, hogy a legforgalmasabb téli hónapokban sem érte el a 3000 főt az ellátottak száma. A hatósági népkonyhák (vagyis ott, ahol a helyi társadalom erőtlensége miatt ténylegesen a város vállalta magára az ellátás biztosítását) naponta nagyjából 1000 fő étkezett, akik többsége (55–60%-uk) fizetett is az ellátásért (UMBRAI, 2018a, 134.).

A 20. század első évtizedében a napi sajtó és rajta keresztül a társadalom figyelme a városi nincstelenek élelmezéséről a rászoruló gyermekek (DEÁKY, 2015, 342–363.) étkeztetése felé fordult. A mozgalom élére Bárczy István polgármester felesége állt, aki a Gyermekvédő Egységgel együttműködve fontos szerepet vállalt a gyermekek élelmezését is felvállaló napköziotthon-rendszer továbbfejlesztésében. Az iskolai étkeztetés felkarolása már magában is fontos állomása volt a budapesti népkonyhák történetének. De még ennél is jelentősebb volt, hogy a kezdeményezés egy olyan időszakban futott fel, amikor már egyfajta egyensúly alakult ki a népkonyhákat fenntartó társadalom és a népkonyhák állandóságát szavatoló hatósági szerepvállalás között, hiszen nem hagyta szunnyadni a társadalomnak a segítségnyújtás iránti elkötelezettségét. Ennek hatására a népkonyha-kérdés szempontjából viszonylag eseménytelen 1900-as évek után, a háború első hírére a társadalmi egyesületek és a magánszemélyek is egy emberként sorakoztak fel a segítségnyújtás újabb hívó szavának felhangzásakor.

¹⁶ 1904-ben 4 hatósági konyha mellett 7 jótékonsági egyesületi népkonyha működött, 1906-ban ez az arány: 3 hatósági és 9 jótékonsági konyha. A gazdasági körülmények javulásával ez a tendencia 1908-ra azt eredményezte, hogy ekkor a 12 népkonyhából már csak 1-et tartott fenn a főváros (UMBRAI, 2018, 345.).

A népkonyhák vendégköre és működése

A népkonyhák törzsközönségét a szezonális munkából élő, vidéki születésű napszámósok adták. Ezt a megállapítást támasztja alá az is, hogy a legtöbb népkonyha csak a téli hónapokban tartott nyitva. A bevándorlók mellett kisebb arányban ugyan, de Budapest *házi szegényei* is igénybe vették a népkonyhákat, illetőleg az úgynevezett *intelligens rászorultak* is részesülhettek az intézmény jótéteményeiben. A *szemérmes szegénységnek* is nevezett, elesettséget titkolni szándékozó réteg ellátása érdekében a hatóság engedélyezte, hogy a népkonyhák előtti ácsorgás helyett az étkezést biztosító jegyüket az előjáráságon is átvehessék a jogosultak, illetve megengedett volt számukra az étel hazavitele is. A későbbiekben pedig a polgári igényeknek jobban megfelelő fogások biztosítása mellett az alsóbb rétegektől szeparált helyszíni étkezés igénybevétele is megoldottá vált.¹⁷

Kezdetben a hatósági népkonyhákat a 3 férfi és 25 női tagból álló kerületi népkonyhabizottságok felügyelték. A népkonyha vezetője általában az egyik férfi tisztségviselő volt, akit a Fővárosi Népkonyhák Felügyelő Bizottság tagjai közül küldtek ki. Ő tartotta a központi szervvel a kapcsolatot, és mint a népkonyha „gazdája” negyedévente jelentést készített a főváros tanácsának, valamint ellátta a bizottságban az elnöki tisztséggel járó feladatokat is.¹⁸

A népkonyhák napi működésénél a helyi népkonyhabizottság tagjai közül három „ügyeletes” jótékony hölgy volt jelen. Ők voltak azok, akik felügyelték az étkezéseket, segédkeztek az ételek kiosztásánál is, irányították a beszerzéseket, vagy a pénztárban ültek. Minden konyha több fizetett munkaerővel működött, volt például szakácsnőjük és egyéb segítők is, így a bevásárlást, mosogatást sem a jótékony hölgyeknek kellett végezniük.

Kora reggeltől zajlott a főzés, hogy a 11 órai nyitásra már minden készen várja az étkezőket. A népkonyha szabályzata azt is meghatározta, hogy miből kell állnia az ebédnek. Általában leves és főzelék volt a koszt, amihez járt 12 dkg hús is, de nem volt ritka a sült vagy főtt tészta sem. Már ekkor elvként fogalmazták meg, hogy lehetőleg ne ingyen, hanem térítés ellenében adják az ételt, de a teljesen nincstelenek igényelhettek a kerületi előjáráságokon ingyenes étkezést biztosító utalványt is. Ezen túl minden népkonyha törekedett az önköltségi elv betartására, ezért az étkezések ára nagyjából fedezte a befektetett alapanyagok költségét, míg az ingyenesen étkezők ebédjének árát a népkonyhákat fenntartó jótékony egyletek tagdíjaiból és a fővárostól kapott segélyekből fedezték.¹⁹

¹⁷ Ez utóbbi megoldás csak az első világháború éveiben vált általánossá. Ekkor nem csak külön polgári étkezőket állítottak fel, hanem – ha ilyet nem tudtak számukra biztosítani – a primitív kivitelű, rangon aluli népkonyhákban való étkezőkbe szóló utalványok helyett olcsó éttermekbe fizették őket elő az egyes segélyszervezetek. Terézvárosi Segélyalap működése. *Fővárosi Közlöny*, 26, 20, 1915. április 29. 2. mell.1.

¹⁸ BFL IV. 1403.a 994/1885. kgy. sz.

¹⁹ A józsefvárosi népkonyha 1888-as évről készített beszámolója szerint elsősorban a jótékony adományokból és az ételek önköltségi árából tartotta fenn magát. Kiosztottak 90.000 adag 10 krajcáros, és az iskolásoknak 7872 adag 6 krajcáros ebédet, valamint biztosítottak 15.000 adag ingyen

Az 1868-as népkonyha-szabályzat szerint ’bádog jegyet’²⁰ válthatnak az intézetben étkezők vagy az ételt hazavivők, (kedvezményes) féljegyet, ha a hús már elfogyott volna, vagyis levesre és üres főzelékre, de támogatói „papír” jegyet is lehetett vásárolni, melyből a népkonyha az ingyenes étkezésre szorulókat látta el, vagy alapítójegyet a Népkonyha Alap növelésére. Ezek mellett hetijegy is volt forgalomban, mely előfizetése esetén a népkonyha egészen zárásig, vagyis délután 1-ig fenntartotta az azzal rendelkező számára az ebédet. Az étjegy megvásárlása után az ebédet rögtön át kellett venni, megenni, majd a lehető legrövidebb időn belül elhagyni az éttermet (a népkonyha tehát nem funkcionált melegedő helyiségként): „Az intézetbe kutyát bevinni, kalapot fenntartani, valamint dohányozni tilos, ki ebéd előtt és utána csendes imát végez, ájtosságában háborgatni nem szabad”.²¹

Nagyon nehéz megállapítani, hogy mennyire lehettek közkedveltek ezek a konyhák. A rendelkezősünkre álló beszámolókból és újságcikkekből mindenesetre az derül ki, hogy amikor nagy társadalmi nyilvánosság mellett megnyíltak, rászoruló tömegei álltak előtte sorba. Majd ahogy teltek a hónapok, és bővült a munkaalkalom, úgy fogyatkoztak az étkezni vágyók, és a vendégszám alig érte el a csúcsidezőszak tizedét. Akadtak olyan évek, amikor érdeklődés hiányában csak néhány népkonyhát nyitottak ki, hogy pár hét elteltével azokat is becsukják. Ugyanakkor ahhoz sem kellett sok idő, hogy ismét elégedetlen hangok kérjék számon a város vezetésén, hogy miért nem segít az éhezőkön, hogy hol marad a népkonyhák újbóli megnyitása, vagy miért nem emelik megfelelő mértékig a kiadható adagok mennyiségét. Mindezekből arra következtethetünk, hogy a népkonyhai étkezést igénylők számát erősen befolyásolta a munkanélküliség pillanatnyi nagysága.

A józsefvárosi népkonyha működését ismertető, 1889-es cikk a következő módon szól erről: „... ez egy adatból kitűnik, hogy a főváros a jótékony intézményét mennyire pártolja. Nem rajta múlt, hogy részvétel hiánya miatt több pesti népkonyhákat egymásután fel kellett oszlatni és még most is csak a Vízivárosban és Ó Budán működik két fővárosi népkonyha, de csupán a téli hónapokban. Így tehát alaptalan volt az a nemrég felmerült vád, hogy Budapest fővárosa alig tesz valamit a szegények ellátására népkonyhák útján.”²² Ugyanakkor a népkonyháktól való tartózkodás okait firtatva mindig megjelent az alamizsna elfogadásától való húzódozás, vagy, hogy sokaknak még a kedvezményes jegyek árának a kifizetése is annyira megterhelő lehetett, hogy bizonyára azért mondtak le a meleg ételről.

ételt, tehát 113.442 ebédért 11.180 forint folyt be. A Népkonyha Alaptól kapott 800 forintos támogatás elenyésző volt ehhez képest. Ez azt bizonyítja, hogy a szegényügyi szabályrendeletben említett kedvező „helyi viszonyok” fennállása esetén a feladat ellátására a társadalom alkalmas volt. A Józsefvárosi népkonyha működése. *Budapesti Hírlap*, 9, 55, 1889. február 24. 7.; A Józsefvárosi népkonyha. *Fővárosi Lapok* 29, 342, 1889. december 13. 2541.

²⁰ A bádog jegy valójában egy vas lapocska lehetett. Ezek alkalmazása széles körben elterjedt volt, ilyet kaptak például a teljesítményük ellenőrzésére a bányamunkások, de hasonló bárcákat adott az üvegbetét díjak lefizetése ellenében a Központi Tejcsernok is.

²¹ *Pesti Napló*, 19, 47, 1868. február 16. 2., *Pesti Napló*, 19, 49, 1868. február 18. 2.

²² Józsefvárosi népkonyha, *Fővárosi Lapok*, 29, 342, 1889. december 13. 2541.

A népkonyhai koszt sokban eltért az otthon megszokottól, pedig a budapesti népkonyhák gazdag kínálattal büszkélkedhettek. Külföldön például a húsos feltéttel kiegészített főzeléket nem szolgáltak fel, ott inkább a rántott levesben, vagy jobb esetben Rumford levesben²³ és egy szelet kenyérben merült ki a társadalmi gondoskodás.²⁴ Az alamizna elfogadásától és a városi étrendtől való idegenkedés mellett a népkonyhák „személyzete”, vagyis a jótékony, ugyanakkor nagy tiszteletben álló asszonyok jelenléte is feszélyezően hathatott, amit csak növelt a hatósági figyelem, a szabott feltételeknek való megfelelés kényszerérzete. E tényezők feltehetően együttesen hatva eredményezhették, hogy amint a gazdasági lehetőségek szélesebb mozgásteret biztosítottak a napszámosoknak, azok messziről elkerülték a helyi, a tősgyökeres koldusok által előszeretettel látogatott alamiznaosztó népkonyhákat.

Az újságok így adtak hírt a terézvárosi népkonyha első napjáról:

„A pesti jótékony nőegylet választmányi tagjai már együtt voltak [...] a nők egészen elemükben voltak, a konyhában sűrögtek, kenyeret szeltek, az ételbárcákat rakosgatták, az evőeszközöket rendbe szedték, szóval mindegyik foglalkozást keresett [...] a hölgyek nem szónoklattal üdvözölték a főpolgármestert, hanem egy párolgó csésze ízletes leves, egy jókora hússal garnírozott lencse és egy karéj kenyérral. [...] Lassanként néhány 'éhező' is gyűlt az ajtó elé, de a sok úri vendég láttán nem mertek betekinteni, a [...] választmányi nők [...] kimentek az utcára, és nyájas szóval behívták őket. Azután kezdődött a felszolgálás. A Soroksári utcai népkonyhában már nagyobb volt az élet, a bejárásnál Tavaszyné ült a pénztár mellett a bárczákat árulgatva [...] az asztalok már mind el voltak foglalva szivargyárból jött munkásnők és munkások által, kiknek Jálics asszony buzgalomtól kipirult arczal fáradhatatlanul hordta az ételeket.”²⁵ [...] A Lipótvárosban Szapáry Gyuláné, a belügyminiszter neje ült a pénztárban, a népkonyhabizottság tagjait Damjanichné (János özvegye) a Magyar Gazdasszonyok Egyletének²⁶ elnöknője üdvözölte. [...] Az utcáról nyíló ajtó tágas előterembe vezet, melyben korlát vezet egy lécbódéig, ahol a pénztárosnő foglal helyet [...] ugyane terem háttérben látható a konyha, fényes bádog és vörösréz edényeivel, melyekben az étel fő. E takaréktűzhely előtt áll az asztal, itt történik a tálalás, ki bárczát kapott, az keresztül megy ezen a szobán, s bemegy az étkező helyiségbe, ahol T betű alakra, hosszú zöld asztalok vannak elhelyezve, köröskörül csikos

²³ Rumford gróf, eredetileg Benjamin Thomson, angol fizikus a 18. század végén a müncheni koldusok ellátásával foglalkozva kísérletezte ki a róla elnevezett olcsó, tápláló levest, ami csontból, állati vérből és egyéb egyszerű alapanyagokból készült. A Rumford leves leírása fennmaradt az 1817-es erdélyi éhínség idejéről is, amikor a rabok és a lakosság élelmezésére kísérletezett vele a hatóság. A leírás szerint a Rumford leves a következőképpen készült: „árpakásából, száraz vagy feles borsóból és földi magyaróából (krumpli) folyamatos kevergetéssel pépet, krémlevest kell főzni, a végén kell megsózni és ecettel savanyúkásra ízesíteni, csak a tálaláskor kell kemény kenyérszeletre mérni a levest, hogy ne ázzon el teljesen” Kovács Zsuzsanna: A Rumford leves XIX. századi erdélyi elterjedése. https://mnl.gov.hu/mnl/ol/hirek/a_rumford_leves_xix_szazadi_erdelyi_elterjedese?og-ref=3 (letöltés ideje: 2020. július 15.); BÉLAY, 1961, 405.

²⁴ Berlinben például a világháború kitörésekor a népkonyhák egy tányér kakaót és egy szelet kenyeret kínáltak. Ebéd két fillérért, *Az Est*, 5, 291, 1914. november 11. 5.

²⁵ Fővárosi Népkonyha-ügy, *Budapesti Közlöny*, 25, 276, 1874. december 2. 2220.

²⁶ A Magyar Gazdasszonyok Egyesülete, a képviselt értékek, az alapítás is mind szimbolikus, ahogy a segélyezésre szorulókat támogatása, illetve a magyar nemzeti ételeket felvonultató szakácskönyvek kiadása a kiegyezés időszakában. Bővebben lásd: KISBÁN, 2014.

faszékekkel, [...] az adagok nagyobbak a vendéglői szokott adagoknál [...] a jótékonyaság ügye a magyar nők kezében van a legjobb helyen.”²⁷

A főváros népkonyharendszere az első világháború éveiben

Az első világháború kitörése, bár a nagyarányú hadba vonulás miatt megsokszorozta a fővárosban a népkonyhai ellátásra szorulókat, alapvetően nem hozott változást a korábbi évtizedekben kialakult rendszerben. A háború, majd a nyomában fellépő társadalmi és gazdasági változások pedig hosszú évtizedekre legitimálták az addigra már megszokottá vált (az alapanyag biztosításában és a főzés rendszerében különböző, a „vendégek” szempontjából azonban a korábbi népkonyhákkel teljesen megegyező) *hadikonyháknak* és annak kellemesebb kivitelben kialakított polgári étkezőinek létezését Budapesten.

