Tudományos Diákköri Konferencia Dolgozat

Jelige: vendégkönyv

Legyen az Áfész vendége! A vendéglátóipar néprajza a Kádár-korszakban a Velencei-tó térségében

2022/2023

Bevezetés....3
Kutatási terület....3
Módszerek és források....4
A Velencei-tó térségének vendéglátóipari és turisztikai alakulása....5
A vendéglátóegységek bemutatása és üzemeltetése....7
A legalitás és az illegalitás határán....7
Az éttermek tárgyi kultúrája....10
Az éttermek étel és ital választéka....15
A szezon tömegforgalma....19
A vendéglátóegységek lokáliskörnyezetben betöltött szerepe....22
Összegzés....24
Irodalom:....24
További források....26
Melléklet....28

Bevezetés

Dolgozatom középpontjában a Velencei-tó térségének vendéglátóipari vizsgálata áll a Kádár-korszak ideje alatt. Témaválasztásom oka, hogy eddigi néprajzi ismereteim alapján kevés a témát feldolgozó tudományos művel találkoztam. Azonban úgy vélem, hogy a vendéglátóipar több aspektusában is fellelhetőek a néprajz bizonyos elemei. Jelen tanulmányomban a vendéglátóipar és a turizmus vendéglátással kapcsolatos szegmensét szeretném bemutatni a mindennapi élet, a szokáskutatás, a tárgyi kultúra, a társadalomnéprajz és a táplálkozásnéprajz kutatásain keresztül. Összeségében célom egy komplex néprajzi vizsgálat bemutatása, melyben összefoglalva arra a kérdésre keresem a választ, hogy milyen volt a vendéglátás helyzete a korszakban?

Kutatási terület

Kutatásom fókuszában az otthonon kívül tartott étkezések gyakorlata és változása áll a Kádár-korszak ideje alatt. A csárdák fontos szerepet töltöttek be Magyarországon a 19. században.[1] A hosszabb utakat vállalóknak és fuvarosnak kedvelt pihenőhelyeivé váltak.[2] A 19. századtól kezdődően nyitottak meg és a városi polgárság számára elérhetővé váltak az éttermek.[3] A 20. század okozta változások, valamint a nők tömeges munkába állása az üzemi konyhák létrejöttét és térhódítását eredményezte.[4] Előfeltételezéseim szerint a 20. század második felének falusi és üdülőtérségi vendéglátása mindhárom korábbi korszakot magába foglalhatja. A továbbiakban ennek fényében szeretném a fentebb felsorolt néprajzi témákon keresztül bemutatni a Velencei-tó térségének Kádár-korszaki vendéglátását.

A jelenleg is tartó átfogóbb kutatásom középpontjába Velence, Agárd, Gárdony, Sukoró és Pákozd tíz vendéglátóegysége áll. Vizsgálatom elsősorban az éttermi vagy csárda szintű egységekre korlátozódik. A tóparti büfékre, a kisebb üzletekre, nagyobb szállodákra és a különféle üdülőtáborokra kutatásom során részletesen nem térek ki. Jelen tanulmányomban a perspektívát az alaposabb elemzés érdekében két vendéglátóegységre szűkítettem le. Választásom a magyarosabb, csárda jellegű velencei Autóstanyára és a korban modernek

[1] DANKÓ I.- FILEP A.- K.KOVÁCS L. 1977. 464-467.
[2] BALOGH I. 1966. 238-240.
[3] KISBÁN E. 1984. 395.
[4] VALUCH T. 2001. 321-327.

számító éttermek közül a velencefürdői Cápa étteremre esett. Ahol azonban indokolt, ott a többi étteremre vonatkozó forrásokból is merítkezem.

Módszerek és források

Adatgyűjtésem során megpróbáltam a lehető legtöbb olyan forrástípust összegyűjteni, amely a néprajzi aspektust figyelembevéve a legrelevánsabb információkat nyújthatta számomra.

Egy egész országra kiterjedő sajtókutatás végeztem, ahol a vendéglátóegységekre vonatkozó adatokat gyűjtöttem fel. A legtöbb adatot a Fejér Megyei Hírlapban, a Turista Magazinban, az Esti Hírlapban, Magyar Hírlapban, Magyar Nemzetben és a több kisebb helyi lapban sikerült fellelnem. A lapokban a korabeli hirdetések mellett étlapokat és étterem véleményezéseket is találtam, így ezek egyfajta fórumként is szolgáltak, valamint közvetítő szerepet töltöttek be a szolgáltató étterem és fogyasztó vendégek között. Emellett a cikkek és hirdetések segítettek lekövetni az éttermekben megtartott rendezvényeket és fontosabb eseményeket is, továbbá az álláshirdetéseken keresztül a munkaerő áramlását is nyomon tudtam követni.

Több turisztikai kiadványt is felhasználtam, hiszen az éttermeket üzemeltető vállatok gyakran reklámozták IBUSZ kiadványokba üzleteiket. Ez jó forrást nyújtott abból a szempontból is, hogy milyen volt a korszak turisztikai és vendéglátóipari politikája. A politikai retorikának és az interjúkból kirajzolódó valóságnak az összevetése megfelelő forrásként szolgált arra, hogy milyen külső, fentről történő nyomásnak kellett megfelelniük az üzletek alkalmazottjainak.

A már többségében bezárt vagy felújított éttermek belső és külső megjelenésére, valamint tárgyi felszereltségére a korabeli képeslapok és a magángyűjtemények fényképei szolgáltak forrással. A képeslapok ezen felül jó néprajzi forrást biztosítanak, hiszen rajtuk keresztül évekre lebontva nyomon lehet követni egy-egy település turisztikai alakulását. Alapvetően ezeken, olyan helyek, épületek, események jellenek meg, melyekre a települések a legbüszkébbek.

Ezenfelül az étteremvezetőktől és dolgozóktól összegyűjtött többségében hivatalos dokumentumokra és iratokra is támaszkodtam. Ezalatt elsősorban az üzemeltetéshez szükséges iratokat, étlapokat és vendégkönyveket értem. Új forráscsoportként a tűzvédelmi és villamos felülvizsgálatai jelentéseket, valamint a munkavédelmi oktatási naplókat emelném

ki. A tűzvédelmi jelentéseken keresztül a vendéglátóegységek belsőfelszereltségét, hiányosságait és az évről évre történő változásokat és fejlesztéseket is végig lehet követni. Belsőfelszereltség alatt itt elsősorban a tűzhelyeket és villamosfogyasztói berendezéseket értem. A munkavédelmi és oktatási naplók jó forrást nyújtanak az alkalmazotti állomány évenkénti változására.

A komplexebb vizsgálat érdekében a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban végeztem adattári kutatást, ahol az összehasonlítás érdekében a fővárosi és a Balaton környéki éttermek étlapjait gyűjtöttem össze.

A kutatásom másik módszerét az interjú készítés adta. Strukturált mélyinterjúkat készítettem az akkori üzletvezetőkkel, alkalmazottakkal, a helyi és a fővárosi vendégkörrel, valamint az üzemeltető állami cégek egykori magasabb beosztású alkalmazottjaival.

A Velencei-tó térségének vendéglátóipari és turisztikai alakulása

Elsőként egy rövid összefoglalást nyújtok a korszak idegenforgalmi és turisztikai alakulásáról, melyben kiemelt hangsúlyt fektettek a Velencei-tó térségére. Szakirodalmi vizsgálataim rávilágítottak arra, hogy a Balaton környéki idegenforgalmi és turisztikai változások párhuzamba állíthatóak a Velencei-tó térségének alakulásával. Néhány év eltéréssel, de ugyanazok a fejlesztések mentek végbe mind a két térségben.

A Magyarországi turizmus Kádár-korszaki elemzése leginkább az 1950-es évek végétől értelmezhető, hiszen ekkor indult el egy nagymértékű társadalmi és gazdasági átalakulás, melynek szerves részét képezte a nyitás Nyugat-felé elve. A forradalmat követően kiemelt figyelmet kapott a pártvezetés részéről az idegenforgalom és turizmus kérdése, mely elsősorban a Balaton és a főváros felé irányult.[5] A Balaton természetföldrajzi fekvése megkönnyítette a mindkét politikai blokkból való utazást.[6] Vizsgálataim alapján a Velencei-tó térsége is hasonló erővel vonzotta a nyaralni vágyó családokat belföldről és külföldről egyaránt.

