

„KIS KOSZTOSOK” A KÉT VILÁGHÁBORÚ KÖZÖTT.
ELŐTANULMÁNY AZ ÓZDI ÉS A SALGÓTARJÁNI
MUNKÁSGYERMEKEK TÁPLÁLKOZÁSÁNAK
VIZSGÁLATÁHOZ¹

A magyar nagyipari munkásság életmódjának vizsgálata során, a gyermekkor jellegzetességeinek leírása és elemzése, sajnos szinte teljesen hiányzik mind a történeti, mind a néprajzi munkákból. Pedig a gyermekek életmódjának, munkába nevelődésének vagy éppen táplálkozásának leírása és tudományos elemzése ugyanolyan fontos a munkásság életmódjának vizsgálatakor, mint a parasztság esetében, mégis az előbbivel jócskán adós a hazai néprajz- és a történelemtudomány. Jelen tanulmány kísérletet tesz az ózdi és a salgótarjáni acélgyári kolónián iskolába járó gyerekek táplálkozására vonatkozó legrégebbi emlékek megragadására, és alapjául kíván szolgálni egy jövőbeli, nagyobb időintervallumot átfogó gyermek-táplálkozástörténeti vizsgálatnak az (egykori) észak-magyarországi ipari kolóniák példája alapján.

Az 1949-ben általánosan bevezetésre kerülő gyermek-közétkeztetés² előzményeit már megtaláljuk a Horthy-korszak szegényétkeztetésében, illetve a szintén szociális rászorultság alapján adott gyermek-élelmiszersegélyezésben is. Habár a szovjet mintára bevezetett általános közétkeztetés az 1950-es években már mindenki számára rendelkezésre állt Ózdon és Salgótarjánban is, az első két évtizedben mégsem vették igénybe azok a gyermekek, ahol a család idősebb nőtagjai otthon voltak és háztartást vezettek. Menzás az a tanuló lett, aki „rászorult”, és ez a fajta segély-jelleg mindvégig beárnyékolta a közétkeztetésről kialakított általános képet. Nem könnyű megragadni a témát több mint egy emberöltő távolságból. Az acélgyári kolónia egykori lakói és munkásai egyre kevesebben vannak, 80 és 90 év feletti férfiak és nők, akik első hallásra gyakran értetlenül álltak a kérdésem előtt, hogy milyen ételekre, menüsorokra emlékeznek gyermekkorukból? Arra már könnyebb volt választ kapnom, hogy mi volt a kedvenc ételük? Mégis sokkal szívesebben mesélnek a gyermekek közti háborúzásokról, a nagy focimeccsekről, a suhingózásról,³ vagy a gombfocihoz hasonló „smólozásról”⁴, mint arról, hogy mit kentek a kenyereikre, uzsonnára.

¹ A tanulmány a Nemzeti Kutatási, fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, az NKFIH, 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében valósult meg.

² 182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet Országos Élelmiszer- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

³ A „suhingózás” vagy „suhingózás” közkedvelt játéka volt a salgótarjáni acélgyári gyerekeknek. A kolónia szomszédságában álló Kucor-hegyen, az evangélikus templom mögött bányászták a vöröscopyagot, amelyet megnedvesítettek és apró gömböket gyúrtak belőle. Fűzfa- vagy mogyoróveszszőre szűrták és azt meglendítve egész messzire, a Füleki útra, de néha még a „Kolduspalotákig” is ellóttak vele (VÁRKONYI-NICKEL, 2017, 165.).

⁴ A nagyobbacska fiúk gombfocihoz hasonló játéka volt az úgynevezett „smólozás”. ehhez minden háztartásból igyekeztek elkérni a schmoll cipőpasztás dobozt. Az volt a jó, ha minél nagyobb volt,

„Talán ott kell kezdenem, hogy életem során nem helyeztem nagy súlyt az étkezés fontosságára. Gyerekkoromban arra neveltek, hogy reggel délben és este rendszeresen kell étkezni, aztán, ha játszás közben elfáradtunk, vagy megéhezünk, akkor bementünk édesanyánkhoz és kértük paprikás-, vagy cukros-zsíros kenyeret és elmajszoltuk, majd folytattuk a játékot” (K. István).

A gyermekek táplálkozása fontos eleme az életmódkutatásoknak, hiszen a gyermekek étkezése és étkeztetése az egészségüket, egész későbbi felnőtt életüket meghatározza, az étkezéshez fűződő szokásokat pedig éppúgy, mint a menüsorokat, generációk viszik tovább, szinte észrevétlenül. Izgalmas területe a társadalomtörténeti és a néprajzi kutatásoknak a táplálkozástörténet. A híres ókortudós, Jan Assmann szerint a múltat az emlékezés rekonstruálja, így tulajdonképpen azáltal keletkezik, hogy kapcsolatba lépünk vele (ASSMANN, 1999, 32.). Amit a hétköznapi nyelvhasználatban egyszerűen memóriának nevezünk, az valójában különböző tevékenységek bonyolult hálózatát jelenti, amely vizsgálatok kiderül, hogy a múlt sokkal inkább változó, mint állandó képet mutat, mivel a jelen szülte problémahelyzetek és szükségszerűségek alapján állandóan szelektáljuk és szűrjük emlékeinket. Igaz ez a gyermekkori táplálkozásra is. Az emberek nagyobbik fele (ők azok, akik nem vesznek részt a főzésben, az élelmiszerek előállításában), ritkán gondolja végig, hogy mikor mit eszik? De egy hosszabb beszélgetés közben folyamatosan felbukkanó emlékek között végül eljuthatunk az ünnepi és hétköznapi menüsorokig. Az emlékezet pszichológiai vizsgálatának egyik nagy úttörője Frederic C. Bartlett volt, aki az 1930-as években rávilágított arra, hogy az egyéni emlékezet nagyon is társas természetű.⁵ Egyszerűbben fogalmazva: az egyéni visszaemlékezéseket nagyon befolyásolja, hogy mások hogyan emlékeznek vissza az adott eseményre. Jelen tanulmány kutatómunkájának egy szakaszában különleges helyzet állt elő, a COVID-19 pandémia alatt elrendelt országos korlátozások miatt nem találkozhattam interjúalanyaimmal, csak telefonon és levélben kérhettem őket emlékeik felidézésére. Habár a telefonos interjúm során csak én álltam beszélgetőpartnerként az interjúalanyaim rendelkezésére, hamarosan nyilvánvalóvá vált, hogy azok az interjúalanyaim, akik ismerték egymást, sokat beszélgettek telefonon a témával kapcsolatban, és több levelet is váltottak, így végül 8 beszélgetőtárostól (öt férfi és három nő) érdekes és izgalmas kép kezdett el kirajzolódni a két világháború közötti kolóniai gyerekek táplálkozásáról.