A rászorulókat és mind inkább a hadbavonultak családtagjai ellátásának érdekében már a háború első hónapjában felmérte a város népkonyha-kapacitását a Budapesti Központi Segítő Bizottság Népélelmező Szakosztálya.²⁸ Ezután az üzemben lévő, napi több mint 15.000 ételadagot kiosztó 25 népkonyha tevékenységének összehangolására törekedtek. Egyrészt az anyagtakarékosaság jegyében egyesített menüt²⁹ vezettek be. A keresztbe segélyezés megakadályozása érdekében a rászorultakat egy – a segélyek bejegyzésére szolgáló – könyvecskével látták el.³⁰

1915 márciusában a besorozott katonák családtagjainak, akik a kereső családtagjuk bevonulásával elvesztették a megélhetésüket, 45.500 igazolványt osztottak ki, ezen túl pedig további 8000 rászoruló volt nyilvántartásban. 1915 elejére számottevően lecsökkent az ingyenes étkezést igénybe vevők száma az állami segélyezés és a kereseti lehetőségek bővülése miatt.

„... ha még egy kis kereset is akad [...] a segélyezett családok nem veszik igénybe az ingyen ebédeket. A kilencedik kerületben az ingyen ebédért mindössze 250-en jelentkeznek. A hús-

²⁷ E hét a fővárosban a könyörület hete, *Vasárnapi Újság*, 41, 49, 1874. 782.

²⁸ A Budapesti Központi Segítő Bizottságot Bárczy István, Budapest polgármestere hívta életre 1914. szeptember 4-én. Ennek fő feladata az volt, hogy hatósági keretben biztosítsa a társadalom különböző segítő tevékenységeinek összehangolására. A kerületi elöljáróságok hagyományos szegénygondozó tevékenységébe pedig a Kerületi Segítő Bizottságok kapcsolódtak be. Budapesti Központi Segítő Bizottságok alakuló ülése, *Fővárosi Közlöny*, 25, 64, 1914. szeptember 4. 2445.

²⁹ A Fővárosi Közlöny a háború elején rendszeresen ismertette a népkonyhák menüsorát. Eszerint az általános közjótékonyasági egyesületek által fenntartott városi népkonyhákban egységes, hetente ismétlődő étlap volt. Példa a menüsorra: Hétfő: babfőzelék, káposztás kocka; Kedd: burgonyafőzelék, túrós metélt; Szerda: lencsefőzelék, gránátos tészta; Csütörtök: savanyútüdő gombóccal, darás metélt; Péntek: borsófőzelék, sodrott burgonyatészta; Szombat: paradicsomleves csipetkével, kukoricakása sült szalonnával; Vasárnap: gulyásleves, tojásos galuska. A leves és a főzelék fél liter, a tészták 4 dl, és 15 dkg kenyér (UMBRAI, 2018a, 137.).

³⁰ Ebbe azután, arról egymást is tájékoztatva, minden folyósított segélyt bejegyezték a hatóságok és a különböző egyesületek, intézetek, sőt még a magánkezdemenyezések is. Népélelmezési Osztály jelentése a társadalmi népélelmezés mai állapotáról, *Fővárosi Közlöny*, 25, 68, 1914. október 9. mell. 8.

osztásra pedig – ahova semmilyen igazolás nem kell –, alig megy el valaki. Azt mondják, hogy tüdőt, májait és pacalt osztogatnak, és azért nem érdemes az időt tölteni. [...] Aki a népkonyhára megy ebédelni – elég rossz felfogás – azt olyan restellini való dolognak tartják, hogy csak akkor teszi meg, ha igazán rá van szorulva. A pénzbeli segélyeknél azonban annál többen igyekeznek túljárni az előljáróságok eszén.”³¹



3. kép Hadbavonultak hozzátartozói várják az ebédet a Váci út 89. szám alatti községi iskola (ma Károlyi Mihály Két Tanítási Nyelvű Közgazdasági Szakgimnázium) épületében kialakított, 1914. augusztus 30-án megnyílt Weiss Manfréd-népkonyha előtt, 1914.
(Müllner János felvétele. BTM KM)

A háborús Budapesten továbbra is megmaradtak az állandó/hatósági népkonyhák, melyeket ezután is a társadalmi egyesületek³² tagdíjaiból, illetve azok mind fogyatkozó tartalékai okán egyre inkább a városi segélyekből tartották fenn. Szintén jelentős tevékenységet fejtettek ki az egyedül a tagság adományaiból gazdálkodó jótékonyági intézmények,³³ továbbá újdonságként megjelentek a kifejezetten nagy erőt kifejtő, egy-egy gazdag vállalkozó nevéhez fűződő *magán népkonyhák* is.³⁴ Ezek együttes ered-

³¹ Milyen a háborús nyomor Budapesten, *Pesti Napló*, 65, 215, 1914. szeptember 4. 8.

³² Például a Kerületi Általános Közjótékonyági Egyesületek (UMBRAI, 2018a, 163.).

³³ Uránia Országos Nővédő Egyesület, Pesti Izraelita Nőegylet vagy a Budapesti Ortodox Zsidó Népasztal (UMBRAI, 2018a, 164.).

³⁴ A legjelentősebbek közülük Weiss Manfréd, Mautner Alfréd, Groedel Hermann és Fellner Henrik konyhái voltak. Weiss Manfréd népkonyhája a VI. kerület, Váci út 89. alatti elemi iskola tornatermében működött a világháború ideje alatt, napi 1000-1400-2000 adag ételt kiosztva. A Weiss-konyhán hangsúlyozottan figyeltek arra, hogy „a szegényekkel közvetlenül érintkező személyzet



4. kép Ételosztás a hadikonyhán. (*Tolnai Világlapja*, XIV, 38, 1914. szeptember 20. 8.)

ményeként a háború folyamán ugyan változó számban, de nagyjából 15-25.000 ember részesülhetett naponta népkonyhai ellátásban.

Az étlap az első időszakban még nem volt teljesen kötött, de a háborús rendelkezések hatására mind inkább magán viselte a hátország egyre nehezedő hétköznapjainak a nyomát. Ahogy megjelentek a fogyasztást korlátozó intézkedések, úgy szegényedett el az étlap ajánlata is.³⁵ A háború előtti évek gyakorlatához hasonlóan az egyesületi népkonyhákban „szegény asztalokat” fenntartva, továbbra is külön menüsorral és elkülönült étkezési lehetőség biztosításával várták a fix fizetésű középosztály életszínvonalára drámai visszaesése miatt még tovább szélesedő intelligens szegények tábort (UMBRAI, 2018a, 143–144.). Bár voltak már a világháború előtt is nyomai a diákétkeztetésnek, a főiskolások és egyetemisták menzái is ezekben az években virágoztak a leginkább.³⁶

az intelligencia köréből kerüljön ki, mert az azokkal való szelíd és szeretetteljes bánásmód a jótékonyosság egyik kelléke.” Ezért ezeket a feladatokat az iskola tantestülete társadalmi munkában látta el (UMBRAI, 2018a, 139–141., 162.).

³⁵ Somogyi Mihály a reformétkeztést propagáló cikkében (SOMOGYI, 1914, 205–208.) arról értekezett, hogy a hús feleslegesen és aránytalanul drágítja meg a táplálkozást, pedig a belőle származó értékek olcsóbb élelmiszerekkel pótolhatók. Ezért azt ajánlotta, hogy legalább a népképzésben csökkentsek vagy akár mellőzzék a hústeleket, és inkább gabonaféléket, valamint burgonyát, hüvelyeseket, tejtermékeket, illetőleg nagyobb mennyiségben zöldségeket, káposztát, paradicsomot és zöldségleveleket alkalmazzanak. A népkonyhából hozott példákkal igazolta az általa ajánlott húsmentes táplálkozás gazdaságos voltát, arra utalva, hogy míg a szokványos jótékonyági népkonyhákban az ebéd rendszerint húsvészből, főzelékből főtt hússal, valamint egy darab kenyérből áll, addig a városi népkonyhákban csak elvéve kapnak a vendégek húst, hiszen ott elsősorban főzelék- és tésztaféle az ebéd, ami a magasabb kalóriatartalma ellenére is olcsóbb.

³⁶ Híres és közkedvelt éttermet tartott fenn az Országos Magyar Izraelita Közművelődési Egyesület, vagy a VIII. Kerületi Általános Közjótékonyági Egyesület is (HARSÁNYI, 2019, 62–65.; UMBRAI, 2018a, 144–145.).

A magán népkonyhák elsősorban az előjárósági utalványokkal rendelkezőknek, s ha maradt még étel, minden további jelentkezőnek is ingyen adták az ebédet. A jótékony-sági és a hatósági népkonyhákban azonban megmaradt a térítés elve, bár az önköltséget már régen nem tudták kigazdálkodni a befizetett összegekből. A társadalom tehát egyre nagyobb és mind inkább teljesíthetetlen terhet cipelt a vállán.

A fővárosi népkonyhák történetében a fordulatot 1917. január 1-je hozta el. Ekkor lépett életbe az 1916 végén elfogadott, modern szociálpolitikai elveket tükröző szabályrendelet. Ennek hatására a korábbi szűk körű szegénygondozó szerepkörből, de még a háborút megelőző évtized segítségnyújtáson alapuló tágabb értelmű szociálpolitikáján is túllépett Budapest, hogy a „szabadjára hagyott emberértéket minden veszedelemtől megóvó,”³⁷ prevenciós népgondozó tevékenységet vállaljon. A szabályrendelet hívta életre például a Népjóléti Központot, amely átvette a Budapesti Központi Segítő Bizottság szakosztályainak feladatát. Pár hónappal később a Népjóléti Központ egyik alosztályaként megalakult a Népélelmező Kirendeltség is, mely innentől a főváros összes (jótékony-sági, magán és hatósági) népkonyhájának a felügyeletét is ellátta. 1917-re minderre már igazán nagy szükség volt Budapesten. Egyrészt, mert egyre érezhetőbb volt a társadalom erejének a kimerülése, másrészt, és ez volt az igazi probléma, a nép-étkeztetéshez szükséges élelmiszerek beszerzése is akadozott. Az ellátás biztosítására pedig egyedül egy a kormánnyal összeköttetésben lévő központi szervezettől várhatták a garanciát. A tárgyalások már 1917 tavaszán megkezdődtek a város és az Országos Népélelmező Akció között. Ennek eredményeként 1917-ben meg is kötötte a főváros az állammal a megállapodást egy teljesen új, a lakosság mind szélesebb körének élelmezését ígérő közétkeztetési-rendszer kiépítéséről, és az 1918-as év folyamán szolgálatba is álltak az új *hadikonyhák* és *polgári étkezők*.

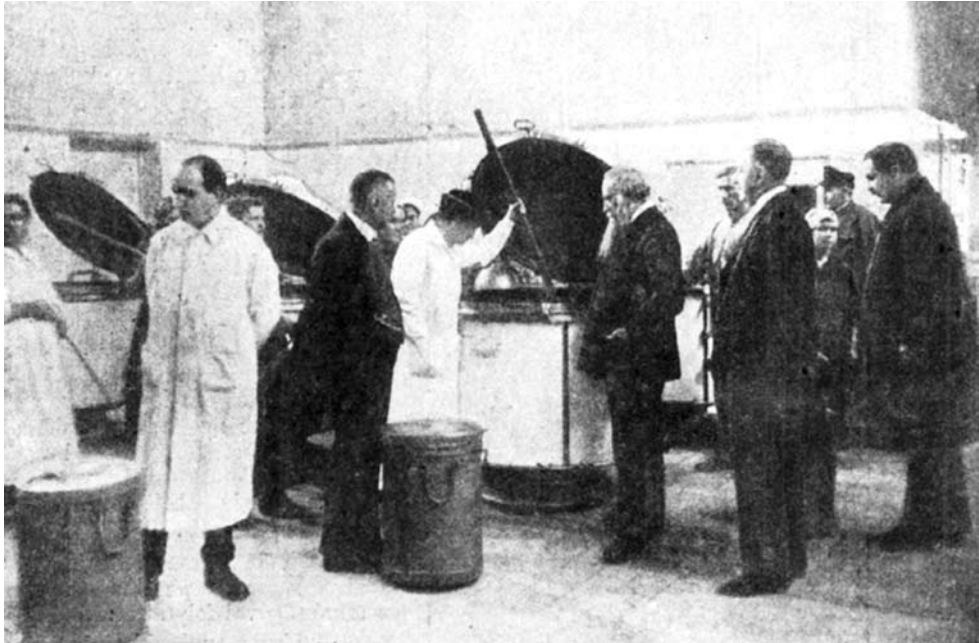
Az elképzelés szerint az állam biztosította volna ezek élelmiszer-hátterét, míg a főváros a hadikonyhák helyiségeért és felszereléséért, valamint a személyzet kiállításáért felelt. A megállapodás részeként a korábbi jótékony-sági népkonyhák is betagozódtak a rendszerbe, és innentől kezdve, az új elnevezéssel büszkélkedő hadi-népkonyhák élelmiszerigényének biztosításáról is az állam gondoskodott.

A háború elhúzódása miatt az úri középosztály is egyre jobban rászorult a társadalmi segítségre. Érdekükben a jótékony-sági szervezetek polgári étkezőhelyeket is fenntartottak, amelyeket Úri vagy Szegény Asztaloknak is neveztek. A magántisztviselők egy része már a háború előtt is megélhetési gondokkal küzdött. Bár a korabeli viszonyokhoz képest kitűnő ellátást kaphattak, rászorultságuk ellenére többségük mégis elkerülte ezeket a polgári éttermeket. Távol tartotta őket egyrészt az alamizsna jellegű segélyek elfogadása, illetőleg a nyilvános étkezés ténye a 'társadalmi állásukhoz képest rangon aluli primitív kivitelű konyhákon.' Ezért, ha el is fogadták az alamizsna-ként megélt segítyt, a helyben étkezés helyett inkább a hazavihető ebéd mellett tették le a voksukat.³⁸

³⁷ A végül csak részlegesen megvalósult szabályrendelet jelentősége azért sem becsülendő le, mert a közsegélyre szorultak esetén szakított a korábbi illetőségi elvvel, és azt mindazokra kiterjesztette, akik már legalább 4 éve a fővárosban éltek (CSERGŐ, 1919, 18.).

³⁸ „ugyanis attól tartanak, hogy a jövőben a boldogulásuk jut ez által veszendőbe. A fővárosban és vidéken is száz és száz magántisztviselő nyomorog állás nélkül és a szegényérzet által visszatartva,

Az új rendszer legnagyobb újdonsága a korábbiakhoz, illetve az eddigre már működésben álló egyesületi hadi-népkonyhákhoz képest az volt, hogy a főváros hadikonyhái csak ételosztóként funkcionáltak, a főzés feladatát pedig a Központi Konyha látta el. Bécsi példát követve, az Üllői út és a Hungária körút sarkán lévő telken a Hungária úti Központi Konyha³⁹ létesítésére még 1914 telén indított társadalmi gyűjtést⁴⁰ Bárczy István főpolgármester. Az építkezés viszont elhúzódott, a Központi Konyha pedig csak IV. Károly koronázásakor debütált.⁴¹



5. kép Budapest székesfőváros központi konyhájának felavatása gróf Batthányi Tivadar jelenlétében. (Vasárnapi Újság 1918. 65. évf. 6. sz. 84.)

nem igen veszi igénybe az emberbaráti szeretet adományait.” *Fővárosi Közlöny*, 26, 4, 1915. január 22. Idézi: UMBRAI, 2018a, 143–144.

