

## Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970)

KNÉZY JUDIT

H–1149 Budapest, Pillangó park 16/b. fsz. 2. Hungary

E-mail: jknezy@freemail.hu

KNÉZY J.: *Innovations in food culture among the rural communities of Hungary. (1920–1970)*

**Abstract:** The study is mainly concerned with the question: why and by whom are the nutritional habits handed down in the rural and estates-serves' communities? It also examines the role of those people who are the preservers of the family habits and so also the first ones to accept the innovations. Then it lists those significant persons, privileged or outsider strata, communities and those institutes and media (written or broadcasted) which affected the rural nutrition in its great change during decades of the 20<sup>th</sup> century. The study describes which fields were involved in the fundamental change of structure, taste and approach in the nutrition of rural people with many examples.

**Keywords:** diffusion of food culture, the industrialisation and urbanisation, intermediaries of the tradition and changes in food habits.

Tanulmányom megírására mind a hazai<sup>1</sup>, mind a nemzetközi táplálkozási kutatások eredményei késztettek, amennyiben a paraszti táplálkozáskultúra periódusainak legújabb szakaszára vonatkozó feltárásokat szorgalmazták. A korábbi időszakokkal kapcsolatos táplálkozási és életmód kutatásaimat 1992–2002 között kiegészítettem az 1945 utáni évtizedekre vonatkozóan – levéltári, adattári, könyvészeti adatok és terepmunkám eredményei alapján – a falusi lakosság életmódváltozásainak felmérésével.<sup>2</sup> Az innovációk kérdéseinek feltárását – úgy láttam – fontos lenne az első világháborút követő évtizedtől kezdve nagyjából az 1970-es évekig terjedően vizsgálni. A terület – ahol több évtizeden keresztül terepmunkát végeztem – a Dunántúl középső része és déli fele, szélesebb értelemben a Balaton környéke, Somogy megye és a határos területek. A Balaton – felvidéken olyan falvakat kutattam, amelyekben egykori köznemesek és utódaik laktak különböző módú paraszti csoportokkal és gazdacselédekkel egy faluban. Bár e nemesek kiváltságos helyzete 1848–49-ben megszűnt, az életmódjukban megnyilvánuló igényesség, a táplálkozás sokszínűsége, továbbra is hatott, a városi hatásokat mindig is könnyebben befogadták.<sup>3</sup> Ezzel szemben a Dél-Dunántúlon jelentéktelenebb volt a köznemesek száma, az életmódban a városi kultúra, az iparosodás hatásai később érvényesültek. Itt a lakosok többsége magyar paraszt, uradalmi és gazdacseléd. A németeknek, horvátoknak, vendeknek kisebb csoportjai éltek e területen. A változások országos összefüggéseire való kitekintés érdekében idéztem a Kárpát medence más területeiről való adatokat is. A vizsgálat alapján több tanulmány született arról, hogyan változott meg a paraszti életmód és táplálkozás, a paraszti- és cselédszemlélet Somogy megyében és környékén 1945 és 2002 között, miként alakult az ünnepi táplálkozás hagyományos és új repertoárja a Dráva mentén különböző nemzetiségeknél, és hogy miként őrizték és fejlesztették tovább ebben az időben a városba költözött falusiak családi táplálkozási hagyományait.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Paládi–Kovács 1990.134. Szuhay 1994. 354–371. Kósa 2001. 224

<sup>2</sup> OTKA T 13 688 és 26 062 támogatásával Knézy 2002. 179–196. 2002. 83–100. 2004. 201–223. 2005. 135–151.

<sup>3</sup> Knézy 1995. 121–130.

<sup>4</sup> Ld. 2. jegyzetet.

## 1. A paraszti táplálkozás 1880–1970 közötti periódusának kezdetei

A nemzetközi<sup>5</sup> és a magyar néprajzi szakirodalomban<sup>6</sup> már körvonalazott nagy táplálkozási periódusok közül az 1880 körül kezdődő szakaszban indultak el azok a folyamatok, amelyek a 20. századi változásokat megalapozták. A 19. század utolsó harmadáig a falusiak táplálkozásában a köznemesek és értelmiségiek által képviselt ún. úri konyha hatása erőteljesebb volt, mint a korábban többnyire idegen eredetű polgárságé.<sup>7</sup> Az 1880-as évektől már a városi, polgári példák és igények követése kezdődött el a Kárpát-medencében. A változások megállapításához az 1887-ben megjelent, országos felmérésen alapuló táplálkozási statisztika adott támpontokat, mivel a korábbi, hagyományos táplálkozás nyersanyagainak arányait és táji eltéréseit még sikerült rögzítenie.<sup>8</sup> A 19. század végére az élelmiszertermelés, a termékek cseréje és értékesítése lendületet vett, részben visszaszorult az önelátás és a kiegészítő élelemszerzési módok szerepe a módosabb rétegeknél. A filoxeravész (1880-as évektől) után a szőlőterületek rekonstrukciójával a századfordulóra országszerte kialakult a homoki szőlőkultúra is. Az Alföldön kertkultúrák (szőlő- és gyümölcsstermelő) tanyák<sup>9</sup>, a városok közvetlen környékén és távolabb is boltgárkertészek és részben magyar parasztek tevékenysége nyomán zöldségtermelő körzetek szerveződtek. Az állattenyésztés belterjesebbé vált a paraszti birtokon is. Fajtacserék különösen a fokozottabb tejtermelésre törekvő marhatenyésztésben történtek. A tarka magyar marha általánossá vált. Tejszövetkezetek segítették a városok lakóinak és a tejpárnak tejfel való ellátását. Fokozottabb figyelmet szenteltek a sertésstartásnak is, visszaszorult a birkatartás. Alföldön szárnyasok nagymértékű tartása és piacra vitele is jellemző volt.<sup>10</sup> A paraszti birtokon a befektetéseket segítették elő a hitelszövetkezetek, de az értékesítéssel is többféle szervezet foglalkozott, pl. a „Hangya” szövetkezet. A mezőgazdasági kísérletügy, képzés, az élelmiszer- illetve a konzervipar (1880-tól) hatalmas fejlődésnek indult. Európa hírvé zárkózott fel a malomipar, többféle lisztet állítottak elő és megjelent a gyári sajtolt élesztő az üzletekben, melyet eleinte csak kalácsfélébe tettek a falusiak. Általában nőtt a gabonából főként a búzalisztból készült ételek aránya, csökkent a másodlagos gabonafélékből, mint a köles, hajdina, készített kásás és pépes ételek szerepe, de még maradt helyük a téli étrenden. Városi tésztafélék kezdtek divatossá válni a mezővárosokban és a nagyobb falvakban. A burgonyás ételek továbbra is megtartották jelentőségüket. A téli időszakban a kukorica fontos kenyér-, pép- és kásanövény maradt a szegényebb rétegeknél, de bizonyos vidékeken módosabbaknál is, főként Erdélyben.<sup>11</sup> A húsfogyasztásban a sertés került az élre, a sertésfeldolgozásban számos változás indult meg részben a tanult hentesek hatására, részben a módosabb német csoportok közvetítésével. A leves- és főzelékfélék tekintetében a habart és savanyított ételek túlsúlya, a savanyú ízlésirány az ország peremvidégein megmaradt, míg az ország központi részein az édes, tehát nem savanyított, rántott levesfélék gyakoribbá váltak. Egyre kevésbé készítettek erjesztett korpából, savóból, iróból leveket.<sup>12</sup> Bár több tejet termeltek a tej- és tejtermékfogyasztás a tejleadási lehetőségek miatt a kisebb gazdáknál csökkent. Tehénsajtot csak mezővárosokban és kisebb körzetekben készítettek parasztgazdák saját használatra vagy vettek tejboltban. pl. Csurgó környékén, de a juhsajt aránylag nagy terü-

<sup>5</sup> Wiegmann 1967.

