

## HAVADI GERGŐ

### AZ ÚJ „NÉPI SZÓRAKOZÓHELY”

*A „hosszú” ötvenes évek Budapestjének életvilága a szocialista vendéglátásban*

Az ötvenes évekről számos társadalom- és történelemtudományos igényű írás jelent meg, de a korszak hétköznapi emberének szórakozási lehetőségei nem tartoznak a kiemelt társadalomtörténeti kutatási témák közé. *Pedig itt lenne az ideje, a korabeli szociológiai, illetve makrotörténeti munkák kritikai revíziójának, ami elsősorban a korszak társadalomtörténetét kutatók feladata (is) kellene, hogy legyen.* A társadalomtörténeti kutatásokban (elméleti szinten) egyre nagyobb hangsúlyt helyeznek a mindennapok történetére, a naplók, memoárok, elbeszélések, életutak, narratív interjúk, mint források jelentőségére. A vizsgált korszak hétköznapi emberét értelmező, leíró mikrotörténeti kutatások száma mégis csekély<sup>1</sup>, a szórakozási szokások feltérképezése pedig még teljesen járatlan ösvény.

A fogyasztói szokások, illetve a szociális élet megnyilvánulásainak teret engedő és időt biztosító vendéglátó intézmények (főnyilvános terek) eddig jellemzően az államosítással vagy az iparosítással összefüggésben kerültek a korszak társadalomtörténetét kutatók figyelmének középpontjába.<sup>2</sup> Az általam vizsgált időszak, a kommunista hatalomátvételtől, a negyvenes évek végétől a totalitárius rezsim „puhulásának”, a Kádár korszak konszolidálódásának kezdetéig, azaz a hatvanas évek elejéig terjed. Ezt a korszakot nevezem „hosszú ötvenes éveknek”. Jelen írással e korszak Budapestje vendéglátásának, illetve az ehhez kapcsolódó étkezési és szórakozási lehetőségek leírására illetve társadalomtörténeti elemzésére teszek kísérletet.

A kocszmák a korszak hivatalos diskurzusában az alkoholizmus, a prostitúció és a bűnözés melegágyaként, a politikailag megbízhatatlan elemek gyűjtőhelyeként kerültek bemutatásra. A hétköznapi emberek életében betöltött szerepük viszont

---

1 Azért akad néhány kivétel, mint például Tóth Eszter Zsófia, Majtényi György újkeletű munkái.

2 *Majtényi – Szatucsek*, 2001.; *Horváth*, 2000. Ezekon kívül nem társadalomtörténeti ihletett-ségű, de témánk szempontjából hasznos forrásmunkának számít *Molnár Gál*, 2001., valamint *Gundel – Harmath*, 1979. Rájuk a későbbiekben többször is hivatkozom.

továbbra is fontos maradt, használatuk a hivatalos propaganda beállításától eltért. Emiatt sem tehető egyenlőségjel a közvélemény, a mindennapi emberek általános megítélése — még ha ezt nem is vállalhatták nyilvánosan — valamint a korabeli forrásokban tükröződő hivatalos szemlélet közé.

A vendéglátás meghatározó terepe társas életünknek, de intézményeit különböző módon használjuk társadalmi identitásunk és státuszunk szerint, így az egyes közösségeinkbe ágyazott társadalmi csoportok életmódjának fontos jellemzője.<sup>3</sup> Különösen igaz ez Budapesten, ahol a 19. század végétől sohasem látott konjunktúra kezdődött a vendéglátásban, elég ha csak a virágzó kávéházkultúrára gondolunk. Ez a folyamat a két világháború között megtört, ami már bizonyos mértékben az igények változásának jeleit mutatta. Ám a vendéglátás különböző intézményeinek a hétköznapi ember életében betöltött funkciója változatlanul fontos maradt. A negyvenes évek végétől, ötvenes évek elejétől a vendéglátó üzletek államosításával a kommunista diktatúra fokozatosan kezdte ellenőrzése alá vonni a vendéglátást is, így változtatva meg a mindennapok szórakozási szokásait, mintáit és lehetőségeit. Melyek voltak ennek az átváltozásnak a főbb sajátosságai, állomásai a vendéglátásban, illetve mit értett a propaganda a „bűnös régi”, valamint a helyes „új formák” alatt? S mindezekhez hogyan viszonyult a pesti ember? Vajon milyen lehetőségei adódtak a diktatúra szorításában az egyénnek és társaságának a szórakozásra? Sikerült-e a pártnak teljesen ellenőrzése alá vonni a vendéglátás intézményeit, vagy csak részlegesen tudta kontrollálni a társas fogyasztás és magánélet e szféráit? Mindezen kérdések vizsgálatához eddig még feldolgozatlan vagy csak

3 „A kocsmák férfias intézményként komoly kihívást jelentettek a domináns hivatalos kultúra számára. Egyrészt annak családközpontú és középosztálybeli idcákra épülő szabadidő-citöltési normái miatt, másrészt a kocsmák nem pusztán szembenállást jelentettek a hivatalosan is támogatott értékrenddel, hanem életmódbeli alternatívát is kínáltak. Ez abba az értelmezési keretbe is illeszthető, amely szerint az iparvárosokba bevándorlók számára a kocsmai közösség a falusi, közösségi értékek transzformálását és továbbélését is jelképezte — ami az industrializációhoz kapcsolódó közösségi formákkal szembeni ellenállásként is értelmezhető. [...] A kocsmák, az egyik legfontosabb intézmény annak kifejezéséért, hogy az ipari munkásság megkülönböztesse és elhatárolja saját kultúráját a többi társadalmi csoportétől.” In: *Horváth* 2004. 160. p. Ami a polgárnak a kávéház vagy a klasszikus vendéglő, az a munkásnak sajátos főnyilvános tércé, amely nemcsak egy-egy szubkultúrához kötődő nyilvánosság-nak ad teret, hanem belső törvénycível, közösségi szokásaival, tárgyi kultúrájával és autonóm hangulatával sokak számára — a külvilággal szemben — az otthonosság érzetét is megadja.

részben feldolgozott levéltári dokumentumokra, életútbeszélésekre<sup>4</sup> és a korabeli sajtóra támaszkodom.<sup>5</sup> Amellett, hogy írásomban — a fenti kérdések vizsgálatával — szeretném érzékelteni a korszak propagandájának hatását, a vendéglátás bevett szokásainak megbélyegzését és intézményrendszerének leépülését, úgy vélem a politikai vezetés akarata ellenére nem sikerült teljesen kiiktatni bizonyos „eretnek”, a polgári világból átmertődött, a vendéglátáshoz kapcsolódó szokásokat és értékeket. A kíméletlen elnyomás ellenére az emberek megtalálták a kiskapukat boldogulásukhoz, ám az így előtérbe kerülő korrupciós mechanizmusok a későbbiekben a társadalom minden rétegében éreztették hatásukat a mindennapi gondolkodásmódban és gyakorlatban. A feketezés a vendéglátásban is bevetté, megszokottá, „értékké” vált. A fogyasztói igényekben bizonyos változások már korábban megkezdődtek, a háború után pedig egyenesen szükségszerűek voltak. Előljáróban ezekre a változásokra és a vendéglátásban bevett intézmények funkcióira és típusaira szeretnék kitérni.

### **„Félnyilvános terek” változásai, az espressók forradalma és a kávéházak alkonya**

Az első világháborút követően a húszas évek átmeneti gazdasági föllendülése a Nagymező utca környéki szórakozónegyed (Broadway) felfutását eredményezte. Gundel Imre így jellemezte a korszak vendéglátását: „A café-restaurantokban dízőzők léptek fel, bridzsszalonok és pingpongtermek nyíltak a kávéházakban. Megjelentek a kis bárók hangulatvilágítással, egy-két zenésszel, tánccal és mulatói árakkal. Nagy sikerük van a különböző fantasztikus és egzotikus (török, fegyház, eszkimó, hottentotta) berendezésű szórakozóhelyeknek. De rövid fellángolás után az infláció éveiben tucatjával el is tűnnek ezek. [...] A stabilizációt követő újabb föllendülés során létesült fényes üzletek jellemzően az úri városrészekben nyílnak,

---

4 Az alábbiakban néhány általam készített életútinterjú-idézet, egy-egy hely közönségét leíró elbeszélés illetve történet segítségével (is) kívánom szemléltetni a szocializmus első két évtizedének vendéglői kultúráját. Az elbeszélők főként budapesti kocsmák, vendéglők egykori szakemberei, üzletvezetői, tisztviselői. Az interjúkat magam készítettem. Az életútinterjú-alanyok identitását meghatározó kispolgári, polgári családmódel és a vendéglátás értékeinek kapcsolódásai az idézett interjúrészletekből is jól érzékelhetőek.

5 Az idézetek a legtöbb helyen szó szerint kerültek a szövegbe, szerkesztésükre csak akkor került sor, ha az a megértést az eredeti szöveg nyelvtani szerkezeténél fogva gátolta, ezt külön jelöltem.

a perifériákon néhány kispolgári vendéglő mellett csak a csapszékek, a szegényes kifőzdék, a rossz hírű lebujok szaporodnak.<sup>6</sup>

A harmincas években az életritmus gyorsulása, a gazdasági válság, az éleződő konkurenciaharc miatt megkezdődött a kávéházak számának fokozatos apadása, beolvadása más üzletágakba, s ez a nemrég még virágzó kávé ipar válságához vezetett<sup>7</sup> éppúgy, mint a kisebb szállodák, panziók esetében.<sup>8</sup> Ennek ellensúlyozásaként kezdtek ekkor megjelenni tárgyi kultúrájukban lényegesen egyszerűbb, szűkösebb vendégteret, illetve választékot kínáló, viszonylag kis tőkebefektetést igénylő espressók.<sup>9</sup> Szintén a szakma térvesztésére utal, hogy a férfi iparosoknak 1910-ben még 14%-a, 1930-ban már csak 6%-uk dolgozott a vendéglős szakágazatban.<sup>10</sup>

A második világháború után a vendéglátás stagnált, egyre-másra zárták be a kocsmákat, vendéglőket. A negyvenes évek végén a Gundel-kézikönyv<sup>11</sup> 1200 bu-

6 *Gundel – Harmath*, 1979. 44. p. A szerző többgenerációs vendéglős-család sarja, akit a szocializmusban csak mint tanárt hagytak érvényesülni, illetve származása miatt ez a pálya maradt nyitva előtte. 1979-ben megjelent könyvében nyilván ezért sem rajzolhatott a szocializmust megelőző korszakról kedvezőbb, pasztikusabb képet.