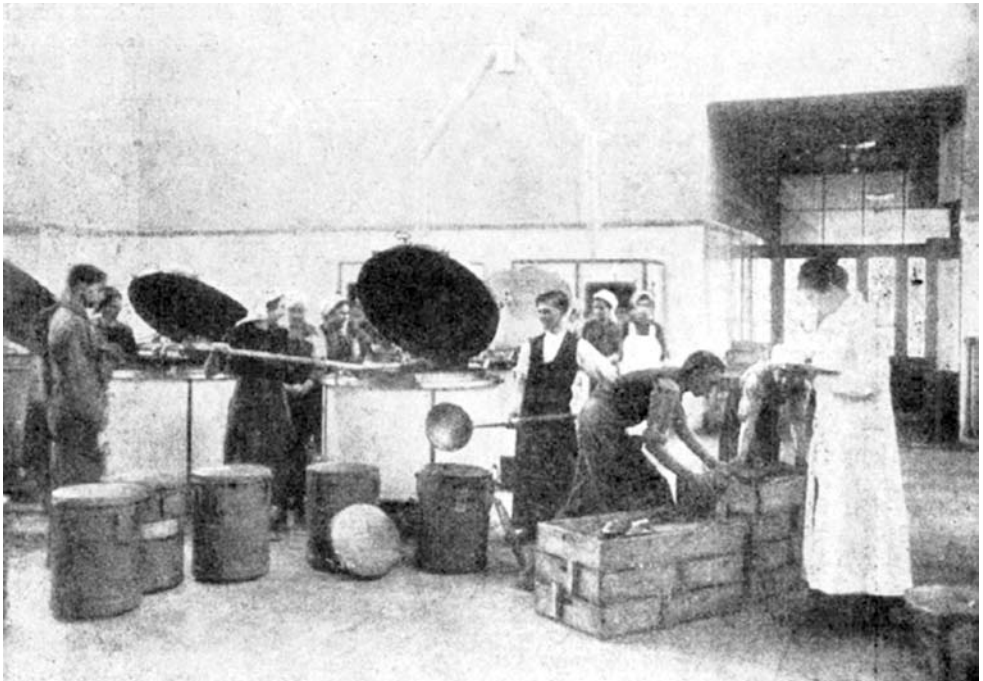
³⁹ Az épületben a konyhán kívül helyet kapott egy tésztagyártógép-szoba, tészta szárító-szoba, mosogatóhelyiség, zöldségraktár, élelmiszerraktár, húsvágó-és hűtőszoba, napi 10.000 hurka készítésére hurkagyártó műhely, két darab emeletes kemence, napi 2000 kenyér gyártására alkalmas sütőde, valamint a szükséges személyzeti és irodahelyiségek, illetőleg a pincében kazánház és szénraktár. *Fővárosi Közlöny*, 25, 70, 1914. október 23. Melléklet 1. Idézi: UMBRAI, 2018a, 153.

⁴⁰ Végül a Központi Konyha 66%-ban a lakosságtól érkező adományokból, 8% erejéig fővárosi segítyből, a fennmaradó 26%-ban pedig állami támogatásból létesült. Népélelmező Akció helyiségeiről előterjesztés. *Fővárosi Közlöny*, 34, 54, 1923. december 11. 2706.

⁴¹ A Hungária úti Központi Konyha építésének elhúzódása miatt már 1916-ban megnyílt az Aréna úti népszálló telke mellett épített kisegítő barakk konyha, amelyből először a mozgó konyhákat, majd az év végével a tömegesen érkező erdélyi menekülteket, mindösszesen, napi 5000 főt élelmeztek. Harrer Ferenc jelentése az Erdélyrészi Menekültek Központi Irodájának működéséről, *Fővárosi Közlöny*, 27, 52, 1916. október 10. 1842.



6. kép Ebéd kiosztás a Budafoki úti hadiétkezőben. (*Vasárnapi Újság*, 1918. 65. évf. 6. sz. 84.)



7. kép A kész ételeket a thermoforokba öntik. (*Vasárnapi Újság*, 1918. 65. évf. 6. sz. 84.)

1916 decemberében városzerte vörös plakátokon hirdették, hogy IV. Károly koronázása napján, a főváros iskoláiban délelőtt 10 és délután 16 óra között, 60.000 adag gulyást osztanak ki.⁴² Étezni persze most is csak előljárási utalvány ellenében lehetett. E jeles alkalommal a felnőttek fél, a gyerekek negyed literes adagot, valamint 10 dkg kenyeret kaptak. A mozgalomhoz az Uránia Nővédő Egylet is csatlakozott, és a koronázás napján ingyen vendégeltek meg mindenkit, aki a népkonyhájukba látogatott.⁴³ A Központi Konyhában

„Óriás fazekakban főzik majd a gulyást, amelybe marhahúson kívül sertéshús is kerül, azonkívül az Országos Közélelmezési Hivatal jóvoltából csipetke is. Itt osztják szét 10 dekás darabokra a kenyeret is, amely ezúttal jegy nélkül jár a szegényeknek. A gulyást termoforokban viszik szét az iskolaépületekbe, úgy, hogy a szegények olyan forrón fogják kapni az ételt, amint az a tűzről lekerült. Az ételhez a jelentkezőknek maguknak kellett vinni az edényt, amibe az iskola tanítói osztották ki az adagokat.”⁴⁴

A későbbiekben Zita névre keresztelt Központi Konyha az ünnepi lakoma sikeres levezénylése ellenére csak több mint egy évvel később, 1918. január 20-án kezdte meg teljes üzemben a működését. Innentől folyamatosan szaporodott az ellátandó hadikonyhák és polgári étkezők száma, hogy 1918 novemberére elérje a világháborús kapacitása csúcását,⁴⁵ amikor 9 étkezőhelyén nagyjából 8000 fő étkeztetéséről gondoskodott. A fő-

⁴² „A koronázási gulyához kell személyenként 15 dkg hús, 5 dkg burgonya, 2 dkg liszt a csipetkéhez, 0,4 dkg dara, 3 dkg hagyma, 0,5 dkg só és 0,1 dkg paprika, valamint 10 dkg kenyér. 100000 emberre kell 7500 kg marhahús, 7500 kg sertéshús, 5000 kg burgonya, 2000 kg liszt, 400 kg dara, 3000 kg vöröshagyma, 500 kg só és 100 kg paprika, 6900 kg kenyér.” A koronázási gulyást a fentiek szerint nem csak a Központi Konyhában főzték, hanem csatlakozott a kezdeményezéshez további 7100 fő ellátásával több jótékonyági népkonyha is: I. Kerületi Általános Közjótékonyági Egyesület (ÁKJE) Attila u 41., a II. ÁKJE Csalogány u. 30., Felsőkrisztinavárosi Cassinó I. Bors u. 2., III. ÁKJE előljárási épületben, a Népház, VI. ÁKJE Aradi u., VIII. ÁKJE Baross u 67., IX. ÁKJE Gróf Haller 3., X. ÁKJE Szent László 29. BFL 1407/b. IV. 1088/1916-VIII. lsz., 125734/1916-VIII. lsz.

⁴³ Az ingyen ebéd, *Budapesti Hírlap*, 36, 356, 1916. december 23. 7.

⁴⁴ A főváros ingyen ebédje, *Budapesti Hírlap*, 36, 362, 1916. december 30. 5.

⁴⁵ Kezdetben az eredetileg 60-70.000 fő polgári lakos ellátására tervezett hadikonyha-rendszer csak nagyon lassan indult fejlődésnek, amit elsősorban a háború utolsó évében egyre inkább fellépő élelmiszerhiánnyal magyarázhatunk. 1918 októberében azonban hirtelen erőre kapott a kezdeményezés és a korábbi ellátottság megkétszereződése mellett egymás után nyílnak az újabb a hadikonyhák. Az Országos Közélelmezési Hivatal ugyanis elsőrendű feladatának tekintette a hazatérő katonák ellátásának biztosítását. „A hazatérő katonák ellátása legcélszerűbben a hadikonyhák rendszerén valósítható meg, amelynek teljesítőképessége az előálló megterhelést elbírja... [hiszen hadikonyha – U. L.] minden kerületben lett felállítva. Azon katonáknak, akik ezen összegeket [60 fillér – U. L.] sem tudják megfizetni, ingyen kell adni... Az akció költségeit a Népjóléti Központ előlegezi meg, melyet a rendeletben jelzett módon az államkincstár megtérít [ez utóbbira soha nem került sor – U. L.]. A rendelet célja nem az, hogy a hazatérő katonákban az ingyenélés tudatát keltsük fel, hanem hogy csak a valóban rászorultakon segítsünk [...] az állam senkit ingyen el nem tarthat, hanem a megélhetés alapja a munka és a csere. Az akció csupán a leszerelt katonaszemélyekre terjed ki, az akció méretei naponta maximum 10.000 ingyen ebéd napi 6000 korona erejéig, de ahogy a katonák majd munkába állnak, úgy fog ez az összeg csökkenni.” A hazatérő katonák étkeztetése – az OKH levele a 4845/1918 ME rendelet végrehajtása tárgyában BFL IV. 1407/b. 6107/1918-VIII. lsz, 150468/1918-VIII. lsz.

városban népkonyhai ellátásban részesülők száma azonban ennél jóval magasabb volt, miután az állami élelmiszerellátás eredményeként a régi jótékonyági népkonyhák is üzemben maradhattak. Ezekben az önköltségi ár feléért, vagyis a jótékonyági egyesület 30 filléres támogatását igénybe véve lehetett ebédelni, – ahogy a következő újságcikk-részletek is ezt igazolják:

„a népkonyhát, mint elnöknő most is Radnay Árpádné vezeti, aki már egy évtizede áll nehéz helyén, [...] a hölgyek mind uniformisban, fehér nagy kötényben vannak, és a szegény munkás nem is gyanítja, hogy aki eléje teszi a párolgó levest, az a szelíd arcú, jóságos tekintetű özszes nő, őrgróf Pallavicini Edénék, vagy Miklós Dánielné, az a rokkant katona nem is sejti, hogy elébe az ételt báró Hazai Samunék teszi. [...] a polgári konyha étlapja szombaton: zamatos árpakása leves, savanyú burgonyafőzelék vegyesen májas és véreshúrkával, és mákos metélt, vasárnap: zöldségleves, borjúsült káposztával és almáslepény. 1 K50 ért”.⁴⁶

„a polgárembernek az az álláspontja, és ez érthető, hogy ha valahol bemenne és ott 30 filléres segélyt kap, nem megy be. Önérzetes polgárember, aki a maga jövedelméből akar és tud megélni, ha szerényen is, nem akar 30 fillér segélyt kapni. Sok érdekes tünetet lehet ezzel kapcsolatban elmondani, miért van nagyobb érdeklődés a hadikonyhák, mint a népkonyhák iránt. A hadikonyhákön 60 fillérért önköltségi áron kapja az ebédet, nem adnak semmi ajándékot, megfizetik, amit kapnak [...] a népkonyhába [...] nem mennek be, mert nem akarják magukat segíelyeztetni.”⁴⁷

„Nem szabad félreérteni az intézet életrevalóságát. A központi konyha funkcionálásával nem jótékonyagságról van szó, hanem csak egy becsületes ’adok veszek’ üzletről, melyben az arra igényt tartó közönség nem alamizsnát, hanem olcsó ételmet kap”.⁴⁸

A hadikonyhák menüje sem sok újdonságot hozott az elmúlt évek népkonyhai gyakorlatához képest: hétfő: árpakása leves darás tésztával, kedd: májgombóc leves burgonyafőzelékkal, szerda: tüdőleves gránátos tésztával, csütörtök: hamis gulyásleves savanyú káposztával, péntek zöldségleves áttörve és sajtosmetélt, szombat: köménymagos leves, köleskása, burgonyával, vasárnap: gulyás marhabelsőségből és mákoskalács (UMBRAI, 2018, 158.).

Első ránézésre nem kellene bizonygatni, hogy a világháborús nép- és hadikonyhák népszerűek voltak, de a képlet mégsem ilyen egyszerű. A háború elején még visszaigazolódottak a korábbi évtizedek tapasztalatai. A jegyrendszer bevezetésével, és ahogy nehezebbé vált az élelmiszerbeszerzés, nőtték az üzletek előtt a sorok és ürültek a polcok, úgy azonban egyre nagyobb becsben tartotta a lakosság az olcsó kosztot.

A népkonyhákat említő cikkeiben egyértelműen politikai állásfoglalást közvetítő baloldali sajtó viszont ezzel a tapasztalattal ellentétes képet festett. A német hadikonyha-rendszert dicsőítve hirdette például a *Népszava*, hogy az öntudatos munkásember, aki a háború nehézségeiből a társadalom többi rétegéhez hasonló mértékben veszi ki a részét, nem ehet lealacsonyító, a társadalmi különbségeket továbbra is kifejező népkonyhán. Nem fogad el többé alamizsnát, hanem valódi értéke jeleként a középosztállyal

⁴⁶ Az első polgári hadikonyha, *Budapesti Hírlap*, 37, 305, 1917. december 12. 8.

⁴⁷ Bíró Henrik tájékoztatója a hadikonyha akció ügyében, *Fővárosi Közlöny*, 29, 1–2, 1918. január 13. 6.

⁴⁸ A főváros legújabb intézménye, *Vasárnapi Újság*, 65, 6, 1918, 84.

közös étkezdékben eszik. „A lövészárkok lakói, tekintet nélkül a háború előtti állapotokra, egyazon edényből kapják a menázsit. Nem jut eszébe egynek sem szégyenkezni annak silány vagy közös volta miatt. Az otthonmaradottak nyugodtan gyakorolhatják a kint lévők jó példáját, anélkül, hogy az értékükből egy makulányit is veszítenének”.⁴⁹ Kétségtelen, hogy a német példához hasonlóan a hadiiparban dolgozók többsége Budapesten sem a népkonyhákban evett. Ez azonban nem az öntudatra ébredő munkásság politikai eszméitől átitatott elhatározását tükrözi, hanem sokkal inkább a hadiipari termelést támogató, a közellátást is befolyásoló politika teremtette viszonyokhoz való észszerű alkalmazkodást. Azok a munkások, akik munkahelyükön részesülhettek ebédben, természetesen ott étkeztek, és munkahelyük és életvitelük miatt sem dönthettek volna a gyári étkezőhely igénybevétele helyett a városi hadikonyhák ebédjei mellett. Így természetes, hogy a hadiipari munkások nem a városi népkonyhákat keresték fel, a hadikonyhákban pedig a város belső részeiben dolgozó munkások, kereskedelmi alkalmazottak, kistisztviselők lehettek a vendégei.

A gyermekélelmezés a világháború alatt

A háború kitörése a gyermekek helyzetét is alapvetően változtatta meg. A fővárosi iskolák egy részét háborús célokra vette igénybe az állam. Emiatt az oktatás kétségbe esdeddött meg, és központosított iskolákba vonták össze a gyerekeket oly' módon, hogy egy-egy iskolaépületben a különböző intézményekben járók felváltva kaptak csökkentett óraszámú oktatást. Ahogy a felnőttek élelmezése szervezést igényelt, ugyanúgy a szegénysorsú, illetve a hadbavonultak családjaihoz tartozó gyerekek ellátásáról is gondoskodni kellett. A gyermekélelmezésnek is már jóval a háború előtt kialakultak a keretei, így csak azt kellett a háborús hétköznapokhoz igazítani. A Budapesti Központi Segítő Bizottság gyermekvédő osztálya⁵⁰ rögtön a háború elején hozzáfekedett a napközitthonok újjászervezéséhez, amelyek a háborúra való tekintettel már a tanév kezdete előtt, augusztusban megkezdték a működésüket. Az iskolák és óvodák nevelőtestületének, valamint számos önkéntesnek a közreműködésével működtetett napközi otthonokat már eredetileg is a rászorult anyák munkavállalásának támogatása érdekében alapították. Ezek az intézmények nem csak egésznapos felügyeletet és hasznos foglalkoztatást biztosítottak a tanítási órákon túl, hanem rajtuk keresztül – a Gyermekbarátok Egyesülete tevékenységének köszönhetően – a gyermekek élelmezése is megoldottá vált: a háború elején 3000 gyermek⁵¹ étkezett városi és egyesületi népkonyhán.⁵²

⁴⁹ B-n.: A hadikonyhák intézménye Németországban, *Népszava*, 44, 165, 1916. június 16. 9–10.