<sup>6</sup> Kisbán 1984. 384–397. 1997 417–584.

<sup>7</sup> Knézy 1988–89. 555–585.

<sup>8</sup> Keleti 1887. 3–243.

<sup>9</sup> Für 1981–83. 145–157.

<sup>10</sup> Für 1969–70. 267–284.

<sup>11</sup> Kisbán 1997. 437.

<sup>12</sup> Varga 1991. 57. 75.

leten kedvelt. A konyhakertészeti termékek közül több addig ismeretlen került a paraszti konyhára: legfontosabb a paradicsom, sárgatök, zöldbab, később zöldborsó, karfiol, karalábé, velük új ételek is terjedtek. (paradicsommártás, lecsó, zöldfőzelékek). A gyümölcsfajták tekintetében is történt fajtacseré, de nem a megfelelő mértékben. A sütés-főzés helyszíne is technikai változásokon ment keresztül, a zárt, vaslapos tűzhelyek és sütőalkalmatlanságok lettek általánosak, de megmaradtak a kemencék és füstölők is. A kávé, tejeskávé egyre inkább bekerült a reggeli étrendbe. Néhol gazdag parasztlakók, másutt nők és gyermekek fogyasztották. De maradtak területek, ahol még sokáig meleg ételt igényeltek reggelire a férfiak és részben a nők is<sup>13</sup> – még a termelőszövetkezetek szervezése után is. (Dél-Dunántúl, Dél-Alföld). A táplálkozásszerkezet teljes átalakulása a téli két főétkezéssel rendszer fokozatos eltűnésével ekkortól kezdődött el.

Dolgozatomban részletesebben az 1880–1970 közötti táplálkozási periódus 1920 utáni második szakaszát tárgyalom. A 19. század végén megindult változások megtorpantak az első világháború inséges éveiben, újra lendületet csak az 1920-as évek közepétől vettek. Ekkortól az addig szórványosabban jelentkező változási folyamatok fokozatosan érvényesültek, és 1960–70 között érték el az legelzártabb területeken lévő aprófalvak, a puszták, s a szőlőhegyek lakóit.

## 2. A táplálkozási hagyományok átadása és az újdonságok átvétele

a. *Családok szerepe*: A földjükből önellátásra képes módosabb parasztcsaládokban a sütés-főzés végzése, irányítása, a táplálkozási hagyományok őrzése még a 20. században is a nehéz mezei munkákra már alkalmatlan idősebb nagymamakorú *gazdaasszonyra*, rendszerint a gazda feleségére maradt. A vele otthon tartózkodó fiatalabb nőket ő vonta be az ételalapanyagok előkészítésébe. A hagyományok átadása így rendszerint nagymama és unoka között zajlott le. Többgenerációs „kiterjesztett” nagycsalád kevés volt már a magyar falusi közösségekben, a horvát és egyes német (dohánytermelők) csoportoknál inkább ismert volt.<sup>14</sup> Nagyon sok helyen az idős szülőkkal egy felnőtt gyermekük és családja maradt, hogy együtt gazdálkodjanak. Erre az esetre is mondták, hogy az „öregasszony féltékenyen őrizte a fakanalat és a kamra kulcsát”, vigyázott az élelmiszerkészletekre, és nagyon takarékoskodott. Ereje fogytával arra kényszerült, hogy olyan ételek készítését is rábízza a fiatalabb segítőire, amelyek előállításához addig az ő kiváltsága volt (kenyérdagasztás, rétes nyújtás). A földnélküli, vagy pár holdas szegényparasztlakóknál gyakoribb volt a kiscsalád, ahol a szülők távollétében a *háznál lévő gyereklány* kényszerült sütni-főzni és ellátni kisebb testvéreit. Tanácsot – ha megszorult – esetleg egy-egy jószívű szomszédasszonytól kérhetett.<sup>15</sup> Az uradalmi cselédekénél gyakoribb volt – a szűkös lakáskörülmények miatt, hogy több generáció élt együtt „egy kenyéren”, vagy egy szobában. Ha egy szobában külön gazdálkodó rokonok éltek, akik külön főztek is, azért fontosnak tartották, hogy „egy asztalnál” egyenek.<sup>16</sup> Idős női családtag hiányában, valamelyik fiatal lányra maradt a konyha ellátása a nagyobb mezei munkák idején. A külön gazdálkodó parasztcsaládok esetében is gyakori volt, hogy a munkára eljáró fiatalok az otthon maradt nagyszülőkre hagyták gyermekeiket, akik itt tanulták meg a falu egykori hagyományait az öregektől – még a termelőszövetkezetek idején is.

b. *A jeles alkalmak szakácsnői*, illetve a sütés-főzések irányítói az ügyesebb, sikeresebb idős gazdaasszonyok köréből kerültek ki még a két világháború között is, akár hívtak tanult szakácsot, szakácsnőt, akár nem. Nekik ilyen alkalmakon fontos szerepük volt az újdonságok bemutatásában is. A falu közvéleménye előtt nem takarékoskodhattak úgy, mint otthon,

<sup>13</sup> Kisbán 1997. 438.

<sup>14</sup> Knézy 2000. 409.

<sup>15</sup> Knézy 1982. 135–140.

<sup>16</sup> Eperjessy 1997. 357–376.

sőt arra törekedtek, hogy meglepetést okozzanak, ha a megrendelő család tagjai úgy kívánták. Ezért igyekeztek információkat gyűjteni arról, hogyan ízletesebb, főként mutatósabb az étel, de tanultak új technikákat, ételféléket. Nekik a közösség előtti szereplés rangot jelentett, ezért a szokásosnál is tudatosabban adták át tapasztalataikat családjukon belül. Az újdonságok átvétele nehezen ment, ha idős asszony uralta a konyhát. A jómódú családokban mégis kénytelenek voltak figyelni az igények, a presztizs változásaira, ebbe olykor maga a gazda is beleszólt. Eleinte az ünnepi ételek rendjében, az egyes ételfélék kivitelezésében, tálalásmódokban, ízesítésekben történtek módosítások. A vert perccet a Dunántúl nyugati és középső részén lakodalomban készítették először, a kuglóf is lakodalom, vagy a keresztelőt követő komavendégség esti étrendjén jelent meg. A „komabálak” tortáját, süteményeit, ahol a vendégek a fiatalok közül kerültek ki, a fiatalasszonyok kezdték készíteni, vagy készítettni rendszerint.<sup>17</sup>