A Kádári konszolidáció egyik legfőbb elemévé az életszínvonal emelése vált, ennek egyik aspektusa az üdülőlehetőségek kibővítése és biztosítása volt az állampolgárok számára. Ekkor vált a dolgozó tömegek számára is elérhetőbbé a belföldi (leginkább a Balaton parti)

[5] HORVÁTH S. 2008.
[6] SLACHTA K. 2014.

nyaralás lehetősége.[7] A fejlesztések során azonban kettőség tapasztalható, hiszen a nyugati vendégek számára jóval magasabb színvonalú vendéglátóhelyek létesültek, mint a belföldi vendégeknek vagy a szocialista országokban élőknek. Ezzel leginkább a szocialista blokkokban uralkodó jólétet kívánták szemléltetni.[8] Továbbá ez jelentős devizabevételt is jelentett.[9]

Az 1960-as években a Balaton környékén és ezzel párhuzamosan a Velencei-tó térségében is az idegenforgalmi fejlesztések, üdülők és vendéglátóegységek építése jó bevételi forrást biztosított a helyiek számára. A külföldi és belföldi üdülők nyaralási körülményeit pedig javították. A Velencei-tó üdülőfalvai is lehetőséget biztosítottak a kelet és nyugat német családok találkozására. Az országban az életszínvonal javulása és az idegenforgalom fejlesztésének a hatása a nyugati turisták számának emelkedésével járt.[10]

Az 1970-es évektől folyamatosan növekedett a külföldi beutazók száma. Az autóval érkező szocialista vagy nyugati turisták leginkább a Balaton és Velencei-tó parti kempingekben vagy magánszállásokon szálltak meg. Erre az évtizedre a beutazó országokban átlagosan minden háztartásra jutott egy gépkocsi.[11] A megsokszorozódott nyaraló igényt az állami üdülök már nehezen tudták kielégíteni. Ennek hatására egyre nagyobb számban nyíltak meg a kempingek a tóparti településeken.[12] A 60-as évek államosításainak köszönhetően a külföldi turistáknak csak az IBUSZ-on keresztül volt lehetőségük beutazni az országba. Az 1970-es évektől azonban sorra nyitotta meg nyugat-európai irodáit is. A magas számú beutazás és beföldi turizmus ellátási nehézségeket okozott. Ez nem csak bizonyos élelmiszerek hiányával, hanem túlzsúfoltsággal és a szálláshelyek hiányával is együtt járt.[13] A tó környéki fejlesztésekben kiemelkedő szerepet vállalt a Velencei- tavi Intéző Bizottság is, mely több vendéglátó és üdülőegység kialakításában is segédkezett.

Az 1980-as évek már az igazi tömegturizmus évtizede volt, ekkorra több millióan érkeztek hozzánk a nyugati országokból is. Magyarország kifejezetten a turizmus célországává vált, a határátkelőhelyeken, vasútállomásokon, az üdülőtelepüléseken és strandokon mindennaposokká váltak a tumultuózus jelenetek a nyári hónapokban.[14]

Ezek a változások az évek során új megélhetési stratégiákat biztosítottak a helyiek számára. Ezenfelül életmódbeli és életkörülmény szerinti változásokat is eredményeztek.

[7] REHÁK G. 2007. 332-333
[8] SLACHTA K. 2014.
[9] HORVÁTH S. 2008. 68.
[10] SLACHTA K. 2014.
[11] TOMKA B. 2009. 321.
[12] REHÁK G. 2007. 343.
[13] SLACHTA K. 2014.
[14] SLACHTA K. 2014.

Egyfajta „befogadó” és „kiszolgáló” mentalitás alakult ki és uralkodott el a településeken lakók körében. Ennek a magtartásnak többféle megjelenési formája is láthatóvá vált. Az egyik legerőteljesebben a saját lakóingatlanok külföldi és a belföldi turisták számára történő időszakos bérbe adásában nyilvánult meg. Hasonló stratégiák jelentek meg a helyi vendéglátásban is. A továbbiakban ezt, a településre vonatkozó társadalmi és életmódbeli változási folyamatot szeretném bemutatni a két vendéglátóegységen keresztül.

A vendéglátóegységek bemutatása és üzemeltetése

Üzemeltetés szempontjából állami céghez tartoztak. Az éttermek egyike sem volt magántulajdonban, hiszen ez a rendszer irányítása alatt gyakorlatilag meg sem valósulhatott volna. Az állami cégek az épületeket legtöbbször úgy nevezett gebines rendszerben bérbe adták ki a vállalkozóknak, akik a jövedelem egy részét beszolgáltatták az állami vállaltoknak. Azonban a vendéglátóegységek üzemeltetésében viszonylag szabadkezet kaptak. A velencefürdői Cápa étterem az ÁFÉSZ csoport, a velencei Autóstanya pedig a Pannonia Szálloda és Vendéglátó Vállalat tulajdonában működött.

A gebines, vagy másnéven szabadkasszás rendszerben szigorú leltározások alapján történt a vendéglátóegységek ellenőrzése. Amennyiben az indulóleltár, az időközbeni beszerzési adatok és a szigorú előre megszabott haszonkulcs alapján megadott záróleltár nem egyezett, az a vezető elbocsájtását vonta maga után. A hasznot havi rendszereséggel be kellett szolgáltatniuk a vállatoknak, akik ebből az összegből bért adtak az egység alkalmazottainak. [15] Fontos megemlíteni, hogy az üzleteknek nem volt saját dolgozó állománya, hanem ők a nagy vállatok kihelyezett alkalmazottainak minősültek.

Az éttermek felszereltségük, belső és külső kinézetük, a bútorok minősége, az étel és ital kínálat, valamint a kiszolgálás szempontjából három kategóriába voltak besorolhatók. A besorolás szerint mindkét étterem másodosztályú besorolással rendelkezett. A térségben elsőosztályúval csak a Vörösmarty pince bírt, ez magasabb haszonkulccsal és áremelkedéssel is együtt járt.[16]

A legalitás és az illegalitás határán

Az előbb vázolt kötött rendszer és a folyamatos ellenőrzések, jó részt ellehetetlenítették az éttermek megfelelő működését. A dolgozók megélhetése, valamint az üzletek fentmaradása

[15] K. I. 2022. Agárd
[16] V. T. 2022. Velence

érdekében sokszor a rendszer kijátszására kényszerültek. Ebben a fejezetben a csalásokra és a háttérben működő fekete kereskedelemre szeretnék néhány példát mutatni, hiszen ezek szerves részeit képezték a korszak vendéglátásának.

Első példámat a Cápa étterem egyik tulajdonosának az életén keresztül szeretném bemutat. Az ő esete azért is különösen komplex, mert éveken keresztül az ÁFÉSZ Kereskedelmi és Vendéglátó Osztályának ellenőre, majd pár év elteltével az osztályvezetője, később pedig a vezetői pozícióját felhagyva a Cápa étterem kinevezett vezetője lett. Különösen érdekes, hogy az élete különböző pontjain, hogyan váltakozott a hatalomgyakorlás, az ellenőrzés, valamint az ellenőrzött státusz. Leltárellenőri munkája során a gebines üzleteket ellenőrizte, így tisztában volt a különböző csalási módszerekkel, amelyeket későbbi étterem vezetői munkájában ő is alkalmazott. A vállalatnál betöltött magas pozíciója később lehetővé tette számára, hogy étterem vezetőként előnyösebb helyzetbe kerüljön.

„Aztán bementem a főnökhöz, hogy sikerült megszerezni a Cápát, akkor már egy volt az érdekünk, hogy ne bukjunk be mert akkor az ÁFÉSZ is elszenvedi. Aztán ő végig kiállt mellettem…”[17]

A gebinesrendszer kijátszása gyakorlatilag elkerülhetetlen volt az éttermek megélhetésének a szempontjából. Ez leginkább a leltári beszerzésen kívüli, külsőáru bevitelében és eladásában nyilvánult meg.