Napjainkban Salgótarján és Ózd két előregedő város, amelyek népessége egyre inkább csökken, és a félig elbontott, lepusztulóban lévő, rozsdafoltos ipartelepek igazi városképi sebként tátonganak a városok belterületén. Mindkét település középpontját a gyárak jelentették, amelyek köré épültek a kolóniák, tisztai és munkás lakótelepek és később a polgári város. Ózd, összeolvadva a környékbeli falvakkal, Borsod megye második legnagyobb városa, Salgótarján pedig Nógrád megye megyeszékhelye lett. A mai Salgótarján 1850-ben még csak 800 lakossal rendelkező falu volt, de 1869-ben már közel 4200 embernek, 1910-ben pedig 13726-nak adott otthont és megélhetést. Ózd teljes lakossága 808 főből állt 1850 körül, ami a századfordulóra megtízszereződött. (SZOM-

mert homokkal megtöltve a nagyobb erősebb, stabilabb játékosnak számított (VÁRKONYI-NICKEL, 2017, 165.).

⁵ Bővebben lásd az alábbi művet: BARTLETT, 1932/1995.

SZÉD, 1998, 119.) Salgótarján és Ózd is a szénbányászat és a kohászat megindulásának köszönhető fejlődését, és gyors ütemben a korai kapitalista iparvállalatok két legjelentősebb vidéki központjává fejlődött. A vállalatok közül országos szinten is kiemelkedett az 1881-ben alapított Rimamurány-Salgótarjáni Vasmű Rt., röviden: az acélgyár, munkásjóléti intézményeivel és a korszak nivójához mérten kiemelkedően színvonalas munkás és tiszt lakótelepeivel.⁶ A gyárak felépülését követően legnagyobb számban csehek, németek és osztrákok érkeztek mindkét településre. A toborzás egy egészen egyedi, lokális társadalom alapjait fektette le, mivel a lakosság túlnyomó többsége nem a településhez, hanem a vállalathoz, azon belül is a gyárhoz kötődött.

„Az acélgyáriak voltak a legjobb keresetű, legjobb módú emberek. A bányánál, meg aztán az üvegyárnál is voltak olyan kevésbé kényelmes, szoba-konyhás, gyengébb minőségű lakások. Az acélgyáriaknak mind rendes lakásaik voltak. A nagyobb házaikat úgy hívták, hogy „kolduspaloták”, mert kényelmesebb, jobb lakások voltak, mint a városban máshol. De fürdőszoba még abban sem volt, de akkor is. Olyan rátartiak is voltak, később úgy mondták, hogy munkásarisztokrácia. Sorompóval zárták el az acélgyárba vezető utat. A lányok boldogok voltak, ha acélgyári udvarlójuk volt” (M. Éva).

A Rima vezetése Salgótarjánban és Ózdon is hasonló szociális és jóléti intézményrendszert alakított ki. Ennek fontos része volt a vállalati lakótelepek létesítése, azonban a gyárak munkavállalói közül csak a tisztviselők és a megbecsült szakmunkások kerülhettek a telepekre. Ózdon, a kolóniákon a társadalmi rétegek is elkülönültek. A vasgyár vezetői az úgynevezett Tisztisoron éltek, a főmérnökök pedig a Nagyaméricának és Kisaméricának nevezett településrészekben.⁷ A ózdi kolóniától eltérően, Salgótarjánban a tisztviselők nem voltak területileg elkülönítve a munkásoktól. Egy utcában laktak, csak lakásaik méretei, illetve a gyártól való távolságuk utalt a rangbéli különbségre. A lakások mellett plusz „szolgáltatásként” kis kerteket és disznóólakat is létrehozott a vállalat, hogy a családok megtermelhessék egyéni zöldség- és hússzükségletüket.

A gyerekek számára a kolónia zárt világ volt, mintegy védőburokként fogta őket körbe. A vállalat segítette étellemezésükben, felruházásukban, taníttatásukban, ezzel tulajdonképpen a szocializációs folyamat részét képezte a gyárhoz tartozás tudata. A fiúk többnyire átvették apjuk szakmáját, és magától értetődő volt, hogy megmaradtak a Rima keretein belül, úgy tartották, hogy: „nem láttak túl a sorompón”. A harmincas években pontosan délután kettőkor, este hatkor és reggel fél hatkor szólalt meg a műszakváltást jelző éles gőzkürt hangja. A dudán kívül Salgótarjánban a gyerekeknek a játék végét jelentette a kolónia végében álló katolikus templom felől érkező harangszó is. „*Hát haza kellett menni mire harangoztak. Délben meg este hatkor vagy nyáron nyolckor*” (A. Árpád).

Ózdon, akárcsak Salgótarjánban, már a 19. század közepén létesítettek vállalati elemi iskolát, amely a millennium évében, 1896-ban új épületet kapott, amit később ki is bővítettek. Salgótarjánban ez sokáig váratott magára. Habár az 1920-as évek legelejére

⁶ A salgótarjáni életmóddal bővebben foglalkoztam monográfiámban: VÁRKONYI-NICKEL, 2017. Az ózdimunkások életmódját pedig Nagy Péter mutatta be monográfiájában: NAGY, 2016.

⁷ Az ózdi kolóniákról bővebben lásd: CSONTOS – VASS, 2001.

a salgótarjáni telepi iskola már kicsinek bizonyult, és az ózdihoz hasonló modern iskola építésére többször megfogalmazódott az igény, ám az első világháború elhúzódása hosszú időre elnyújtotta a tervek megvalósítását. Végül 1928-ban Marshalkó Béla okleveles építész megbízást kapott az új iskola építészeti tervének és műszaki leírásának kidolgozására, és 1929-ben nyílt meg az épület a tanulók előtt. A vállalat mindkét telephelyén igyekezett a legjobb hírű tanárokat megnyerni iskoláik számára, és a kiemelkedően jónak számító fizetésen felül ideális munkakörnyezetet is teremtettek, az iskola magas szintű technikai és oktatási felszerelésével. Az iskola mindkét városban szorosan hozzátartozott a közösségi élethez, gyakran rendeztek termeiben az egész kolónia számára szóló ünnepségeket, műkedvelő előadásokat, és a tanulói rendszeresen felléptek a hivatalos gyári és városi eseményeken is. Ózdon és Salgótarjában is egy épületben működött az elemi és az iparostanonc iskola és a kötelező elméleti és gyakorlati tantárgyak oktatására használatos termeken felül tankertészetet is fenntartottak.

Az iskolának ebédlője nem volt. A gyerekek hazajártak ebédelni. Tízórait és uzsonnát otthonról vittek magukkal. A második világháború előtt a tanítás délben ért véget, délután pedig már nem volt iskolai elfoglaltságuk. Ez alól kivételt képezett a háborús oktatás, amikor osztott tanrendben üzemelt az iskola. Voltak délelőtti és délutáni osztályok is, de így is csak fél napos iskolai oktatásban részesült minden tanuló.