⁵⁰ Emellett a népélelmező osztályon belül is létrejött egy gyermekétkeztetésért felelős külön bizottság Popper Kamilla vezetése mellett, Sándor Pálné és Mauthner Alfrédné, valamint Bókay János közreműködésével. A népélelmezés szervezése, *Fővárosi Közlöny*, 25, 68, 1914. október 9. mell. 15.

⁵¹ Ez a szám 1916-ra 6000-re nőtt, egyes becslések szerint pedig a világháború utolsó évében már a 10.000 főt is elérte.

⁵² A Gyermekbarátok Egyesülete továbbra is megtartotta korábbi szerepét, vagyis kisebb részben maga gondoskodott saját konyháján keresztül a rászorult gyermekek ingyenes élelmezéséről. Ennél jóval elterjedtebb volt az az eljárás, melynek során a gyermekek részére 10 filléres jegyeket utalt ki, amit azután a kedvezményes étkezésre lehetett beváltani. Mindkét esetben, ha volt rá lehető-

Koldus-Budapest, a szegények nagyvárosa⁵³

Az első világháború végével gyökeres változáson ment keresztül a főváros népkonyha-rendszere is. Az elcsatolások, a szállítási nehézségek és a világháború, valamint a forradalmak okozta gazdasági bizonytalanságok miatt az ország és különösen a főváros lakosságának közellátási viszonyai drámai, a világháborús hétköznapiakhoz képest is érezhető, tartós romlást mutattak. Ilyen körülmények között különösen fontos szerep hárult volna a népkonyhákra, amelyek azonban az említett nehézségek, valamint a működtetésükhöz szükséges adományok elmaradása okán egyáltalán nem tudták betölteni a feladatukat.

A főváros a Népélelmező Kirendeltségen keresztül továbbra is fenntartotta a hadikonyha rendszerét. Ezt azonban már nem lehetett a korábbi önköltségi elvet érvényesítve üzemeltetni. Ráadásul az állami támogatás is elmaradt, ami csak növelte a felhalmozott hiányt. Az éppen hatalmon lévő kormányzatok, melyek már a világháború alatt is felismerték, hogy a fix fizetésből élő tisztviselőréteg fokozott támogatásra szorul, megkezdtek a tisztviselő konyhák felállításának előkészítését, melyek megvalósítása azonban az 1920-as évek első feléig is csak újból és újból napirendre kerülő terv maradt.

Állami szerepvállalás a népétkeztetésben

A Tanácsköztársaság merőben új szint hozott a közkonyhák történetében. Ennek legbeszédesebb bizonyítéka, hogy a háborút követő hónapokban már gyéren látogatott közkonyhák forgalma, a végtelenül szegényes étlap ellenére, hirtelen 25.000 főre növekedett és ezzel el is érte az 1920-as években a maximumot (UMBRAI, 2020). E sajátos sikerben azonban egyaránt tükröződik a központi akarat, a lakosság végtelen kiszolgáltatottsága a közellátási nehézségekkel szemben, illetve a közkonyhai ellátással megcélzott réteg közétkeztetéshez való viszonyulásának megváltozása. Népkonyhákban enni a Tanácsköztársaság alatt stratégia volt, és senki sem élte meg azt alamizsnaként. Elvtársak osztották az ételt az elvtársaknak. Mindez annak ellenére volt így, hogy a megélhetési nehézségekhez képest nem csekély térítési díj megfizetése mellett a népkonyhákban (csak úgy, mint a vendéglőkben) a fejadagokat biztosító ételmezési jegyeket is be kellett szolgáltatni.

ség, az iskolába szállították az ebédet, de továbbra is elterjedt volt az a rendszer, hogy a közeli népkonyhába kísérték át a nevelők a tanulókat. Ekkor a népkonyha ingyen adta az ebédet, vagyis maga is hozzá tett még 8 fillért, mert a gyermek adagok 18 fillérbe kerültek már a háború legelején is. Népélelmező osztály akciója, *Fővárosi Közlöny*, 25, 70, 1914. október 23. 1. mell. 8, Plathy a gyermekélelmezés helyzetéről, *Fővárosi Közlöny*, 25, 79, 1914. december 15. 2940., Iskolai napközi otthonok, *Fővárosi Közlöny*, 25, 61, 1914. augusztus 21. 2385.

⁵³ Csergő Hugó nevezi így a fővárost, arra utalva, hogy a bevándorlás következtében már a világháború előtt is elsősorban a szegényebb néprétegek száma növekedett meg a városban, jelentősen rontva a szegényellátás lehetőségeit. A világháború éveiben még tovább emelkedett a szegények száma, hiszen a háború 4 éve alatt 600.000 fővel nőtt meg a város népessége. (Ezzel szemben korábban 10 évente átlagosan 130.000 fő volt a növekedés, vagyis 1914–1918 között Budapest lakossága annyival nőtt, mint az azt megelőző 30 évben.) (CSERGŐ, 1919, 13–14.)

A Tanácsköztársaság bukását követően a közellátási nehézségek lassú javulása mellett a hatóságok (a főváros, mert nem volt hozzá anyagi lehetősége, az állam pedig, mert nem tartotta feladatának) továbbra sem vállaltak számottevő szerepet a népkonyhák fenntartásában, pedig elismerten legalább 100.000 főben kalkulálták az ellátásra szorulókat számát.

Ezekben a hónapokban az állami támogatás elmaradása és a társadalom támogató erejének visszaszorulása miatt az önköltségi elvhez mind eredménytelenebbül ragaszkodó főváros még az étlapon tükröződő látványos spórolással sem tudta elkerülni a hatalmas és egyre csak növekedő deficitet.

„Heti étlap: 1919. október 6-tól 1919. október 12-ig: Hétfő: burgonyaleves, tengeri kása. Kedd: Reszeltészta leves, paradicsomos káposzta, Szerda: Paradicsomleves, karalábé főzelék, Csütörtök: Zöldségleves árpakásával és mákosmetélt, Péntek: Köményleves paradicsomos káposztával, Szombat: Árpakása leves és tökfőzelék, Vasárnap: Paradicsomleves árpa kásával és ízes metélt.

A polgári és diák étkezőkben maradt a 3 fogás, de hús nélkül: Hétfő: Paradicsomleves, karalábéfőzelék és káposztás metélt, Kedd: árpakása leves, kelkáposzta főzelék hadi mézeskalács, Szerda: Karalábé leves paradicsomos káposzta, köleskása ízzel, Csütörtök: Burgonyaleves, tökfőzelék, almás lepény, Péntek: Zöldségleves karalábé főzelék, rácsos ízes lepény, Szombat: Köményleves burgonyafőzelék, mákos metélt, Vasárnap: Reszeltészta leves, paradicsomos káposzta almáslepény.

Diákok vacsorája: Hétfő: paradicsomos káposzta, Kedd: karalábé főzelék, Szerda: Paradicsomos káposzta, Csütörtök: kelkáposzta főzelék, Péntek: vadas mártás, köleskása körítéssel, Szombat: karalábé főzelék, Vasárnap: ízes metélt.”⁵⁴

Az 1920-as években egymást érték a még mindig a társadalmi gyűjtésre alapozó,⁵⁵ a főváros hadikonyha rendszerét igénybe vevő időszakos népkonyha-programok, melyek azonban az összegyűlt támogatás gyors kimerülése miatt időszakosan, pár hónap erejéig tudták csak orvosolni a problémát. 1920 tavaszán például a Népélelmező Kirendeltség helyiségeire és teljes felszerelésére támaszkodva József Ferenc herceg indított 50.000 fő ellátására Olcsó Ebéd Akciót, mely fokozatosan elérve a 10.000 főt is csak alig 3 hónapig tartott ki. Az akció eredményével egyáltalán nem voltak elégedettek a hatóságok. Paradox módon nem az ellátottak számát kevesellték, hanem az arra jelentkezőkét, ezért a kedvezményes árak helyett az akció egyre inkább eltolódott az ingyenes étkeztetés irányába. A kibocsátott utalványokkal azonban rengeteg visszaélés volt. Sokan csak bizonyos ebéd-féleséget vettek át, mások pénzért adták tovább az ingyenjegyeket. Aki pedig ingyen jutott ebédhez, az gyakran csak válogatott a fogások között (UMBRAI, 2020, 122–125.).

Az akció kimerülését követően 1920 nyaratól ismét a fővárosra maradt a hadikonyha-rendszer fenntartásának terhe. A Népélelmező Kirendeltség visszavételét követően előbb 1500 önköltségi áron kimért adagban, majd az őszi idény elkövetkeztével, ismét feladva a gazdaságosság elvét, 6000 adagban maximálta annak teljesítményét.

⁵⁴ Népélelmezés a fővárosban, *Fővárosi Hírlap*, 44, 1919. október 22. 3.

⁵⁵ Ereky Károly, a Friedrich-kormány közlelmezési minisztere 1919 novemberében egy 100.000 főt élelmező népkonyha-program megvalósítása érdekében hirdetett gyűjtést, ami végül a kormány bukása miatt teljesen elmaradt (UMBRAI, 2020, 122.).

A rászorultak étkeztetésében a fordulatot a közétkeztetés piaci alapon való megszervezésétől várták a hatóságok, amire reális reményt adhatott, hogy időközben a legtöbb ételmisszer esetén megszűnt a jegyrendszer, és az ételmisszerek szabadárúak lettek. 1920 novemberében állami segítséggel megalakult a Közérdekű Étellemezési Részvénytársaság, a KÉRT, mely a József Ferenc akcióhoz hasonlóan a hatékony működés érdekében átvette a fővárostól a Népelemező Kirendeltség teljes üzemeltetését. A KÉRT azonban a korábbi kísérletekhez képest, pl. külön ételmisszergyártó egységek felállításával, ígéretesebb tervet készített. Ezzel a külföldi, olcsó étkeztetést megvalósító magánkezdeményezések (a közel száz étteremmel működő párizsi Duval és a berlini Aschinger-konyhák (UMBRAI, 2020, 126.) mintáját honosította meg Budapesten. A 25 évre alapított vállalat azonban már 1922 nyarára, annak hanyag és nyereszkeskedésre törekvő vezetése miatt, becsődölt, és a Népelemező Kirendeltség teljes kapacitásának lefoglalása és a folyamatosan emelkedő árai mellett sem látott el a legjobban futó időszakában 5000-nél több embert (UMBRAI, 2020, 125–129.).

„A Népszínház utcában [...] a szegény emberek ebédjét most hozták éppen a Hungária-körútról. A homályos helyiségben nagy a nyüzsgés. Valaha 20 fillér volt egy olcsó ebéd, ma 10 korona [...]. Az első fogás tüdőleves tésztakockával. Megkóstoltam: jó vastag és tápláló benne a rántás. Porcelántányérokban, kifogástalan szervizzel osztják szét a levest [...] Néhányan ételhordóban viszik haza az ebédet, melyhez egy adag községi kenyér is járul. Az első fogás hamar eltűnik, ekkor következik a savanyúkáposzta. A káposztának nagyszerű füstölthús íze van, sajnos a füstölthús nincsen sehol. Hetenként csak kétszer van húsos nap a népkonyhán. A hústalanságot azonban bőven kárpótolja az édes ízletes mákostoszta. Vannak, akik dupla porciót kérnek, ők öt koronát fizetnek rá.”⁵⁶

A város lakosságának népkonyhai ellátottságában mutatkozó hiányosságok pótlására 1922 tavaszán (vagyis a legnagyobb szükség idején, amikor a KÉRT étkezőhelyein mindössze 1500 ember ebédelt) a főváros a tőle elkerült Népelemező Kirendeltség hiányában alternatív kezdeményezést indított. A régi hatósági/társadalmi népkonyhák rendszerét feltámasztva a koordinálása alatt megindult egy a KÉRT étkezőivel párhuzamosan működő népkonyha-rendszer kiépítése. Ehhez az anyagi háttérrel a főváros által indított gyűjtés, valamint a kerületi népkonyhákat üzemeltető társadalmi egyesületek tevékenysége adta. A világháború előtti struktúrához hasonlóan a többségében az előljárósági épületekben elhelyezett régi népkonyha helyiségekben nem csak étkező, hanem főzőkonyha is üzemelt. Rövid idő alatt mind a 10 kerületben felállították a népkonyhákat, illetve az esetek többségében az azokkal párhuzamosan üzemeltetett polgári étkezőhelyeket is, hetek alatt 3000 fő ellátását biztosítva így (UMBRAI, 2020, 130–131.).

A főváros, illetve az akció élére állt bizottság azonban újból értetlenül állt a népkonyhák üzemelését felügyelő előljárási bizottságoktól származó jelentések tartalmával szemben. Ezek ugyanis néhány kivétellel arról a tanulságról számoltak be, hogy a lakosság, és különösen a munkásréteg sokszor csak fitymálva válogatott az ételekben, szemben a középosztályhoz tartozó lecsúszó értelmiségiekkel, akik meg hálásan fogadták azt. A bizottság szerint „olyan lanyha a publikum viselkedése, és annyira kirívó, annyira kri-

⁵⁶ Tüdőleves, káposzta és mákostoszta, *Magyarország*, 28, 45, 1921. február 25. 4.

tízal mindent – pedig igen jó kosztot kapnak”⁵⁷; „a kevésbé intelligens nép meglehetősen fitymálva fogadta ezt a dolgot, a szegényebb középosztály tagjai azonban valóságos áldást mondtak erre az intézményre.”⁵⁸

A sok negatív tapasztalat ellenére a fix fizetésű alkalmazottak, de a munkásság körében is növekvő szükség egyre sürgette az állami szerepvállalást. Ezért végül 1922 telén bekapcsolódott a kormányzat a fővárosi népkonyhák fenntartásába, amikor az inségadó szedésének engedélyezésével biztosította az önkormányzatnak a gazdasági háttérrel a népkonyha-rendszer hatékonyabb üzemeltetésére. Innentől kezdve, mivel a gazdasági háttér hosszútávon is biztosítottá vált, az akció évtizedekre állandósult a városban. A Központi Konyha bezárását követően 1924-től áttértek az iskolákban kialakított főzőkonyhák rendszerére.⁵⁹ Innentől kezdve az igényekhez és a rendelkezésre álló anyagi forrásokhoz mérten telente minimum 60 konyha várta az iskoláskorú és a felnőtt étkezőket. Az iskolákban továbbra is a hatósági igazolással rendelkezők vásárolhatták meg a kedvezményes ebédeket, és csak az igazán rászorultak részesülhettek az ingyenes ellátásban. A felnőtt étkezők száma az 1920-as évek második felében nagyjából 12.000 főt tett ki, valamint megközelítőleg 6000 gyermek is részesülhetett az olcsó iskolai ebédben.

„Minden 4–14 éves korban lévő gyermek, akinek az ellátásáról a szülők nem képesek gondoskodni s ezt a körülményt be is igazolják, az ebédtétési akcióba való felvételüket az iskolájukban kérhetik. Az iskolába nem járó gyerekek a lakásukhoz legközelebb eső községi iskola igazgatójánál jelentkezhetnek” A gyermekek ráutaltságát az iskola tantestülete állapította meg egy sorozási eljárás alkalmával. „Az étkező akcióra eddig feltűnően kevés a jelentkező. Reggelit a beteg és kisgyermekes anyáknak adnak, akiknek számát kerületenként 800–1200 személyben állapították meg. Ezzel szemben átlagosan kerületenként 30-50-en jelentkeztek. A 4–14 éves gyermekek közül többen jelentkeztek, ezeket leginkább az iskolából sorozták. Szintén feltűnően kevesen vannak az ebédre jelentkező felnőttek, akiknek száma kerületenként 80-100. Jelentkezni még ezután is lehet az egyes kerületi eljáróságoknál.”⁶⁰

1928-ban indult meg, majd a gazdasági válság begyűrűzésével tovább fokozódott a népkonyhai ellátásban részesülők számának felfutása. 1933-ban, vagyis abban az évben, amikor a város lakossága a legnagyobb mértékben érezte a munkanélküliség megnövekedésével a világgazdasági válság hatásait, már több mint 100 konyha várta a rászorultakat, az ellátottak száma pedig meghaladta a 60.000 főt.⁶¹ A következő évek-

⁵⁷ A leírás a VII. kerületi tapasztalatokról szól, de hasonlóan válogatóságok voltak a II. kerület rászorultjai is, máshol viszont, például a VI. kerületben a tavaszi jobb megélhetés idején is napi fél ezer étkezőt láttak el ebéddel, csak úgy, mint a VIII. és X. kerületben. A Nyomorenyhító-akció bizottságának ülése, *Fővárosi Közlöny*, 33, 29, 1922. június 2. 1470–1470.