„Ha bevitt mondjuk egy kg kávét, akkor egy kg kávéból 130 adag presszót lefőzött, annak a bevételét simán zsebre tehette.”[18]

Az ehhez hasonló kijátszások elkerülése érdekében évről évre szigorítani kényszerültek az ellenőrzéseken és a kötelező leltári jegyzőkönyvek vezetésén. A gebineshaszon növelésének a másik módja, a vállalat által megszabott adagok csökkentése volt, ami a vendégek megkárosítását eredményezte. Ennek elkerülése érdekében magasabb fokú ellenőrzéseket és próbavásárlásokat vezettek be.

Az évek során egyre csak emelkedett a különböző csalási módszerek száma, melyek a környékbeli vendéglátóegységek között rohamosan terjedt. Az egymásközötti kapcsolattartás

[17] K. I. 2022. Agárd
[18] K. I. 2022. Agárd

és információátadás gyakorlatilag elengedhetetlen volt az egységek fentmaradása érdekében. Az információáramlást a munkaerő mozgása és a helyiek is segítették, hiszen legtöbbjük több étteremnek is az állandó vendége volt. Az egységek közötti kommunikáció mozgató eleme az üzemeltető vállalatoktól való félelem volt. Az információcsere legfőbb tárgya a nagyobb ellenőrzési hullámok és azok tapasztalatai voltak. A helyek közötti kapcsolattartás legmarkánsabb a viszonylagos távolságtartás jellemezte. A fentmaradásuk érdekében ugyan bizonyos értelemben egymásra voltak utalva, de másfelöl riválisoknak számítottak.

Az illegalitás ezen felül leginkább az árubeszerzésben nyilvánult meg. Az alapbeszerzés elsősorban a helyi boltokban, valamint a fővárosi és a megyeszékhelyi piacokon történt meg.[19] Az árubeszerzés azonban sokszor nehézséget okozott a bizonyos termékek hiánya miatt, így ezeket a fekete kereskedelmen keresztül próbálták meg pótolni.

„Ha tudtál valami jó forrást, akkor jó volt. Figyelni kellett, hogy nehogy a többiek is rá kapjanak… Vettünk tehenet is, borjút, disznót, amiket Nyéken (Kápolnásnyék) *vágtak le. Ezeket akkor nem engedélyezték, ez mind feketevágás volt…. Az állatorvosi pecsét rajta kellett volna, hogy legyen.”*[20]

Az úgy nevezett „feketevágások” a vendéglátásban is megjelentek, mivel a legnagyobb nehézséget a húsok beszerzése jelentette. A magán vágásokkal azonban nagy gebines haszonra is szert tehettek. Azok az éttermek, amelyek vadhúsokból készült ételeket is árultak, szinte teljes egészében egyéni úton szerezték be az alapanyagaikat, hiszen a szezon megnövekedett forgalmát az államicégektől beszerzett nyersanyaggal nem tudták fedezni.

„S. lőtte, meg a vadász haverjai. Meg volt a beszerzés is a MAVAD[21] *cégtől. Elvileg csak onnan lehetett volna, de jócskán kipótolták saját lövésekkel.”*[22]

A hatékony árubeszerzés a jól kialakított kapcsolatokon és kapcsolatrendszereken keresztül valósult meg. A nagy forgalmú nyári hónapokban ezekre a kiegészítésekre jóformán rá is szorultak, hiszen sok esetben lépett fel bizonyos élelmiszerek időszakos hiánya.[23]

[19] Az Autóstanya 1987-es évi leltári könyve alapján.
[20] T. L. 2022. Nadap
[21] Akkor állami tulajdonban lévő vadhús feldolgozó cég.
[22] V. T. 2022. Velence
[23] SLACHTA K. 2014. 103.

„Unicum is egy olyan kuriózum volt, hogy alig lehetett beszerezni. A Volga Szállón keresztül volt rendelésünk… Aztán az, aki onnan kiadta mondott egy árat. Mindegy volt, hogy mennyi volt az alap liter ár…ilyen türkökkel lehetett manipulálni és lett Unicum. A pártüdülő nem fizetett és sokkal kevesebbet kapott, mint mi. Ment is a felháborodás…”[24]

Ezek beszerzése létfontosságú volt, hiszen a forgalom nagy része a szezon hónapaira korlátozódott.

Az éttermek tárgyi kultúrája

Célom a vendéglátóegységek külsőmegjelenésétől, a vendégtér és a konyha felszereltségén keresztül a teljes tárgyi kultúra bemutatása és elemzése.

Az éttermek külsőmegjelenését tekintve alapvetően két kategóriára oszthatók, a már meglévő zömében hagyományos paraszti stílusban épített lakó vagy présházakra, melyeket vendéglátóegységekké alakítottak át, valamint az újonnan épített a korszakban modernnek számító épületekre. Választásom azért is erre a két étteremre esett, mert ezek bemutatásán keresztül mindkét típusra példát hozok.

A Velencei Autóstanya vendéglő az M7-es autópálya megépítését követő évben nyílott meg. Egy már meglévő, de évek óta használaton kívüli pincét és a hozzá tartozó présházat alakították át csárdajellegű étteremé, ennek következtében az épület teljes funkcióváltáson ment keresztül. Az egykori néprajzi értelemben vett hagyományos magán használati módot felváltotta a közösségi kiszolgáló jelleg. Már a felújítás során törekedtek az archaikusabb falusi jelleg megtartására és kialakítására, így az épület a térségre jellemző népi építészeti stílust elevenítette fel. Ezalatt nagyvonalakban az épületek soros elrendezését, a tájjellegnek megfelelő nádfedeles nyeregtetőt és a földszintes kívülről fehérre festett vályogfalazatot értem.[25]

A Velencefürdői Cápa étteremet 1964-ben adták át Makovecz Imre tervezésében.[26] Az épület külsőmegjelenésében ugyan bemutatja az építész egyéni ízlésvilágát, mégis tökéletesen leköveti az akkori modernnek számító szocialista építészeti stílust.

„A tavaly elkészült 500 személyes Cápa-éttermet bővítik, teraszát napellenzős tetővel

[24] T. L. 2022. Nadap
[25] VÁCZI V. 2021. 74.
[26] Fejér Megyei Hírlap XX. évfolyam 158. Sz. 1964 július 8.

látják el, pincéjében hangulatos borkóstolót rendeznek…"[27]

A Népszava 1965-ös számának, egyik a Velencei-tavi üdülést népszerűsítő cikkéből is kiolvasható, hogy egy monumentális, modern, jólfelszerelt szocialista mintaétteremként nyílt meg, mellyel a térségének a turisztikai és vendéglátóipari fejlődését kívánták reprezentálni.

Az éttermek belsőterei is a fentebb felvázolt két építészeti stílus jegyeit követte. Az Autóstanya vendégtere és annak tárgyi felszereltsége a magyarosabb csárda jelleget tükrözte.

„*Magyaros jelleggel készült, úgy hoztak pingáló asszonyokat és azok festették meg azokat a berendezési tárgyakat. Berendezése is faragott bútorokkal volt, ami aztán szétesett, mert ilyen faragott paraszti bútorok voltak benne, de nem bírták ezt a vendéglátós strapát, de a jellege az egésznek azért megmarat."*[28]

A festett bútorok és a Kalocsai minták iránti igény is jól példázza a minél magyarosabb jelleg megteremtését. A Kapitány házaspár gondolatmentét követve, a kalocsai minta is ekkorra már nemzeti szimbólum többlettel rendelkezett, melyben az egyének a magyarságuk kifejeződését látták meg.[29] Joggal feltételezték, hogy a külföldről érkező turisták egyfelöl ismerhetik, másfelöl pedig látványosságként tekinthetnek rájuk.