„...volt, hogy délután jártunk hetenként felváltva az iskolába, nem tudom miért, valószínűleg túl sok gyerek járt a suliba, és nem fértünk el egyszerre az osztálytermekben. Ilyenkor anyám megbédeltetett először és háromnegyed egykor aztán elsétáltam az iskolába” (F. Tamás).

A Rimamurány-Salgótarjáni Vasmű Rt. magas színvonalú szociális és kulturális intézményrendszert tartott fenn minden telephelyén, így Salgótarjában és Ózdon is. A létesítmények a kolóniákhoz hasonlóan szintén a gyár közvetlen közelében helyezkedtek el. Az acélgyárhoz köthető munkásjóléti intézmények közül Ózdon 1881-ben jött létre a Tiszti Kaszinó – Salgótarjában csak 1888-ban – mely a tisztviselők művelődését szolgálta, míg a munkások kulturális létesítménye, az Olvasó Egylet 1871-ben (még az előző vállalat berkein belül) alakult meg Salgótarjában, és 1884-ben Ózdon. Mindkét helyen székházat is kaptak, de az ózdi épület színházterme olyan monumentálisra sikerült, hogy a hatodik legnagyobb volt az országban. Miért fontos mindez a táplálkozás szempontjából? Mert az Olvasó Egylet helyiségeinek hátsó traktusában kapott helyet mindkét városban a vállalati ételkészítő, amelyet Ózdon *provizerátnak*, Salgótarjában *magazinnak* neveztek. A gyárban dolgozók itt kedvezményesen vásárolhattak, az áruk ellenértékét egy könyvecskébe jegyezték, melyet a fizetés idején vonták le. A kolónia lakossága, a saját maga által, a kiskertben megtermelt zöldségen, tojáson és húson kívül ezekből az üzletekből fedezte teljes ételkészítő és nyersanyag szükségletét. A Tiszti Kaszinó alagsorában ezen kívül mindkét városban fenntartottak egy kisméretű üzemi éttermet (salgótarjáni gúnynevéen a „Mamlaszt”), hogy a nőtlen, egyedülálló munkások meleg ételhez juthassanak. Sikerült értékes információkat kapnom az itt működő, két világháború közötti üzemi konyha színvonaláról is.

„Salgótarjánban a RIMA minden időben fenntartott konyhát, mert a dolgozók kétharmad része vidékről bejáró volt és a tizenkét órás műszakok mellett csak így juthattak meleg ételhez. [...] Édesapám 1921-ben került az acélgyárba és a többi fiatal tisztviselővel szintén az üzemi konyhán étkezett. A háborút követő inflációs időben nehéz volt élelmet szerezni. Egy kis idő múltán azt vették észre, hogy az étel tele van bogarakkal, kövekkel, mindenféle törmelékkel. Elkezdtek gyűjteni ezeket és kitépték egy fatáblára. Mikor tele lett a tábla, panaszra jelentkeztek az igazgatóhoz. Liptay úr nézte a különös gyűjteményt és hívatta Sajfert urat, aki olyan gondnok féle volt az élelmezés terén. Mutatta neki a gyűjteményt, hát ehhez mit szól Sajfert úr? Az úgy lehet, hogy a háborús időkben mindig gondoskodtunk tartalékról. Beszereztünk jópár láda főzelékfélét, babot, borsót, lencsét. Sokáig nem kellett ezeket felhasználni, de gondoltam, most már el kellene fogyasztani. Pár ládát fel is használtak a konyhán. Ezekben fordulhattak elő ilyenek. Jó, jó, mondta Liptay úr, de hát ki kellett volna belőle válogatni a kosztokat! Nincsen erre személyzet, csak egy négyórás asszony van, aki mosogat. Aztán Liptay úr elrendelte, hogy dobják a szemébe ezeket a ládákat! Sajfert úr keserűen vette tudomásul az utasítást, de akkor mit adunk ebédre a dolgozóknak? Piaci beszerzéshez csak dél felé ad ellátmányt a pénztár, amikor már nincs piac. Másnap lehet érte vásárolni, de akkor már csak a felét éri a pénz. Kös-senek szerződést egy őstermelővel, aki naponta szállítja a főzni valót! Hát, így valamit javult a helyzet, de az igazi változás csak 1925-ben következett be, amikor az új Pengő felváltotta a Koronát” (Ü. László).

Habár a vállalat államosítását követően Ózdon és Salgótarjánban is megváltozott a Tiszti Kaszinó épületének funkciója, és az emeleti traktusa megszűnt szórakozóhely lenni, mert a dísztermet a Nagyüzemi Pártbizottság vette igénybe, és itt alakította ki irodáit, tanácstermeit, a salgótarjáni épület földszinti része megmaradt annak, ami eredetileg is volt: élelmezési üzlet, Pogáts István üzletvezető lakása, legszélső részében az italmérés, és megmaradt a „Mamlasz” is. „A nőtlen, teljesen magányos, fiatalabb dolgozók ebédeltetését ezután is a kezelő, Pogáts biztosította, s ehhez két kis szobácska állt rendelkezésre kb. 4 – 6 asztallal. Neve is volt: „mamlasz”. Tótos eredetű, jelentése ügyetlen, magatehetetlen stb. [...] A nyersanyag beszerzése, a piac még ki nem alakult zavartalan működése miatt, meglehetősen szegényes felhozattal rendelkezett. Ebédelni viszont kellett, – így Pogáts üzletkezelő azzal kedveskedett ügyfeleinek, amit éppen össze tudott kaparni. [...] a sorozatos, egyhangú ebédek, főleg a gyakorta feltálat káposzta ételekre mintegy utalásul [...] új értelmet kötöttek a bejárat fölötti betűk [M. K. P.] jelentéséhez. A „keresztelés” alapján a tábla lényegében – szerintük, – azt hirdette: **Ma Káposzta Pogátsnál!**” (VERTICH, 1999, 29.). Ez az értelmezés a tarjáni munkások között tartotta magát csaknem az üzemi konyha intézményének bevezetéséig.