c. *Egy községben, vagy egymás közelében élő különböző népcsoportok* egymásra hatása általában úgy történt, hogy a szegényebb követte a módosabbat, a lemaradtabb az előrébb tartót. Egykori köznemes csoportok mellett élő parasztok a Balaton-Felvidéken maguk is igyekeztek többféle zöldséget, levest, sőt zöldfőzeléket, készíteni, igényesebb gyümölcs- és szőlőfajtákat beszerezni és télire tartósítani, mint a volt nemes asszonyok.<sup>18</sup> A jómódú svábok nyitottabbak voltak az újdonságok iránt a Dunántúlon, mint a környezetükben élő szegényebb magyarok és horvátok. Ezért bizonyos ételféleségeket előbb átvettek, mint szomszédaik: a vízben főtt, szaggatott „nudli”, a kuglóf, a sterc nevű pirított lisztpép, a rizsgarníring, a krumplis rétes, a disznósajt: „svártli”, a vastagbélbe töltött krumplis-, májas-, és húsos hurka, (utóbbi inkább szalámiféle), a különlegesen pácolt sonkafélék és a salátafélék készítését.<sup>19</sup> Az Alföldön Szeged környékén a szalámi készítését a magyarok kezdték el.<sup>20</sup> Mivel a disznóvágásnál a gazda is jelen volt, ő beleszólt, hogy miként történjen a vágás, feldarabolás, mit tartósítsanak hagyományos módon, és mit változtassanak a feldolgozásnál. A férfiaknak rendszerint gazdasági kapcsolataik voltak a német falvakkal és többé-kevésbé ismerték az ottani konyhát. A folyók mentén élő szerb és horvát csoportok a halas ételek és általában a böjtös ételek sokféleségével tűntek ki. A Dráva menti horvátok aránylag szegények voltak, ők elsősorban a magyaroktól vették át közvetlenül az ételújdonságokat. A pénzükereseti lehetőség készítette viszont asszonyaikat arra, hogy megtanulják a kelt rétes készítését. A Dráván túli falvakban fejükön hordott kosarakból árusították a rétest, amikor már a füstölt hal nem volt kelendő.<sup>21</sup> Sokszor a beköltözött, vagy munkára rendszeresen eljáró falusiak közvetítették új ételalapanyagokat és ételféleségeket. Alföld felől több időszakban és több közvetítő révén érkezhettek el a pörkölt és a gulyásleves ismerete a Dunántúlra a 19. század második felében, mint a pásztorok, kocsmárosok, iparosok. Valószínű az uradalomokba idénymunkára elszegődő szegényparasztok előbb ismerhették meg ezeket az ételeket, mint a módosabb gazdák, nekik a szakácsnők a rendelkezésre adott birkahúsból készítették el.<sup>22</sup> Az Alföldről átköltözöttek azt is elmondták, hogy az Alföldön több babot fogyasztottak, mint a dunántúliak, ahol a káposzta uralma jellemezte a téli étrendet.

d. *Közös munkaalkalmak, ünnepi sütés-főzések az innovációk átadásának alkalmai.* Az 1950-es évekig szokásban volt, hogy jeles családi ünnepeken az idős főzőasszonyok meghívtak segítségnek a papnál vagy uraságoknál tevékenykedő szakácsnékat, hazaköltözött szobalányokat. Míg a lakodalomban ez szinte általános volt, addig a keresztelőt követő, a keresztzsülőknak rendezett komaebédek alkalmával – különösen a jómódú egykező

<sup>17</sup> Kisbán 1997. 520. Knézy 2002. 186–196.

<sup>18</sup> Knézy 2002. 186–190.

<sup>19</sup> T. Bereczki 1997. 111.

<sup>20</sup> Knézy 1981. 462.

<sup>21</sup> Mezőgazdasági munkabérek... 1889.

<sup>22</sup> Knézy 1991. 185. Varga 1991. 40–43.

családokban a Dél-Dunántúlon – az 1920-as évek végétől már egyre inkább beleszóltak a fiatalasszonyok is az étrendbe, ételújdonságokkal kedveskedtek a vendégeknek (rántott vagy vagdalt hús, rizsköret, torta, piskóta, linzer). A halotti tor étrendje részben a legrégebb (üres, töltelék nélküli kalács „hosszúkalács” vagy „haltészta” pl. Somogyban), mégis a Dunántúlon az újdonságnak számító birkapörkölt már a 20. század elején fontos része volt a tor étrendjének, legalább a sírásók kapták, míg az Alföldön megmaradt, mint régi hagyomány<sup>23</sup>. A sertésvágás irányítása férfifeladat a mai napig. A legtöbb vidéken nem képzett hentesmestert hívtak, hanem e munkában gyakorlatot szerzett helyi vagy környékbeli férfiembert. Ennek köszönhetően a régies „orjára vágás” (a gerinc egyben történő kivétele) a legutóbbi időkig divatban maradt egyes területeken.<sup>24</sup> Más közös munkák, szüret, építkezés, tollfosztás, kukoricafosztás, káposztaszelés, de az utazás, búcsúra járás, piacozás, a más falvakban élő rokonok meglátogatása is alkalmat nyújtottak a tapasztalatcserére.

*e. A férfiak szakácstudása a házon kívüli alkalmakon:* Halászat, vadászat, pásztorünnep, szőlőhegyi pinceszerezések eseményein a férfiak általában nők kizárásával tevékenykedtek és szórakoztak együtt, és ellátták magukat étellel. Erdei munkára falujuktól távolra elszegődő férfiak is kénytelenek voltak főzni és vitték hozzá hazulról a nyersanyagokat. A halászatban lévő férfiak másféle ételeket készítettek (nyárson, parázon, agyagbundában sült halat, a paprikás típusú sóval, paprikával, hagymával fűszerezett sűrűbb vagy hígabb halászlét főzték bográcsban), mint amilyenben otthon részesültek. Az asszonyok a háznál rendszerint sózva-paprikázva kemencében, tepsiben vagy a tűzhely tetején serpenyőben sütötték meg a halat. A savanyú karakterű hallevesbe, melyet inkább az Alföldön ismertek a 20. században, vékony rántás került, babérlevéllel fűszerezték és ecettel savanyították. Ez inkább otthon készülhetett és nem a halásztanyán.<sup>25</sup> Az úri konyha receptes könyveiben szereplő töltött hal, vagy rák készítésével sem vesződtek a halászok. A nagy halászati területek bérleti gyakran hozattak a Dunáról, Tiszáról halászbandákat a Balatonra és a Drávára. Ezekről a helybeliek halas recepteket is tanultak, mint a Drávánál a tepsiben hagymás-paprikás krumplival, vagy lecsóval és tejfellel együtt megsütött „rácpontyot”.<sup>26</sup> A pásztorok rendszerint a szabadban szabad tűzön állították elő ételeiket parázon sütvé (gomba, hagyma, hagymában hárj, agyagbundában vadmadarak és halak), vagy fokhagymával spékelve – jól lehet a több személyes pásztoroknyókban rendszerint volt zárt tűzhely. A falujuktól tartósan távollévő férfiak rászorultak, hogy nemcsak húsételt, de tésztaféléket is készítsenek, bár ezzel nem nagyon dicsekedtek egymás között. Ezért hazulról vitték magukkal a száraztésztát, a Nagy-Alföldön a tarhonyát is, a levesfélékhez egy kis cserépbögrében lekötve több alkalomra való rántást.<sup>27</sup> A bográcsban készült ételek közül a pörköltféle futotta be a legnagyobb karriert – az Alföldön évszázadokon keresztül ismert pásztorételből 19. század végére eljutott az egész Kárpát medence falusi lakosságához, de már 1820–30 körül ismert volt az úri konyhán és a vendéglátóiparban is, mint nemzeti szimbólum, – a bécsi konyha közvetítésével ismertté vált az egész világon.<sup>28</sup> A vadászatok, orvvadászatok, szőlőhegyi mulatozások alkalmával készítették el a vadakat a férfiak. Azokon a területeken, ahol nem volt ismert a pörkölt, fokhagymával spékelt és borral locsolt sült vagy párolt húсок készültek. A pörköltet ismertté válásával paraszti közösségekben a Dél-Dunántúlon a férfiak „vadász”-nak a borral jól meglocsolt, vadhúsból való pörköltöket tekintették. Általában az úri tár-