A csárda belső vendégterét a paraszti kultúra különféle használati tárgyaival történő felhalmozás jellemezte. A tárgyak között szinte lehetetlenség egy időbeli és tájegység szintű kategóriát felállítani, hiszen ezek a lehető legnagyobb keveredésben kerültek kiállításra. Az elhelyezésük során az egyetlen mozgatórugó a minél reprezentatívabb magyaros jelleg kialakítása volt, így azok a tárgyak élveztek nagyon prioritást, melyeket az egyének leginkább falusinak, hagyományosnak és magyarosnak tartottak. Ezt jól magyarázza, hogy a tájegységre leginkább jellemző Csákvári kerámiák jóformán alig találhatóak meg, vagy csak a terem kevésbé frekventáltabb részein. Helyüket a gyári készítésű díszesebb, színesebb, nagyobb mintázatú kerámiák vették át.[30]

A hely legnagyobb tárgyi büszkesége egy 20. század elején készített prés, mely az üzemeltető családi hagyatéka.[31] Ez a vendégtér legkiemeltebb helyére, a pult mellé került. Érdekes megjegyezni, hogy a prés viszonylag nagy helyet vesz el a vendégtérből, ez jól

[27] NÉPSZAVA 93. évfolyam, 84. szám, 1965. április
[28] T. L. 2022. Nadap
[29] KAPITÁNY Á.- KAPITÁNY G. 2002. 9-18.
[30] 1. kép.
[31] T. L. 2022. Nadap

bizonyítja, hogy az ebben az értelemben hagyományosnak tartott esztétikai stílus megteremtése jóformán háttérbe szorította a hatékony helykihasználást és a jövedelemérdekelt vendéglátást.[32]

A külső fedett teraszon, már kevésbé tudott megvalósulni a „hagyományosnak" számító elrendezési forma. Itt egyfajta kettőséget tapasztalhatunk. Egyrészt nem jellenek meg a benti térben domináló, dísztárgyként funkcionáló használati tárgyak, másrészt itt a díszes festett bútorokat felváltották a műanyag székek és asztalok. Ezeket azonban az elfedés érdekében szőttesabroszokkal terítettek le.[33]

Úgy vélem, hogy a vendégtér „magyaros" jellegben történő kialakítása, a falusi turizmus egyik szemléletes példája, mely ebben az esteben elsősorban a külföldről érkező turistáknak szolgált egyfajta látványosságként. A vendéglátás mellett hasonló szintű prioritást élvezett a reprezentálás is. Egyszere viselt a vendéglátó funkció mellett, laikusmódon kialakított múzeális közeget is. A korszakban az idegenforgalom és a turizmus egyik kiemelt ága a fontosabb népművészeti helyszínek, mint Kalocsa, Tihany, Mezőkövesd felkeresései voltak.[34] Ez joggal sarkalhatta más tájegységek településeit, üzleteit is arra, hogy megteremtsék a saját „népi" közegüket.

Másrészt a hely tovább örökíti a 19. században uralkodó csárda jelleget is. Ebben az esteben a tárgyi kultúra mellett a hasonló funkciót is értem, mely szerint hagyományosan a forgalmasabb utak mentén kerültek kialakításra az útjuk során megpihenő vendégek számára. Ez a funkció az Autóstanya esetében is fentáll, hiszen forgalmuk egy részét a frissen megépített M7-es autópályának a közlekedése jelentette.

A Cápa étterem vendégtere teljesmértékben a korszakra jellemző modern tárgyi felszereltséggel volt ellátva. A benti teremben újnak számító fa asztalok és székek domináltak. A teraszon a praktikusság érdekében összecsukható műanyag és fémbútorokat használtak. Mind a belső, mind a külső teraszon a lehető legjobb helykihasználtság szerint helyezték le az asztalokat, amik teltház esetén zsúfoltságot eredményezettek.[35] Ez eltérő üzletpolitikát eredményezett, mint a fentebb bemutatott Autóstanya vendéglő esetében. Újépítésű üzletként nem tudott a falusi jellegre építeni, így feladatává leginkább a szezonban megjelenő nagy mennyiségű embertömegek hatékony és gyors kiszolgálása vált. Ennek köszönhetően a terek esztétikája sem kapott kiemelkedő szerepet. Kisebb próbálkozások azonban akadtak a hely falusivá tételére.

[32] 2. Kép.
[33] 3. Kép.
[34] FEJŐS Z. 40-44.
[35] 4. Kép.

„Képek voltak a falon. A székesfehérvári múzeumba fényképeztem le ilyen régi tányérokat, azért, hogy kicsit népiesebb jellegű legyen."[36]

A törekvés megvolt az ilyen jellegű vendéglátásra, azonban a hely adottságai ezt nem tették lehetővé. A nagy robosztus épületet leginkább növényekkel próbálták meg esztétikusabbá és otthonosabbá tenni.

A terítés és annak gyakorlata korszakonként magába foglalja az életmódot, az ételhez való viszonyt, valamint a szokásokvilágot is annak a hétköznapi és ünnepi aspektusait is beleértve.[37] Joggal gondolhatjuk, hogy egy étteremben elfogyasztott étkezés a társadalmi kapcsolatépítés mellett érzelmi többlettel is rendelkezhet. Ennek fényében próbáltam meg elemezni a korszakban működő helyi vendéglátást. A Velencei-tó térségének a vendéglátása a vizsgált időszakban közel sem volt tudatos és kifinomult. Ebből adódóan a terítésben is többségében az otthoni közegben megszokott módszereket és mintákat alkalmazták. Az asztalokon a terítőkön a só, bors és fogvájón kívül, csak a hamutálak kaptak helyet.

„Nem volt olyan étterem, ahol 40 asztalon 40 azonos terítő legyen…80-as évek elején egyetlen vendéglőben nem volt minden asztalon só bors akármi. Szinte semmi teríték nem volt, mint mondjuk ma."[38]

Idővel minden egység törekedett terítőkből, találóedényekből, étkészletekből és evőeszközökből egy egységes készletet felhalmozni. A tálalóedények és evőeszközök viszonylatában is érzékelhető a két hely közötti stíluseltérés. Még az Autóstanyán törekedtek a gyári, viszont magyarosabb étkészlet kiválasztására, addig a Cápában sima, egyszínű fehér tányérokon tálaltak.

A konyhák felszereltségüket tekintve, az éttermek kapacitását figyelembevéve nagyjából azonosak voltak.[39] Az országban uralkodó viszonylag alacsony termékválaszték miatt, az eszközöket és gépeket azonos helyekről tudták beszerezni. Ebből adódóan főzőedények és konyhai kézi eszközök állománya, szinte teljesen azonos volt. A korszakhoz mérten azonban modernnek számított. A különlegesebb gépeket, mint a mikróhullámúsütőket

[36] K. I. 2022. Agárd.
[37] BÁTI A. 2019. 63-64.
[38] K. I. 2022. Agárd.
[39] 5. Kép

és egyéb háztartási gépeket a nyugati országokból kapcsolatokon keresztül, gyakran illegális úton tudták beszerezni.

Mindkét étterem alapkonyhai felszereltségébe a pb palackos gáztűzhelyek, a hűtőszekrények, fagyasztóládák, olajsütők, korlátozott számú mikróhullámsütő és néhány kisebb konyhai kisgép tartozott bele. A lakosság körében a hűtőszekrények megjelenése az 1960-as években kezdődött meg. A szélesebb körben való elterjedése az 1970-es években erősödött fel, és lett egyre több család számára elérhető háztartási eszköz. A fagyasztóládák megjelenése azonban csak az 1980-as évek végén jelent meg nagyobb számban a lakosság körében.[40] Ezeknek a háztartási gépeknek a korai megléte is bizonyítja, hogy ezek a vendéglátóegységek a korszakban modern berendezési eszközökkel rendelkeztek. A hűtőszekrények és fagyasztóládák emellett biztosították a nyersanyagok és a késztermékek szakszerű és hosszantartó tárolását. Ennek hatására olyan ételek is a kínálat részeit képezhették, melyek tárolása korábban nem, vagy csak nehézkesen volt kivitelezhető.

A Fejér Megyei Hírlap hasábjain is felelhető néhány adat az éttermek felszereltségével kapcsolatban. 1983-ban a Szúnyogszigeti Halászcsárda, az apróhirdetések rovatban eladásra kínálta az általa leselejtezett konyhai és egyéb tárgyi készletét, így került eladásra a bárszékek mellett a turmixgép és más konyhai háztartásieszközök is.[41] Jól mutatja, hogy nem okozott nehézséget számukra a korszerűsítés és az új háztartásigépek beszerzése.