A férjezett nők mindenekelőtt anyák és gazdasszonyok voltak. Interjúalanyaim elmondása szerint a háztartásban segítségül vették gyermekeiket, de csak részmunkákat végeztek velük, a munka összefogását mindig fenntartották saját maguk számára. Az ebédet általában a gyerekek vitték a gyárba édesapjuknak. „Édesapám 1936-ban került az ózdi gyárba napszámoként alkalmazták. 12 óra volt a munkaidő. Én ebédet vittem édesapámnak a gyárkapuhoz.” (K. István)

A Tiszti Kaszinó keretei közül indult Salgótarjánban, az államosításig aktívan üzemelő acélgyári Ludovika Gyermeksegélyező Nőegylet is, akik minden tanév elején elkezdtek úgynevezett „reggeliző akciójukat”. Az akció keretében például az 1937-es tanév folyamán 42 szegény sorsú, alultáplált gyermek kapott 3 dl tejből és 4 dkg ke-

nyérből álló reggelit.⁸ Karácsonykor felmérték a szegényebb sorsú acélgyári munkásgyermekek ruhaigényeit és a karácsonyi ünnepségen kiosztották számukra a megdelelő számú cipőt, öltönyt, kabátot és leányruhákat. *A Munka* 1926. évi egyik cikke jól megvilágítja a jelen tanulmány számára legjelentősebb segítségnyújtás jellegét:

„Ebédakció az Acélgyárban a nehéz gazdasági viszonyok okozta inség, a multban jó anyagi viszonyok, szorgalmas munka és meglegedés között élő acélgyári munkásság otthonába is befurakodott. A keresónélküli özvegyek, a beteg és munkaképtelen nyugdíjas családok nem tudják már elrejteti az eddig takargatott nyomort. A szülők gondterhes, a gyermekek vértelen, sápadt arca minden jajszonál fájdalmasabban beszél. A gyár igazgatósága örömmel fogadta a felvetett eszmét a rosszultáplált inséget szenvedő gyermekeknek ebédkosztal való ellátására. Az A. Gy. Nőegylettel karöltve kérelemmel fordult a telep jobb módban élő társadalmához, mely áthatva az akció nemes gondolatától, nagy áldozatkészség tanujelét adta. Ezidőszerint 38 gyermek ebédkosztja van biztosítva.”⁹

A tanulmány címében is szereplő „kis kosztosok” keresztnevei fennmaradtak a nőegylet dokumentumai között, ám vezetéknevüket gondosan és diszkréten egyetlen be-tűre rövidítették. Az „ebédeltetők” névsora viszont éveken át teljes névvel fennmaradt, így jól vizsgálható. A legtöbb gyermeket a tisztviselők vendégelték meg, de jelentős számban találhatunk előmunkásokat és szakmunkásokat is a listában. Menüsorok vagy a gyermekek ételeire vonatkozó javaslatok Salgótarjánban sajnos nem maradtak fenn, így csak az interjúkban elhangzottakra tudok hagyatkozni. A gyermekétkeztetésre vonatkozó ózdi dokumentumok levéltári kutatása még folyamatban van, reményeim szerint bőségesebb anyagot találok, mint a salgótarjáni kutatásaim alkalmával. A salgótarjáni interjúalanyaim közül a jobb módú családból származók sem emlékeztek rá, hogy náluk „kosztos” ebédelt volna, de arra többen is visszaemlékeztek arra, hogy otthonról hozott uzsonnájukat megosztották a társaikkal.

„Miótán nekem édesanyám mindig is háztartásbeli volt, vagyis nem dolgozott - legalábbis keresete ebből soha nem volt, de rengeteget dolgozott ránk mindig - szóval mindig otthon volt, így nem voltam rászorulva, hogy az iskolai menzát igénybe vegyem. Igazából nem is emlékszem rá, hol volt ilyen, jártak-e oda a gyári többi gyerekek? Ezzel szemben tuti, hogy az édesanyám által minden napra papírzacskóba becsomagolt uzsonnámat minden nap megosztottam a szegényebb gyerekekkel” (K. István).

A visszaemlékezések között általánosnak mondható, hogy hústeleket jelentősen kisebb mértékben és kevesebb alkalommal fogyasztottak, mint napjainkban. Egy ózdi munkás származású interjúalanyom és a salgótarjáni, szintén munkás családból származó C. Lenke szerint hétköznap nem ettek húst, csak a hétvégén voltak a húsos (és a süteményes) napok, a hét többi napján leginkább hüvelyeseket és tésztaféléket fogyasztottak: mákostésztát, krumplis tésztát, krumpligombócot, sztrapacskát, tócsnit. Egy ózdi tisztviselő családból származó interjúalanyom viszont úgy emlékszik, hogy náluk többször került húsétel az asztalra, de két tésztanap minden héten volt, a szerda és a péntek.

⁸ MNL Z 371 63. csomó.

⁹ *A Munka*, 1926. február 6. Vezércikk.

Ennek alapvetően vallási okai voltak. A pénteket böjtös napként tartották számon. Egyedül ő említett „felvágottat” és „szalámit” is a kísértkezésekhez kínált vajas kenyéren. A többi interjúalanyom uzsonnára legtöbbször zsíros, lekváros, mézes, cukros, paprikás, vagy „májkrémes” kenyeret vitt magával az iskolába.

„Például prézliből, meg élesztőből valami kis fűszerezéssel, és főzéssel olyan finom »kenőmá-jast« tudott csinálni [édesanyám], hogy csuda, és ez volt rákenve a két szelet kenyér közé az uzsonnámba. A kenőcs kétoldalt kitüremkedett, és eláztatta a papírzacskót egy kicsit. »Fricsi! Stopp a fele!« - jelentkezett valamelyik gyerek minden nap, és mindig oda is adtam nekik, akik boldogan falatoztak a »májkrémes« kenyérből!” (F. Tamás).

A szárazhüvelyesekből és olajos magvakból a jelenleg hatályban lévő EMMI rendelet szerint, a mostani közétkeztetőknek tíz nap átlagában legalább egy-egy adagot kell biztosítaniuk. Az interjúalanyaim elmondása alapján ők rendszerint ennek legalább a dupláját fogyasztották, ami a mai, leginkább száraztészta és húsalapú étkezéssel összehasonlítva, jóval magasabb vitamin, ásványianyag és növényi fehérje mennyiséget biztosított a munkásgyerekeknek. A napjainkban rendszeresen adott (kevesek által kedvelt) paraj vagy spenót a háború utáni években még nem volt általánosan elterjedt az ózdi háztartásokban.

„A közösségi étkezéssel először az ózdi gyári elemi iskola Kőaljai tagiskolájában (ez ma nagyon divatos szó) találkoztam, amikor én a Sajónémeti Vízműtelepről vonattal jártam be, és az iskolában néhányunknak ebédet adtak. Ekkor sem a minőségre figyeltem, hanem örültem, hogy kaptam. Én ugyanis csak a délutáni munkásvonattal tudtam hazautazni. A következő közös étkezéssel a miskolci egyetemen találkoztam 1952-ben, amikor még nem készült a menza konyhája és étterme. Miskolcra hozták az ebédet és a főépület folyosóján volt az étkezetés. Itt is örültünk, ha késve is, de megérkezett a szállító kocsis és ebédhez, vagy vacsorához jutottunk.