<sup>23</sup> Kisbán 1969. 103–116.

<sup>24</sup> Szilágyi 1997. 167–182.

<sup>25</sup> Knézy 1981. 465.

<sup>26</sup> Varga 1991. 53. Knézy 1977. 66.

<sup>27</sup> Kisbán 1989. 95–102.

<sup>28</sup> Gyulai 1911. 10–11.

saság valódi vadas sültjei és mártásai nem terjedtek el a paraszti közösségekben.

### 3. Az újdonságok átvételének közvetítői: a faluból eljárók.

A faluközösségen belül a 20. században már komoly megbecsülést szerezhettek maguknak azok, akik tapasztalataikkal kiemelkedtek a közösségből, még ha ez az elismerés nem volt mindig látványos és sokszor úgy lesték el titokban módszereiket.

a. *A piacokra, vásárookra, városi családokhoz eljáró paraszttasszonyok, gazdák, fuvarosok* új kerti növényeket illetve ételalapanyagokat kezdtek vásárolni a 19. század végén a bolgárkertészekről és kofáktól: paradicsomot, karfiolt, zöldbabot, sóskát, spenótot, salátaféléket. Eleinte régi technikákkal kezdték a számukra új növények elkészítését (mint pl. a paradicsom aszalása Somogy megyében és a Balaton-felvidéken, vagy mártásnak való elkészítése). Idővel új tartósítási módok is elterjedtek, pl. a felfőzött paradicsomlé üvegekben télre történő dunsztolása, vagy a zöldfőzelékek készítése a nyári időszakban (1920-as évek után a Dél-Dunántúlon). A Balaton mellékén a fuvarozni eljárók vittek haza falujukba új gyümölcs- és szőlőfajtákat. A gazdák, kupeckedéssel foglalkozó emberek állatvásárokon szereztek be jobban tejelő marhafajtákat (szimmentháli, kuhlandi majd a magyar tarka és pirostarka), zsír- (mangalica), majd hússertéseket („angol”).

b. *A nyaralók szállásadói* a 20. század elejétől a Balaton-parti községekben vendégeiktől tanultak meg városi ételeket, ezeket később maguknak is készítették.<sup>29</sup>

c. *Az első világháborút megjárt fiatalok* egy része ugyancsak nyitott szemmel járt a világban, és látta, hogy másképpen kellene élni, mint korábban. A katonaviselt emberek egy része ügyeskedett, hogy a táborigonyhára kerüljön, és megtanult bizonyos tömegeknek szánt ételeket, pl. a köménylevest, amit Somogyban talán ezért „bakakávének” neveztek. Sokan itt tanulták meg a pörkölt és a gulyásleves készítését, higiénikusabb ételalapanyag kezelést is. Egyes családokban az asszony nem is tudta a pörköltöt készíteni a Dunántúlon, csak a férje.

d. *Tanfolyamokat látogató férfiak és nők hatásairól* a 19. század végétől kezdve lehet beszélni. 1918 előtt három középfokú gazdaasszony képzőt, illetve női mezőgazdasági szakemberképzőt alapítottak Komáromban, Putnokon és Kecskeméten. A határváltozásokkal a komáromi iskola Csehszlovákiához került, de egyre több középiskola, líceum profilját szélesítették ki háztartási, kertészeti és tejgazdasági ismeretek tanításával is. A két világháború között 66 mezőgazdasági népiskola működött, évente 500 téli gazdasági és 30 háztartási tanfolyamot rendeztek. Legfontosabbak voltak országszerte a különféle két éves gazdaképző iskolák.<sup>30</sup> Ezeken többnyire a jobb módú gazdák fiai vettek részt és nemcsak a gazdálkodásról, de az élelmiszerek felhasználásáról, kezeléséről, pl. tejkezelésről, tejfeldolgozásról is tanultak. Ezek a fiatalok már igényesebben igyekeztek megszervezni családjuk egészségesebb életét. Az ún. téli gazdasági tanfolyamokon már többé-kevésbé nők is részt vettek a férjükkel együtt, de voltak külön nőknek rendezett sütő-főző, cukrász és egészségügyi tanfolyamok is a nagyobb falvakban. Az így képzett emberek véleményére adtak a többiek, de óvakodtak a nagy változtatásoktól. Főképp a gyermekek, öregek és betegek megfelelő táplálásáról és a higiénia kérdéseiről szereztek megfelelő ismereteket a nők (tejbegríz, sóska, spenótsósz és más zöldfőzelékek fogyasztása, gyümölcs fokozottabb szerepe), de a háztartás és általában az ún. női munkák szervezési kérdéséről is. Divattá vált az 1930-as években, hogy nagygazda lányokat polgárba, „zárdába” vagy bentlakásos líceumba írták, (pl. a Dél-Dunántúlon Szigetvárra, Pécsre, Kanizsára, Kaposvárra, Keszthelyre), ahol háztartá-

<sup>29</sup> Pedagógiai lexikon 1978. 148.

<sup>30</sup> Saját gyűjtések Mezőgazdasági Múzeum Adattára IV. 558–559, 719 stb.