7 Egy másik, a kávéházak életét ékesen szemléltető történetstől, Zcke Gyulától származó frissebb adatgyűjtés szerint is hasonló tendencia érvényesült: „1880-ban 168, 1885-ben kercken 200 volt belőlük [kávéházakból – H.G.], 1900-ban 376. Számuk 1908-ig ismét háromszáz alá szállt, de csak egyetlen évben, 1905-ben volt két és fél száznál kevesebb (246), hogy azután 1909-ben 329-el újra fölfelé iveljen. Az utolsó békcévben 368 állt nyitva, 1916-ban pedig még mindig 343 várta reménykedve, hogy visszazökkenjen régi kerékvágásába az idő, de a nagy összcomlást 1922-re már csak 223 élte túl. Az 1920-as években számuk valamivel kétszáz alá szállt, hogy 1930-ban és 1931-ben még utoljára fölé emelkedjen (208; 206). Onnantól már folyamatos a csökkenés, de 1944-ben még pontosan 150 kávéház hitte Budapesten, hogy városával együtt elkerülheti pusztulást.” *Zeke*, é.n. 10. p.

8 A Főváros Címjegyzéke 1940-ben már csak egyetlen fogadót említi.

9 A korszakban elterjedt olaszos írásmódja később, a hatvanas évektől változik meg, a mai helyesírás szabályai szerint „fonctizálódik” eszpresszóra. Az első hagyományos eszpresszó 1937 végén nyílt meg a Vigadó utcában Quick néven. Az eszpresszók gyors elterjedését elősegítette, hogy viszonylag kis befektetéssel, a kávéházaknál jóval szerényebb rezszel, jövedelmező profilnak bizonyultak. Létjogosultságot adott számukra egyrészt az új olasz kávéfőző gépek '20-as évektől kezdődő megjelenése, másrészt az az igény, hogy ne nagy kávéház-hodályokban, szinte a kirakatban kelljen ülni, hanem meghitt sarkokban lehessen fogyasztani. A harmincas éves végén megnyílt a hasonló jellegű, részben önkiszolgáló American Eszpresszó (V. Petőfi Sándor u. 1.) és a Lucullus Sandwich Bar (V. Martinelli tér 7.), mint a hidegkonyhai termékek fogyasztásának kultuszát feltámasztó üzletek előőrsei. A nevekben is kiérződik az amerikai fogyasztói kultúra egyre erősödő hatása.

10 *Bene*, 1928. 42. p.

11 *Gundel – Harmath*, 1979.

dapesti vendéglátóhelyről tesz említést, ami az 1938-as 3500 üzemegységhez képest drasztikus csökkenés. A kávéházak a múlt dinoszauruszaiként vegetáltak, teraszaik pangtak, sorra jelentek meg újságcikkek a kávéházak „haláláról”, ami egyben a „dzsentri” korszak bukását is fémjelzte.<sup>12</sup> A fogyasztói igények egyszerűsödésével az eszpresszók és az olcsó bárók, kifőzdék kezdték átvenni a kávéházak és a vendéglők szerepét. A nevek változása is követte az igények és az üzletek jellegének, profiljának átalakulását: Szatyor bár (volt Hadik kávéház), Nylon espressó, Corvin buffet, Poló espressó, Oké bár, Sztálin téri kiosk, Ádám buffet. Mind egyszerű, gyors szolgáltatást és kényelemnélküliséget sugalltak.

A háborús károk és az ezt követő általános szegénység következtében a vendéglátás teljes mértékben háttérbe szorult. Az átalakulás stílusromboló volt, a művészi enteriőrök, a historizáló eklektika helyébe, az egyszerűség és a praktikum lépett. A Thonet- illetve Khon-székek, a nádból hajtott újságoskeret, hatalmas aranyozott oszlopok és az ezüstös falitükrök, márványlapú asztalok, biliárdasztalok, tölgyfalambéria valamint a húszas–harmincas évektől előtérbe kerülő polgári art-deco lámpatestek, rézcsillárok és alpakka falikarok fényeit a minden komfortot nélkülöző füstös talponállók homálya váltotta föl, amit részben új, szegényebb „melós” közönségük igényelt.

Az egyes vendéglátóhely-típusok használatát, nagyban megszabja környezetének lakossága, társadalmi státusza, illetve magának a helyiségnek a miliője, kinézete. Ezért is lehet egy hely, ha formálisan étterem vagy vendéglő néven működik is, hangulatában más, ha például törzsközönsége kocsmának használja. A munkásnak kocsmá<sup>13</sup>, a maga közvetlenségében és egyszerűségében, a polgárnak vendéglő a maga egyediségében valami olyasmit kínál, amit egyetlen más intézmény sem képes nyújtani. A munkásnak a családon kívüli életet, és a feszültségoldás légkörét, míg a polgár számára az otthonosság, közösségi reprezentáció fontos színtere.<sup>14</sup> Ezért alkalmas a vendéglátóhely a ismeretségek, baráti közösségek kialakulására, vagy még inkább ezek fenntartására, ápolására (szociálpszichológiai terminusokban: a csoporttudat, identitás erősítésre). A kocsmák egyrészt hasonló szerepet töl-

---

12 Sorsuk bemutatását példázza, Csapó Katalin a New York kávéház történetének leírásában. *Csapó*, 1996. 194. p.

13 A kocsmáknak a város életében betöltött integráló erejéről, megjelenésükről a közbeszédben, valamint a munkások kocsmákhoz is kapcsolódó szabadidős szokásairól igen sok történeti, városantropológiai és kultúrtörténeti írás született már, különösen az angolszász irodalomban. Például *Gorham-Dunnett* 1950, *Monckton* 1969, *Hutt* 1973, *LeMasters* 1975, *Burke* 1981, *Rosenweig* 1983, *Tomasz* 2001.

14 *Horváth*, 2002. 36–51. p.

tenek be tehát, mint a „polgári” vendéglők vagy kávéházak, ám utóbbiakból az ötvenes évekre csak néhány maradhatott fent. Bár e patinás helyek teljesen nem tűntek el, jellemzően átalakultak, és egy furcsa „hibrid” formában éltek tovább. A későbbiekben, az ötvenes évek kezdetétől kibontakozó és helyüket betölteni igyekvő italboltok, eklektikus eszpresszók, kisvendéglők, bisztró jellegű éttermek, sőt még a cukrászdák egy része is, mind közegükben, mind kialakításukban elsősorban az alkoholfogyasztásra (a tervteljesítésre) helyezték a hangsúlyt. A kávéházak és a vendéglők sokszínűsége helyett a gyors és alacsony színvonalú<sup>15</sup> kiszolgálást lehetővé tevő népbüfék, italboltok és eszpresszók jöttek divatba, de a társas térhasználatban megmutatkozó egyenlőtlenségeket az államosítások sem tudták elsimítani. A vendéglőbe és szórakozóhelyre járás igényét és a régi szokásokat nem sikerült teljesen eltüntetni, bár az új divatnak megfelelően a kávéházak és mulatók helyére lépő „proletarizált”, üzemszerű vendéglátó üzlettípusok (italbolt, népbüfé) részben más funkciókat láttak el.<sup>16</sup> De mint arra korábban utaltam, a kávéházak korának hanyatlása már a világháború előtt megkezdődött. Mint ahogy az államosítás, úgy a kávéházak átalakítása és a gyorsbüfék, eszpresszók megjelenése sem kizárólag a szocializmus találmánya, hanem (részben) a harmincasas évek társadalmi igényeinek szüleménye.

A világháború utáni kiskereskedelem újjáéledését, a fővárosi teraszok, vendéglők, kávéházak újbóli benépesülését a háborús károk, a közművek, az infrastruktúra elégtelensége, a hiányos élelmiszerellátás valamint az emberek egzisztenciális helyzete hátráltatta. Ám emellett a vendéglátás intézményei (közülük is kiváltképp a kávéház és a lokál) a háború előtti „bűnös” polgári értékek szimbólumaivá váltak<sup>17</sup>, és a Horthy-rendszer társadalmának miliójét hordozták magukban. Ilyen, a politikai vezetés által elavultnak nyilvánított, majd felszámolásra ítélt „intézmények” lettek a tulajdonosokat tömörítő vendéglős, szállodás, kávé és kocsmáros ipartestületek, a „trónoló” főúr, a frakkban, „lakájként” rohangáló pincér, a borralvaló, a békebeli mulatók világa. Lekerültek a pódiumról a bárkit szabadon kifigurázó kabarék, nem kívánatosak, sőt üldözendővé vált a prostitúció, illetve megváltozott általában a nőekkel való bánásmód. E változásoknak a bemutatása segíthet

15 Mindenki számára egyformán alacsony színvonalú volt a kiszolgálás.

16 Jól példázza ezt a változást az újjáalakult New-York cipőraktárrá, vagy a Nyugati téri Ilkovits népbüfévé alakítása.

17 Az MDP 1948. évi kongresszusán elhangzottak szerint „a belkereskedelem nemzetgazdaságunk egyik olyan területe, ahol még nagymértékben megmaradt a tőkés rend anarchiája”. In: *Gundel – Harmath, 1979, 36. p.*

megértenünk, hogy a hétköznapi ember hogyan alkalmazkodott ezekhez életmódjában, — és miként maradhattak fent, vagy alakultak ki a propaganda által elítélt szórakozási szokások.

### **Államosítás és propaganda-hadjárat a „bűnös” polgári világ vendéglői mentalitása ellen: Ipartestület, lokál, borralaló, frakkos főúr, jampec ...**

1948 után megindult az éppen hogy újjáéledő vendéglátás államosítása. Egy 1948 júliusi, a Pénzügyi Központ (PK) által készített kimutatás szerint a fővárosban 214 vendéglős köztartozása közel 7,3 millió forintra rúgott.<sup>18</sup> A listán szereplő vendéglőtulajdonosok közül kiemelkedik Gundel Károly, aki két vendéglőjében ekkor összesen 279 alkalmazottat tartott, de száz fölötti létszámmal büszkélkedhetett az összeírás szerint Ilkovits Miksa a Marx téren (152 alkalmazottal), Somló és Füzék VI. Dalszínház utcában (131), Behrmann és társai az Erzsébet körúton (125), Szimandt József az Erzsébet királyné útján és Berliner Manó az Andrássy úton (103)<sup>19</sup> Az üzletekhez vállalatvezetőket rendeltek ki<sup>20</sup>, akikről hamar kiderült alkalmatlanságuk. Gyakran leváltották azon vállalatvezetőket, akiket pár hónapos működésük során nem tartottak megfelelőnek, de mivel káderhiány volt, sokszor azért döntöttek egy üzlet bezárása mellett, mert nem találtak megfelelő, megbízható vezetőt. Az ellátás színvonala tovább romlott, mivel a kinevezett káderek nagy része nem értett a vendéglátáshoz, alacsony iskolai végzettségűek, gyakran fizikai munkások voltak,<sup>21</sup> így nem volt affinitásuk a vállalatirányításhoz vagy az adminisztrációhoz.