Itt az volt az egyik emlékezetes esetem, amikor spenót volt ebédre. A szülői háztól ez az étel általam nem volt ismert, a társaim pedig fűjjozták az ételt. Az egyik ételosztó annyira begorombult, hogy az egyik diáknak a fejére csapott a spenótos kanállal. Én szép csendben eloldaloltam és csak a levest kértem, arra gondolva, hogy majd pótolom a Népboltból a 2,70 Ft-os kolbásszal. Igen ám, de az egyetlen Népbolt éppen leltározott. A diákszállói szobában meg senkinek sem volt még kenyere sem. Nagyon hosszú volt a vacsoráig az idő, éhes voltam és akkor megfogadtam, ha legközelebb spenót lesz ebédre, bizony én megeszem, akár milyen rossz is lehet. Azóta termelem (spenót, mángold, nemes paraj) és szeretem a spenótot” (K. István).

A mai szokásokhoz viszonyítva is figyelemreméltó, hogy a tej és a tejtermékek meg lehetőségen nagy mennyiségben szerepeltek az otthoni étlapon, ugyanúgy, ahogy a se-gélyezett gyermekek menüjében. Az elmondások alapján elsősorban a kísértkezéshez adtak tejet, illetve a tejet önmagában is fogyasztották kísértkezés (reggeli vagy uzsonna) helyett. Az elalvás előtti tejivás az általános vélekedés szerint nyugodt álmot biztosított. A tehéntej még több is volt, mint amit a mai közétkeztetési rendeletben előírnak, azaz a napi háromszori étkezés esetén 10 nap átlagában 3 liter tej vagy ennek megfelelő kalcium tartalmú tejtermék (VÁRKONYI-NICKEL – GREINER – VARGA-NAGY, 2019). En-

nek háttérben az állhat, hogy az akkori táplálkozási vizsgálatok alapján konszenzus volt azon a téren, hogy a kalcium legjobban hasznosuló formája a tej- és tejtermékek, amelyből a magyar lakosság általánosságban nem fogyasztott elegendő mennyiséget. A növényi táplálék elfogyasztása során a szervezetbe kerülő kalcium mennyiségét nem vették figyelembe, így a közétkeztetésben éppúgy, mint a megfelelő életszínvonalon élő munkáscsaládoknál, már ezekben az években is cél volt a tej és tejtermékek rendszeres és minél nagyobb mennyiségű biztosítása. Érdekes adalék, hogy a jelenleg folyó táplálkozástudományi kutatások egyre gyakrabban jutnak arra az eredményre, hogy a túlzott kalciumfogyasztás állhat a tömeges, időskori csontritkulás háttérben (ILLER, 2019, 17.), amely a túlzott tejtermékfogyasztásra vezethető vissza, miközben a tejet nem fogyasztó vizsgálati csoportok esetében ez a betegség nagyon ritkán fordul elő.¹⁰

A fűszerezés mértékéről nincsenek pontos információim, leginkább két olyan interjúalanyom tudott visszaemlékezni a fűszerekre, akik segédkeztek tizenéves lányokként az otthoni főzésben és a gyógynövények-fűszernövények gyűjtésében. C. Lenke interjúalanyom szerint jellemzően a legalapvetőbb fűszereket használták: só, pirospaprika, bors, de gyűjtöttek különböző gyógynövényeket is, mint pl. a kakukkfű, és ezt részben teaként, részben beteg ember számára főzött levesbe szórva használták, elsősorban nem az íze, hanem a gyógyhatása miatt.

A kor étkezési szokásainak megfelelően az ételek többségéhez zsírt használtak, elsősorban disznózsírt. Ez természetesen eltér a ma megengedett mennyiségtől, melynek értelmében a bölcsődés és óvodás korosztály esetében egyáltalán nem, az egyéb ellátottaknál pedig az étkezések számától függően 10 nap átlagában maximum csak 1–3 alkalommal alkalmazható sertés vagy baromfi zsír (VÁRKONYI-NICKEL – GREINER – VARGA-NAGY, 2019).

A napjainkban érvényben lévő EMMI-rendelet a közétkeztetésben naponta biztosítandó élelmiszerként határozza meg a gabonaféléket is, azzal a kitételrel, hogy legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie, a túlzott kenyérfogyasztást viszont a gyermekkori elhízásra való tekintettel ellenzik. A főétkezések mellé a gyermekeknek külön kenyeret a legtöbb menzán nem biztosítanak. Mivel a levéltári forrásokban található adatok csupán a „kenyér” megnevezést tartalmazzák, ez sajnos nem alkalmas a mai szokásokkal való összehasonlításra. Az interjúalanyaim sem tudták megmondani, hogy milyen gabonából őrlt lisztet használtak otthon? A salgótarjáni ipartelepen sokáig érvényben lévő kemencehasználati „szabályzatot” viszont Vertich József jegyezte le az 1980-as években (VERTICH, 1986, 110.). Ezek szerint a kenyérsütés szándékát a háziasszonyok a „görcsel” jelezték, amely egy fadarab volt, minden családé más alakú. Egy helyen megcsiszolták, és ide írták tintával a család nevét. A sütés előtti délutánon a háziasszony elhelyezte a görcsöt a nyolc sütőterű kemencének azon ajtaja előtt, amelyben sütni kívánt, és a letett görcsök sorrendjében végezték el minden nap a sütést. Később, a harmincas évek közepétől, már egyre kevésbé használták a telepiek a patak partján épült kemencéket. Gyakrabban sütötték a péknél a kenyeret, a gyerekek nagy keserű-

¹⁰ A WHO adatai szerint azokban az országokban a legnagyobb a csípőtáji törések száma, ahol a legtöbb kalciumot, tejterméket fogyasztják – ezt nevezik kalcium paradoxonnak (MICHAËLSSON – WOLK – LANGENSKIÖLD – BASU – LEMMING – MELHUS – BEYBERG, 2014).

ségére, mert a régebbi kemencehasználattal együtt járt a gyerekeknek készített, vagy éppen a segédkező gyermek által készített „vakarós” vagy „buci”. A gyúrotál oldaláról a gyerekek levakargatták a rajtaragadt tésztát, azt összegyúrták, megsózták, esetenként hagyma is kerülhetett bele és a kenyér mellé tehettk a kemencébe. Az így ropogósa sült finomságot nagyon kedvelték.¹¹ Ózdon is hasonló kemencesort építtetett a gyár, hetente egy alkalommal a gyár alkalmazottja felfűtötte azokat, és a foglалások sorrendjében indulhatott a sütés. Az általam megkérdezett interjúalanyok szerint, az ózdi gyerekek kedvelt kelt tésztája a volt a lepény:

„A telepen volt kenyérsütő kemence. Ebben Anyánk nagyon finom túrós, meg krumplis lepényt tudott sütni (persze ezt sütőben is meg tudta sütni). Emlékezetes eset, hogy [...] krumplis lepényt sütött, abból kínálta meg a vendégeket. A tarjáni kollégák ilyenről még nem is hallottak nem hogy ettek volna. Annyira ízlett nekik, hogy [...] utána nem győztem csak a receptjét másolni” (K. István).