Azonban az újítások sokszor nehézséget is okozottak számukra. A nyugati országokból behozott mikróhullámsütőket gyakran a nem rendeltetés szerű használatuk és a hozzá nem értésük tette tönkre.

Az újonnan épített éttermeknél már a tervezés során külön helyiségekbe választották szét a különböző munkafolyamatokat. Náluk külön térbe került a belsőkonyha rész, az élőkészítő és a mosogatóblokk. A már korábban meglévő lakóépületekből átalakított üzletekben ez sokkal nehezebben valósult meg és nagyobb forgalmak esetén megnehezítette a munkát is. Már az 1970-es évektől kötelező élelmiszertárolási, valamint tűzvédelmi és villamosági előírásoknak kellett megfelelniük. Az Autóstanya vendéglőtől ez folyamatos fejlesztéseket követelt meg. A vizsgálatok jegyzőkönyvei alapján azonban helyiségről helyiségre nyomon követhető az étterem konyhai háztartási gép állománya. [42]

Az éttermek étel és ital választéka

[40] VALUCH T. 2007. 48-49.
[41] Fejér Megyei Hírlap XXXIX. évfolyam 251. Sz. 1983. október 23.
[42] Forrás az Autóstanya vendéglő Villamos felülvizsgálati jelentésének a jegyzőkönyve. 1988.

Az étel is ital kínálat vizsgálatát korabeli étlapokra, hirdetésekre, a személyzettel és a vendégekkel készített interjúkra alapozom. A kínálat és az árak évről évre, olyakor hónapról hónapra is változhattak, így egy teljesen pontos a korszakra kiterjedő elemzést nem tudok nyújtani. Jelenleg célom egy általánosabb a korszakra és a térségre jellemző ételválasztékot bemutatni, melyet a Balaton és a főváros vendéglátóegységeivel is összevetek.

Az ételek nagyban összefüggtek a konyhák felszereltségével és adottságaival. A fejlődés, az új eszközök és gépek megjelenése az ételkínálatot és a minőséget is növelte. Az ételek változatosságát emelte, hogy egyre inkább elterjedtek a különböző konzervek és azok aktív felhasználata is. Az 1960-as években a magyar családok 96%-a használt valamilyen fajta konzervet a főzések alkalmával. Hasonlóan a konzervekhez a 70-es években egyre inkább elterjedtek a mélyhűtött élelmiszerek. is[43] A hosszú ideig tárolható termékek nagyban segítették az éttermek hatékonyabb működését is, így kerülhetett az Autóstanya specialitásai közzé a löncshússal töltött sertéskaraj, vagy a Cápa étteremben a köretek kínálatába a pároltzöldségköret is.[44] [45]

A vendéglátóegységek étlapja üzletenként eltért, azonban voltak olyan ételek, melyek általánosan az összesben megtalálhatóak voltak. Alapvető ételeknek számítottak a rántott húsok és a húslevesek. A rántott hús népszerűsége a korszak elején kezdődött el és tovább növekedett.[46] Az üzletek nagy része megpróbálta saját specialitásait és ételkülönlegeségeit árusítani. A „magyarosvonal" viszont teljesen mértékben általános volt. A nagyjából azonos árukészlet miatt helyi különlegeségekkel törekedtek a vendégkörük megtartására és bővítésére.

„Az Autóstanyán volt Jókai bableves sajtospogácsával, a békacomb különlegességnek számított. Sonkával, sajttal töltött sertésborda, ami felvolt tekerve, valójában nem gépsonka volt benne, hanem löncshús… Nem volt nagyon bő étlap, mert nem nagy üzlet volt. Bélszínek viszont voltak. Volt Budapestbélszín, bundásbélszín (ezt helyben találták ki)*: be volt bundázva és ananászkarikákat tettünk rá."*[47]

A bundásbélszín azért is számított különlegességnek, mert a rákerülő konzerv ananászkarika is kuriózumnak számított. Az étel megalkotásában az a koncepció játszott

[43] VALUCH T. 2013. 309.
[44] Forrás az Autóstanya vendéglő 1972-es étlapja.
[45] K. I. 2022. Agárd
[46] KISBÁN E. 1984. 439.
[47] V.T. 2022. Velence

nagy szerepet, hogy egy drága hús alapanyagot egy különlegesebb gyümölccsel összepárosítsanak.

Összeségében kénytelenek voltak az általános közízlésnek megfelelni, így a különböző specialitások csak kiegészítésként kerültek fel az étlapra. A nagy mennyiségben megjelenő külföldi és belföldi turistatömeg miatt, igyekeztek egy minden réteg számára megfelelő alap kínálatot létrehozni.

Az Autóstanya egyik kiemelt étele a friss pogácsával tálalt jókai bableves volt. A nagy népszerűségnek köszönhetően pár év eltéréssel a Cápa étterem és a Vörösmarty pince étlapjára is felkerültek. Ennek a magyarázata az egységek közötti aktív információáramlás, ami legtöbb esetben nem a közvetlen kommunikációs módokon valósult meg. Egymás ételválasztékának a megismerése a vendégeknek vagy az áramló munkaerőnek köszönhetően történt meg. Az étlapokból kiolvasható, hogy bizonyos szakácsok mikor váltottak munkahelyet, mert ilyenkor a specialitásaik megjelentek az új munkahelyük menüében is. A szakácsok lokálisan betöltött szerepének köszönhetően gyakran a törzsvendégkör is követte őket.

A Cápa étterem méretének és fejlett kialakításának köszönhetően gazdagabb leves választékkal működött, így náluk a zöldborsóleves, a paradicsomleves, a tárkonyos ragúleves és a gulyásleves is az étlapra került. Közvetlen tóparti étteremként kimagasló figyelmet szenteltek a halászlé elkészítésére. A halászlé nagy népszerűsége miatt az 1980-as évek elején az Autóstanyán is felkerült az étlapra.

A Velencei- tó térségének leves kínálata teljesegészében megegyezik a budapesti másodosztályú éttermek választékával. A Csepeli Vendéglátó Vállalat Ganz éttermének 1976-os tavaszi heti étlapja a következő leveseket tartalmazza: hétfőn babgulyásleves, kedden paradicsomleves, szerdán zöldborsóleves, csütörtökön gombaleves, pénteken pedig zöldségleves. [48] A fővárosi igények szemelőt tartása is jól bizonyítja a szezonban egyre nagyobb mennyiségben megjelenő fővárosi vendégkört.

Főételek tekintetében alapvetően elkülöníthetjük a fentebb megemlített általános ételeket, mint a különféle rántott húsok. Emellett leginkább a külföldi emberek számára mindenhol megtalálhatóak voltak a pörköltek nokedli körettel. Mind az Autóstanyán mind a Cápa étteremben kiemelt főételként jelentek meg a különböző bélszínből készült ételek. Azonban ezeket leginkább a tehetősebb vendégek fogyasztották.

[48] Forrás a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum digitálisadattára.

„A különféle bélszíneket a lejövő pestiek ették inkább, a Budapestbélszín az nagyon ment…”[49]

A Cápa étterem menüsora hatalmas volt, csak a sertéshúsból készült ételek száma megközelítette a húszat. A bő étlap összeállításnál figyelembe vették, hogy hiába volt sok étel, ezek zömében egymásra épültek. Sokszor az előre lesütött kész natúrszeleteket kombinálták különféle ragukkal, mártásokkal és köretekkel.

„Ésszel meglehetett csinálni. Volt a gomba előre lepirítva, hozzá a tejföl kettőt kevert kész és gombamártás. Ha gombaleves, majdnem úgy csak hosszabb lével. Egymásra épülő kaják voltak.”[50]

A Velencei-tó térségének vendéglátóhelyeiben nagy hangsúlyt fektettek a halászlé mellett a különböző halakból készült főételekre. Leginkább a rántott halak domináltak, különösen a Rántott ponty, valamint az egészben sült süllők. A szintén másodosztályú tihanyi Szunyogh vendéglő is szinte azonos hal kínálattal működött.[51]

A köretek szinte minden helyen teljesen azonosak voltak, leginkább rizsből, főt krumpliból és galuskából állt össze. Ezeket a 80-as évek elejétől a különböző mirelit köretek egészítették ki.