A vendéglátó magánkereskedők kiszolgáltatottak voltak — csakúgy, mint mástutt a kiskereskedelemben —, hiszen üzletüket szinte bármikor becsukhatták, mivel képtelenek voltak alkalmazkodni a sűrűn kiadott rendeletekhez, jelentős adótartozásuk volt, s az 50-es évek propagandájának céltáblájára kerültek. Ha az illető kereskedő kellően magas szintű kapcsolatokkal rendelkezett, és le tudta kenyerezni a pártfunkcionáriusokat — olykor azok saját fogyasztási szükségletei és igényei miatt —, akkor sokszor szemet hunytak a nyilvánvaló szabálytalanságok felett.

18 Ez nagyjából ma 3,4 millió forintnak megfelelő átlagos összeg fejenként.

19 MOL XIX-G-4-jj 36.

20 1949. évi 20.sz. törvényerejű rendelet 16 §-a alapján. MOL XIX-G-4-jj 36.

21 Akadt közöttük vascsztergályos, vasipari munkás, szövőnő, vegyipari munkás, pék és még cipész is. MOL XIX-G-4-jj 36.

Ilyen volt például a szakszervezeti „zugbüfé” jelensége, a klubhelyiségekben, büfében történő engedély nélküli szeszital kimerés.<sup>22</sup>

A Belkereskedelmi Minisztériumban (BkM) funkciójuk szerint szakosztályokba sorolták az államosított vendéglátó egységeket — ami gyakorta nem egyezett azok tényleges, látogató közönségük által gyakorolt felhasználási módjával és színvonalával. A magánkereskedelmi államosítási kimutatások sokszor üzemekként említik ekkor a kereskedelmi vendéglátóhelyeket is, mivel ténylegesen üzem- és nem üzletszerű működést írtak elő számukra. Ennek az elképzelésnek tökéletes megfelelője a népbüfé, mint a korszak (ötvenes évek) „típusvendéglátó” egysége. Az ingatlanok államosítással járó megkurjtítása (panziók szobáinak és az üzlethelyiségek egyes részeinek elvétele), forrás- és eszközfelvonás, valamint a titkos hálózati megfigyelés a vendéglátó- és szórakoztatóipart fokozottan érintette, mivel a hatalom így kívánta a vélt és valós ellenséges politikai csoportok működését (kapcsolattartását) ellehetetleníteni. A szabadidő „félíg nyilvános” tereinek korlátozásával az informális közösségek csatornáit akarták ellenőrzés alá vonni: „A felszámolás során számításba jöhető espressók száma, a Központ szerint 70-re tehető, amelyeknek felszámolását indokoltá teszi az a körülmény, hogy ezek mind reakciós elemek búvóhelyei és munkanélküliek találkozóhelye. A nyilvántartásunkban lévő magán espressóknak ilyen formában való fenntartása politikailag nem kívánatos. A hetven espressón kívül, amelyeket felszámolni tervezünk, vannak még úgynevezett törpecukrárszdák, ezeknek a felszámolását azonban nem tartjuk időszerűnek.”<sup>23</sup> [kiemelés tőlem – H.G.] Ez utóbbi cukrárszdák lefoglalására 1952-ben került sor.

A vendéglősök, kávéosok, szállodások, kocsmárosok ipartestületei tehetetlenek voltak, és 1948/49-től a propaganda folyamatos támadásának keresztüzébe kerültek. A időközben egységesített szakszervezet (a Magyar Vendéglátóipari Munkások Országos Szabad Szakszervezete — MVMOSZSZ, később a Kereskedelmi Pénzügyi és Vendéglátóipari Dolgozók Szakszervezete — KPVD SZ) rendszeres kirohanásokat intézett az ipartestületek ellen. Többek között azt kifogásolták, hogy nem foglalkoztatnak elegendő számú munkást. Nem is tudtak, hiszen működésük az egyre csökkenő árak és nyereségkulcsok következtében deficites volt, és a hatalmas hiteltartozás és adóteher részleteit nyögték. Kifogásolták azt is, hogy a kocsmáros ipartestület szabadnap bevezetését kérvényezte. Az ipartestületek működé-

22 MOL XIX-G-4-bbb BkM- 1001/957 személyi, elvi, újítási kérelmek kivizsgálásainak dokumentumai

23 Feljegyzés Tausz János államtitkár elvtárs részére, BkM. Szervezési Osztály, Bp. 1950. október 5. MOL XIX-G-4-ji 36.

se formálissá vált, és a szakszervezet fölöslegesnek tartotta további ténykedésüket: „Példájuk [a kocsmáros ipartársulaté – H.G.] ékesen bizonyítja, hogy az ipartestületek egyesülését már nem lehet tovább halogatni. A szakmának egy szakszervezete van, semmi szükség hát öt-hat ipari oligarchiára.”<sup>24</sup> Aki nem vett részt a szakszervezet munkájában, nem bizonyult lojálisnak, a „régii szellemet” képviselte, és a vendéglátásból eltávolítandó. Ilyen célpont lett a Plantázsbeli Weisz vendéglője is: „Előjáróban el kell mondanunk, hogy a régi lokál rendszert, *melynek szelleme még mindig itt lebeg, meg akarjuk és meg fogjuk semmisíteni. Ez az egyik oka, hogy nem tartjuk alkalmasnak Weisz Miklós Plantázsbeli*<sup>25</sup> alkalmazását, aki még mindig a régi szellemet képviseli, és nem tud, vagy nem akar megváltozni.” A kinevezett vállalatvezetőknek „*meg kell találniuk a megoldást, hogy milyen legyen az új népi szórakozóhely, ami a volt lokál rendszert végleg el fogja felejtetni.*”<sup>26</sup> A politikai vezetés tehát nem tudta pontosan megfogalmazni, milyen kivitelezhető alternatívái (üzletípusai) lehetnének az új népi szórakozóhely eszményének megvalósításának, ezért a részletek kidolgozását a frissen kinevezett, szakmailag nagyrészt képzetlen és tapasztalatlan vállalatvezetőkre bízták.

Önálló vendéglőssé a háború előtt az ipar öröklésén kívül általában csak jó pár év szakmai gyakorlattal, sokszor főpincéri múlttal, valamint jelentékeny tőkeberuházás árán válhatott valaki. Ebből adódóan, a háború után az átlagosnál „korosabb”<sup>27</sup> iparos csoport jobban ragaszkodott a nehezen megszerzett üzletéhez, kialakított vendégköréhez és azok szokásaihoz. Ezért is tekintette a szakszervezet rendkívül maradinak, a szocialista haladást gátolónak a kávé és vendéglős ipartestületeket.

A régi polgári hagyományok közé tartozott a borralaló intézménye: „A borralalót eltöröltük a vendéglátóipari üzemekben, s eltörölték a postások az ő területü-

24 Vendéglátóipari Munkás (VM), 1949. 7. sz. 15. p.

25 A harmincas években kedvelt táncos szórakozóhely Budapesten.

26 A credetiben kiemelés a cikk szerzőjétől. VM, 1949. 7. sz. 15. p.

27 1928-ban a szállodás- és vendéglősiparban dolgozók nagyrésze az 50 éves korosztályba tartozott, amivel az ipar főcsoportjai közül a legidősebb átlagéletkorral rendelkeztek. Míg a többi iparos foglalkozási ágban általában a 21–40 év közöttiek játszották a vezető szerepet, addig a vendéglős iparosok csoportjaiban a 40–60 évesek tették ki az összlétszám többségét. (53%). A 40–60 évesek csoportja csak két iparágnál, a kávéházi és szállodaiparnál kerül 50% alá, hogy annál nagyobb helyet engedjen a 60 évnél is idősebbeknek. A feltűnően magas kortagozódású vendéglősipar relatív jelentősége a legidősebb, 60 éves kort meghaladó iparosok körében még tovább növekszik, itt már majdnem minden tizedik iparos a vendéglős- és szállodaiparban tevékenykedik. Elsősorban az önállósodáshoz szükséges jelentős tőkeszükséglet okozza, hogy az önállók száma még a legidősebb korosztályban is jelentékeny — a háború után ezért sem tudtak sokan újraindulni. Lásd Bene, 1928. 56. p.

kön. De a borralaló mégsem ment ki a divatból és ez egyaránt büne annak, aki adja és annak, aki elfogadja. A közönség proccoló hajlamát, amely a borralaló adásában megnyilvánul, mindenki ismeri. [...] Annál is inkább csodálkozunk a szervezett munkásokon, akik, még borralalós területen dolgoznak, és még nem csatlakoztak a borralaló-ellenes mozgalomhoz. Elvárjuk a más területen dolgozó társainktól, hogy keményen utasítsák el maguktól a lealalzó alamizsnát.”<sup>28</sup> A borralaló szokását nem sikerült még az ötvenes évek elején sem teljesen kiiktatni a vendéglátásból. Az élmunkás ugyanúgy használta, mint a „bűnös” polgár. A „jatt” része volt a pincérek megélhetésének, a bérezési rendszernek. 1947-ben bevezette a szakszervezet a százalékos, más néven „rayon”- rendszert, amivel a borralaló intézményét kívánták felszámolni. A pincér nem fogadhatott el borralalót, hanem felszolgálási százalékot kellett felszámítania, amiből az üzemben dolgozó összes alkalmazott részesült.<sup>29</sup> „Hogyan történt a múltban? A vendég bejött a kávéházba, étterembe vagy vendéglőbe. A felszolgáló odasietett, lesegíti a kabátot, a vendég alá tolja a széket, kívánságára el is helyezi a holmikat a ruhatárban. Azután étlapot ad a vendégnek és várja a rendelést. [...] A felszolgáló, aki esetleg hat-hétszer szaladt ki-be, vagy fel-le a vendég asztalától a konyháig, ki volt szolgálatva ennek jó vagy rossz kedvének, gavallériájának vagy szűkmarkúságának. És ha pincérnek egy nap rossz sorozata volt, akkor egésznap szaladgálás és fárasztó munka után sem tudott hazaadni a családnak semmit. Ez volt a borralaló-rendszer alatt.”<sup>30</sup> Ezzel szemben merőben más képet vázolt fel az egykori pincér az akkori vendéglátós kereseti lehetőségekről: „A Búsuló Juhászban is egy nagyon menő bár volt. Nem olyan értelemben, mint egy Las Vegas-i bárban, csillogás meg minden. Ez egy olyan kis otthonos, klubszerű éjszakai hely volt. Mondtam, hogy ott volt az a gyönyörű nő a pultban, aki maga is egy vonzerő volt, kivágott gyönyörű ruhában. Akkor volt egy belügyes pincér, mindenki tudta, hogy nekik dolgozott, de nagyon jó pincér volt. Ő neki az volt a feladata, hogy figyeljen. Oda nem lehetett csak úgy bekerülni, hogy te