Az interjúalanyaim – egy ózdi kivételével – már kizárólag a pékhez hordott kenyerekre emlékeztek. A régi kemencesoron csak játszottak, a kemencékre felmászva vagy belebújva. A sütés már az 1930-as évek közepétől Salgótarjánban kizárólag a péknél történt:

„[...] anyám itthon dagasztotta a kenyeret és aztán vittük a pékhez. Ráírta egy cetlire, a maga kis írásával, hogy Brunzelté és ezt a pék ráragasztotta a kenyérré és ez alapján lehetett keresni. És akkor az én dolgom volt hazahozni. Mindig félve néztük a szép kenyereket a polcon, mert reménykedtünk benne, hogy olyan szép megdagadt kenyér lesz. És amikor nem találta meg és már jöttek a laposak, akkor már aggódott, hogy nem dagasztotta ki jól” (B. Tibor).

Interjúalanyaim úgy emlékeztek rá, hogy a háború előtt a boltban nem vettek kenyeret, habár kapható volt a nőtlen férfiakra tekintettel, de az háziasszonynak szégyen volt. Ha ilyen mégis megtörtént, akkor egyszerűen azt mondták, hogy lusta a háziasszony. Egyik legidősebb interjúalanyom, aki az 1930-as évek végén már kamasz volt, elmondta, hogy egy háromfős családban egy héten egyszer sütöttek kenyeret, egy nagy és egy kisebb méretűt. A nagyobb kenyér kb. 5 kg-os volt, a kisebb 2 kg körüli. Az egy főre jutó heti kenyérfogyasztás ebben a munkáscsaládban tehát elérte, olykor meghaladta a 2 kg-ot. A többi interjúalanyom is legalább másfél-két kg közötti heti kenyérfogyasztásra emlékezett fejenként. Érthető módon a férfiak több kenyeret fogyasztottak, mint a nők vagy a gyerekek. „*Még a leveshez is kenyeret ettek. Meg a dinnyéhez, nyáron*” (U. Ilona).

Nem csak más-más nyelven beszélő cipszerek, szlovákok, de különböző magyar népcsoportok is keveredtek a kolóniakon, mint például a jászok, kunok, sokácok és persze a palócok. Miután palóc környezetbe ékelődtek be beköltözőként, hiába a zárt kialakítású kolóniai terület, az egymásra hatás elkerülhetetlen volt. Ezzel magyarázható, hogy még a jász származású család karácsonyi menüörát is kimondottan palóc ételek jellemezték. Szinte minden családnál egyformán a katolikus palóc szokásoknak

¹¹ U. Ilona elmondása alapján.

megfelelő böjtös ételek kerültek az asztalra szenteste. Savanyú káposztaleves (száritott) gombával (evangélikus családban kolbásszal) és mákosguba (Cs. SCHWALM, 1989, 464.; vö. KISBÁN, 1997, 565.). Az éjféli misét együtt várta meg a család. A miséről hazatérve még egyszer megvacsoráztak. A mélyen vallásos katolikus családban a gyertyagyújtásig böjtöltek, illetve csak tésztafélélt fogyasztottak, ritka esetben „szardíniát” vagy más hal-félét, hidegen, és az éjféli miséről hazaérve került az asztalra a disznótoros.

A hasonló ózdi tapasztalatok szerint a családok hétköznapi és ünnepi menüoraiban is ugyanúgy a palóc és szlovák ételek domináltak, mint Salgótarjánban:

„Családunk étlapján többször szerepeltek a palóc-ételek, így a sztrapacska, a tócsni, a káposztás és a habart ételek (zöldbab, saláta, sóska, krumpli, bab). Érdekes gyerekkorunkban a spenótot nem ismertük. Általában vasárnap volt a húsos nap, mert mindig hizlaltunk disznót, volt csirkénk, tyúkunk, nyúlunk, néha kacsánk is (ez volt a süteményes nap is!). Ősszel pedig Anyánk vett libákat és azokat tömte. A háború után kecskénk is volt az biztosította a tejet. Sőt ellett kis kecskéket is” (K. István).

Az úgynevezett „habart bab”¹² több családban is nagy kedvencnek számított, akár csak a meglehetősen nehéz és zsíros ételként számon tartott „tócsnyi” vagy más néven „lepcsánka”¹³.

Habár interjúalanyaim túlnyomó többsége az 1940-es években járt az ózdi vagy salgótarjáni acélgyári elemi iskolába, egy salgótarjáni helyi jellegzetesség, az iskola tanév-záró „juniálisa” már 1936-ban megjelent a helyi sajtó hírei között:

„A Salgótarjáni Evang. Nőegylet vasárnap, június 7-én d.u. 5 órai kezdettel az Acélgyári Olvasóegylet nyári kuglizóhelyiségében az evang. tanulóifjúság meguzonnáztatása keretében juniálist rendez, melyre az érdeklődőket ezúton is meghívja. Belépődíj nincs. Kitűnő virsli, büffet, sütemények! Este 8 órától külön tánc!”¹⁴

Habár az alábbi sajtóhírben kizárólag az evangélikus tanulókról esik szó, interjúalanyaim szerint minden acélgyári iskolásra érvényes volt a meghívás, és kellemes emlékeket őriznek a juniálistáról. A Kuglizó kerthelyisége egy biztonságosan bekerített rész volt, két tekepályával, nagy loggiával, amelyen ilyenkor az acélgyári zenekar tánczenét játszott. „A gyerekeknek külön bábszínházi rész volt kialakítva [...] Kaptunk kakaót, kiflit, süteményt. Pavilonok voltak körbe, ott főztek virsli stb.” (N. Géza) Különleges finomságnak számított a „pampuska”.¹⁵ Édességek közül örömmel emlékeztek vissza a jó minőségű csokoládéra:

„Húsvétra nem csak csokoládétojást, de finom csokoládé figurákat is lehetett venni. Csibét, bárányt. Aztán a háború után ez megváltozott. Akkor már nem volt csokoládé vagy kakaó. A csokitojást pótlendő, bakelitből csináltak ilyen fekete tojásokat, amiben volt valami cukorka, de hát az nem volt olyan jó” (U. Ilona).

¹² Tejfölös babfőzelék.

¹³ Krumplislepény.

¹⁴ *A Munka*, 1936. június 6.

¹⁵ Szalagos fánk.