A saláta kínálat is viszonylag sok hasonlóságot mutatott. A sztenderdnek minősülő káposzta, paradicsom és uborkasaláta mellett megjelentek a friss saláták is. A friss fejessaláta mindennapos beszerzése nehézségekkel járt, így az ebből készített saláták különlegességnek számítottak. Az Autóstanyán egy adagban a lehetőlegtöbbet próbálták meg felhalmozni az alapanyagból, így ez egyfajta presztízs ételként is szimbolizált.

Desszertek szempontjából leginkább a különböző módokon felszolgált palacsinták, a somlóigaluska, valamint a nyári szezonban a különféle fagylaltkelyhek domináltak.

Az italkínálat viszonylag azonos volt a vendéglátóhelyeken, azonban a Vörösmarty pincében nagyobb hangsúlyt fektettek a borkínálatra mint a többi üzletben.

[49] V. T. 2022. Velence
[50] T. L. 2022. Nadap
[51] A Szunyogh vendéglő étlapja 1961-ből. Forrás: Retró vendéglátás Facebook oldala. https://www.facebook.com/461984737220489/photos/pb.100063492639856.-2207520000./4133657500053176/?type=3 Letöltés ideje: 2023.01.06.

„Táj és bor. A Velencei-tó környéki ÁFÉSZ küldöttgyűlésén hallottam az igazgatóság elképzelését: borpalackozót létesítenek, hogy a tájjellegű borokat kínálhassák a nyári vendégeknek. Készen már a Vörösmarty pince, illetlen lenne idegen bort cégérezni”.”[52]

„Az Autóstanyán nyugati italok már voltak, nyugati német sörök (Radeberger, Steffl) és ezeket drágán árulták…Általában magyar sörök voltak. A 80-as évektől volt már Cornelius gép… Életemben először az Autóstanyán láttam üdítőgépet. Mindenhol máshol palackos üdítőt árultak. Coca- Cola volt, de csak sima, volt Pepsi Cola de az is csak sima. Az összes többi az Márka, Sztár narancs, Traubiszóda.”[53]

A Coca-Cola az 1960-as évek utolsó éveiben jelent meg. A terméket 1968-tól az országban elsőként a kőbányi Magyar Likőripari Vállaltnál kezdték el palackozni. A vendéglátóhelyeken, és a boltokban az 1970-es évektől vált elérhetővé, emellett közismert italokként a Sztár, az Oázis és a Traubi terjedtek el.[54]

Az árak viszonylatában nehéz megállapításokat tenni. Az ételek árát nem a vezetők, hanem minden esetben az üzemeltető vállalat szabta meg. Vizsgálataim alapján kirajzolódik, hogy figyeltek a térségben fellehető többi üzlet árazására is, mert kihívó különbségek nem tapasztalhatóak közöttük. A fővárosi és a Balaton környéki egységekkel összevetve alacsonyabb árakkal étkezhettek a vendégek a Velencei-tó településein, de ez a különbség nem volt számottevő. Ha 1960-tól az 1980-as évekig tíz évenként megvizsgáljuk az átlagkeresetet és ennek fényében egy teljes menüs (leves, főétel, saláta, desszert) étkezést és ital fogyasztást megvizsgálunk kirajzolódik, hogy ha nem is mindennaposan, de alkalmi keretek között havi szinten elérhetővé vált a korszakban az étterembe járás gyakorlata.[55] Ezzel is bizonyítható, hogy az étterembe járás szokása, már nem kizárólag a magasabb jövedelemmel rendelkezők számára volt elérhető, hanem az átlagkeresettel bíró állampolgároknak is.

[52] Fejér Megyei Hírlap XXVI. évfolyam 49. Sz. 1970. február 27.
[53] V.T. 2022. Velence
[54] VALUCH T. 2007. 57.
[55] A KSH. 1961-es felmérése alapján az ország átlagkeresete 1599 Ft. volt. Az 1961-es Szunyogh étterem árai alapján az egy embere jutó kiadós étkezés 11,95 Ft.-ba került, amely az estleges többszöri italfogyasztást nem foglalta magába.
A KSH. adatai alapján az 1970-es évi átlag kereset 2222 Ft. volt. A Kék csillag étterem 1970-es étlapja alapján egy teljes menüs étkezés az italokat is beleszámítva 28.5 Ft.-ba tellett
A KSH. 1983-as statisztikai adatai alapján az átlagos kereslet 4 862 Ft. lehetett. A másodosztályú Gambrinus étteremben, az egy főre jutó teljes étkezés több mint 150 Ft-ba kerülhetett.

A szezon tömegforgalma

Ebben a fejezetben célom a nyári hónapok megnövekedett forgalmán keresztül az éttermek vendégkörének a bemutatása. Forrásként elsősorban a dolgozókkal és a vendégekkel készített interjúkra, valamint az Autóstanya étterem 1987-es leltárkönyvére hagyatkozom, amely napokra lebontva visszatükrözi a forgalmat és a kiadást.[56]

A vendégkör megoszlását tekintve alapvetően megkülönböztethetjük a nyári, azaz a szezon hónapjait, valamint az őszi, téli, tavaszi szezonon kívüli időszakot. Jelen fejezetben elsősorban a szezon vendégkörével és annak megoszlásával szeretnék foglalkozni. Az Autóstanya 1987-es júniusi forgalma közel a kétszerese volt a novemberinek.[57]

A nagyforgalom leginkább a belföldi, a külföldi, a fővárosi, valamint az autópálya átutazó forgalmának vendégköréből tevődött össze. A helyi lakosok a szezon hónapjaiban nem szívesen keresték fel a tó környéki éttermeket.

„Nyáron nem szerettünk járni, mert nagy volt a tömeg, csak akkor mentünk, ha valami családi dolog volt…”[58]

Ezekben a hónapokban a zömében helyilakosokból álló törzsvendégek is kiszorultak az egységekből, vagy megpróbálták azokat a napokat és napszakokat megtalálni, amikor a legkevesebbnek tűnt a forgalom.

A belföldi turisták többsége a tavi üdülő központokban szállt meg, ők leginkább a családi nyaralásukat töltötték térségében. Az 1970-es évektől élénkült fel a családok nyári szokásszintű nyaralása, vagy másnéven „vakációzása”. Ez az időszak a mindennapi rutin teljes felborulását eredményezte. Az egyének és a családok számára a pihenés, a kikapcsolódás, a felfedezés, valamint a munka minden aspektusának az elhagyásával járt.[59] Ebből adóan a házi munkától is szerettek volna megválni, ennek következtében igényelték is az éttermek nyújtotta kényelmet és kiszolgálást. A családok legtöbbje a vízparti helyekben látta a leghatékonyabb kikapcsolódás lehetőségét. Az M7-es autópálya, valamint a Székesfehérvár- Budapest vasútvonal kiépülését követően, a fővárosból a könnyebb elérése miatt, gyakran esett a választás a Velencei-tóra.

[56] 6. Kép.
[57] Az Autóstanya 1983 júniusi tiszta forgalma, melybe az árubeszerzésekből adódó kiadásokat nem számoltam bele 340 150 Ft. Ezzel szemben a novemberi hónap tiszta forgalma, csak 129 770 Ft. volt. Forrás: az Autóstanya 1987-es évi leltári könyve.
[58] K. E. 2022. Sukoró
[59] LÖFGERN O. 2002.

Emellett az 1970-es évektől a különböző turisztikai kiadványok és magazinok is hirdetni kezdték a térséget. A kiadványokban és cikkekben ajánlásokat is tettek a vállatok éttermeire, így gyakran ezek alapján tájékozódtak az üdülő vendégek. [60]

Az 1970-es évtől kezdően a fővárosi magasabb beosztásokban dolgozó fővárosi értelmiségi réteg egyre több nyaralóingatlant vásárolt a tóparti településeken. Az igényük elsősorban a falvakban még nagyszámban előforduló archaikus lakóházakra irányult, melyeknek nagy része a népi műemléki besorolást is elnyerte. [61] Az dezurbanizáció hatására a 80-as években egyre inkább felerősödött a nyaraló ingatlanok vásárlásának az igénye. Ennek hatására Velencefürdő épületeinek a nagy része szezonális nyaralóingatlanokból állt. A nagy számban időszakosan leköltöző fővárosi lakosok, ha nem is napi szinten, de hétvégenként felkeresték a tópart vendéglátó helyeit.