28 Postások sem fogadják el a borralalót c. cikk. In: VM, 1949 február.

29 „Az államosított vendéglátóipari egységek fenntartására az állam előbb Élelmezési Nemzeti Vállalatot alakított, majd megalapították a Budapesti Vendéglátóipari Vállalatot. A kor igényeinek megfelelően alakultak át a szolgáltatások, a belső terek; s ezzel egyidejűleg a kiszolgáló személyzet magatartása is megváltozott. 1948. november 5-én a vendéglátóipari dolgozók szakszervezete a dolgozók kezdeményezésére megszavazta a borralaló eltörlését. Meghirdették azt a szlogent, hogy a vendéglátóipar dolgozói a jövőben nem lesznek szolgálalkú kiszolgálói az úri vendégseregnek, hanem öntudatos dolgozóivá válnak a demokráciának. Az államosított vendéglők öntudatos és udvariatlan dolgozói azonban sokak emlékeztetőben az elmúlt rendszer emblematikus figurái maradtak. In *Majtényi, én*.

30 VM, 1946. szeptember, 2. oldal. Részlet Erős Livia (kávéházi tisztviselő) írásából

jó szakember vagy. Azok olyan hatalmas pénzeket kerestek, például a bárban ennek a pincér ürgének volt vagy negyven öltönye, az egy dúsgazdag ember volt, mondjuk az átlagkereset volt akkor 1500 forint, ő meg keresett 15 ezret havonta. Mondjuk az apám egy szövetkezetnek volt a műszaki vezetője, és volt 3000 forint a fizetése. Én, mint [akkor még csak] ruhatáros, akinek semmihez nem kellett értenie, annyit kerestem egy éjszaka, mint az ő egész hónapban. Mert csak így bedobták a 100-ast, és az akkor nem volt kis pénz, abból meg tudtunk ketten-hárman vacsorázni. Például a Baross kávéházban 12,50 volt a konyak, ami a legdrágább ital volt, akkor 18,70 volt egy rántott szelet, ami szintén az egyik legdrágább étel volt.”<sup>31</sup>

Gyakran a vendég már azért fizetett előre, hogy „normális” adagot vagy egy erős „feketét” kapjon.<sup>32</sup> A korszakban végig működött az ilyen és ehhez hasonló jövedelemkiegészítő tevékenység, ugyanis a vendég előre szerette volna biztosítani, hogy megfelelő kiszolgálásban és figyelemben fog részesülni. Sőt előfordult, hogy ha nem kapott baksist a csapos vagy a kávéfőző, akkor spóroltak a normán, így a vendégen. Ez a probléma az ötvenes évek végén a szaksajtóban is egyre inkább felmerült, s levonták a következtetést, hogy „a borralaló intézményét adminisztratív eszközökkel megszüntetni nem lehet.”<sup>33</sup> Külön problémát okozott — elsősorban a szoros elszámolású egységekben — a kötelező többszörös adminisztráció és a napi leltározás. Egy Ludas Matyi-cikk epilógusa némi ironiával mutat rá a pesti vendéglőkben kialakult állapotokra. A vendég (szerző) által bűdösnek talált rántothalat nem vitték vissza, majd nem engedték, hogy ezek után bármi mást rendeljen:

„De ha a halnak nem is volt szaga, a Savoy-Kávéházban akkor is büzlik valami. S én kérdezem az illetékesektől:

I. Helyes-e az az álláspontom, hogy a szocializált [értsd, szocialista szellemű – megjegyzés HG] Savoy-Kávéház dolgozóinak legalább annyira figyelmesnek kell lenniük, mint a tőkés Savoy-Kávéház pincérei voltak? (Mert miért adjunk lehetőséget a reakciónak, hogy sóhajtozó összehasonlításokat tegyen a régi pincérek javára?)

31 Interjú K. Tamással, Bp., 2006. Készítette H. G.

32 Ezt nevezték akkoriban „kemény blokknak”, ami a kifizetett blokk alá tett apró (1 vagy 2 forintos) volt, a kávéfőzőtől sokszor csak ekkor számíthatott valaki jó minőségű (a normának megfelelő) feketére.

33 Például Varga Emil: Néhány szó a borralalóról című cikkében vizsgálta ezt a kérdést. In: Vendéglátás, III. évf. (1959) 7. sz. 8. p.

2. Nem volna-e helyes körülnézni ebben a kávéházban, azon az alapon, hogy minden halak közül a rántotthal büzlük leginkább a fejétől?”<sup>34</sup>

A korabeli viccek gyakori témája, hogyan rövidítik meg a dolgozók dupla kávéját szimplára, hogy amit szimplának hívtak egyenlő volt a néhány csepp kávésvízzel, vagy hogy rendszerint hogyan csapolják alá, másképp szólva „hanzlizzák”<sup>35</sup> agyon a sört.

A vállalati kezelésbe vett vendéglátóhelyek sokszor nem voltak képesek az alapvető ellátás biztosítására sem, a munkaerőhiány és a csekély szakmai hozzáértés miatt. A „vendéglátóközpontú” beállítódás immár a múlté:

„Bementünk az eszpresszóba. Két szimplát kértünk. Telt múlt az idő, de nem hozták a kávé. Barátom egyre idegesebb lett. Odament a két kiszolgálóhoz, akik egy nagy asztalon papírszeleteket rendezgettek.

— Tessék egy kicsit várni, most váltás van, és fel kell dolgozni a blokkokat.

[...] Ezután a kávézó vezetőjéhez zárandokolt, aki azonban idegesen hártott el minden beavatkozást:

Napi jelentést készítek — mondja ridegen — ne haragudjon most nem érek rá.”<sup>36</sup>

A pincéreket sem kímélték, viseletüket uniformizálták, és aki ettől eltérni merészt, azt kipellengéreztek.<sup>37</sup> A frakkos pincér képében nem pusztán a régimódi vendéglátás továbbélését, hanem egyben a polgári értékek szimbólumát is látták, ezért a frakk viselését már korábban betiltotta a szakszervezet: A frakk, „ez a korszerűtlen és idejétmúlt ruhadarab még mindig nem került le a felszolgálókról. Itt maradt hirdetni az elmúlt idők lakájszellemét. Nagyon érdekes, hogy a legtöbb helyen a felszolgálók ragaszkodtak hozzá. [...] A szakszervezet kiharcolta, hogy csak könnyen mosható munkaruhát köteles a pincér magának beszerezni, ha a munkaadó frakkot vagy más pojácaöltözéket ráakasztani, akkor azt a saját költségén kell megvennie. A közeljövőben a szakszervezet meg fogja szüntetni a frakk viselését a dolgozók részére. Hordják a frakkot a bálozók és a diplomaták. El fog tűnni egy egészségtelen és kényelmetlen ruhadarab, hogy helyet adjon egy megfelelőbb, kényelmesebb és ízlésesebb öltözéknek.”<sup>38</sup>

---

34 Idézet *Tabi László*: Hal a Savoyban című cikkéből. Ludas Matyi, VII. évf. (1951) 16. sz., április, 6. p.

35 A hanzli a csaposnál mellécsurgatott sörhab, állott sörlic. Lásd *Dr. Draveczky Balázs*: Kisszótár régi vendéglátós kifejezésekből. Gundel Imre (1927–1993) emlékének. <http://www.sticker.hu/vendegfogadas/kisszotr.htm>

36 *Palásti László*: Kérek egy szimplát című írása. Ludas Matyi, VIII. évf. 1952. 19. sz. 4. p.

37 VM, 1949 6. szám 14. p. Deresre fektet: Tóth Béla rovat.

38 VM, 1946 7. szám. Frakk! című írás Tóth Bélától.

A pincérek társadalma a századfordulón szigorú hierarchiát követett, melynek alján a pikoló, tetején az „Úristennel” egy magasságban elhelyezkedő főpincér állt, akiből idővel gyakran önálló kávé vagy vendéglős lett. E rend zártságát, az I. világháború bontotta meg, ekkor jelentek meg a frontra vonuló, sokszor soha vissza nem térő frakkos „uraságok” pótlására a nőpincérek, akik azonban helyüket az 1920-as évektől csak kivételképp voltak képesek megtartani. Visszaállt a rend, s az 1930-as évek végén még botránynak számított az itt-ott bevezetett újítás, amely a főúrnak járó fizetőpincéri reputációt szétesztotta az összes pincér között.<sup>39</sup>

Az éjszakai élet sajátos csoportját alkották a jampeccek, akik lázadó divatukkal és zenéjükkel vonták magukra a szervek figyelmét, mivel a jampec szubkultúra, illetve az életformájuknak teret biztosító vendéglátók is a propaganda keresztüzébe kerültek. A jampeccek, az ötvenes évek jellegzetes figurái, hozzá tartoztak a város éjszakai életéhez.<sup>40</sup> Öltözködésükben és szórakozási szokásaikban nyíltan tüntettek az uniformizálódás ellen, amerikai divatot igyekeztek követni, hegyes orrú cipőt, csónadrágot, nagy, kockás zakót viseltek. Voltak olyan üzletvezetők, akik abba a hibába estek, hogy táncos mulatóikat jampec-figurákat ábrázoló plakátotokon hirdették. Ilyen volt a VIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat Marika espressója a Rákóczi út 16. szám alatt: „[...] A múlt héten amikor elsétáltam a Rákóczi út 16-ban lévő Marika espressó előtt, majd leültem a csodálkozástól. Zsoszáné szak-társ maga sem volt elragadtatva egy hónappal ezelőtt amikor a VIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat dekorációjától megkapta a remekbeszabott plakátot, de jobb híján kitette. [...] A [jampecokat ábrázoló – H.G.] plakát azonban nem egyedülálló a VIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat történetében, mert a József körút és a Népszínház utca sarkán is ennek az állatkertbe kíváncszó jampecnek a segítségével próbálják felhívni a figyelmet a vállalat egyes üzemeire.” Kérdés, hogy ténylegesen mennyire voltak népszerűek az így reklámozott helyek? A jampec szubkultúra és megjelenése, könnyűzenei ízlésvilága nem terjedt el széles körben, inkább csak szokatlan stílusával hívta föl magára az emberek figyelmét, hol komikus, hol inkább lenézett csoportnak számítottak. „A Pipacsban és a Jerevánban most kezdődik az élet. Sokan forgolódnak a táncparketten, halkan, tompán szól a zene a sejtelmes félhomályban — ennyi maradt meg a két mulatóhely hírhedt légköréből.