<sup>31</sup> Csoma 1981–83. 183–307. Knézy 1966. 50.

si, egészségügyi ismereteket is sajátítottak el.<sup>31</sup>

#### 4. A paraszti közösségen kívül, vagy felette álló személyek.

A közösségbe társadalmi rangjuk szerint nem tartozó emberek vagy csoportok szerepe is elvitathatatlan a táplálkozási újdonságok közvetítésében, illetve olyan személyeké, akiket még nem tartanak közéjük valóknak, bár már közöttük vagy környezetükben élnek.

a. *Az uradalmak belső cselédei vagy nagyobb szaktudású alkalmazottai* közül a szakácsokat, szobalányokat kifaggatták, meghívták a közösségi alkalmakra akár szakértőknek is. A konyhakerti növények és a gyümölcsfélék tekintetében szívesen tanultak az uradalmak belső kertészeitől, megfelelő fajtákat szereztek meg tőlük. Tanácsokat kértek gazdatisztek-től is, előadások tartására is meghívták őket.

b. *Házalók, kofák, kereskedők, iparosok* is terjesztettek ételalapanyagokat, edényféléket, eszközöket, de ételkészítési módszereket is. Burgenlandi kereskedők jóféle, elálló almát, körtét hoztak a Balaton-felvidékre eladni és visszaútban bort szállítottak haza.<sup>32</sup> A kanizsai kofák terjesztette ún. „kanizsai alma” lett a legjobban aszalható fajta a Dél-Dunántúlon, de házaltak más növényekkel és edényfélékkel is. A makói és géderlaki hagyma, a kalocsai és szegedi paprika is házaló kereskedelem révén is eljutott az ország számos részébe.

c. *Értelmiségi asszonyok, iparos feleségek*: falusi papnék, paplányok, tanítónők, jegyző-feleségek szívesen segítettek, ha hozzájuk fordulhattak az asszonyok sütés-főzési kérdésekkel. Ők szereztek be receptes könyveket, újságokat, amelyekben háztartási tanácsok és ételleírások is voltak, mint az Új Magyar Gazdában is. Divattá vált különösen sütő-főző tanfolyamok után 1930-as évektől receptek leírása a paraszttasszonyok körében is. A falusiaknak írt kalendáriumokban is egyre több volt az ételleírás, tanácsadás. Rádiója is főként csak értelmiségieknek volt esetleg módosabb parasztoznak. A kéziratos falusi süteményleírások között ebben az időben szerepel „rádiós sütemény” elnevezés is. Főzési, sütési, háztartási tanácsadások már kezdetől voltak a rádióban.

d. *A falusi kocsmárosok, szatócsok* vállalták lakodalmak és más sokadalmak kifőzését, s így értettek a sütés-főzéshez. Ügytelenebb asszony a kocsmárossal készítettét rétest, ha fontos vendéget várt. A boltosnak is érdekében állt, hogy árulja, vagy meghozassa a megfelelő könyveket, újságokat az érdeklődő asszonyoknak. Maga a boltba járás társadalmi alkalom volt a férfiaknak, de a nőknek is. A férfiak „politizáltak” illetve beszélgettek a világ soráról, az asszonyok a pillanatnyi főzési gondjaikat vitatták meg.

e. *A hentesek* voltak az iparosok közül, akiknek a legnagyobb hatása volt a falusiak táplálkozására a 20. században. Módszereik elterjedése több szakaszban történt. A rendfán történő, az állat hasán kezdett és a parasztkok között szokásos ún. orjára bontás (földön esetleg bontószéken darabolták, gerincét egyben kiszedve) egymás mellett élt az 1970-es évekig. Egyes vidékeken a különféle hurka- és kolbászfélék köre más-más időszakban bővült. Egyes készítmények a Nagy-Alföld felől, (kolbász és szalámi-félék), más húsos termékek Nyugat-Dunántúlon át német hatásra és helyi németek közvetítésével terjedtek (pl. a disznósajt a 20. század közepéig). Ugyanítt a németeknél jelentkezett először a májas- és húsos-májas hurka.<sup>33</sup> Az ő kezdeményezésüknek tartható a Dunántúlon a krumplis hurka. A hentesek eszközkészletéből a húsvágó bárd 1910–20 között terjedt el általánosan, míg a húsdaráló 1910 körül kezdi meg vándorútját falun, de amerikai magyarok révén is ismertté vált, 1940-ben már falusi boltokban is lehetett kapni. A hurkatöltőt helyi bádigosok is leutánozták, de bolti áruként is ismert. A bonyolultabb kézzel hajtható kolbásztöltőt ma is inkább hentesek használják.<sup>34</sup> A sertés szőrének porzsölését többnyire, mint magyar módszert, és

<sup>32</sup> Kisbán 1969 103–116.

<sup>33</sup> T. Bereczki 1997. 109–110.

<sup>34</sup> Knézy 2000. 416.

forrzását, mint német módszert – 1920 körül a Dunántúlon és másutt is egymástól átvették magyarok és németek, mindkettőt együtt kezdték alkalmazni. A kézi pörzsölők az 1920-as években tűntek fel, pl. a palócoknál. 1960-as évektől már propán-bután gázos palackot alkalmaztak a pörzsöléshez. A sonka pácolása is azokon a vidékeken alakult ki, ahol a hentesek hatása erőteljesebb. Az 1970-es évektől már azokon a vidékeken is tanult hentest hívtak a sertésvágáshoz, ahol azelőtt mindez saját erőből történt.

A pékek nagyobb falvakban, mezővárosokban működtek, akkor is mikor házi kenyérsütés volt még szokásban. Ők a finomabb pékárut készítették a helybelieknek és a környék lakóinak, de vásárokra és piacokra is eljártak. Nagyobb vendégseregnek felkérésre is dolgoztak, vagy bérbe adták kemencéiket.

*f. A városba került cselédeket, szobalányokat a szülőfalujukban, mivel időszakosan kikerültek abból a közösségből, egy ideig kívülállónak tartották. De ha hazatérve betartották a helyi normákat, – a közösség újra elfogadott tagjai lettek. Módosabb magyar parasztok nem engedték el lányaikat a városba, csak a legszegényebbek és főként a Balaton mellékén volt ez divatban. Itt aratásra mindig hazahívták e lányokat. A német falvak többségében még a gazdagabb családok is szívesen küldték lányaikat háztartási tapasztalatok szerzése érdekében a városba cselédnek. Ilyennek nagy becsülete volt otthon. A dél-somogyi dohányos falvakból nem engedték el a lányokat otthonról.<sup>35</sup>*

*g. Más községből férjhez jött asszonyok is részt vállaltak az ételújdonságok közvetítésében. Lábadon pl. a grillázstortát kedveltette meg az egyik asszony. Kisbajomban emlékeztek arra, hogy egy oda betelepült alföldi ember, egykori hentessegéd kezdte először készíteni a sertés vékonybelébe húsaprólékkal, paprikával, fokhagymával töltött „kolbászt” az 1920-as években. Eleinte 1–2 két szálát töltött, aztán egyre többet.<sup>36</sup> A falvakba a környékről vagy más területekről betelepített családokat (pl. 1920-as Nagyatádi-féle földosztás) eleinte árgus szemekkel figyelték, hogyan boldogulnak. Általában a beköltözők igyekeztek mindenáron alkalmazkodni a helyi közösséghez. De ha az érkezők között akadt ügyes kertész, főzőasszony, előbb-utóbb híre ment.*

*h. Szaktanárok és más szakelőadók felvilágosító szerepe elsősorban tanfolyamok vezetésében, előadások, gyakorlati bemutatók tartásában nyilvánult meg. A nőknek a sütés-főzést szakácsok, süteménykészítést cukrászok, kertészeti, háztartási, tejfeldolgozási témákat gazdasági tanárok, egészségügyi témákat orvosok tanították. Közük kell számon tartani a helyi lelkészeket, tanítókat, tanítónőket, orvosokat, gyógyszerészeket, a jegyző feleségét, a gazdatiszteket, akik az 1890-es évektől kezdve a helyi hitel-, hangya-, tej- és más szervezeteket, egyleteket szervezték, szakelőadókat hívtak meg vagy maguk is tartottak előadásokat, bemutatókat, helyben történő háztartásvezetésükkel példát mutattak. Az ismétlődő iskolákban a lányok a 1860-as éveitől kezdve elsősorban háztartási, földművelési, egészségügyi ismereteket szerezhettek.*