⁵⁸ Goreczky Zsigmond hozzászólása a Nyomorenyhító-akció bizottságának ülésén, *Fővárosi Közlöny*, 33, 40, 1922. augusztus 25. 2150.

⁵⁹ A konyhák jelentős része már teljes felszereléssel rendelkezésre állt. Ezeket ugyanis még a főváros rendezte be, amikor 1919 novembere és 1920 májusa között egy amerikai segélyakciónak köszönhetően napi 60-120 ezer gyermek részesült ingyenes iskolai étkeztetésben. Erről bővebben: UMBRAI, 2020, 132–135.

⁶⁰ Ma volt az első olcsó reggeli és ebéd, *Friss Újság*, 27, 280, 1922. december 8. 3.

⁶¹ 1933 márciusában 104 konyha várt naponta 68.996 főt hatósági ebédre, az ellátottak harmada gyermek volt. A felnőttek 97%-a, a gyerekeknek pedig 70%-a teljesen ingyenesen részesült a hatósági kosztban.

ben ugyan minimálisan csökkent az ebédelők száma, azonban a lemorzsolódást itt már egyáltalán nem a jogosultaknak a korábban különböző okokkal indokolt ellenérzése magyarázza. Az ellátottak számának ekkor már minden esetben a hatóságok által biztosított keret szabott határt. A második világháború kitörését megelőző utolsó év legérzékenyebb hónapjában, 1939 márciusában már csak 82 konyhában 38.420 ellátott⁶² részesülhetett fővárosi ebédellátásban.

A népkonyhák fogyasztói szemmel

Mivel magyarázható a népkonyhák népszerűségének, a korábban tartózkodó munkásréteg körében is megtapasztalható, hirtelen megnövekedése? A kérdésre források hiányában jelenleg még nem tudjuk a pontos, adekvát választ, ezért elsősorban a fogyasztói magatartás értelmezéséből lehet kikövetkeztetni a mögöttes motivációt, a mozgatórugókat. A gazdasági helyzet ismeretében a válasz egyszerű, hiszen az már a korábbi évtizedekben kiderült, hogy a gazdaság pillanatnyi állapota érzékenyen megmutatkozott a népkonyhai ellátást elfogadók számának változásában. Tudjuk, hogy ezekben az években a munkanélküliség, illetve az ennek nyomán hatósági segélyekre szorulóknak száma a korábbiakhoz képest megtízszereződött. Az is gyanítható, hogy a hatósági ellátásból nagy számban még ki is maradtak az arra igényt jogosan formáló jelentkezők. Tény, hogy a népkonyhai ellátás minősége semmit sem javult a korábbiakhoz képest. Tehát nem az a kérdés, hogy miért ennyire népszerűek a hatósági étkezdék az 1930-as években, hanem az, hogy a korábbi időszakban miért tartózkodtak annyian a népkonyhákon való étkezéstől. Az egyik lehetséges válasz a népkonyhák szervezésének és működtetésének gyakorlata lehet. A másik az ellátásra szoruló tömegeket kibocsájtó paraszti életvilágban, mindennapokban, értékrendben és táplálkozáskultúrában keresendő. E két szál egymással szorosan összefüggött, egyik a másikat befolyásolta.

„Nem vagyok én Róbert bácsi”

A népkonyhák működésének megítélésére rávilágít, értékelésükhöz és értelmezésükhöz hozzájárul egy apró termetű, kecskeszakállas, akcentussal beszélő öregúr, Feinsilber Róbert 1920-as évekbeli ténykedésének megismerése. A konyháját változó helyszíneken, de legtöbbször a Kálvin téren üzemeltető Róbert bácsi nevét még ma is emlegetik Budapesten, hiszen az egybeforrott az önzetlen jótékonyság fogalmával; „Nem vagyok én Róbert bácsi!” – mondja, aki nem akar valakinek segíteni. Tevékenysége egyszerre homályosította el az olyan, napi 2000 főt is ételmező háborús népkonyhák emlékét, mint amilyen például Weiss Manfréd Váci úti intézménye volt, de a főváros közel évszázadnyi küzdelmének nyomai is jelentéktelenné váltak. Pedig Róbert bácsi nagyjából egy évtizednyi ténykedése során mindössze heti pár alkalommal, alig több mint 300–600 főt ételmezett.

⁶² Közülük 14.582 felnőtt ingyenesen és 803 fizetés ellenében, illetve 15.081 gyermek térítésmentesen, 7954 pedig kedvezményes díj mellett.



8. kép Róbert bácsi és Petráss Sári operett díva ebédet oszt a 1920-as években, a Kálvin téren.
(Magyar Nemzeti Múzeum Történeti Fényképtár 1789/1952.)

Róbert bácsi mindent a hatósági étkeztetésben alkalmazott elvekkel ellentétesen csinált. Egyrészt szemben a hatóság vezérelvével, ingyen adta az ételt. Amikor valamelyik városi kezdeményezés hasonlóval próbálkozott, az nem az intézmény hatékonyságát növelte, hanem csak az elpocsékolat adagok számát. Róbert bácsi ugyanakkor válogatás nélkül mindenkinek adott ételt. A főváros viszont a törvényi előírások szerint a legalább már 4 éve Budapesten élőknek és csak egy bonyolult, többszöri sorban állást igénylő hivatali eljárást (környezetanalízis, szegénységi bizonyítvány, munkanélküli igazolás) követően adta ki a kedvezményes vagy ingyenes étkezésre a jogosultságot igazoló utalványt. Az öreg személyesen osztotta az ebédet, és minden vendégével kedvesen eldiskurált. A népkonyhákon viszont vagy egy konyhai alkalmazott vagy – és nem biztos, hogy ez volt a rászorultak számára a vonzóbb – egy szintén kedves, előkelő, jószándékú, de távolságtartó jótékonykodó asszony jelenléte feszélyezte az étkezést.

Róbert bácsi akcentusa és orosz ruhás megjelenése mellett sem volt idegen. A személyét körüllegő legendák ellenére a vendégeivel el tudta hitetni, hogy ő is a nép gyermeke. Az is teljesen elképzelhető, hihető volt az emberek számára, amit az adományokat sürgető minden róla szóló újságcikkbe ő maga íratott bele, hogy éppen az utolsó kis tartalékjait osztja szét a szegények között.

A vendégei szemében egyben izgalmas látványosság is volt ő, egy attrakció, amiből bárki részesedhetett. A hatóságoknak ugyan ez a mutató néha már egy kicsit szúrta a szemét, de a magasabb körök (főleg politikusfeleségek)⁶³ által is pártfogolt tevékenységével szemben leginkább csak a Budapest jó híréért aggódók fogalmazták meg óvatos kritikájukat. De ők is csak az utcán, hóban, fagyban, a szabad ég alatt való étkeztetést kifogásolták. A tapasztalatok viszont éppen arról tanúskodtak, hogy pont a szabad ég alatti étkezés lehetősége⁶⁴ (feltehetően a hatósági felügyelet súlyát érzékeltető zárt, intézményesített, katonás népkonyhákban folyó étkezéssel szemben) volt az egyik legnagyobb vonzereje a Róbert bácsi-féle ételosztásnak.

E sok előny mellett pedig igazán eltörpültek az „apróbb minőségi kifogások”. Hiába volt az ingyerkonyhán pocsék a koszt, mindez egy cseppet sem zavarta azokat, akik a fizetős, de valamivel jobb minőségű népkonyhai ellátás helyett inkább a hosszú tömött sorokban ácsorgást, vagyis Róbert bácsi étkezdéjét választották (UMBRAI, 2020).

A gyáripari munkásság életstratégiája

A népkonyhák történetének részleteivel párhuzamosan a vendégkör meghatározásához látnunk kell a rászoruló munkásréteg életmódjának elemeit is: hogyan éltek azok az emberek, akiket támogatni kívánt a közkonyhák kínálata, akik igénybe vehették ezt a szociális támogatást. A mindennapok részleteit feltérképezve tudjuk értelmezni a közkonyhák működésének egészét, a forrásokban hangsúlyosan megjelenő fogyasztói elfogadó vagy elutasító attitűdöket.

A gyáripari munkások értékrendjük, életstratégiájuk és életmódjuk tekintetében is elkülönültek az önálló kisiparosoktól és a parasztságtól is.⁶⁵ A gyári munkások társadalmi szakképzettség és annak megfelelő fizetési csoportok mentén tagolódott.⁶⁶ Képzettség-

⁶³ Róbert bácsit adományokkal ellátni, és vele együtt, további adományadásokra buzdító sajtófotókon szerepelni divatos úri szórakozássá vált, még Horthy Miklósné is támogatta tevékenységét. Ahogy özlött a nép és még inkább, ahogy jöttek az adományok, úgy gyarapodott Róbert bácsi vállalkozása is, egészen addig, amíg a hatóságok megneszelték, hogy az öreg, mindenki Róbert bácsija bizony éttermi maradékokból főz, a pénzádományokat pedig egyéb üzelméhez, uzsorakamatra adott hitelezésre használja fel.

⁶⁴ *Fővárosi Közlöny*, 37, 13, 1926. április 2. 668–669.

⁶⁵ Paládi-Kovács Attila sokoldalú összegzésének tanulságaként hangsúlyozza, hogy a néprajzi látásmód révén megragadható a munkásság egyéni karaktere a kultúrában és az életmódban is. „Nagyobb jelentőséget kell tulajdonítani az életformák, a szokások, a tradíciók szerepének, ha meg akarjuk érteni ezen osztály lelkületét, gondolkodásmódját” (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 308.). „Bérvizonyait és fogyasztási szokásait tekintve a gyári munkásság zöme az 1860–1940 közötti évtizedekben élesen elkülönült a társadalom más osztályaitól: a parasztságtól és az önálló kisiparos rétegtől élesebben, az átmeneti és alkalmazotti rétegtől kevésbé kontúrosan” (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 165.).

⁶⁶ A Budapestre és vonzáskörzetébe betelepülő, a paraszti léttől éppen elszakadó, a gyáriparban elhelyezkedő munkásság életmódváltásának folyamata néprajzi szempontból még kevésbé feltárt – más nagy iparvárosokkal (például Ózd, Salgótarján) szemben –, vagy az ezekben az évtizedekben éppen a polgárosodás útjára lépő parasztság kutatásával összevetve. A munkások étkezési szokásai a foglalkozási csoport életmódjának bemutatásakor került elő, de önálló témaként nem kutatták. A mun-

gük révén a szakmunkásoknak volt a legnagyobb szakmai és anyagi megbecsültségük, amely életvitelükben is tükröződött.⁶⁷ A családfő fizetéséből fenntartott önálló háztartásuk, a kispolgári életformát megcélzó stratégiájuk, szakmai és társadalmi presztízsük miatt feltételezhetjük, hogy mindaddig nem fordultak a népkonyhák felé, amíg esetleg munkanélkülivé nem váltak, elveszítve ezzel a gyár által nyújtott természetbeni és lakhatási támogatásokat.

A ranglétra legalsó fokain a bérmunkások többsége, a napszámosok, kisegítők, tanoncok álltak. Sokan közülük képzettség nélkül, a paraszti létből menekülve, a mezőgazdaságból jöttek az ipari munkahelyekre.⁶⁸ A népkonyhák vendégkörében is őket feltételezzük elsősorban a kiforratlan, bizonytalan egzisztenciájuk miatt. Míg a szakmunkások a város, a gyár által épített kolóniákon, telepeken vagy bércaszárnyakban éltek, az agglomerációból ingázók, betanított és segédmunkások pedig a saját házukból jártak be dolgozni, addig a napszámosok gyakran átmeneti megoldásként albérlők, ágybérlők voltak, ideiglenes szállásokon laktak.⁶⁹ Ez utóbbi csoport tagjai egyedülállóként, igen ritka esetben családosan úgy telepedtek le, hogy korábban a városban élő rokonaikhoz vagy falubelijükhöz csatlakoztak,⁷⁰ annak a bérleményébe költöztek be, ott kaptak ágyat gyakran többedmagukkal. Ez a régi közösséghez való ragaszkodás átítatta egyéb városi tevékenységüket is, így a munkanélküliség okozta nehézségekben és a mindennapi kenyér előteremtésének küzdelmében is közösen osztoztak. Csoportosan minden bizonytalansággal könnyebben fogadták az alamizsna jellegű és a városi ízlést tükröző jótékonsági ebédet is. Előfordult, hogy közös konyhán voltak, a szállás árába azt is beszámították,

kasság kutatásának kapcsolódó, számottevő eredményei az ipari munkásság életmódját, rétegeit is leírják további irodalommal: PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 239–308.; BIRTA, 1968. A munkáslakások kutatásainak újabb eredményei: BALI, 2009; SZUHAY, 2001; JUHÁSZ, 2012; PALÁDI-KOVÁCS, 2002, 2007; VÁRKONYI-NICKEL, 2017; PETHŐ – HORVÁTH – TÓTH szerk., 2003; BÁNYAI, 1996; VALUCH, 2012, 2013; BARTHA, 2017; UMBRAI, 2008, 2017; MRÁVIK, 2018; BÁTI, 2018; NAGY, 2016.

⁶⁷ A Budapestre frissen érkezett munkások nagy része rosszabb lakáskörülmények között élt, mint a saját házukban élő vidéki társaik. A szakmunkások többsége Budapesten például szoba-konyhás, esetenként önálló konyha nélküli félkomfortos vagy komfort nélküli bérlakásban lakott. Az 1930-as években is még a munkáslakások 60%-ában nem volt vízvezeték, 78,5%-ában WC, 50%-ában még villany sem, továbbá van, hogy nem önálló, hanem közösen használt konyhában főznek. (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 280.; JAHN, 1961, 37.) A budapesti háztartások és családtípusok kérdéséről bővebben lásd: FARAGÓ, 1992, 199–214.; UMBRAI, 2008; GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 307–316.; GYÁNI, 1992; továbbá a szakmunkás hagyatékának feldolgozásáról lásd: MIALKOVSZKY, 1977, 43–123.

⁶⁸ A napszámosok között voltak, akik nem szakították meg teljesen a kapcsolatot a kibocsájtó településeikkel, rokonságukkal, és hetente, havonta hazajártak, igénybe véve családjuk anyagi támogatását is. A hosszabb-rövidebb munkanélküliség – például szezonálisan az élelmiszer- vagy az építőiparban – csakúgy, mint a gazdasági visszaesés időszakában elsősorban őket sújtotta. Volt, aki ez idő alatt munkanélküliként vagy a nyári szabadság ideje alatt mezőgazdasági idénymunkát vállalt.

⁶⁹ Albérlő a szegényebb háztartásokban, az egyszobás vagy szoba-konyhás lakásokon élt, leggyakrabban a főbérlővel együtt. 1870-ben a fővárosi háztartások 40%-ában, 1930-ban az egyharmadában élt albérlő is. Míg az első világháború előtt ezek az albérlők többnyire egyszemélyes háztartások, addig 1920 után megjelent a családos réteg is (FARAGÓ, 1992; GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 314–315.).