39 Zeke, é.n. 21. p.

40 Ez az ötvenes évekre jellemző szubkultúra az ifjúság körében alakult ki. Feltűnésüknek a propaganda is nagy figyelmet szentelt. A jampeccek testesítették meg azokat, akik értékrendjükben nem a hivatalos normákhoz, hanem alternatív életformákhoz kötődnek, a fiatalok azon csoportját, akik negatív példát adnak társaiknak a „kapitalista értékrend”, a divat követésével. Lásd erről részletesen Horváth, 2002.

Eltűntek a sokakat felháborító műsorszámok. De hol késnek az újak és a jók? Itt egyelőre csak táncolni lehet. S örömünkre: alig látunk már csőnadrágot, jampec-cipőt. Eltűnt a jampec tánc is, igaz, a zene se csábít ilyesmire.”<sup>41</sup>

A fenti, 1954-ből való Nők Lapja idézet érzékletesen adja vissza a kor mulatójának kissé fojtott hangulatát, de mit is értett az „agitprop” a „sokakat felháborító műsorok” alatt? A lapban népnevelő szándékkal cikksorozat indult a „könnyű műfajról”. Alapvetően a jazz, szalon tánczene, a könnyed, humoros kabarék újbóli megjelenési formáiról kezdtek szűk keretek között beszélni. A „vitában” megszólaltattak színészeket, vendéglősöket és vendégeket egyaránt. A legnagyobb ellentmondás az volt, hogy a táncon, zenén, humoron és kultúrán nem ugyanazt értett a káder, az értelmiségi, a paraszt vagy a munkás, ami megnehezítette a hatalom „kultúra-uniformizáló” törekvéseit. A cenzúrázott és kultúrpolitikailag részben előre megkomponált olvasói levelekben elsősorban a humor megjelenési formáit, illetve a korszak jellegzetes politikai kifejezéseinek kifigurázását tették szóvá: „A szerkesztőségünkbe érkezett egyik hozzászólás részben elítéli, egészében azonban helyesnek tartja az Emke műsorát. [...] Emlékeztetőül jegyezzük meg, hogy a műsor kifogásolt része így hangzott: »Röpgyűlésen láttalak meg tégedet, rögtön megtetszett a keresztmetszeted.« [...] Úgy gondoljuk, hogy az a bizottság, amely engedélyt adott egy ilyen műsor lejátszásához, tisztában volt azzal, hogy igenis az énekesnőnek csakis ilyen kritikával kell foglalkoznia, amely sajnos Gyenes elvtárs szerint »bárgyú ízléstelenség.«”<sup>42</sup>

Az ötvenes–hatvanas években készült fotók szerint az egyszerű munkásember is kiöltözve járt kedvenc presszóiba, ezt az interjú visszamelékezések is igazolták. A férfiak fehér inget, szürke vagy sötét öltönyt és nyakkendőt viseltek, a nők fehér ingblúzt és szoknyát, fejkendőt vagy kalapot hordtak.<sup>43</sup> A korabeli képek tanúsága szerint hideg időben a presszövendégek magukon hagyták a ballon- vagy lódenkabátot. Néhány magasan jegyzett (osztályon felüli) vendéglőn, kávézón kívül nem volt, vagy megszüntetésre került a ruhatár, fogas is csak elvétve volt látható, és a fűtéssel is takarékosan bántak. Ebben az időszakban jellemzően csak beállított fotók készülhettek egy-egy hely közönségéről, ezért ezeknek a tényleges forrásértéke időnként kétséges, illetve elsősorban arra jók, hogy az ideológiai szempontok sze-

41 Nők Lapja VI. évf. (1954) 28. sz. 3–4. p. Ugyanezeket a szórakozóhelyeket (Jercván, Pípaacs), egy 10 évvel későbbi, 1964-es állambiztonsági jelentés a pesti éjszakai élet legzüllöttebb helyeként tartja számon. Lásd *Bácsalmási*, 2005. 111. p.

42 Nők Lapja, VI. évf. (1954) 22. sz. 7. p.

43 E szokás a hetvenes és különösen a nyolcvanas évekre teljesen eltűnt, maradt általában az egyszerű munkásöltözők, szandál, farmer, atlétatrikó.

rint megjeleníteni kívánt, idealizált hétköznapi képét mutassák be. A sajtóban csak olyan felvételek kaphattak helyet, melyek tanúsága szerint az üzletek pultjai látszólag roskadoztak az étel- és italválasztéktól. A vendégek, vásárlók jól öltözöttek, szinte kivétel nélkül áradó optimizmussal tekintenek a jövőbe.

A sajtó megkülönböztetett figyelemmel kísérte az élmunkások üdültetését, és ezt propaganda célokra használták. „Mi Galyán [Galyatetőn – H.G.] a következőképp csináljuk: társas kirándulásokat rendezünk, meglátogattuk a parádi üveggyárat, majd jól sikerült házimulatságot rendeztünk, ahol a vendég a szálló személyzetével és az élmunkásokkal közösen hajnalig ropta a táncot.”<sup>44</sup> Életüket mesésnek és gondtalannak beállító ehhez hasonló cikkek tömkelege nyilvánvaló ellentmondásban állt a munkás családok valóságos megélhetési problémáival, illetve fogyasztási szokásaival.<sup>45</sup>

Vendéglátóipari „szakmai” ankétok témái az orosz ételek adaptációjára, diétás ételek elterjesztésére a húselekek kiváltására, ellensúlyozására — ami megegyezett az olcsó, hús- és fehérjementes ételekkel, az egyébként borzasztó konyhai körülmények kozmetikázott bemutatására és javítására szorítottak. Ezen eseményeket propagáló cikkek, tanulmányok szerzői gyakran önellentmondásba kerültek, például a „takarékos anyagfelhasználás a kávé minőségének javítása érdekében” vagy az „olcsó üzemi típusébéd jobb minőségű, mint a szabadpiacon beszerzett, pazarló anyagfelhasználással dolgozó iparosok menüje”.<sup>46</sup> Az üzemi ételmezésben a szak-szervezetek a vállalatok önköltségének állandó csökkentése mellett akarták javítani az ételek minőségét, választékát.<sup>47</sup>

1953 júniusát, Nagy Imre kormányra kerülését követően már az áruhiánnyal és a minőséggel kapcsolatos kritikus észrevételek is megjelentek.<sup>48</sup> Ennek legszemlé-

44 VM, 1948 szeptember (2. szám), 7. p.

45 Egy ötfős, kétkeresős gyári segédmunkás család átlagos havi jövedelmének több mint 50%-át fordította ételmezésre (ami a decemberi áremelések hatására 17%-al, 1154 forintra emelkedett), de ennek kevesebb, mint 0,02 százalékát költötte házon kívüli étkezésre (691 forintból 11 fillért), valamint nem egészen egy litert italra. A fennmaradó keresetnek közel 19%-a maradt élvezeti cikkekre valamint üdülésre. Egy másik, négyfős kétkeresős szakmunkás család esetében a havi átlagos házon kívüli étkezés az ételmezési költségek 10%-a (39 Ft) italra pedig valamivel több, mint 3 liter jutott, így viszont üdülésre és dohányra a fennmaradó kereset 12% maradt meg mindössze 1951-ben. Forrás: Három budapesti munkáscsalád fogyasztási szerkezete 1951-ben és az 1951. decemberi áremelések után, a KSH számításai. In: Belényi, 2000. 196–200. p.

46 VM, 1948. szeptember (2. szám), 3. p.

47 Belényi, 2000, 297. p.

48 Többek között az üzemi étkezés rossz minőségét, az elégtelen választékot, és a szakmai hozzáértés hiányát tették szóvá. 1953-ban az MDP Politikai Bizottsága határozatot hozott, amely-

letesebb ábrázolását a Ludas Matyi számaiban találhatjuk, amely 1954-ben szinte mindegyik számában „érelődött” a vendéglátásban kialakult helyzetben. A korábbi időszakhoz képest a politikai vezetésben már valamivel nagyobb figyelmet szenteltek a lakossági fogyasztásnak, a mindennapi élethez szükséges cikkek (és szolgáltatások) terén mutatkozó hiányok mérséklésének.<sup>49</sup> A vendéglátás II. világháború utáni első igazi szakmai sajtóorgánuma (és sokáig egyedüli fóruma), a BkM által 1957-től kiadott Vendéglátás című folyóirat volt, amely hosszú, fényképekkel illusztrált cikkekben számolt be az árleszállításokról, a választék bővüléséről, új vendéglátó egységek megnyitásáról, boldogan és elégedetten fogyasztó dolgozókról, akik természetesen hálásak voltak a pártnak és a kormánynak ezekért az élet színvonal-javító intézkedésekért. E nyilvánvaló propagandacélok mellett lehetőség nyílt az ország különböző vendéglőseinek, kocsmárosainak és cukrászainak tapasztalatcseréjére, külföldi riportok bemutatására és így a szakmai szempontok megfogalmazására is.

### A vendéglátás fogyasztási tendenciái 1949 és 1961 között

A vendéglátást leíró statisztikai adatok 1945 és 1953 között igen szegényesek, csak az ötvenes évek második felétől közölt részletesebb adatokat a szektorról a Központi Statisztikai Hivatal (KSH). A magánszektor háttérbe szorulása és a fogyasztási szerkezet megváltozása a meglévő adatokból is szemléltethető. A kiskereskedelemből származó nemzeti jövedelem háromnegyede, míg a vendéglátásból származónak közel 90%-a a magánkereskedelemből származott még 1949-ben is.<sup>50</sup> Ez azt mutatja, hogy az amúgy is foghíjas üzlethálózat ellátásának zavartalan biztosítása nem volt egyszerű feladat a BkM számára.

„A vendéglátás forgalmának fejlődése része annak az általánosan jellemző folyamatsnak, hogy a fogyasztásban növekszik a feldolgozott termékek jelentősége.