*i. Médiák hatása (újság, naptár, szakácskönyv, rádiós előadások)* Az 1860-as évektől kezdődően a falvakban községi könyvtárakat létesítettek, eleinte a helyi földesurak, majd maguk a gazdaközösségek is. Különösen olvasottak voltak a Nagyalföld mezővárosainak gazdái. A könyveket közös estéken hangosan felolvasták, akár gazdasági, akár háztartási, akár irodalmi témájú volt. A 20. században, különösen az 1920-as évek után erősödött az olvasott tudnivalók hatása. Ebben nagy része volt a falusi értelmiségieknek, boltosoknak, iparosoknak, akik járaták az újságokat, szakkönyveket, esetleg rádiójuk is volt. Kölcsön is adták olvasmányaikat, közvetítették a rádióban hallottakat. A Magyar Gazda majd az Új Ma-

<sup>35</sup> Knézy 1977. 72.

<sup>36</sup> Szuhay 1994. 354–371. Valuch 2001. 188–212. Knézy 2004. 416.



gyar Gazda kisgazdák számára készült és módosabb parasztok járatták is.

### 5. Szükségállapotok idejének étkezése és hatása: a háború alatt és után.

A második világháború utolsó éveiben és közvetlenül utána kísérleteztek olyan ételnyersanyagokkal, amelyeket a szokott, megfelelő körülmények között keveset használtak, vagy egyáltalán nem. Csak részben kerültek elő a hagyományos ínségételek, nagyjából az állam által szorgalmazott élelmiszerek megtermelésére, kiosztására és pótszerek terjesztésére került sor. A háború alatti és utáni húshiány miatt az állam elrendelte a birkák tartását mindenütt. Édesítőszernak használták a reszelt cukorrépát, a melaszt, mivel cukorrépát is kellett termelniük. Szaharint az állam osztott a rászorulóknak éppúgy, mint tejet kisgyermekeknek, terhes- és szoptató anyáknak. Zsír helyett vagy mellett olajat használtak, mert olajos növényeket is kellett művelni. A már szegényesnek tartott kukoricás ételeket újra elővetették. Levesféléit a vadontermett növényekből is főztek (csalánból, vadsósokából, gombákból). A hullott és vad gyümölcsöt is felhasználták, aszalták, lekvárnak főzték. Lakodalomkor a tortát szilvalekvárral és édesített zsíros krémmel töltötték meg, amit később nevetve emlegettek. Pálinkából készítettek édesített likőrszerű italt „édest”. A menekülő és ideiglenesen beszállásolt népcsoportok tanultak ételeket a helyiektől és viszont. A zseliciek elmondták, hogy a háború alatt hozzájuk betelepített csökölyi családoknál láttak először baracklekvárt és kompótféléit.

### 6. Városi hatások megsokszorozódása az 1950–60-as évektől

1945 után a táplálkozási szerkezet átalakulását, újfajta ízlésirány kialakulását többnyire más tényezők befolyásolták, mint korábban:

- a. Megváltoztak a mezőgazdaság tulajdonviszonyai, működése, szervezete.
- b. Átrétegződött a falusi társadalom.
- c. A családszervezet már nem jelentett többé egyben munkaszervezeti egységet a falvakból munkára, tanulni eljárók, illetve az elköltözők miatt.
- d. A technikai változások a korábbinál gyorsabban hatottak a konyhatechnikákra.
- e. Szélesebb körűvé váltak, elvileg minden rétegre kiterjedtek a továbbtanulási lehetőségek, szak- és továbbképzés, a sajtó, könyvtárak, médiák jelentősége nőtt.
- f. A falvak nagy része kilépett korábbi elszigeteltségéből a közlekedés, közellátási viszonyok javulásával.
- g. A városból ismert javak közvetítésében egyre inkább a falvakból eljáró és elköltöző családtagok kaptak nagy szerepet.

A háború utáni első elszett lépése volt a kormánynak, hogy a nagybirtokok felszámolása után földet osztott a volt uradalmi cselédeknek és szegényparasztoknak. Már ekkor megnehezítette magas adókkal a gazdálkodást, üldözte a tehetős parasztokat. Nemzetközi nyomásra kitelepítette a háborús bűnösnek tartott németeket. Helyükbe települtek be az újjazdák, illetve a határainkon kívülről elmenekült magyar családok. 1949-től a szovjet mintára erőltetett az iparosítás támogatására a kollektív gazdálkodást rákényszerítette a – háború után végre eredményeket felmutató – parasztgazdákra. Eredményt csak a kollektivizálás második hullámával (1959–60) értek el, amikor szinte megszűnt a kisbirtok. Ekkor a háztáji gazdaság támogatásával, különféle bérletekkel és munkalehetőségek (tsz melléküzemágak) biztosításával hozzájárultak, hogy a tagok – bár nagy családi erőfeszítések árán – gyarapodjanak anyagilag. Mivel földet nem vehettek, építkeztek, és házuk berendezéséhez mindenféléit felvásároltak. 1960–70 között ez a gyarapodás szembeűnő volt, nem éltek kényelmesebben, de egyre több szerepet kaptak életükben a presztízs-javak és szokások. A falvak határa is megváltozott a táblás gazdálkodással, csak a szőlőhegyek és a háztáji

<sup>37</sup> Bódi 1997. 89–96. Varga 1991.