„Volt egy nyaralónk lent a parton. Mikor már megvoltak az gyerekek leköltöztünk oda…A Cápa közel volt… de jártunk fel a tanyára, meg a Szúnyog szigetre is.”[62]

Legtöbben a fővárosi nyaralók közül a „magyarosabb” csárdajellegű éttermeket keresték fel és váltak azok időszakos törzsvendégévé. A nyaralóingatlanok megvásárlásánál is a legarchaikusabb épületeket keresték, ez a tendencia az étterem kiválasztásnál is szerepet játszott.

Az 1970-es években egyre emelkedett a külföldi beutazók száma. A többsége a szocialista blokk országaiból érkezett, de Magyarország lehetőséget nyújtott a kelet és nyugat német családok találkozására is. Ezeket a találkozásokat a nyaralások alkalmaival kötötték össze. A nagy tömegű német nyaralók meglétét néhány korabeli állashirdetés is bizonyítja, melyben a Szúnyogszigeti halászcsárda német tudással keres felszolgálót a nyáriidőszakra. [63]

A 1980-as években egyre inkább fellendült az idegenforgalom a térségben. 1983 és 1988 között a nyári hónapok alatt nagy számú holland alsóközép osztálybeli turista érkezett a térségbe. A külföldi turisták nagy része előre leszervezett programokon vett rész, melybe az éttermek is szervesen bekapcsolódtak.

[60] Fejér megye bemutatkozik. Idegenforgalmi és turisztikai kiadvány
[61] VÁCZI V. 2021. 71-75.
[62] P. E. 2022. Budapest
[63] Fejér Megyei Hírlap XLII. évfolyam 60. Sz, 1986. március 12.

„A Balaton Turist a balatoni kempingekben összeszedte a külföldieket, aki befizetett rá. Reggel elindultak, az Autóstanyán megreggeliztek…leginkább NDK-sok, lengyelek… felvitték őket Pestre, ott várost néztek és visszafelé vacsoráztak a Vörösmarty pincében. Kettő busz."[64]

A tóparti kempingekben üdülő külföldi családok egymás között adták át az információkat, hogy melyik étteremből volt jó tapasztalatuk, így a külföldi vendégek figyelmesebb és minőségibb kiszolgálásban részesültek, mint a belföldi nyaralók. Ennek elsősorban anyagi oka is volt, hiszen jobb bevételi lehetőséget láttak a külföldi vendégektől, mint a belföldiektől. A külföldiek elérése gyakorlatilag létfontosságú volt. Ennek érdekében a Cápa vendéglő német, angol és holland szórólapokat osztott ki a kempingben nyaralók között. A térség összes éttermében álltalános volt a többnyelvű legalább angol és német étlap.

A külföldiek fogyasztási szokásai is eltértek a magyar vendégekétől, ők leginkább az általuk ismert „magyar ételeket" választották, mint például a gulyáslevest, a töltöttpaprikát, vagy a marhapörköltet galuskával.

Alapvetően megbecsülés vette őket körül, hiszen a szezon bevételeinek a nagyrésze tőlük függőt. Azonban a külföldi vendégek időszakos ittléte, valamint a kultúra és a helyismeretük hiánya néhány üzletvezetőt csalásra sarkalt. Ezek a csalások összefüggenek a gebines rendszer kijátszásával is, hiszen a külföldi vendégeket jóformán komolyabb következmények nélkül meg tudták károsítani.

„Volt kelet német és nyugat német… a kelet németet hívták kövér Schulcznak, a nyugat németet hívták sovány Schulcznak…Kövér Schulcznak… volt ugye töltöttpaprika. A soványnak egy paprika volt megtöltve, a másik paprikában semmi. Az üveggyárban csináltatott olyan stampós feles poharat, ami belül vastag volt és csak 3 cent fért bele, viszont 5 centesnek látszott.. feles áron számolták".[65]

A vendéglátóegységek lokáliskörnyezetben betöltött szerepe

Az előző fejezetben is kirajzolódik, hogy a szezonon kívüli hónapok erős forgalmi visszaesést jelentettek az éttermek számára. Ez az időszak a vendégkör teljes átalakulásával járt. A külföldi beutazók teljesmértékben eltűntek, a belföldi turisták száma is rohamosan visszaeset. A vendéglátóegységek teljes egészében csak a helyi vendégkörre tudtak támaszkodni.

[64] V. T. 2022. Velence
[65] V. T. 2022. Velence

Azonban a helyiek alkalomszerű látogatásai vagy a kisebb családi rendezvények nem tudtak megélhetést biztosítani a vendéglátásban dolgozóknak. Üzletpolitikájuk ezekben a hónapokban teljes mértékben a helyiek felé irányult. Havi rendszereséggel szerveztek különböző eseményeket, így a szezonon kívüli időszakba egyfajta közösségformáló helyszínekként funkcionáltak.

„Önt is várja hangulatos környezetével, ízletes ételeivel a SZÚNYOGSZIGETI HALÁSZCSÁRDA Május 12-én este 8 órától „SZERETNÉK MÁJUS ÉJSZAKÁKON" címmel neves művészek közreműködésével NÓTA NÉPDALESTET RENDEZÜNK Kísér a csárda cigányzenekara."[66] *„TÖLTSE A SZILVESZTERT NÁLUNK! ZENE, TÁNC, TOMBOLA CSUTORA ÉTTEREM Balatoni u., Asztalfoglalás és menürendelés az üzletvezetőnél."*[67]

Emellett több éterem is szervesen részt vett a településen történő közétkeztetésben, valamint elviteles ebédmenük kiszállítását is vállaltak.

A vendéglátóegységek településeken betöltött szerepe a munkalehetőségek megteremtésében és biztosításában is megragadható. Az állandómunkahelyek mellett a szezonban sok helyinek biztosítottak időszaki munkát is. Ezeket legtöbbször a nyári szünetüket töltő diákoknak adták.

A települések éttermeiben szakácsként dolgozó helyiek nagy megbecsülést élveztek a településeken. A zömében az 1970-es években megnyíló éttermek szakácsként, elsősorban a lokálisan elismert főzőasszonyokat alkalmazták. Ők az évek során olyan konyhai tudásra tettek szert, amit az éttermekben is könnyedén tudtak alkalmazni. A lakodalmakra és nagy családi rendezvényekre főzésük során kitapasztalták a nagy mennyiségben történő előállítást. Az éttermek kezdeti étlapjait is jórészt az otthon gyakran főzött és ismert ételekre alapozták. Főzési technikájuk nem követte a leírt recepteket, „érzésből főztek."

„A Juliska néni volt a fő matador akkor még ő volt a szakács. Az sütötte a legjobb pogácsákat. Szakácsok eltanulták tőle amennyire tudták, de a Juliska néni még a kezdet kezdetén olyan főzőasszony volt, aki általában esküvőkre meg aratásra főzött… Tudtak és ízre főztek. Megránézésre ezt meg azt rakott bele és kijött, aminek kellett."[68]

[66] Fejér Megyei Hírlap XL. évfolyam 108. Sz. 1984. május 10.
[67] Fejér Megyei Hírlap XXXIV. évfolyam 303. Sz. 1978 december 24.
[68] T. L. 2022. Nadap

A 80-as évektől kezdve a vendéglátás fejlődésével a helyi főzőasszonyok helyét, a frissen tanult szakácsok vették át. A nemzedékváltásnak köszönhetően képzettség hiányában a helyi asszonyok, csak kisegítő részfeladatokat láthattak el. A szakképzet szakácsok a tanulmányaik során megtanult konyhatechnikákkal új típusú ételeket és saját specialitásokat hozták be az üzletekbe. Azonban a helyiek között ők is hasonló státuszra tettek szert, mint elődiek. A lokális közegükben ismertek voltak.