---

ben újraszabályozta az iparcngedélyek kiadását. A cél egyértelműen a korábban teljesen negligált fogyasztói igények kielégítése volt, ugyanakkor meg akarták védeni az állami ipart a fogyasztói igényekre orientált kisipar és kereskedelem versenyétől, s így próbálták elcséjteni annak, hogy a kisiparosok közületek és vállalatok részére is termeljenek. Lásd *Majtényi – Szatucsek*, 2004. 24–25. p.

49 Ennek hatása viszont az árak lassú emelkedése volt, 1956 augusztusában például az alkoholtartalmú italok ára közel 50–70%-al emelkedett. Ez nem kis szerepet játszott az elégedetlenség növekedésében, amit a későbbi kocsmá és italbolt fosztogatások is tükröztek.

50 Statisztikai Évkönyv 1949. Bp., KSH. 1950. 6. p.

[...] 1958-tól 1961-ig a vendéglátás ételforgalma évenként átlagosan 12%-al emelkedett, egyidejűleg a bolti élelmiszerforgalom növekedése ennél jóval kisebb, kb. 8%, de még ennél is lassabb a lakosság élelmiszerfogyasztásának éves növekedése. (Ez utóbbit az magyarázza, hogy a bolti forgalom növekedése jelentős részben nem fogyasztásnövekedést tükröz, hanem a fogyasztás áttevődését a központi árualapokra.) Bár a vendéglátás fokozódó jelentőségének tendenciája az utóbbi években már kialakult, az üzemi étkezés ebéd igénybevételének aránya, továbbá az egy lakosra jutó évenként mindössze öt vendéglői étkezés arra utalnak, hogy a vendéglátás a lakosság élelmiszerfogyasztásában egyelőre még nem játszik jelentős szerepet.”<sup>51</sup>

A statisztikai adatok alapján a vendéglátás fogyasztási tendenciái az ötvenes években egyre inkább az egyoldalú italfogyasztás felé tolódtak el.<sup>52</sup> Az alkoholizmus erősödése, a nélkülözés, a tartós hiány (mind az anyagi javaktól, mind a magánélettől való megfosztottság) korszakában az italfogyasztás funkciója megváltozott. Bizonyos fokig a rendszer hajszolta az ivásba az egzisztenciájuktól és vágyaiktól megfosztott embereket. Az általános bizalom megrendülése (éberség-hisztéria), az erőltetett iparosítás kóros hatásai (sztahanovizmus), a nők olykor nehéz fizikai munkára kényszerítése és elvonása a házimunkától, továbbá a diplomás szülőkkel rendelkezők továbbtanulásának akadályozása, a munkás vagy paraszti életformára szocializálódottak vezetői-értelmiségi pályákra terelése, mind-mind olyan napi frusztrációt (szélsőséges esetben személyiségzavarokat) okozott a lakosságban, amit sokan csak az ivás „örömeivel” tudtak kompenzálni. Szemléletváltozás következett be az emberek életében, a munka mitizálása, az állandó ellenőrzés, a hajszoltság okozta az alkoholos kompenzációs kényszert.

---

51 A vendéglátás forgalma 1961 évben. Bp., KSH, 1962. 15. p.

52 A kocsmáros (italboltvezető) „szépen reggel bemenet, kiadta az árut, még a nyitás előtt ugye felkészítette az árut, azaz fölcipelte a pincéből. Azt hiszem már korán reggel hat órakor nyitotunk, az volt a divat hatkor kellett nyitni. Ez egy sztenderd volt, hogy reggel bejöttek az emberek, egy felcst vagy többet is behajítottak, és úgy mentek dolgozni. Nagyon sok rövidital fogyott. Egy nap mondjuk a Rákóczi téren, biztos vagyok benne, hogy minimum ötven liter pálinka elfogyott. De tudok olyan italboltot, a Kisfaludy utca és az Üllői út sarkán volt egy italbolt, most ott valami játékkerem van, szemben a Kilián laktanyával, ahol úgy cladták a 150-200 liter röviditalt reggel, mint a pinty. [...] Ez a fekete címkés cserecsznye korszaka volt, ezek abszolút kommersz, hideg úton készült, azaz tiszta szesz és aroma összetételű italok voltak, tehát nem eredeti főzött kisüsti, [dc] olyan is volt, azt is szerették rettenetesen.” Interjú A. Ervin vendéglőssel, készítette Havadi Gergő, Bp., 2006.

## Az igények változása. Az éjszakai élet és a vendéglátóhelyek tárgyi kultúrája az ötvenes években

A neonfény a szocialista vendéglátóipar változásainak és korszerűségének szimbólumává vált: „Szombat este 8 óra. Ekkor éled esti életére Budapest. A Községi Élelmészügyi Nemzeti Vállalat kávéházain és espressóin elevenen villog a piros-zöldszínű neonfény lámpa, amely mutatja, hogy a vendéglátóiparban is milyen nagy változások történtek Budapesten az utóbbi néhány hónapban.”<sup>53</sup>

Az esti programkínálat az ötvenes évek végéig igen szegényes volt, egy-két varieté, néhány tánclehetőséget biztosító hely hirdetése maradt ránk. A második világháború után az elsők között nyílt meg a Rákóczi út 43. szám alatti Palace étterem és kávéház, amely 1946-ban már úgy reklámozta magát a Vendéglátóipari Munkásban, mint „a dolgozók fillérjeiből épült első vendéglátóipari nagyüzem”.<sup>54</sup> Műsorajánlójában olvashatjuk: „Jilly Joker” varieté 12 attrakciójának 2 órás műsora minden este 8-kor a Palace kávéházban, a VIII. Rákóczi út alatt a Guttenberg zenekara húzza a talpalávalót.<sup>55</sup> Van zene, reggeli, ebéd, vacsora, olvashatók a napi- és hetilapok, szombaton és vasárnap egész éjjel nyitva van — mindez a háború előtti Budapest kávéházaiban magától értendő szolgáltatás volt.<sup>56</sup>

A negyvenes–ötvenes évek fordulóján a legnépszerűbb éjszakai kávéházak közé tartozott a patinás múltú Andrassy úti Savoy és az Abbázia<sup>57</sup>. Ez utóbbinak az 1948-as újranyitása után is töretlen maradt népszerűsége, viszont a korabeli tudósítások szerint most már munkások és káder-értelmiségiek alkotják a közönséget. Ám valójában, a későbbi átalakítások ellenére is, a környék önálló iparosai, kereskedői és a Broadway művész világa látogatta a kávéházakat, a munkások igényeinek ezek nem feleltek meg. Az Abbázia egykori dolgozója, így emlékszik vissza a

---

53 Szombat esti körséta a községi üzemeiben. In: VM, 1949 7. sz. A nonfelirat igazán széles körben csak az ötvenes évek végétől kezdett elterjedni.

54 VM, 1946. 7. szám 4. p.

55 VM, 1946. 10. számában megjelent hirdetés.

56 Az éjjeli nyitvatartást a 332.500/1947 B.M. sz. esendrendlet korlátozta, amelyben a táncos zenét szolgáltató helyek vasárnap és ünnepnapokon éjjel után 1-ig lehettek nyitva, míg hétköznap 11-ig. Ám a gyakorlatban ennek nehezen tudtak érvényt szerezni. OSZK Kísnyomtatványtár, Ipartestületek, 1947.

57 Az Abbázia kávéházat 1888-ban alapító Steuer Gyula volt az a neves kávécs, aki forradalmásította a szakmát azzal, hogy a Fiume kávéház gazdájaként megszüntette a zárórát, azaz non stop tartott nyitva. Lásd *Erki*, 1996. 59. p.

kávéházra a hatvanas évekből: „Sajnos ma már megszűnt. Az egy nagyon népszerű kávéház volt az Oktogonon, reggeltől estig tele volt. Reggeliztetés is volt, ebéd és vacsora is, mellette meg folyamatosan kávéház. [...] Egy nagy fogyasztótér volt és körben a fal mellett végig pult, abból volt a kiszolgálás. Akár oda is lehetett menni, de az nem volt jellemző, hogy oda ültek [volna] a pulthoz, tehát nem olyan volt, mint egy bárban, az inkább a felszolgálóknak volt a helye, [no meg] sütemények, szendvicsek, vagy ott volt a kávéfőző. [...] Volt egy kávéházi rész, ahol kisebb asztalkák voltak, meg egy olyan rész, ami inkább ebédre volt, és ott meg kisebb szettekkel volt megterítve, de ott is ilyen kisebb asztalok voltak. Döntően egy nagy oszlopos tér volt, ahogy bejött, belátta jóformán az egészet. Sötétebb tónusok voltak, de bent szép világos volt, mert gyönyörű nagy ablakok voltak a körút és az Oktogon fele. Olyan óriási forgalom volt ott, hogy nem tudtam megebédelni, annyian voltak. Ezért volt az Abbázia nagyon kemény, de egy este megkerestem egy öltöny ruhát a Váci utcai szabónál. Akkor az idősebbek még úgy használták, mint régen a kávéházakat. Kiöltözve jártak oda reggelizni, uzsonnázni, ott találkozott a barátnőjével, ez így működött. Ott akkor volt a forró csokoládétól kezdve a presszókávéig, akkor még volt szimpla is. [...] Ami volt azt bármikor lehetett kérni, ha valaki délben akart reggelizni, akkor délben reggelizett. Már 10-től lehetett ebédelni. Ezért volt nehéz, mert már az is időbe telett, amíg felsorolta, hogy mit kért. Mert például, ha kértek egy szimpla kávé, akkor mellé ki kellett vinni egy kis porcukrot, egy kis habot külön, akkor egy féldeci bort vagy rövid italt külön, kért még hozzá egy olyan kiflit, egy olyan zsemlét, egy olyan süteményt, 8-10 féle [rendelést] leadott egyszerre. Volt olyan vendég, aki szinte egész napokat töltött ott, és ha kért valamit, ami esetleg nem volt az aznapi étlapon, akkor ez nem volt gond, megcsináltak a konyhán mindent. Gyönyörűen működött. [...] Név szerint szólítottak, de a kollégákat is. És mi is tudtuk már, hogy ez a kötös néni, az inges, ez a kardműves, és ugyanez volt például később a Baross kávéházban<sup>58</sup> is. Megmaradt még érdekes módon abban az időben az iparosságnak egy bizonyos része, akik valahogyan tovább tudták vinni az ipart, vagy zsidók voltak, és megtarthatták. És akkor ezek az emberek, próbálták továbbra is ezt a polgári életet élni. Mi ismertük őket, hogy ez a lakatos szemből, vagy a kulcskészítő, vagy a Barossban a kardműves, aki szállította a filmekhez a kardokat a gyárba. Vagy volt szintén a Barossban egy hangszerjavító, nagyon jól keresett, mert jöttek a zenészek és a művészek, és akkor adtak neki pénzt, hogy a drága hangszereiket jól csinálja meg, amit egyébként sehol máshol nem tudtak volna megjavítani. Ezért akkor megtehetette magának, hogy mindennap