gazdaságok őrizték „parashti” jellegüket.<sup>37</sup>

A faluközösségek csoport szerkezetét a háborút követő földosztás, a ki- és betelepítések s a későbbi önkéntes elköltözések átalakították. A legnagyobb lakosságcsere a volt német falvakban történt, ahova a legtöbb újgazda és felvidéki magyar családot beköltöztették a kitelepítettek helyébe. A munkára eljárók és az elköltözők eleinte az üldöztetések, a magas adók, majd a termelészövetkezetek szervezésétől való félelmükben kerestek másutt állást, de azért is, hogy pénzzel segítsék otthon lévő családjukat. Az állami propaganda tanulásra biztatott mindenkit, de a falusi szülők is erre beszélték rá gyermekeiket, hogy ne maradjanak parasztok. Így a korábinál lényegesen kisebb csoport maradt otthon a mezőgazdaságban. Az ő táplálkozásukat – az ínséges évek gondjaival terhelve is – sokáig az önellátás jellemezte leginkább. Az otthon termelt és beszerezhető készletekből éltek, mert az üzletekben még sokáig alig lehetett mást kapni, mint a háború előtt és alatt. A mezei munkák idején majdnem azonos volt az étrend, mint korábban: meleg vacsora, esetleg reggeli is, de hideg, magukkal vitt ebéd. A nyári dologidőben biztosították délre a meleg ételeket. Kevés volt a liszt, hús, zsír korábban a beszolgáltatás, később a termelészövetkezet gyenge gazdálkodása miatt. Ezért a megtermelt gyümölcsféle, zöldség, esetleg tejtermék fogyasztása és tartósítása kapott jelentőséget ezekben az években. Pénzhez ezek és bor értékesítésével jutottak. De az ünnepeken igyekeztek „régi fényüket” igazolni akár új hús- és süteményfélékkel is. Az első komoly törést az étrenden a házi kenyérsütés megszüntetése jelentette. Mivel nem volt elég lisztjük, a magánpekék engedélyét bevonták, gyári kenyérral kellett, hogy megelégedjenek a falusiak. Ekkortól kezdődött meg a kalácsféléknek a reneszánsza. Az 1960-as évek után egyre inkább kezdték igényelni ünnepek alkalmával a régi ízeket, és ilyenkor elfűtötték a megmaradt kemencéket a korábban kedvelt térszaféléknek. A sertésfeldolgozás is hozzátartozott az önellátáshoz, nagyobb változást a frizsiderek (1960-as évek vége), majd a hűtőszekrények megjelenése eredményezett. A főzés színtere is változott, meleg, szépen bebútorozott, a munkát segítő eszközökkel felszerelt konyhában dolgoztak a fiatalok. Az idősebbek takarékoskodtak, ezért még használták a régi takaréktűzhelyeket „rakott sparheltokat”, csikótűzhelyeket. Már semmit sem fogyasztottak közös tálból, mindenkinek külön volt tányérja és mindenféle evőeszköze. A termelésből a kásafélék (hajdina, köles), még a nagy mennyiségben termelt kukorica is kimaradt az ételalapanyakok közül. A beköltözött cselédek és szegényparasztok gyermekei kezdték először elhagyni szüleikkel a cselédeletre és szegénysorra jellemző ételeket (kukoricás ételek, burgundi répából, disznótökből való levesek, kelesztetlen sóspogácsa). Az 1960-as években már konyhája alapján nem lehetett megkülönböztetni a volt nagygazdát és az „újgazdát”. A német falvakban a cselédek, de a beköltözött felvidéki parasztok is a sertésfeldolgozás módszereit, húsos ételkülönlegességeket, finomabb térszaféléket, (Dél-Dunántúlon a „piros bábbal” színezett ünnepi sült tésztákat), számukra korábban ismeretlen főzelékféléket, salátákat és kompótok, különlegesebb lekvárok télire való eltevését eltanulták. A Szlovákiából, pl. a Vág mentéről áttelepült módos magyar parasztok a konyhakertészethez értettek kiválóan és ügyesek voltak a piacozásban – ebben álltak példaként a helybeliek előtt. Az eljárók táplálkozása eleinte az otthon tárolt, vagy otthon beszerezhető nyersanyagokon alapult. A falusi üzletekben kevés élelmiszert lehetett kapni: felvágottat, májkrémet, halkonzervet, olajos halat, savanyú káposztát, gyümölcsízt, ecetet, cukrot, lisztet az 1960-es évekig, kisebb falvakban ma is ez a helyzet. A máshova eljárók igyekeztek kiegészíteni az otthoni étrendet a városból vett élelmiszerekkel. De még sokáig, takarékoskodás céljából hideg ételmezt vittek magukkal és nem fizettek be az üzemi étkezdébe. Főként csak az óvodai és napközi ételken felnőtt nemzedék tartotta ésszerűbbnek, ha délben bent meleglet fogyaszt, este így már hideg vacsorával is megelégedett. Az elköltözött családtagok is rászorultak a hazai tartalékokra (30–60 %), attól függően, hogy mennyit kerestek. Ők éppúgy, mint a hazulról munkára eljárók igyekeztek kiegészíteni az otthoniak készleteit. Idővel ők vették rá szüleiket az egészségesebb táplálkozásra, kevésbé zsíros étrendre, több főzelékféle, saláta fogyasztására, esetlegesen diéta betartására. Vittek szüleiknek konzerveket,

félkész- és készételeket, panírozott húsokat, pulykahúst, kompótokat, gyümölcs csemegét, cukormentes édesítőszeret, üdítőket, déligyümölcsöt és háztartási eszközöket. Az ingázók kezdték először fogyasztani a felvágottakat és szalonna helyett reggelire vagy ebédre magukkal vinni. Valószínű a sör megkedvelése is körükben kezdődött, bár az 1950-es években már lehetett kapni falusi kocsmákban. A jeles alkalmakon, nagyobb közös munkákon a hajnali pálinkaivás, a napközbeni borivás továbbra is fontos szokása maradt a férfiaknak. A gyerekeket már nemigen itatták alkohollal. Az asszonyok a mezőre vitték magukkal a másfél literes üveget, kinek bor, kinek víz volt benne. De az orvosok hatására elhagyták általában a bor ivását, helyette házi szörpöket vagy ásványvizet vittek már magukkal. Divatban jöttek a tsz buszokkal való kirándulások az 1960-as évek közepétől, ilyenkor az asszonyok többnyire zsemlét felvágottal és üdítőt csomagoltak be a korábbi rántott vagy sült húsok helyett. Nagyobb jeles napi és családi ünnepeken az újdonságok mellett előkerültek a régi jó ízek, a hagyományos kalácsok, kuglófok, rétesek, a káposztaleves, főtt húsok mártással és a disznóöléses ételek is. Helyenként a kalácsfélék népszerűsége csökkent falusi lakodalmakon, keresztelőkön, karácsonykor, csak a húsvéti szentelendő ételek között és pünkösdkor volt még fontos a legtöbb helyen. A Nyugat-Dunántúlon a lány és fiú formájú kalácsot ma már alig tudja készíteni valaki, de a Dél-Dunántúlon a kenyér helyett ünnepen fogyasztható „percc” máig nem ment ki a divatból.

A villany bevezetése még nem jelentette a háztartás alapvető átszervezését. Villanykályhát, tűzhelyet az 1980-as évekig nem használtak. Vettek villanydarálókat, kávéfőzőt, még ha némelyiket csak vendég esetén használták. A palackos gáztartályok az 1950-es évek közepétől kezdődően terjedtek. Az 1960-as években már disznópörkölésre is használták. A gáztűzhelyek használata meggyorsította a sütés-főzést, nyáron használták az idősebbek, vagy, ha siettek, de a fiatalok egész éven át. Vettek egyesek kukta fazekat és más ésszerű eszközöket, mindezek a lakodalmi ajándékok részét is képezték. Az idősebb szülőknek a városban dolgozó vagy ott is lakó családtagok vették meg többnyire, vagy szerezték be.