⁷⁰ Egy-egy település lakói akár egy foglalkozási ágban is együtt dolgoztak, például Budapesten az útközező munkát főként Bag községből származó férfiak végezték (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 253.).

mivel a lakásbérleti díjak igen magasak voltak, a szerényebb megélhetés mellett csak így tudták kigazdálkodni.⁷¹

A munkáscsaládok heti étrendjéről kevés, elszórt adatunk van, ezekkel tudjuk összevetni a népkonyhák fentebb bemutatott kínálatát. Az ételek jórészt magas szénhidrát-tartalmú, olcsó, a paraszti konyhán is gyakran szereplő fogások voltak. A változatosságra a rendelkezésre álló alapanyagok szűk köre, a piaci kínálat miatt az év jelentős részében kevéssé volt módjuk.⁷²

„Hétközben főként egytálételeket főztek. Téli hónapokban hétfőn tészta, kedden bab következett, szerdán krumpli vagy káposzta. Tésztás nap volt a csütörtök, pénteken ismét bab következett, szombaton rántott leves. Hús csak vasárnap került. [...] Eltért a munkába járó családfő és a gyerekekkel maradó felesége étrendje. A család főként főtt tésztán és leveseken élt, a bab a burgonya ismétlődött. A gyári munkások sok levest ettek otthon. Hajnali induláskor is megették a rántott levest” (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 293.).

Munkahelyükre sokan vittek magukkal főtt ételt, amit a gyárban megmelegítettek, de volt, aki után a családja vitte a friss, meleg éltelt ételhordóban. Akadt olyan, aki csak zsíroskenyeret fogyasztott műszak közben, és előfordult az is, hogy burgonyát, szalonnát sütöttek, ha a gyár körülményei megengedték. A gyári munkások zárható vaslemez ládában tartották a napi ételmet, az étkezésletet, amely kenyér, szalonna, vöröshagyma, pálinka, só, dohány volt (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 293.).

A városszociográfia több tanulmánya is megörökített egy-egy napi ételkínálatot, véletlenszerű étrendet a bérkaszárnnyak vagy a kispesti, pesterzsébeti telepek⁷³ leírása

⁷¹ A korabeli sajtó kifejezésével élve a 'lakásnyomor' kérdéséről bővebben lásd: FARAGÓ, 1992; GYÁNI, 1992; UMBRAI, 2008, 2009. Vö. BÉKÉSY, 1905.

⁷² A gyáripari munkások az országos átlagnál magasabb fizetésük jelentős részét élelmiszervásárlásra fordították, ki voltak szolgáltatva a piaci kínálat hullámzásának, az emelkedő áraknak. A telepek, a 'munkásgyarmatok', amelyeket többségükben a vállalatok maguk létesítettek munkásaiknak, egyforma házaikkal, a gyári munka idejére bérlőként élő lakóikkal átmenetet képeztek a falvak és a városok között. A munkáslakások többnyire szoba-konyha elrendezésűek voltak, és ahol lehetőség volt rá, ott kamra, kiskert és néhol még ólak is tartoztak hozzájuk, hogy a munkások részben maguk gondoskodjanak élelmiszerszükségletükről (BABICS, 1952, 138–142.). Elsősorban azonban ők is vásárlásra építették a háztartásukat, a házirend értelmében viszont csak a gyári, telepi élelmiszerboltokat vehették igénybe, a piaci árnál sokszor jóval drágábban. A telepi munkások a 'magazin'-ban, az élelmiszerboltban vásárolhattak készpénz nélkül a havi keresetük 2/3-ig, a számlát a bértükből vonták le, vagy élelmiszerutalványokat kaptak természetbeni juttatásként, azt váltották be (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 290.). Egy 4-5 fős óbudai munkáscsalád heti fogyasztása 1888-ban a következőkből állt: 12 kg kenyérliszt, 2-3 kg tészta, 10-12 kg burgonya, 0,5-1 kg cukor, 10-15 dkg babkáv (RÉZLER, 1938, 136.). A kispesti téglagyár munkásainak 4-5 fős háztartásában, 1938-ban hetente 4 l tej, 1 kg cukor fogyott, hús csak egyszer került az asztalra (JAHN, 1961, 36.).

⁷³ A beszámoló szerint például a Pesterzsébet, Határ úr 50-es szám alatt álló gyárépületben kialakított szálláson, ahol 57 család, 324 fő élt, a családok életterét rongyfüggönyök, bádoglemezek határolták „Pesterzsébet igazi kvártélyváros. Az utcák nappal csaknem üresek, az esti órákban azonban munkástömegekkel telnek meg. Ipari fellendülés idején ezekkel nő, ipari pangás idején ezekkel fogy a lakosság száma. A vidékről felkerült embereknek ez a város fő gyűjtőmedencéje.” Nem keresnek a családfők annyit, hogy a magas városi bért ki tudják fizetni, mások a gyermekeik miatt nem jutnak valódi bérlakáshoz, ezért kényszerülnek a telepre. (KÁLLAI, 1961, 39.)

során. Boldizsár Iván egy pesti bérház 14 családjának 1934/35-ben egy hónapig vezetett háztartáskönyvéből idéz szociográfiájában.⁷⁴ Az étrendben sok hasonlóságot állapított meg az egyes családok esetében: reggeli kávé, vajás zsömlé vagy tea és keksz; tízórai szalámis vagy párizsis kenyér. Ebédre leves, hús, amelyből viszont nem jut minden napra, főzelék, tészta, vasárnap hús és sütemény is kerül az asztalra. Estére a déli maradékot vagy tojásos ételeket, hideg felvágottat fogyasztanak.⁷⁵ A mintában szereplő két szegényebb család húst a hét folyamán csak vasárnap evett, az ebéd leves és tészta vagy egytálétel, és időnként előfordult, hogy nem volt vacsora (BOLDIZSÁR, 1961, 42.). Az elemzéshez kevés és esetleges ez az adat, csupán érzékelteti a hiányos táplálkozás széles tömegeket érintő, megoldásra váró problémáját.

Az átmeneti szállásokon, a tömegszállásokon, illetve az új gyárak nyitásakor barakkokban lakók pihenésére, étkezésére nagyon szerény megoldás állt rendelkezésre – ők voltak a legkiszolgáltatottabb helyzetben a munkásságon belül – a nem fővárosi példák nyomán.⁷⁶ A munkások személyes tárgyaikat, élelmiszertüket⁷⁷ itt is a ládájukban tárolták. Tarisznýában hetente hordták az élelmet,⁷⁸ de zsírt és paprikát a 'magazin'-ban vettek (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 291.). „Komfortosabb barakkokban kecskelábú asztalok, fenyődeszkából összeütött padok, lócsák, sőt fűtésre és főzésre szolgáló tűzhelyek, vas-kályhák vagy sparheltek is voltak” (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 276.). Az étkezést igyekeztek ezen keretekben megoldani. A munka rendjéhez igazodva főtt ételt vacsorára készítettek, napközben inkább hideg ételeket ettek. Aki nem szeretett vagy nem tudott főzni, az akár hosszabb ideig is csak kenyéren, szalonnán élt (FÉL – HOFER, 1997, 288.). Mások a munkahelyi étkezőt⁷⁹ vették igénybe: minden nagyobb munkahelyen volt kávéház, ahol főleg a nőtlen barakk-lakók étkeztek és vásároltak. „Kávéházban étkeztünk, fizetéskor levonták” (CSIFFÁRY, 1979, 132–133.).

A gazdasági mozgásfolyamatok nyomán ez az életmód korántsem jelentett állandóságot: a munkanélkülivé válás az addigi életforma felbomlását, az éhezést is jelenthette

⁷⁴ Hasonló értékes adatokat nyerhetünk az 1930–1931-ben vezetett háztartási könyvek részleteit közlő Héjj Csaba tanulmányából is (HÉJJ, 2007, 286–292.).

⁷⁵ További ételsorokhoz lásd: KOVALOVSKY, 1961; DARVAS – BÁLINT – JAHN – FORGÁCS, 1961.

⁷⁶ „A Rimamurányi-Salgótarjáni Vasmű Rt. Zsil-völgyi gyarmatain a nőtlen bányászok kaszárnyákban laktak 1900 táján. A 10x5 méter alaprajzú terem közepén állt a tűzhely, melyen a munkások által fizetett szakácsnő főzött tucatszámú embernek.” (PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 277.) – a megoldás hasonló, mint a summásbandák esetében, azaz többnyire falubeli asszony gondoskodott az ellátásukról, „minőségbiztosításként”.

⁷⁷ Kenyeret, szalonnát, hagymát, burgonyát, babot, szárított tésztát, száraz rántást, főzőedényeket, evőeszközt, pálinkát – a készlet hasonló, mint a falusi otthonuktól távol étkező erdőn dolgozó mészégetőké, famunkásoké, pásztoroké.

⁷⁸ A városi munkába eljárók számára is a kenyér volt a legfontosabb étel a tarisznýában. „A városi keresetből kosztra legfeljebb a borra valót fordították, hazai száraz koszton vagy a maguk főztjén éltek. A takarékoságot a száraz koszttal egyesek addig vitték, hogy szalonnát se ettek a kenyér mellé: „Pesti munkán vót, aki megett nyóc kiló kenyeret egy héten, szalonna nélkül.” Az eljáró munkásoknak rendszeresen 9 napra való élelmet készítettek a zsákból készült nagy tarisznýába. Egy hatkilós kenyér, 1 kg szalonna, 15–20 pogácsa, 4–5 főzetre való lebbencs, száraz tészta, vöröshagyma, 2 kg krumplics, kis bögrében színes zsír” (FÉL – HOFER, 1997, 287–288.).

⁷⁹ A munkahelyi étkezőkről most még kevés információ van, a téma kutatása a következő lépés lehet.

egyben. „A városi, telepi munkásságnak az éhezés, az éhenhalás réme valóságos, sokszor megtapasztalt [...] élménye volt” (RÉZLER, 1938, 136.). A most részletesebben tárgyalt étkezési lehetőségek elérhetetlensége, kimerülése esetén fordultak csupán a népkonyhák kínálata felé időszakosan a napszámosok, a rászoruló munkások. A közéletmezés a korai időszakban ezeknél az ételknél többet kínált, elsősorban a hústelek számát tekintve, de a gazdasági nehézségek miatt a népkonyhai menüsorok is egyszerűsödtek, csökkent a választék és a változatosság is. Az első generációs, városba költöző napszámos munkásréteg népkonyhákat is érintő étkezési szokásaival összevetve a második, harmadik generáció esetében az akkulturáció révén már könnyebben beépülhettek a városi normák, ez tükröződhetett például abban, hogy a népkonyhák fokozatosan elfogadottabbá váltak a fentebb vázolt formában az első világháborút követő évtizedekben.

A munkásság legalsó rétegét értékrendje, addigi életmódja sok szállal a falvakhoz kötötte még. Ez nem csupán a lakhatási módokban érhető tetten (GYÁNI – KÖVÉR, 1998, 315.; PALÁDI-KOVÁCS, 2000, 258.), hanem minden bizonnyal a táplálkozási szokásaik, normáik gyökerei is ide vezethetők vissza. (Felfedezhető az életstratégiájukban például az a paraszti társadalomban is gyakorolt módszer, hogy igényeik leszorításával a fogyasztást erősen visszafogták az élelmiszerhiányos, átmeneti időszakokban.)

Ambivalens fogyasztói magatartás

Viszonylag nehéz válaszolni arra a kérdésre, hogy a fővárosi népkonyhák történetének első száz évében, az igazolt és a hatóságok által is érzékelt szükség ellenére, miért tartózkodik a lakosság a népkonyhai ellátás igénybevételétől. Kevés olyan forrással rendelkezünk ugyanis, amely a problémát a látogatók elmaradása szempontjából boncolgatná. Az újságcikkek, de a hatósági beszámolók is inkább arra törekedtek, hogy bemutassák az új intézményeket, igazolják a lakosság előtt a népkonyhák szükségességét, vagy hirdessék azok megnyitását. Nagyon ritkán találni olyan félmondatot, amely elárulja a valódi helyzetet. Ezért a több száz kis hír és beszámoló megismerése után leírt következtéseket viszonylag nehéz konkrét forrásokkal alátámasztani.

Annyi mindenesetre bizonyos, hogy a népkonyhai étkezéstől való tartózkodó viselkedés magyarázata több komponensű. A népkonyhák vendégköre az alsó társadalmi rétegből került ki, míg azok többsége, akik a konyhákat szervezték, az ellátás formai kereteit meghatározták a középső, felső rétegeket képviselte. Ez önmagában feszültségforrás lehetett.

A munkásság fentebb vázolt táplálkozási szokásait a kibocsátó közeg, a parasztság életmódjával, konyhájával tudjuk összevetni, feltételezve, hogy kirajzolódnak azok a pontok, amelyek befolyásolhatták a népkonyhák működésének fogyasztói megítélését. A továbbiakban a népkonyhák vendégeinek szokásait kutatva értelmezési keretként a néprajz által igen sokrétűen feltárt paraszti táplálkozáskultúra szolgálhat alapul.

A népkonyhák történetének most áttekintett időszakában a táplálkozáskultúra terén máig kiható modernizálódást, az élelmiszerpiac kialakulását, a társadalmi rétegek közötti kiegyenlítődést, illetve a falu és város közötti különbségek fokozatos elhalványulását

eredményező változások kezdődtek.⁸⁰ A tendenciaváltások nagy korszaka 1880–1970, amikor az étkezési szokások felgyorsult ütemű társadalmi és területi kiegyenlítődése zajlott.⁸¹ Mindennek a mozgatórugói a 19. század utolsó harmadától a gyáripar kiépülése, az ipari munkaerő városokba áramlása volt. A gazdasági-társadalmi átalakulással együtt járt az élelmiszeripar és -piac szerepének folyamatos növekedése, és az önellátás lassú visszaszorulása. A növekvő városi népesség több rétegének életformája jelentett a táplálkozáskultúrában is egyre erősödő mintákat a vidéki lakosság számára (KISBÁN, 1997, 435–436.). Az 1880-as évektől a sütés-főzés technikája a falvakban is megújult a gyorsan terjedő vaslapos tűzhelyekkel, ezzel párhuzamosan zajlott az edénykészletek cseréje, valamint a receptek körének variálódása.⁸²

„Az étkezés sajátossága a szokásos és a pillanat kívánta megoldások viszonya. Jó helyzetben alapvetően a szokások szabályozzák az étkezési kultúrát, míg nehéz körülmények átmeneti korlátozásra, tartós szegénység szerényebb megoldásokra szorít. Utóbbiak háttérben ott van és marad a korábbi vagy egykorú életmódeszmény” (KISBÁN, 2009, 605.).

A Budapestre beáramló paraszti gyökerű lakosság magával hozta a falu értékrendjét, tehát a paraszti mentalitás alapján értelmezte és sajátította el, ahhoz viszonyítva értékelte a számára elérhető életmódmintákat. Az új környezetbe beilleszkedés során is ragaszkodtak az eredeti eszményeikhez, attitűdjeikhez, ahogy ezt viselkedésük, szokásaik tükrözték. Ezt az életminőség fogalmával igyekszik megragadni Gyáni Gábor a lakhatási körülményeket vizsgálva (GYÁNI, 1992, 9–10.), de érvényes ez a megállapítás az étkezések vonatkozásában is.

⁸⁰ A témához a 20. század második felére fókuszálva lásd például: BÁTI, 2008.

⁸¹ A magyar táplálkozáskultúra Kisbán Eszter által felállított korszakaihoz lásd: KISBÁN, 1997, 422–439.