---

58 Táncos-zenés szórakozóhely és étterem a hatvanas években, a Baross utca és a Körút sarkán.

beüljön, mert annyi ideje volt, hogy megette az ebédjét és ment vissza. Ugyanez volt az Abbáziában is. Másrészt, megvolt az a réteg, amely igényelte is, hogy ha oda bemegy és találkozik XY-nal, összeültek, beszélgettek órákig, aztán mentek haza. Akik nyolc órában, hivatalban vagy gyárban dolgoztak, azok nem jártak oda, csak mondjuk hétfőgén, vasárnap. Ezekre a helyekre nem volt jellemző, hogy munkások jártak. Azok inkább a külvárosokban a kisebb kocsmákba jártak. Megmaradt az a cifra nyomorúság, hogy egyszer valakik voltak, de mára már senkik se. Akkor nagy élet volt Budapesten, volt élőzene. Ide [az Abbáziába] jártak a művészek, a vezető művészréteg a Gábor Miklóstól a Rodolfoig, a Darvas, a Tolnay Klári ezek mind megfordultak itt, ilyen helyekre jártak. Vagy az írók, itt beszéltek politikától kezdve mindenről. Mert ugye ott voltak közel a színházak, a Broadway. Kávéztak, beszélgettek. Ez fokozottabban így volt a Fészek klubban. Akkor tudtuk már, hogy az „ilyen” ügyvéd úr, az „olyan” doktor úr, ezek is jártak. Akkor ezek a már említett iparosok, mert a belvárosban nagyon sok önálló magán kisiparos megmaradt, övtáskás, nyakkendő, cipész, ilyenek. Nagyon nagy élet volt.”<sup>59</sup>

Alapvetően azonban az új típusú zenés-táncos bisztró-éttermek kerültek előtérbe. Ilyen volt az Erzsébet-büffé, a Sörszanatórium és az Operett vendéglő, mely utóbbiban (1947-ig) volt egyedül lehetőség a hajnali zárásig melegkonyhai étkezésre. Az államosítások után a tovább üzemeltetett régieket a kor igényei szerint átalakították, és eltüntettek minden olyan berendezési tárgyat, amelyek a polgári milió emlékeit idézték (cégérek, reklámok, szervírozó tárgyak). Helyükre vasból és pozdorjából készült típusbútorok kerültek. A reklámok, hirdetések helyét átvették a mozgalmi plakátok, a falakat a párt vezetőinek (elsősorban Rákosi, Gerő és Sztálin) képmásai díszítették.

A vendéglők államosításakor felvett leltárak aprólékosan kiterjedtek mindenre, az alapanyagoktól kezdve egészen a berendezésekig. A nívósabb helyeken zongora, zafír kályha, ezüsttükör, csipkefüggöny, esetleg ventilátor is bekerült a lajstromba. Szinte minden üzlet tartozéka (itt most természetesen ne a külvárosi munkástelepek italméréseire gondoljunk) a National kassza, a stelázs, thonet szék, sörpult, és az eszpresszógép. A leltározásból befolyt összegeket a minisztérium átutalta az adóhatóságnak, amiből teljes egészében fedezték a magánkereskedők által felhalmozott tartozásokat: „Megjegyezzük, hogy a fenti felsorolt vendéglátóipari üzemek ellenértéke fejében befolyt összegeket a Gazdasági Főtanács, illetve az Országos Közellátási Hivatal útján azzal a rendeltetéssel utalta be hozzánk, hogy

---

59 Interjú K. Tamással, aki többek között az Abbázia kávéház egykori felszolgálója volt. Készítette: Havadi Gergő, Bp. 2006.

azok teljes egészében az említett vállalatok adótartozásának csökkentésére fizetendők be az illetékes adóhivatalokhoz.”<sup>60</sup>

A kávéházakat, ha az államosítás után tovább üzemeltették, leginkább eszpresszóvá, a korcsmákat italboltokká alakították. Eszpresszóvá zsugorodott a New York<sup>61</sup>, a Budapest kávéház (volt Moulin Rouge), a Dalszínház étterem (volt Füzék). Ez utóbbiban vezették be először, hogy kétforintos belépő mellett fogyasztási kötelezettség nélkül táncolhatnak. „Az EMKE (volt EMKE kávéház helyén) helyiségeiben sem találni ezen a szombat estén üres helyet. Cigányzene és két énekes szórakoztatja a közönséget, a kis helyiségben pedig olcsó árak mellett ragyogó műsor szórakoztatja a vendégeket.”<sup>62</sup> Budán ekkor csak a Bagdadban, a Sanghaiban és a Zöldfa étteremben nyílt lehetőség éjszakai szórakozásra.<sup>63</sup> A rádióban olykor-olykor helyszíni közvetítéssel jelentkeznek egy-egy, a „szocialista erkölcsöknek” megfelelő, a kultúrált szórakozás megvalósításában élenjáró üzemből.

A sajtóforrások ugyan nem említik, de az ötvenes évek egyik kiemelkedően híres intézménye volt az Ilkovits<sup>64</sup> büfé a Nyugatinál. A hivatalos kultúra szemében reakciós és veszélyes „elemek” látogatták, ám az interjú forrásokból nem ez az oldala domborodott ki: „Az Ilkovits ugye a Nyugatinál szemben volt, ez a MÁV épületekkel, pont a főbejáratnál szemben volt, ott egy hatalmas tűzfal volt, mielőtt odaépült a Skála Metro. Annak a nagy tűzfalnak, egy ilyen első emeletes lepény része volt. Abba volt egy kocsmá, a hírhedt Ilkovits, ami éjjel-nappal nyitva volt, hisz jöttek-mentek a vonatok a Nyugatiuba, aki nem akart a restibe, akkor oda kiültek, leültek. Ennek aztán volt egy olyan belső része, ahová le lehetett ülni, egy harmad-

60 Pénzügyi Központ jelentése a Belkereskedelmi Miniszterhez. MOL XIX-G-4-ji 36.

61 A kávéház nevénck credeti írásamódja.

62 Szombat esti körséta a községi üzemeiben. In: VM, 1949. 5. sz.

63 Műsoros éjjeli szórakozóhely még a hatvanas évek elején is alig volt egy-kettő a fővárosban, de az idegenforgalom, az életszínvonal és a szabadidő növekedésével lassan gyarapodott a számuk. Gyors és olcsó szolgáltatások tekintetében az ön- és gyorskiszolgálás mellett a Mézes Mackók, a hetvenes–nyolcvanas évektől a tej- és ételbárok megjelenése és terjedése mind új színfoltokkal gazdagította a vendéglátás üzlet típusait. Lásd *Gundel – Harmath*, 1979. 48. p.

64 A forgalmas helyeken és a pályaudvarok szomszédságában feltűntek az első gyorsbüfék. A leghíresebb a Nyugati téren lévő Ilkovits vendéglő volt, ahol naponta négy-öt ezer vendég is megfordult. Alapítója Ilkovits Izidor (1889–1949) vendéglős. 1926-ban, a mai Teréz krt. – Nyugati tér – Jókai utca által határolt területen működött üzlete, az akkor ismert Ilkovits-büfé, ahol konyha, cukrászműhely, állóbüfé, söntés, hagyományos és önkiszolgáló étterem volt, elsőként tálcás önkiszolgálással. Maga konstruálta automata gépeit. Újító, szervező üzletember volt. 1937-ben üzlete cladására kényszerült. Lásd: Magyar Életrajzi Lexikon 1000–1990. <http://mek.oszk.hu/00300/00355/html/ABC06707/06729.htm>

osztályú hely volt. De ebben olyan szakmai munka volt, és olyan szakszemélyzet volt ott, hogy hihetetlen. A kézzel húzott rétestől a széles skálájú menüig, a csülkös bablevestől, ezek a régi magyaros pörköltök, paprikások, belsőségek, csülkők, sorolhatnám, esetleg halak, minden ilyen cukrászkészítménnyel együtt kapható volt, és mindent tudott biztosítani. És hát természetesen ennek egy olyan része is volt, ami ilyen áteresztő: hogy jött oda be, hogy két *kriqlert* kérek, ha bekönyökölt, összeesett, kidobták, jött a következő, szóval [így működött]. Az Ilkovits ez erről volt híres, és egy hihetetlen forgalmat csinált, nagyon nagy üzlet volt. Az Ilkovits egy szimbolikus hely volt akkor. Mint a körtéren lévő népbüfé, ugyanolyan volt. És én merem állítani, hogy olyan ételek voltak ott, amiktől az ember mind a tíz ujját megnyalta, mert nagyon jó szakemberek főztek, nagyon jó minőségű ételeket, csak egy ilyen gyors kiszolgáló, majd később önkiszolgáló lett, [hasonlóan] ilyen lett a Rákóczi úton a Rákóczi étterem, ami már [szintén] megszűnt. De viszont aki akart, az onnan átment a Metropolba, annak is ott volt a söröző része, és aki még jobban [állt anyagilag], annak ott volt az első osztályú része is a Metropolnak, majd szemben ugye ott volt a Palace Hotel, másik oldalt a Nemzeti Hotel. Na most én [ez utóbbiban] tanultam, ott is kiváló szakácsok, konyhások, éttermesek dolgoztak, volt, aki négy-öt nyelven beszélt, tehát annyira képzett emberekből állt az a hely. Na most ezek voltak, azok a helyek, amiért kialakult a nosztalgia a hatvanas évekhez. De ahogy aztán mentünk a körúton, a Góbé, az egy igazi kisvendéglő volt. Az még más néven most is megvan, ott a Tolnai utcában, a rendőrség felé kell menni, most ilyen kurvatanya, meg mit tudom én, ugye a Rákóczi tér után van. Aztán a Népszínház utcában, a Corvin éttermet, a Corvin áruház háta mögött, ami megint egy jó módú, jó nevű dolog volt. De itt ki kell emelnem még mind a Nyugatinak, mind a Keletinek az éttermeit. Akár a másod-, akár az első osztályú éttermeket, ahol nagyon mentek a konyhák, egyrészt azért, mert innen készítették föl a különböző resti büféket, akár ilyen vajás sütemények, vagy *blundel* — ez a túrós batyu, vagy pogácsaféléket. Ezeket innen százával vitték, sőt a Keletinél az Utasellátónak volt egy húsfeldolgozó üzlete, ahol ők saját maguknak csinálták a virslit, a debrecenit, meg mindent, ők ízesítették, és hadd mondjam el, hogy ma olyan árut nem lehet sehol sem kapni, mint ott, olyan roppanós, szaftos virslijük volt. Ezek mind hozzátartoztak ehhez a miliőhöz, és ezek a különböző vendéglátóipari vállalatnak voltak ilyen üzleteik. [...] Az Ilkovitsban én jártam, de én még annyira fiatal voltam akkor, hogy én nem dolgoztam ott, oda nem jártam, csak úgy bementünk, ittunk egy málnát. [...] Azt hiszem, ennek a helynek inkább a hírhedt része az volt, hogy rengeteg a részeg ember ott, és ez vonzotta oda az alvilágot és a [prostituáltakat].”<sup>65</sup>