### Irodalom

- T. BERECKZI I. 1997: Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. – In: Romsics I., Kisbán E (eds): A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. pp. 107-117. Kalocsa.
- BÓDI E. 1997. Kalácsok és kalácsfélék (sült tészták) szerepe a 20. századi vidéki táplálkozásban. – In: Romsics I., Kisbán E (eds): A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. pp. 89-96. Kalocsa.
- CSOMA Zs. 1981-83. Nyugat-magyarországi terményfuvarosok. – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei pp. 183-207.
- EPERJESSY E. 2000: Az uradalmi cselédek élete a két világháború között és 1945-ös sorsfordulója a Zselicben. – In: T. Bereczki I., Kósa L (eds): Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón, pp. 357-376. Szentendre.
- FÜR L. 1969-70: Az állattenyésztés szerkezeti átalakulása a századfordulón. – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei pp. 267-284.
- FÜR L. 1981-83: Zöldségtermelő tanyák kialakulása. – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 145-157.
- GYULAI K. 1911. Pusztaszemes monográfiája. Budapest.
- KELETI K. 1887: Magyarország élelmezési statisztikája. pp. 3-243. Budapest.
- KISBÁN E. 1969: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. – Népi kultúra – Népi társadalom II-III. pp. 103-116. Budapest.
- KISBÁN E. 1984: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. – Ethnographia 95. pp. 384-395.
- KISBÁN E. 1989: From peasant dish to national symbol. – Ethnologia Europaea 19. pp. 95-107.
- KISBÁN E. 1994: Hog's head cheese, Presswurst, Schwartenmagen. An eighteenth to twentieth century innovation in Hungary. – In: Pöttler, B. (ed.): Innovation und Wandel. pp. 187-198. Graz.

- KNÉZY J. 1966: Hedrehelyi gölöncsérek. – In: Takáts Gy. (ed.) Somogyi Múzeumok Füzetei 7. pp. 56. Kaposvár
- KNÉZY J. 1977: Csököly népeinek gazdálkodása és népi táplálkozása (18-20. század). – In: Kanyar J (ed.): Somogyi Almanach 26. Kaposvár.
- KNÉZY J. 1981: Babócsa és környéke népi táplálkozása. – Ethnographia 92. pp. 459-470.
- KNÉZY J. 1982: Die ungarischen und kroatischen Frauen als Träger der Traditionen in Süd-Somogy. – In: Domačinović, V. (ed.): Die Frau in Bauernkultur Pannoniens. Etnoloska Tribina. Sondergabe. pp. 135-140. Zagreb.
- KNÉZY J. 1988-89: Gazdasági változások és a somogyi parasztság táplálkozásának alakulása. – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei pp. 555-585.
- KNÉZY J. 1991: Hagyományok és változások a somogyi mezőgazdasági népesség táplálkozásában 1696-1960. – Kandidátusi dolgozat. Magyar Tudományos Akadémia Kézirattára D 15061. Budapest.
- KNÉZY J. 1995: Wechsel in der Ernährung der Kleinadeligen und Bauern im Plattensee-Oberland. – Acta Ethnographica Hungarica 40. 1-2. pp. 121-130.
- KNÉZY J. 2000: Németek és magyarok a Dráva mentén. – Somogyi Múzeumok Közleményei 15. pp. 407-419.
- KNÉZY J. 2002: Changes in festive foods of the ethnic groups living along the river Drava. – In: Lysaght, P. (ed.): Food and Celebration. pp. 179-196. Ljubljana
- KNÉZY J. 2004: Életmódváltozások Somogy megyei falvakban (1945-1970). – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 2001-4. pp. 201-223.
- KNÉZY J. 2005: Innovations in food culture among the rural communities of Hungary, 1920-1970. – In: Derek J.O., Petraňova, L.(eds): The Diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day. pp. 135-151. Prague.
- KÓSA L. 2001: A magyar néprajztudomány története. Második javított, bővített kiadás. Budapest.
- Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon 1899-ben. A magyar Földművelésügyi miniszter kiadványai 22. Budapest.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1990. Néprajzi kutatás Magyarországon az 1970-80-as években. Felmérések, vélemények, dokumentumok. Budapest
- SZILÁGYI M. 1997: Halételek, mint férfiételek. – In: Romsics I., Kisbán E. (eds) A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. pp. 167-182. Kalocsa.
- SZUHAY P. 1994: A magyarországi parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. – Herman Ottó Múzeum Évkönyve 32. pp. 345-371.
- VALUCH T. 2001. Magyarország társadalomtörténete a 20. század második felében. A paraszti társadalom, falusi társadalom fejezet. pp. 188-212. Budapest.
- VARGA Gy. 1991: Népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a 20. század első felében. Debrecen.
- WIEGELMANN, GÜNTHER 1967: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg.

## Innovations in food culture among the rural communities of Hungary. (1920–1970)

JUDIT KNÉZY

This study is about the process of the changes in the nutrition of the agricultural population between 1880 and 1970. In this period of time, which is considered as the last researched period of the rural nutritional history, the author examines the issues of preserved traditions and innovations mainly among the rural people of Southern Transdanubia and the highlands of Balaton, with the supplement of nations-wide connections of this theme. In the first part, the study describes the changes in the production structure, the technical advancement and the nutrition by the end of the 19<sup>th</sup> century. These changes were backed by the growing process of industrialisation and urbanisation and the improvement in travelling opportunities. More intensive species of domestic animals became more universal (better milking cattle, 'mangalica' and 'english' pig varieties), the milling industry developed (more sorts of flour were made, so more sorts of pastry could be made), the growing urban demand of fresh fruits caused an increase in the farmlands of fruit and wine gardening, as the coffee consumption became universal the habit of the two main meals per day vanished.

The process of inventions was slowed by the First World War and the famine that followed. By the end of the 1920s these processes fastened again, and effected even greater numbers, as the people of smaller villages and the serves of estates were also involved in them. The discussed questions in this part of the study are: a./ How and by whom are the nutritional habits handed down in the family, b./ What are those special groups in the rural communities, that have a role in the preservation of nutritional habits (the cooking women of greater events, men working far from home - fishermen, hunters, shepherds), c./ Who are the intermediaries of innovations and who are the main 'adopters' of these novelties, d./ Which institutes or organisations felt responsible for the improvement of the rural life (the written media: calendars, cooking and household books, and the presentations in the radio).

As these aspects suggest, the study examines the following themes: sharing experience in the family, the effect of the groups of cooking women and men, the interactions between different groups living together (of different nationalities, or the 'natives' and the 'newcomers'), the special occasions as the possibility for sharing nutritional habits, the role of the intermediaries in the acceptance of innovations (marketing women and men, carters and craftsmen), the role of rural catering and tourism, the experiences of the soldiers taking part in the World Wars, and the role of economic and household lectures. The role of outsiders became more significant in the nutritional changes among the rural people and the employees, serves during the 1920s, as they became more aware of the different nutrition of the foreign gardeners, cooks and cooking women in estates, shopkeepers, innkeepers, craftsmen, intellectual workers (priests, scribes, teachers and doctors) and the managing employees of the estates and their families. The residents, who were temporary away as serves or maids, and the wives coming from other villages or region had the same effect on the food culture of the given village. The teachers, who held lectures on household activities, milk processing, gardening, cooking and health care, had dedicated themselves to modernise the lifestyle of the rural people by presenting a more healthy approach of the nutrition.

The study also outlines the special 'famine' diet of the time during and after the Second World War, and the industrial substitutes that had an important role in the nutrition of this time. The part concerning with the post-war times shows a complete restructuring in the rural food culture. It is not a totally urbanised nutrition, but a modified rural food culture, that is affected by the urban one, but preserves the old (local) and the newly known (of other regions or villages) habits, and it is still different in the several subgroups of the community.