⁸² „A 19. század végén egyszerűsödött a középosztály mindennapi étkezése. A reggeli változatlanul tejskáváé péksüteménnyel, vajjal, lekvárral. A főétkezés az ebéd a reformkorban ajánlott ötfogásos menütől eltérően csak három fogás, az elején levessel, a végén édeséggel vagy gyümölcscsel, közbül húsos főétellel, a katolikus pénteki térszaételtől eltekintve. A húsos főétel főzelék hússal, gyakran húsfeltéttel vagy pedig hús köritéssel” (KISBÁN, 1997, 438.). A házon kívüli étkezés, a vendéglátóhelyek látogatása is elsősorban erre a csoportra volt jellemző (KISBÁN, 2009, 604.). A középosztály konyháinak működését tükröző alapelveket, kedvelt fogásokat a háztartási iskolák különböző szintű tananyagai, illetve a 19. század végétől megjelenő, a magyar ételeket is beemelő szakácskönyvek tették nyilvánossá (KNÉZY, 2008, 2010). „A városi munkáscsaládban a férfiak két különböző minta szerint reggeliztek: szalonnát kenyérrel, pálinkával (paraszti minta) vagy cukros tejskávát házi kenyérrel (polgári minta). A nők és a gyerekek mindkét esetben tejskávát reggeliztek kenyérrel. Ebédre a levessel együtt két fogást főztek, a hét során három térszaevő napot és négy húsos napot váltogatva. A vacsora maradékból, sült térszából került ki” (KISBÁN, 1997, 438.). A paraszti rétegek az 1880–1970-ig tartó időszakban még erőteljesen az évszakok és munkák váltakozásával párhuzamosan, az év során több különböző szerkezetben szervezték napi étkezéseiket. ... Az időszak elején a téli reggeli... meleg, frissen főtt-sült étel... Általános elismerést a paraszti kultúrában az egész éves hármass étkezési rend a második világháború után nyert” (KISBÁN, 1997, 438.). A mezőgazdaságból kilépők, a második generációbeli nagyipari munkások étkezési szokásai egyaránt a városi-polgári minták irányába tartottak, és egyre több jutott belőlük a paraszti kultúrába is (KISBÁN, 2009, 596.).

A népkonyhák munkanélkülivé vált, jótékonykodásra szoruló vendégeinek megértéséhez a falvakban működő közösségi értékrend néhány elemét emeltük ki. Ezek tükrében értelmezhető, hogy mi tarthatta vissza őket az ingyen kínált étkezésektől, miben tért el a népkonyha a korábban megszokottól. Miként élhették meg a saját tapasztalataik tükrében az addig ismeretlen közétkeztetést, ahol az ételt adományként kapták, mások szedték ki nekik, idegenekkel, szokatlan, nem családi környezetben kellett azt elfogyasztaniuk. Mind az adakozók, mind az adományt elfogadók esetében a legszegényebeket megillető alimizsnát juttatta az emberek eszébe, ami különösen a jobb napokat megélt, az irgalmasságot korábban személyesen is gyakorló, tanult emberek számára megalázó lehetett.

Az alsó társadalmi réteg körében az értékrend alapja a munka volt, az élet szervezése ennek rendelődött alá. Az étkezések és az ételek értékét, jelentőségét is e szempont szerint mérlegelték. Az átányi emberek azt mondták, hogy aki *jól él*, az azt jelenti, hogy jókat eszik. Ezzel összefüggésben a létezés természetes velejárója a munka: *az ember addig boldog, amíg mozogni tud*. Az ételfogyasztás és a munkavégzés közötti összefüggés szoros: *a kosztot a munka által vissza kell szolgálni*. Ha kevesebb a munka, például télen, akkor az étel is gyengébb, illetve a gyerekeknek, az időseknek nem vagy csak kevés jutott az energiát adó ételekből, szalonnából, húsból. De az evés és ivás nem csak az erőnlét fenntartásához kellett, hanem ugyanilyen fontos az is, hogy az étel, ital elfogyasztása egyben élvezetet is jelent, örömet okoz. Az élelmiszereknek ezek alapján egyfajta rangsora is van: a legértékesebb a kenyér, a többi ételt is ahhoz mérik, a legrangosabb a zsír, a hús, a gabona, majd ezeket követik a tej, tejtermékek, tojás, következő csoport a hüvelyesek, kásafélék, káposzta, a sor vége felé a gyümölcsök és a nyári zöldségek. (FÉL – HOFER, 1997, 191–195.) Az ételek közül más minőséget képviselnek, rangosabbak a főtt ételek, melyeket a házban, a családdal együtt, az asztal körül ülve fogyasztottak el. Az asztal körül, egy tálból étkezni csak a rokonok, a jóbarátok szoktak, haraggal és idegenekkel (!) nem esznek együtt. Az asztalnál elfoglalt hely tükrözte a családban, a családi munkamegosztásban betöltött szerepeket. A tálból a gazda vagy a gazdasszony szedett, a kenyeret is ők vágták meg.

A naponta feltálalt ételek közül a leves volt az a fogás, amelyből nagy mennyiséget főztek, azzal kellett jóllakni, abból mindenki ehetett többször is, maradék is volt belőle. Míg a második fogásként kínált hús, tészta kimért adagokban, a család létszámához igazított mennyiségben került az asztalra. Ezért főtt ételt nem igen adtak a váratlanul betérőknek, a koldus legfeljebb levest kaphatott (FÉL – HOFER, 1997, 200–237., 299–300.).

A kenyér mint alapélelmiszer megjelenik a munka és a családi kapcsolatok leírása során is. A cselédek *más kenyérét eszik; akinek a családfő kenyeret oszt, azok felett ő az úr*, ő parancsol neki; akik nem teljes jogú tagjai a családnak, azok nem vághatnak maguknak, azok *kézből kapják a kenyeret*. Kenyeret adnak azoknak is, akik rendszeresen szolgálatokat tesznek a háznak, például a pásztorok; kenyeret kap a kéregető, a vándoreMBER; és vendéglátás sem képzelhető el kenyér kínálása nélkül (FÉL – HOFER, 1997, 195.).

A paraszti társadalom zárt rendszerében a közösség működésének szabályai, normái korcsoportonként és nemenként kijelölt kereteket jelentett mindenki számára. Így a férfiak magatartási mintáinak középpontjában állt a munka, a családról való gondoskodás. Ez az alapja az ő becsületüknek, önérzetüknek, közösségen belüli presztízsük-

nek. Ennek az ellenpólusa a szégyen, a normáknak való meg nem felelés, a másoktól való különbözés érzése, ha például nem a státusuknak megfelelően viselkedtek. A városi munkavállalók ugyan már kívül estek a közösség informális kontrollján, de a szégyen érzete, ha nem voltak elég sikeresek, és népkonyhára kényszerültek, igen erős lehetett (JÁVOR, 2000, 638–648.).

A társadalom felső rétege és a középosztály, ha tisztában is volt a fenti közösségi értékrend működésével, a Budapest peremére szorult, részben paraszti gyökerű, de a falutól már eltávolodott, a városba pedig még nem integrálódott tömegek mindennapjait szinte értetlenül nézte, megoldásként továbbra is a jótékonykodást tudták felmutatni.⁸³ Így például ezt a meg nem értést láthatjuk az első világháború háterszágából tudósító első női riporter, Kovács Lydia 1916-ban közzétett, *Két esztendő* című riportkönyvében. Középosztálybeli megfigyelőként leírta, amikor egy angyalföldi család gyermekei a vendéglőkből szerzett válogatást válogatták. „Nézze nagysága milyen szép húsok. Öröm rá-nézni, ugye?” „Még mindig nem értem minek az nekik? Kuttyájuk van-e vagy macskájuk, hogy azoknak válogatnak? Valahogy elhagyott a bátorságom, nem mertem megkérdezni.” – írja a riporter a nyomornegyedből (melyhez az újságírók a bűnt, a koszt, romlottságot társították) rendőrök, szegénygyámok kíséretében tudósítva (KOVÁCS, 1916, 30.). Egy szociariport pedig a társadalmi távolságtartás mellett rávilágított a középosztálybeliek körében az egyesületi jótékonykodás egyik lehetséges indokára: Fried Margit azt írta riportkönyvében, hogy vannak „jótékonykodó hölgyek”, akik csak a társaság miatt járnak az egyesületi ülésekre, azért vesznek részt a munkában, mert az divatos és jó alkalom a társasági életre (FRIED, 1908, 47–55.).

Kitekintés

A szegénység, a tartós munkanélküliség ma is létező, megoldásra váró probléma világszerte.⁸⁴ A tanulmányban vizsgált kérdés, a rászoruló ambivalens hozzáállására mások is keresik a választ. Egy amerikai népkonyha (Middle City, New England) mindennapjait vizsgáló, az ételek mellett a szociális kérdésekre hangsúlyt helyező, terepmunkára épülő, 1988-ban megjelent amerikai kutatás (GLASSER, 1988, 150.) egyik, számunkra is fontos megállapítása, hogy a téma érzékenysége miatt nehéz feltárni azt, hogy a konyhák vendégei hogyan érzik magukat, és milyen attitűdjeik vannak az egész prog-

⁸³ A járványok keltette érdeklődés nyomán a szociariportok, a szociográfia előfutáraként a nagyváros szociális, társadalmi problémáit tárták cikkeken és képeken olvasóik elé, a városi középosztály gondolkodásmódját tükrözve (PERÉNYI, 2018, 12.).

⁸⁴ A mai Magyarországon működő népkonyhák közül a média révén a legismertebb a Magyarországi Krisna-Tudatú Hívők által fenntartott konyha, amely például karácsonykor, a Blaha Lujza téren oszt ételt a rászorulóknak. A kínált fogásokban a vallási előírásokat és a fogyasztói elvárásokat sikerült összeegyeztetni, ez a működésük kulcsa. Magyaros ételeket kínálnak, de a fűszerezést a vöröshagyma kihagyásával oldják meg, és így a hús nélkül készült, vegetáriánus fogások is nagyon népszerűek. Az ételosztáskor mindig hosszú sorokban állnak a nincstelen és kisjövedelmű rászorulóknak. A konyhák működését eddig kevésbé vizsgálták a most felvetett szempontból.

ramot illetően.⁸⁵ A vizsgálat az egészség és a mentális állapot felől közelíti meg a kérdést, a gazdasági válság és a migráció keresztmetszetében. A fogyasztói szokásokban és beállítódásban az egyes korcsoportok és az egyes etnikumok között is különbségek voltak a kutatások eredményei alapján. Az idősebbek és az afro-amerikaiak ízlésvilága konzervatív, kevésbé elfogadó volt. (A jelen tanulmány esetében a terepmunka helyett csak a nyomtatott forrásokra támaszkodhattunk.) A nemzetközi példák is azt igazolják, hogy a közösségi összefogás és a szociális ellátás az ellátásra szorulókról ambivalens érzéseket váltanak ki.⁸⁶ Egyrészt szükségük van a támogatásra az anyagi helyzetük miatt, ugyanakkor az étel elfogadása önmaguk és környezetük felé is azt demonstrálja, hogy nem tudnak eleget tenni a társadalom elvárásainak, nem tudnak, nem képesek magukról gondoskodni.

A munkamigráció mai gyakorlata sokféle társadalomtudományi vizsgálat tárgya.⁸⁷ Témánk szempontjából fontos megállapítása ezen kutatásoknak, például, hogy az étel és az étkezés jelentős csatornája a Másik megismerésének, megértésének, illetve az értékrendben való pozicionálásának, azaz, hogy a táplálkozás miben tér el az addig megismert formáktól. De eszköze lehet a határok kijelölésének is, azaz, hogy ki kívül nem ül egy asztalhoz, nem eszik ugyanolyan ételt. Az étel megtestesítheti az idegenbeli egyedüllétet, a kiszolgáltatottságot, a „kivert kutya”-érzést is (TURAI, 2018, 208.), amelyet a népkonyhák vendégei is érezhettek.

Az étkezési szokások, az ételfogyasztás, az étel szimbolikus tartalma révén maga is kommunikáció az életmódról, a társadalmi státuszról, az értékekről.⁸⁸ Az étkezés helyének az előbbiek értelmében státuszértéke van. Házon kívül – a vizsgált időszakban – elsősorban a polgárság étkezett Budapesten, az alsóbb társadalmi rétegek körében ez nem volt gyakorlat.⁸⁹ Mai fogyasztói társadalmunkban a siker mértéke a fogyasztás mértéke, az attól való tartózkodás az elesettséget jelképezi (TÖRÖCSIK, 2012). A szociális lecsúszás fogyasztói magatartásra gyakorolt hatásait vizsgálta a Trendinspiráció Műhely a 2008-as gazdasági válságot követően (TÖRÖCSIK, 2011). Megállapításaik napjaink fogyasztói társadalmának a válságra adott reakcióit tükrözik, de mégis érdekes párhuzamot vonni vizsgált témánkkal. A lecsúszás folyamata új döntési stratégiát kíván a kiadások (láthatatlan és látható szegmens) terén, de a legtöbben a látszatra még ügyelnek, mert a fogyasztás egyben az önkifejezés eszköze. A kutatás feltárta, hogy kimagasló az étkezésekkel, ételekkel összefüggő reakciók száma, minden esetben negatív változás, visszalépés történt a korábbi gyakorlathoz képest. A változások ugyanakkor kihatnak az önértékelésre is, stresszforrásként működnek, és ez a folyamat többnyire együtt jár a korábbi vonatkoztatási csoporttól való eltávolodással. Feltételezhetjük, hogy a népkonyhák vendégei is hasonló, komplex problémával álltak szemben a városi

⁸⁵ A tartózkodó fogyasztói magatartáshoz, az állami és egyesületi segítségnyújtás rendszerének működéséhez további etnográfiai kutatásokra példák: MARTIN et al., 2003; BERNER et al., 2008.

⁸⁶ A kérdést a kulturális adaptáció szemszögéből tárgyalja: KAPITÁNY – KAPITÁNY, 2013; a pszichológia szemszögéből az evés és az alárendeltség problémájához lásd: FORGÁCS, 2013.

⁸⁷ Lásd például: TURAI, 2018, további irodalommal.

⁸⁸ Az életmód és az értékrend táplálkozásra, fogyasztói szokásokra gyakorolt hatásáról, táplálkozási trendek mozgatórugóiról lásd: HORVÁT et al., 2005.

⁸⁹ A fogyasztás szerkezetén keresztül, rétegződés vizsgálattal írja le Bódy Zsombor a magyar közeposztályt az 1920-as évek végén (BÓDY, 2002).

társadalomba valló beilleszkedés, az akkulturáció első fázisában, amelyre a kor ellátótámogató rendszere nem látott rá, ezért értetlenül álltak előtte.

A népkonyhák gazdasági és társadalmi folyamatok mentén zajló működésének a paraszti és munkásrétegek otthoni étkezéseivel való párhuzamos áttekintése során megállapítható, hogy a közétkeztetésben kínált ételek nem tértek el jelentősen az adott kor paraszti konyháin készült fogásoktól, sőt a húsfogyasztás tekintetében kezdetben még kedvezőbb is volt a menü. A fogyasztói magatartásban⁹⁰ tapasztalható hol pozitív, hol pedig negatív tendenciák sokkal inkább a népkonyhákban zajló étkezések menetével, az étkezések körülményeivel állhattak összefüggésben. A paraszti gyakorlattal szinte minden ponton ellentétes forma lélektani szempontból is határt húzott: az önérzet, a presztízs sérült a társadalmi segítségnyújtás elfogadásával. Források hiányában csak feltételezhetjük, hogy kimondatlanul ez állhatott a népkonyhákkal szembeni averzió hátterében. A feltárt tények azonban rávilágítanak arra, hogy a kérdés sokkal bonyolultabb, hogysen az egyéni fogyasztói vélemények megismerése nélkül megérthetnénk, ehhez komplex megközelítésre van szükség. A népkonyhák ebben a kialakult formában nem válhattak a társadalmi integráció eszközévé, de még csak mintaadóvá sem a táplálkozáskultúra, a városi-polgári étrendszerkesztés tekintetében a vendégek beállítódása miatt. Az étkezések menete és körülményei kiemelkedő szerepet játszanak a mai közétkeztetés megítélése esetében is, a tudatos fogyasztóvá nevelés során tekintettel kell lenni az elfogadás történelmi gyökerről társadalmi korlátaira a sikeres működéshez.