Az 1930-as évek végétől napjainkig tartó időszak táplálkozástörténetét Valuch Tibor négy szakaszra tagolta (VALUCH, 2013, 285.). A második világháború idejére eső első szakaszt általánosságban a fokozódó nélkülözés, és ennek ellenére az évszázados hagyományokhoz való ragaszkodás jellemezte. Az élelmiszerellátás akadozása már jóval a front közeledte előtt, a második világháború első időszakában elkezdődött Magyarországon. Az ellátás nehézségeit mutatta, hogy 1940-től az élelmiszertermelés és a kereskedelem megszervezését tárca nélküli közellátásügyi miniszter vezette, és az év végére minden törvényhatóságnak létre kellett hoznia saját Közellátásügyi Hivatalát. Ezeknek a hivataloknak pontos nyilvántartást kellett vezetniük az összes ipari jogosítvány-birtokos, nagykereskedő, elosztó és egyedárus személyéről és származásáról, valamint az általuk forgalmazott termékekről (UNGVÁRY, 2006). A háborús terhek következtében dezorganizálódott gazdaságban az árak rohamszerűen emelkedtek, ahogy az infláció egyre nagyobb méreteket öltött (KAPOSI, 2002). A jegyrendszer bevezetésére hamarosan sor került. Az élelmiszerellátás 1944 végén és 1945 elején került a legkatasztrofálisabb helyzetbe. A közéletmezés biztosítása alatt ekkor nem csak a polgári lakosság ellátásának biztosítását értették, hanem a Vörös Hadsereg és a Magyar Honvédség ellátását is.¹⁶ A beszolgáltatás alól pedig nem lehetett kibújni. A korabeli élelmiszerellátásnak a leggyengébb pontja a hús- és hentesáru volt, hiszen ahogy az ország területén végigvonult a front, óriási kárt és pusztítást okozott a lábasjóság állományban. A közellátásügyi miniszter újabb rendelete¹⁷ a magánfogyasztásra szánt sertésvágásokat tiltotta meg, illetve csak saját hizlalású sertés levágását engedte, de ezekben az esetekben is a tulajdonos csak annyi húsárut tarthatott meg, amennyi nem haladta meg a háztartás fejadag szerint számított félévi szükségletét, személyenként legfeljebb 5 és fél kg-ot. Ennek nyomait a salgótarjáni acélgyár iratanyagában is megtaláltam. A munkások többségét azonban ez a rendelet nem érintette, mivel a kolóniai házak kis kertjében a baromfi- és a nyúltartás általánosabb volt, mint a sertéstartás, így az ott élő emberek a hússzükségletüket is leginkább baromfiból és nyúlból fedezték, Ózdon éppúgy, mint Salgótarjában. 1946-ban a beszolgáltatási kötelezettség tovább szigorodott,¹⁸ és a hatóságok számára lehetővé tette, hogy aki elmulasztotta a beszolgáltatást, attól a háztartási és gazdasági szükségletén felüli terménykészletet elkobozzák, sőt, különleges esetekben a háztartási és a gazdasági szükségletre tekintet nélkül is elrendelhetette a terményelkobozást. A Közellátásügyi Minisztérium csak az 1947. évi XXXV. törvény alapján szűnt meg, és alakult át hivatalá. A törvény szerint a közellátásügyi miniszter teendőit, valamint a megszervezett Országos Közellátásügyi Hivatal felügyeletét innentől kezdve a földművelésügyi miniszter látta el. A hiányok enyhítésére felállított népkonyhák és a gyermekek számára fenntartott napközi otthonok a nagyobb városokban ekkor már folyamatosan üzemeltek. A polgári lakosság az első világháborút követően szegényellte, ha igénybe kellett vennie a népkonyhák szolgáltatásait (UMBRAI, 2018), de a második világháborúban egyre nagyobb mértékben rászorult. Az ózdi és salgótarjáni acélgyári kolóniák lakossága számára nem állítottak fel népkonyhát, élelmészük elfogadható maradt, de az élelmiszerhiány a kolóniákon éppúgy megmutatkozott, mint a bejáró munkásság otthonaiban.

¹⁶ 4040/1945. M.E. számú rendelet: *Magyar Közlöny*, 65, 1945. július 1. 4–5.

¹⁷ 10.003/1944. K.M. számú rendelet: *Magyar Közlöny*, 1, 1945. január 4. 7–8.

¹⁸ 3.440/1947. M.E. rendelet: *Magyar Közlöny*, 63, 1947. március 18. 661–663.

„A háború után ismertük meg a melaszt. A héti határban nem tudták a front miatt kiszedni a cukorrépát, benn maradt a földben. Az élelmesebb emberek – így Apám is – kiásta a fagyott répát, és abból melaszt főztek, ez ettük aztán kenyérré kenve, édesítőnek a süteménybe, a teába is használtuk. Ekkor nagyon divatos volt a kukoricakása. Ezt is szívesen ettük, zsírral és cukorral, vagy hideg tejjel” (K. István).

A rosszabb anyagi helyzetbe került családok gyermekeit továbbra is önkéntes alapon látták vendégül ebédre a tisztviselők és az előmunkások családjai.

Összefoglalva elmondható, hogy a második világháború előtt a salgótarjáni és ózdi acélgyári munkások és tisztviselők gyermekeinek a táplálkozását kizárólag a családi szokások határozták meg. Reggelire tejeskávét vagy tejet fogyasztottak, és egy szelet kenyeret ettek hozzá, vajjal, paradicsommal vagy lekvárral. Iskolai étkeztetés nem volt, így a kisétkezésekhez otthonról vitték magukkal a két szelet kenyeret, amelyet a munkás-gyerekek lekvárral, vajjal, zsírral vagy hús nélkül készült „hamis májkrém-mel” kentek meg, a tisztviselő gyerekeknek előfordult, hogy jutott rá felvágott vagy szállami is. Az ebédet a gyerekek minden esetben otthon fogyasztották el, ez alól csak azok a nehéz sorsú gyerekek voltak kivételek, akiket, a családjukat megsegítendő, tisztviselők vagy előmunkások családjai fogadtak ebédre, az acélgyári Ludovika Gyermeksegélyező Nőegylet szervezésének köszönhetően. Az ebéd a hétköznapiakon legtöbbször leves és valamilyen tészta volt, vagy főzelék, általában hüvelyesekből. A katolikus családokban pénteken soha sem ettek húst. A tisztviselő családban ezzel szemben a hét öt napján szerepelt valamilyen húsos étel a menüben és csak két tésztás napot tartottak, a szerdát és a pénteket. A hétvégén volt általánosan jellemző a húsfogyasztás, és az egyik ózdi családban ez volt a „süteményes” nap is. A húsigényeket a legtöbb család saját kis, otthoni gazdaságából elégítette ki, a leggyakrabban nyulat, baromfit és ritkábban sertést, esetleg kecskét fogyasztottak. Uzsonnára a gyerekek általában tejeskávét vagy tejet kaptak, valamint sós, paprikás, cukros, mézes, hagymás, lekváros, vajas, zsíros kenyeret. A vacsora többnyire kenyér alapú hideg vacsora volt, sokszor tojással, vagy az ebéd maradéka, a leggyakrabban teával. A tejfogyasztás a mai előírásokat meghaladta, a gyermeksegélyező „reggeli akció” keretein belül a szegényebb gyerekeknek is szolgáltak fel egy-egy pohár tejet az iskolában, a tanítás megkezdése előtt.