Az éttermek munkaerejének egy részét a közvetlen és a tágabb értelemben vett család adta. A munkába való belenevelődés gyakorlatilag elvárásnak minősült a vendéglátós családok között. Sokszor a családi kötelék biztonságot nyújtott a vagyon megszerzésére és megtartására. Az egységben dolgozók teljesmértékben helyiek voltak a munkafelvételük ismeretségi és bizalmi kapcsolatrendszeren alapult.

„Kapcsolat rendszeren alapult, de volt hirdetés is. Alapállásban az volt, hogy a család volt maximálisan kihasználva. Gyerekek, rokonok, barátoknak a gyerekei, ismerősök ismerősei. A gyerekek megkapták a fizetést, teljes ellátást, társaságba voltak, felügyelet alatt voltak és szívesen leadták a gyereket ide mert aztán haza ment egy csomó pénzel a zsebében… Nagyon nehéz olyan embereket találni, akik miatt nyugodt vagy.”[69]

Megállapítható, hogy az alkalmazottak tekintetében teljesmértékben a lokális közegükre és az ott kialakított kapcsolati hálókra hagyatkoztak.

Összegzés

Tanulmányomban a Velencei-tó térségének Kádár-korszaki vendéglátását néprajzi szempontok alapján vizsgáltam meg. Elsősorban az otthoni környezeten kívüli étkezés egy jellegzetes intézményét, az éttermek vendéglátói kultúráját próbáltam komplexen megragadni.

Hipotézisem, mely szerint a vendéglátás fontosabb állomásai, mint a 19. századi csárdák világa és a polgári jellegű városi vendéglátás, valamint a 20. század közétkeztetési térhódításának néhány eleme tovább élt a 20. század második felének vendéglátási gyakorlatában, beigazolódott. A 19. századi csárdák bizonyos aspektusai, az 1970-es években az autópályák mentén megnyíló csárdajellegű éttermekben éltek tovább. Ez legmarkánsabban a lokalitásukban ragadható meg, hiszen ezek az M7-es forgalmához igazodva jöttek létre, így hasonló funkciót töltöttek be, mint elődjei. A 19. századi városi polgári vendéglátásnak a

[69] T. L. 2022. Nadap

tovább élese leginkább az akkor új típusúnak számító szocialista éttermekben valósult meg. A Kádár- korszak legtöbb étterme részt vállalt a térség közétkeztetésében is. A szezonon kívüli időszakban ez a bevételének a jó részét fedezni tudta.

Összeségében kimondható, hogy a 20. század második felének a vendéglátása egy több korszak elemeit magába foglaló, azonban több újítást is létrehozó komplex jelenség volt. Ezalatt érhetjük a vendégkör időszakos sokszínűségét és szezonális változását, a tárgyi kultúrák keveredését is, vagy táplálkozásnéprajzi szempontból a különféle ételspecialitások létrejöttét. Ezt a komplexitást azonban, csak úgy érthetjük meg leginkább, ha az egészet az akkor uralkodó politikai, gazdasági és társadalmi rendszerben értelmezzük.

Irodalom

BALOGH István

1966 A lófogatok Debrecenben a XVIII—XIX. században. *Ethnographia* 77. évfolyam. 229-253.

BÁTI Anikó

2019 Asztali örömök. In: Valuch, Tibor; Lukács, Anikó; Tóth, Árpád (szerk.) *Az érzelmek története: A Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület 2017. évi, gyöngyösi konferenciájának tanulmánykötete.* Budapest. 63-77.

DANKÓ Imre- FILEP Antal- K. KOVÁCS László

1977 Csárda. In: Ortutay Gyula (szerk.) In: *Magyar néprajzi Lexikon I.* Budapest. 464-467.

FEJŐS Zoltán

1884 „Budapest Matyóország fővárosa”, Adalékok az idegenforgalmi folklorizmushoz. In: Fejős Zoltán Niedermüller Péter; Zelnik József (szerk.) *Cul/tours.* Budapest. 40-44.

HORVÁTH Sándor

2008 Csudapest és a frizsiderszocializmus: a fogyasztás jelentései, a turizmus és a fogyasztáskritika az 1960-as években. In: *Múltunk 3. szám.* 60-83. Budapest

KAPITÁNY Ágnes- KAPITÁNY Gábor

2002 Bevezető. In: Kapitány Ágnes, kapitány Gábor (szerk.) *Magyarságszimbólumok.* Budapest. 9-18.

KISBÁN Eszter

1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia* 85. évfolyam. 384-399.

1997 Élelmiszerpiac, modernizáció, belső kiegyenlítődés (1880-1970) In: Balassa Iván (szerk.) *Magyar néprajz IV.* 435-439. Budapest

LÖFGERN, Ovar

2002 *On holiday, A history of vacationing.* University of California Press.

REHÁK Géza

2007 „Szállodaiparunk és idegenforgalmunk fejlesztése tárgyában soron kívül teendő intézkedések," avagy a Kádár-korszak turizmusának első lépései. In: *Debreceni szemle XV. évfolyam 3. szám.* 331-348. Debrecen

SLACHTA Krisztina

2014 A „magyar vircsaft" A Kádár-kori idegenforgalom sajátosságai. In: *Metszetek 2014/2. szám.*
https://metszetek.unideb.hu/files/201402_07_slachta_krisztina.pdf

TOMKA Béla

2009 *Európa társadalomtörténete a 20. században.* Budapest

VALUCH Tibor

2001 Hétköznapi élet. In: *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében*. Budapest. 281-340.

2007 *Hétköznapi élet Kádár János korában.* Budapest

2013 *Magyar hétköznapok, Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig.* Budapest

VÁCZI Virág

2021 A népi műemlékek építészeti és társadalmi vizsgálata Sukorón. In: Buza Andrea, Keszi Tamás (szerk.) *Az Intercisa Múzeum Évkönyve 5* . Dunaújváros. 68-83.

További források

Fejér Megyei Hírlap XX. évfolyam 158. Sz. 1964 július 8.

Fejér Megyei Hírlap XXXIX. évfolyam 251. Sz. 1983. október 23.

Fejér Megyei Hírlap XXVI. évfolyam 49. Sz. 1970. február 27.

Fejér Megyei Hírlap XLII. évfolyam 60. Sz, 1986. március 12.

Fejér Megyei Hírlap XL. évfolyam 108. Sz. 1984. május 10.

Fejér Megyei Hírlap XXXIV. évfolyam 303. Sz. 1978 december 24.

NÉPSZAVA 93. évfolyam, 84. szám, 1965. április

Fejér megye bemutatkozik: Idegenforgalmi Propaganda és Kiadó Vállalat

KSH: Gazdaságilag aktívak, bruttó átlagkereset, reálkereset (1960–) Letöltés ideje: 2022.01.10. https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/h_qli001.html

A Szunyogh vendéglő étlapja 1961-ből. Forrás: Retró vendéglátás Facebook oldala. https://www.facebook.com/461984737220489/photos/pb.100063492639856.-2207520000./4133657500053176/?type=3 Letöltés ideje: 2023.01.06.

Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum digitálisadattára: letöltés ideje: 2023.01.06.

https://mkvm.hu/mdcb/?id=631065

https://mkvm.hu/mdcb/?id=631194

https://mkvm.hu/mdcb/?id=631171#&gid=null&pid=1

https://mkvm.hu/mdcb/?id=631210

Melléklet

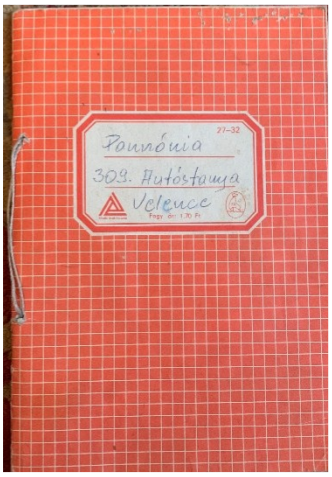
1.kép. Az Autóstanya vendégló belső tere.

2. kép. Prés az Autóstanya vendéglő termében.

3. kép. Az Autóstanya étterem terasza.

4. kép. A Cápa étterem terasza a nyári időszakban.

5. kép. A Cápa étterem konyhája.



6. kép. Az Autóstanya étterem 1983-as leltéri könyve.