A mai gyermek közétkeztetés esetében is a most körbejárt ambivalens hozzáállást lehet dokumentálni: a menzák megítélése sok esetben negatív (BÁTI, 2018, 81–138.; VÁRKONYI-NICKEL, 2019). A szolgáltatásokat sokan elutasítják, még azok a családok is, amelyek az anyagi helyzetük alapján szociális támogatás keretében ingyen kapják az ellátást, akár az iskolai szünetek idején is. A népkonyhák története kapcsán felvetett kérdések közül van, ami nyitva maradt a források hiányosságai miatt, ugyanakkor a tanulások a közétkeztetés recens gyakorlatának vizsgálata során magyarázattal szolgálhatnak a fogyasztói szokásokban tapasztalható hasonlóságok révén. A múltba vonatkozó meglátásaink segíthetik a recens jelenségek, a mai menzák működésének, az értékrendek mozgatórugóinak megértését is. Az ambivalens, illetve elutasító fogyasztói magatartás létező probléma, amelynek megoldásához a múltbeli folyamatok feltárása és értelmezése nagyban hozzájárulhat a további interdiszciplináris, táplálkozástudományi, történettudományi és néprajzi kutatások során.

Hivatkozott források

Fővárosi Közlöny

Budapest Székesfőváros Statisztikai Évkönyv, XXIV. Budapest, 1925.

Budapest Főváros Levéltára (BFL)

IV. 1403 Budapest Székesfőváros Törvényhatósági Bizottságának Iratai.

IV. 1407/b Budapest Székesfőváros Tanácsának Iratai. Tanácsi Ügyosztályok Központi Irattára.

⁹⁰ Lásd még: LOSONCZY, 1977.

Hivatkozott sajtó

Az Est
Budapesti Hírlap
Fővárosi Hírlap
Friss Újság
Fővárosi Lapok
Magyarország
Népszava
Pesti Napló
Vasárnapi Újság

Irodalom

BABICS András

1952 *A pécsvidéki kőszénbányászat története*. Budapest, Közoktatásügyi Kiadó-vállalat.

BALI János

2009 A munkáslakás-kutatás eredményei a Nagy-Budapesti Néprajzi Munkaközösségben. In: BALI János – TURAI Tünde (szerk.): *Élet/út/írások Szilágyi Miklós tiszteletére*. 385–395. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet – ELTE BTK Néprajzi Intézet.

BÁNYAI Irén

1996 *A gázgyári kolónia: az Óbudai Gázgyár munkás- és tisztviselő telepének történeti és néprajzi elemzése*. Debrecen, Kossuth Lajos Tudományegyetem.

BÁRTH János

1990 A katolikus magyarság vallásos életének néprajza In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VII. Népszokás, néphit, népi vallásosság*. 331–424. Budapest, Akadémiai Kiadó.

BARTHA Eszter

2017 A munkástörténet-írás új perspektívái. Bevezető. In: BARTHA Eszter – BEZSENYI Tamás (szerk.): *Egy másik Kelet-Európa. Munkás- és társadalomtörténeti tanulmányok Mark Pittaway emlékére*. 7–25. Budapest, ELTE BTK Kelet-Európa Története Tanszék.

BÁTI Anikó

2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. /Néprajzi Értekezések 1./

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. Budapest, BTK NTI. /Életmód és Tradíció 16./

BÉKÉSY Géza

1905 A lakásnyomorról. *Közgazdasági Szemle*, 33, 165–178.

BÉLAY Vilmos

1961 Adalékok az ár- és bérvizonyok történetéhez Pest-Budán, 1790–1848. *Tanulmányok Budapest Múltjából*, 14, 363–407.

BERNER, Maureen – OZER, Trina – PAYNTER, Sharon

2008 A Portrait of Hunger, the Social Safety Net, and the Working Poor. *Policy Studies Journal*, 36, 3, 403–420. DOI: 10.1111/j.1541-0072.2008.00274.x

BIRTA István

1968 Az ózdi vasgyár munkásviszonyai a századforduló idején. *Borsodi Történelmi Évkönyv*, II, 249–303.

BÓDY Zsombor

2002 Polgárok és munkások 1929-ben. Adalékok a fogyasztás történetéhez. *Korall*, 10, 187–199.

BOLDIZSÁR Iván

1961 Egy budapesti bérház szociográfiája. In: MEGGYESI János (szerk.): *Vasszínű égbolt alatt. Városshociográfiák 1945 előtt*. 135–144. Budapest, Magvető Kiadó.

CSERGŐ Hugó

1919 *A budapesti nyomor vörös könyve*. Budapest, Népjóléti Központ.

CSIFFÁRY Gergely

1979 Az egercsehi bányászok életkörülményei 1907–1946. *Archívum*, 9, 123–147.

DARVAS József – BÁLINT György – JAHN Ferenc – FORGÁCS Antal

1961 Visegrádi utca 20–24. In: MEGGYESI János (szerk.): *Vasszínű égbolt alatt. Városshociográfiák 1945 előtt*. 145–163. Budapest, Magvető Kiadó.

DEÁKY Zita

2015 *Gyermekek és serdülők munkája Magyarországon a 19. századtól a második világháborúig*. Budapest, Gondolat Kiadó.

FARAGÓ Tamás

1992 Családok és háztartások Budapesten (1850–1944.) In: MOHAY Tamás (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. Debrecen, Ethnica.

FÉL Edit – HOFER Tamás

1997 *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Budapest, Balassi Kiadó.

FORGÁCS Attila

2013 *Az évés lélektana*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

FRIED Margit [Ego]

1908 *Pest és Pestiek*. Budapest, Magyar Kereskedelmi Közlöny Kiadása.

GLASSER, Irene

1988 *More than Bread. Ethnography of Soup Kitchen*. Tuscalosa, The University of Alabama Press.

GYÁNI Gábor

1992 *Bérkaszárnya és nyomortelep. A budapesti munkáslakás múltja*. Budapest, Magvető Kiadó.

1994 *A szociálpolitika múltja Magyarországon*. Budapest, MTA Történettudományi Intézet. /Histórai Könyvtár 4./

GYÁNI Gábor – KÖVÉR György

1998 *Magyarország társadalomtörténete a reformkortól a második világháborúig. Életmód: A lakáskultúra.* 307–316. Budapest, Osiris Kiadó.

HARSÁNYI László

2019 *A fényből a sötétbe. Az Országos Magyar Izraelita Közművelődési Egyesület évtizedei, 1909–1950.* Budapest, Napvilág Kiadó.

HÉJJ Csaba

2007 Szegények cifra nyomorúsága a nagy válság és szocialista fordulat évében – avagy a takarékoság anatómiája, In: HUDI József (szerk.): *A fogyasztás társadalomtörténete.* 283–292. Budapest – Pápa, Hajnal István Kör. /Rendi társadalom – polgári társadalom 18./

HOLLÓ Szilvia Andrea

1998 A hatósági népkonyhák szervezetének kialakulása. *Tanulmányok Budapest Múltjából,* 27, 85–91.

HORVÁTH J. András

2010 *A megigényelt világváros. Budapest hatósága és lakossága a városeyesítés éveiben.* Budapest. /Disszertációk Budapest Főváros levéltárából 2./

HORVÁTH Á. – FÜREDINÉ KOVÁCS A. – FODOR M.

2005 Az értékrend hatása a táplálkozásra. *Élelmiszer, táplálkozás és marketing.* II. 1–2. www.taplalkozasmarketing.hu (letöltés ideje: 2014. november 10.)

JAHN Ferenc

1961 Hogyan éltek a kispesti téglagyári munkások? (1938) In: MEGGYESI JÁNOS (vál.): *Vasszínű égbolt alatt. Városshociográfiák 1945 előtt.* 35–37. Budapest, Magvető Kiadó.

JÁVOR Kata

2000 A magyar paraszti erkölcs és magatartás. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom.* 601–692. Budapest, Akadémiai Kiadó.

JUHÁSZ Katalin (szerk.)

2012 *Falu a városban: az angyalföldi OTI-telep.* Budapest, L'Harmattan Kiadó – MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

KÁLLAI GYULA

1961 324 lélek sínylődik a pesterzsébeti nyomortanyán. In: MEGGYESI János (szerk.): *Vasszínű égbolt alatt. Városshociográfiák 1945 előtt.* 38–41. Budapest, Magvető Kiadó.

KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor

2013 *Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón ... és utána.* Budapest, Typotex.

KISBÁN Eszter

1997 Táplálkozáskultúra. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* 417–582. Budapest, Akadémiai Kiadó.

2009 Táplálkozáskultúra. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz I.2. Táj, nép, történelem.* 406–425. Budapest, Akadémiai Kiadó.

2014 „A Nemzet Gazdasszonyai” – gyorsjelentés 1861–1864. In: KOTHENCZ Kelemen (szerk.): *Határjelek és hagyásfák. A hetvenedik életévébe lépő Bárh János tiszteletére írott tanulmányok.* 788–805. Baja, Türr István Múzeum.

KNÉZY Judit

- 2008 Háztartási iskolák, tanfolyamok és a táplálkozáskultúra alakulása a 20. században. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XLVII, 489–513.
- 2010 Háztartási iskolák és tanfolyamok hatása a 20. században. Édes tészták és sütemények készítésének elsajátítása a falusi közösségekben. In: BÁTI Anikó – CSOMA Zsigmond – MÉSZÁROS Márta (szerk.): *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiak. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. Studia Caroliensia*, XI, 3–4, 143–164.

KOVÁCS Lydia

- 1916 *Két esztendő. Képek a pesti frontról*. Budapest, Pallas Nyomda.

KOVALOVSKY Miklós

- 1961 Egy Pest környéki iskola társadalomrajza. In: MEGGYESI János (szerk.): *Vaszinű égbolt alatt. Városshociográfiák 1945 előtt*. 55–80. Budapest, Magvető Kiadó.

LOSONCZY Ágnes

- 1977 *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest, Gondolat Kiadó.

S. MARTIN, Katie – T. COOK, John – L. ROGERS, Beatrice – M. JOSEPH, Hugh

- 2003 Public versus Private Food Assistance: Barriers to Participation Differ by Age and Ethnicity. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 35, 5, 249–254.

MÉSZÁROS Balázs

- 2011 *Alsó társadalmi rétegek Pécsen 1850–1920. A szegényügytől a szociálpolitikáig*. ELTE BTK Történettudományi Doktori Iskola. Kézirat.

MIALKOVSKY Mária

- 1977 Egy budapesti szervezett szakmunkás lakása a századelőn. *Magyar Munkásmozgalmi Múzeum Évkönyve*, 1975–76, 54–95.

MRÁVIK Patrik Tamás

- 2018 „4-5 közte 16 gyerek”. Fővárosi munkásháztartások a XX. század első felében a kvantitatív és narratív források tükrében – egy társadalomtörténeti vizsgálat tapasztalatai. *Korall*, 72, 205–226.

NAGY Péter

- 2016 *A Rima vonzásában. Az ózdi helyi és gyári társadalom a késő dualizmustól az államosításig*. Budapest, Napvilág Kiadó.

NÉMETH Imre

- 1977 Adománygyűjtés. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon I.* 32. Budapest, Akadémiai Kiadó.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

- 2000 Az ipari munkásság. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. 239–308. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- 2002 Munkásház és -lakás 1870–1920. *Ház és ember*, 15, 147–162.
- 2007 *Ipari táj. Gyárak, bányák, műhelyek népe a 19–20. században*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

PERÉNYI Roland

- 2018 *A nyomor felfedezése Bécsben és Budapesten. Szociális riportok a 19–20. század fordulóján*. Budapest, Napvilág Kiadó – BTM Kiscelli Múzeum.

- PETHŐ László – HORVÁTH Sándor – TÓTH Eszter Zsófia (szerk.)
 2003 *Munkástörténet – munkásantropológia*. Budapest, Napvilág Kiadó.
- PÓCS Éva – K. CSILLÉRY Klára
 1987 Szegények etetése. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* I. 577. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- RÉZLER Gyula
 1938/1945 *A magyar nagyipari munkásság kialakulása 1867–1914*. Budapest, Faust Könyvkiadó.
- SOMOGYI Mihály
 1913 Tanköteles gyermekek iskolai élelmezése. *Városi Szemle*, 748–796.
 1914 Táplálkozási reform a háborúban. *Huszedik Század*, 2, 205–208.
- SZUHAY Péter
 2001 Mátyás tér 14. – a ház története a lakók emlékezetében. Esszé egy városantropológiai kutatásból. In: BALI János – JÁVOR Kata (szerk.): *Merítések. Tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. 379–395. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet – ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék.
- TOMKA Béla
 2015 *Szociálpolitika. Fejlődés, formák, összehasonlítások*. Budapest, Osiris Kiadó.
- TÖRŐCSIK Mária
 2011 *Szociális lecsúszás és fogyasztás*. Trendinspiráció Műhely. www.trendinspiracio.hu/letoltesek/dokumentumok/szocialis_lecsuszas_es_fogyasztas.pdf (letöltés ideje: 2020. március 10.)
 2012 *Státus-mutato ételfogyasztás*. Trendinspiráció Műhely. www.trendinspiracio.hu/letoltesek/dokumentumok/status_mutato_etelfogyasztas.pdf (letöltés ideje: 2020. március 10.)
- TURAI Tünde
 2018 *Hierarchiák fogságában. Kelet- és közép-európai nők a globális idősgondozói ellátórendszerben*. Budapest, Balassi Kiadó – MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont.
- UMBRAI Laura
 2008 *A szociális kislakásépítés története Budapesten 1870–1948*. Budapest, Napvilág Kiadó.
 2009 A budapesti túlszűfolt lakások. *Sic Itur Ad Astra*, 60, 137–148.
 2017 Mit evett Budapest? A főváros élelmezéspolitikájának kialakulása és működése az első világháború éveiben. In: EGRY Gábor – KABA Eszter (szerk.): *1916. A fordulat éve? Tanulmányok a Nagy Háborúról*. 267–301. Budapest, Napvilág Kiadó.
 2018a A szegényektetéstől a népétkeztetésig, a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben. *Múltunk*, 63, 2, 132–165.
 2018b A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitöréséig. *FONS*, 25, 3, 305–345.
 2020 A budapesti közkonyhák története az 1920-as években, avagy hogyan lesz fogékonyasága „az államnak bizonyos szociális közszükségletek ellátására”. *Múltunk*, 65, 1, 115–144.

VALUCH Tibor

2012 Munkás-társadalom-történet. Közelítések és fogalmi kérdések. *Korall*, 49, 5–16.

2013 *Magyar hétköznapiok. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig.* Budapest, Napvilág Kiadó.

VÁRKONYI-NICKEL Réka

2017 *Rimaiak a gyáarak völgyében. Egy salgótarjáni munkáskolónia társadalma az államosítás előtt.* Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. /Néprajzi Értekezések 6./

VÁRKONYI-NICKEL Réka – GREINER Erika – VARGA-NAGY Veronika

2019 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata a XX. században. In: BORBÉLY Sándor – ISPÁN Ágota Lidia – MAGYAR Zoltán (szerk.): *Ethno-Lore XXXVI.* 123–144. Budapest, Bölcsészettudományi Kutatóközpont, Néprajztudományi Intézet.

ANIKÓ BÁTI – LAURA UMBRAI

EATING IN A COMMUNAL KITCHEN IN BUDAPEST. VERSIONS AND AVERSIONS FROM THE HISTORY OF PUBLIC CATERING (1860–1939)

The basis for Budapest's population growth at the end of the 19th century was provided by migrants from the countryside, mostly industrial workers. The examination of the social tensions created by their arrival provides a good demonstration of the changes in social policy, one of the elements of which is the operation of communal kitchens. In the middle of the 19th century, the main driving force behind the founding of communal kitchens was individual, religious charity, and by the end of the century, social solidarity and state involvement also emerged in relief efforts. Our study examines the development of soup kitchens in Budapest based on historical sources, official documents, and contemporary press materials. Using the ethnographic results of food culture research, it seeks to explain why official public kitchens were not popular. From an ethnographic point of view, the process of the lifestyle change of workers just breaking away from peasant life and moving to Budapest and its metropolitan area is still little explored, as is the process of the embourgeoisement of the peasantry. To interpret the processes that accompany labor migration, we can draw parallels between the eating habits of their regions of origin, the value systems related to work and food, and the common meals organized for agricultural workers while working away from home. Through a historical and ethnographic approach, the transitional, evolving features of urban foodways emerge in the context of communal kitchens in parallel with the lifestyle change.

Keywords: soup kitchen, public kitchen, lifestyle change, social policy, value system