A menüsorokat vizsgálva egyértelműen a palóc szokások domináltak a salgótarjáni és az ózdi kolónián is. A kutatás további szakaszában vizsgálni szeretném a közétkeztetés bevezetése után végbemenő változásokat a gyermekek táplálkozásában, illetve az iskolai menzához kötődő érzelmi viszonyt, és ezek legvalószínűbb alakító okait.

A tanulmányban felhasznált interjúk adatközlőinek jegyzéke

Ózd

Ü. László (Szül. 1925)

K. István (Szül. 1932)

Salgótarján

C. Lenke (Szül. 1925)

A. Árpád (Szül. 1927)

B. Tibor (Szül. 1927)

Sz. Mihály (Szül. 1929)

M. Éva (Szül. 1931)

N. Géza (Szül. 1935)

U. Ilona (Szül. 1938)

F. Tamás (Szül. 1942)

Források

182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

A Munka 4. évf. 6. szám, 1926. február 6.

A Munka 14. évf. 23. szám, 1936. június 6.

Magyar Közlöny 1945/65. szám.

Magyar Közlöny 1945/1. szám.

Magyar Közlöny 1947/63. szám.

Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára Z 371 63. csomó.

Irodalom

ASSMANN, Jan

1997 *Kulturális emlékezet. Írás, emlékezés és politikai identitás a korai magaskultúrákban*. Budapest, Atlantisz Könyvkiadó.

BARTLETT, Frederic. C.

1995 *Remembering. A Study in Experimental and Social Psychology*. Cambridge, Cambridge University Press.

Cs. SCHWALM Edit

1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: BAKÓ Ferenc (szerk.): *Palócok* III. 379–475. Eger, Heves Megyei Múzeumok Igazgatósága.

CSONTOS Györgyi – VASS Tibor

2001 *Ózdi munkáskolóniák (1861–1970): gyári lakótelepek és lakásbelsőik története a századfordulótól az ezredfordulóig*. Pomáz, Kráter Műhely Egyesület.

DR. ILLER Barbara

2019 *Növényi Étrend a teljes életért – az orvos szemével.* Budapest, Bioenergetic Kiadó.

KAPOSI Zoltán

2002 *Magyarország gazdaságtörténete 1700–2000.* Pécs, Dialóg Campus Kiadó.

KISBÁN Eszter

1997 Táplálkozáskultúra. Mindennapi és ünnepi étkezések. In: BALASSA István (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* 552–571. Budapest, Akadémiai Kiadó.

MICHAËLSSON, Karl – WOLK, Alicja – LANGENSKIÖLD, Sophie – BASU, Samar – LEMMING, Eva – MELHUS, Håkan – BEYBERG, Liisa

2014 *Milk intake and risk of mortality and fractures in women and men: cohort studies.* <https://www.bmj.com/content/349/bmj.g6015> (letöltés ideje: 2020. június 22.)

NAGY Péter

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

SZOMSZÉD András

1998 Bányatársulati iskolák Salgótarjánban. *Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve XXI.* 119–130. Salgótarján, Nógrád Megyei Múzeumok Igazgatósága.

UMBRAI Laura

2018 A szegényétkeztetéstől a népetkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben. *Múltunk*, 68, 2, 132–165.

UNGVÁRY Krisztián

2006 „Őrségváltás”. <http://ketezer.hu/2006/01/orsegvaltas/#fn-6819-34> (letöltés ideje: 2020. június 9.)

VALUCH Tibor

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

VÁRKONYI-NICKEL Réka

2017 *Rimaiak a gyárak 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 az egri Lenkey János Általános Iskola és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola példáján keresztül. In: BORBÉLY Sándor – ISPÁN Ágota Lídia – MAGYAR Zoltán (szerk.): *Ethno-Lore XXXVI.* 123–144. Budapest, Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

VERTICH József

1986 *Színfoltok a gyárból.* Salgótarjáni Kohászati Üzemek. Salgótarján, TIT Nógrád Megyei Szervezete.

1999 *A kétezredikre várva.* [Sokszorosított kézirat.] Salgótarján.

RÉKA VÁRKONYI-NICKEL

“LITTLE BOARDERS” BETWEEN THE TWO WORLD WARS.
PRELIMINARY STUDY FOR THE EXAMINATION OF THE
FOODWAYS OF WORKING-CLASS CHILDREN IN ÓZD AND
SALGÓTARJÁN

The present study attempts to capture the oldest memories related to the foodways of children attending school in the Ózd and Salgótarján steelworks colonies and aims to serve as a basis for a future, long-term study of the history of child nutrition in the (former) industrial colonies of northern Hungary. Although the Soviet-style general public catering was already available to everyone in Ózd and Salgótarján in the 1950s, in the first two decades it was not used by children from households where the older female family members were homemakers, so 1949 was not considered a starting point of the new epoch. Prior to World War II, as in the first half of the 1950s, the foodways of the children of the workers and clerks of the steelworks in Salgótarján and Ózd were determined solely by family customs. For snacks, they brought two slices of bread from home, which the working-class children smeared with jam, butter, lard, or meatless “mock liver pâté”, while the clerks’ children may have had cold cuts or salami. Lunch was always consumed by the children at home, with the exception of disadvantaged children who were provided lunch by the families of clerks or foremen who assisted needy families, thanks to the organization of the steelworks’ Ludovika Gyermeksegélyező Nőegylet (Ludovika Women’s Association for Child Welfare). Clerical families had some kind of meat on the menu five days a week and only two pasta days, Wednesday and Friday. In working-class families, meat consumption was common on the weekends, while on weekdays they mostly consumed legumes, pasta, potatoes, and eggs. Milk consumption exceeded today’s standards; children consumed milk, cocoa, or latte with almost every snack, and a glass of milk was served to poorer children at school before school began, as part of the child welfare program “Operation Breakfast”. An examination of the menu shows that Palóc and Slovak customs clearly dominated in the Salgótarján and Ózd colonies as well. The so-called “habart bab” (bean stew made with sour cream) was a favorite in many families, as was “tócsnyi” (potato fritters) or sztrapacska (potato dumplings), considered a rather heavy and fatty dish.

Keywords: child nutrition, working class, steelworkers, foodways. child welfare