65 Interjú P. Gyulával, készítette Havadi Gergő, Bp. 2006.

Egy másik szakmabeli így emlékszik vissza rá: „Az Ilkovits a régi elitnek volt a találkozóhelye.<sup>66</sup> Ott általában büdös volt, füst volt, de olyan emberekkel tudott találkozni, hogy lenyűgözve hallgatta órákig, amiket beszéltek. [...] Olyan műsor volt, hogy kettéállt mindenkinek a füle. Pedig az a hely egy rossz kocma volt, most nem pejoratív értelmében. A kocma az nem egy rossz hely, de ez kifejezetten egy rossz talponálló volt, köpködtek, füst volt. [...] Egy semmi, mint egy rossz önkiszolgáló. Az éjjel-nappal jóformán nyitva volt. [...] Mikor elkezdtem [tanulni] a szakmát, ezekről hallottunk, meg el-eljártunk, és akkor még ezeknek a nyomai még megvoltak. [...] Akkor [az ötvenes évek végén] az Ilkovits, az volt talán a legjobb. Amikor én dolgozni kezdtem, már nem üzemelt, valamilyen tejbüfét csináltak helyette. Az a hely óriási volt. Minden este olyan társaság volt, a szegényebb értelmiség, egyetemisták, akik hallani akartak valamit, hogy hogyan működnek itt a dolgok [valójában], az eljárt az Ilkovitsba.”<sup>67</sup>

A sajtópropaganda ellenére az üzletek nagy részében melegkonyha nem volt, s a munkások által jobban kedvelt italboltok kerültek előtérbe, és az italok közül az olcsó kommersz égetett szeszek, leginkább a rum. Sör és különösen márkás külföldi szeszesital csak nagyritkán volt kapható egy-két belvárosi üzletben, ott is igen korlátozottan. Ezekhez az üzletvezetők csak megfelelő kapcsolatok és kölcsönös gesztusok útján, lefizetések révén juthattak folyamatosan.<sup>68</sup> Az Árhivatal intézkedéseinek megfelelően egyre csökkentek a szolgáltatások árai, ám ez egyben a minőség visszaesését is maga után vonta.

66 Vészi Endre (1916–1987), író, így emlékezett vissza a harmincas évek végi kocma közönségére 1979-ben: „És szemben a Nyugati pályaudvarral a legendás Ilkovits-büfé, ahol az úgyszólván fehér teremben — fehér terítés asztaloknál — jobban minősített kistisztviselők, kispénzű értelmiségiek ebédeltek, vacsoráztak, a piros teremben viszont... Igen, a piros teremről mégis csak külön kell beszélni: ez a szabad, vagy magukat szabadnak hirdető szegények találkozóhelye volt, köztük írók, költők, gyönyörűséges, kelckótya nők, nagyszakállú, gnosztikus igehirdetők! Ide járt olykor József Attila is, s később a mi társaságunk, költők a nemzedékemből: leginkább világmegváltók, baloldaliak, ahogy ezt ma már egyszerűsítő összefoglalással jellemezni lehet. Vészi Endre: Kézirat.

<http://mck.oszk.hu/03300/03312/html/h7mpr.htm>

67 Interjú K. Tamással, készítette Havadi Gergő Bp. 2006.

68 „HG: Nem volt hiány, mondjuk leginkább sörből? AE: Nem, a jó kapcsolataimnak köszönhetően — mondom, az igazgatóval nagyon jóban voltam, és ő szólt, hogy legyen mindig sör. Nem volt olyan, hogy elfogyott volna. Nyáron nagyon nagy kánikulában, akkor csúfolt, de nem volt probléma, akkor azt meg tudtuk oldani.” Részlet A. Ervin interjújából, ebben a részben az italboltvezetői időszakáról beszél.

**Vendéglők színvonala és árai: osztályon felüli és osztályon aluli**

A Nők Lapja Okos Kata levele című rovatában tudósított arról, hogy az első osztályú besorolást kapott nagy múltú vendéglőben milyen viszonyokkal szembesült a „hétköznapi” menüt kérő futóvendég: „[...] Március 23-án, kedden egy kisebb társasággal az Abbázia-étteremben ebédeltem. Hosszú keresgélés után találtunk egy szabad asztalt. [...] Az asztalterítő azonban piszkos, ételfoltos volt, a villán odaszáradt spenótmaradék. [...] Közel fél óras várakozás után megjelent a pincér, s újabb 10 perc múlva étlapot is hozott. Ezen csodálkozva olvastuk, hogy ez az étterem elsőosztályú. Megrendeltük az ebédet. Újabb negyedórás várakozás. [...] Végre megérkezett a leves. Társaságomból többen is diétás menüt rendeltek, darakrémlével. Ez azonban elfogyott. Az erőtlen levesben paradicsom és mosogatórongyfoszlányok úszkáltak. [...] Rövid 20 perc múlva a pincér felszolgált a második fogást — a székelykáposztát. Ebben hajszálat (vagy disznósörtét?) találtunk. [...] Egyikünk babfőzeléket kért — ehelyett burgonyakörítést kapott. Az adagok kicsik voltak, a tálalás pedig ízléstelen. [...] Éhesen és elégedetlenül távoztunk az Abbázia-étteremből, amely csak rangsorolásában és áraiban első osztályú.”<sup>69</sup> Az ötvenes évek végéig a legnívósabb kereskedelmi vendéglőknek is kötelezőn kellett biztosítaniuk üzemi étkezési lehetőséget, legalább kétfajta menüvel. Kimondottan vállalati kezelésben lévő üzemi konyhákra, éttermekre is igaz volt az, hogy ha nem étlapról, vagy bankett keretében rendeltek, hanem az olcsó menüket és üzemi étkezést választották — amit javarészt a kispénzű átlagemberek —, akkor rendszerint nem laktak jól, és sokszor napokon keresztül ugyanazt ehették. Ez a következő panaszevélben így fogalmazódott meg: „A heti étrend: egyik nap tarhonya, másik nap tarhonya és a harmadnap a változatosság kedvéért ismét tarhonya. Ha burgonyát főznek vagy nyers, vagy fekete, ha tésztát, egy csomóban van az egész. Ráadásul mindig minden zsirtalan és hideg. [...] Baj van a tisztasággal és az udvariassággal is.” Ellenben „a fizetővendég jóízű ételeket rendelhet étlapról. Ha valamilyen bankett van, pompás ételeket készítenek. Egyszóval: főzni tudnak, csak nekünk nem.”<sup>70</sup>

Az egyes üzemegységek besorolása, sokszor nem mutatkozott meg az árakban, azaz előfordulhatott, hogy egy negyedosztályú helyen drágábban mérték a rossz minőségű bort, mint egy elsőosztályú étteremben. A minisztériumban (BkM) funkciójuk és az ellátás színvonala szerint szakosztályokba sorolták az államosított

69 Nők Lapja, VI. évf. (1954) 13. sz.

70 Nők Lapja, VI. évf. (1954) 17. sz., Okos Kata rovat.

vendéglátó egységeket. Az első osztályú, illetve osztályon felüli reprezentatív belvárosi éttermek kivételével, a másod-, harmad- valamint a negyedosztályú besorolást kapó — azaz felszolgálás nélküli — italboltok, talponállók fogyasztói árrésében szinte alig volt különbség, közönségük ennek ellenére nem keveredett egymással, viszont kinézetükben, formavilágukban az egyes típusok teljesen uniformizáltak voltak, mindegyik szinte ugyanolyan képet mutatott kívül-belül.<sup>71</sup>

Átlagos étkezésnek a bővös 10 forint körüli ebéd számított. A vendéglők nagyrésztében, az esti zenés felárral is, csak ritkán kerültek 20 forintot meghaladó fogások az asztalokra. Így volt ez például a várban és környékén található nagymúltú éttermek közül a Pest-Budában vagy a Márványmenyasszonyban, mely utóbbi csak II. osztályú üzemként működött ekkor.<sup>72</sup> A kötelezően előírt menü még az osztályon felüli helyeken sem haladta meg a 10 forintot. „P. Jenő, egy szegedi üzletvezető elmondja, hogy kispénzű emberek járnak vendéglőjébe, 10 forintnál drágább ételeket ezért nemigen készítenek. Legkedveltebb a halászlé, amelyből jókora adagot adnak 10,10 Ft-os áron.”<sup>73</sup>

Ezzel szemben a fővárosban a minőségi kiszolgálást igénylő „elit” vendéglátását az ’50-es évek közepétől újból megnyíló Múzeum kávéház, az Astoria kávéház és a Gundel képviselte, amelyek formavilágukban igyekeztek megőrizni és ápolni a háború előtti hagyományokat. A Gundel étteremben 1952 májusában a legdrágább fogás, egy adag libasült pirított burgonya körettel 71,55 forintba került délbén, míg este 80,10-et kellett ezért a vendégnek ugyanott fizetnie.<sup>74</sup> De volt babfőzelék 2,65-ért illetve délig kétféle zóna 9 forinttól. A hatvanas évek Gundeljének vendéggöréről így emlékszik vissza egykori konyhafőnöke: „Általában nagycégeknek a vezetői, diplomáciai testületek, ezekkel kapcsolatos fogadások, ebédek, vacsorák, üzleti tárgyalások, és általában a módosabb kereskedők jártak oda, mert azért régen is egy-egy jól menő maszek, szücs stb., ha nem is rendszeresen, de alkalmanként megengedhette magának, hogy bejöjjön. Nagyon sok külföldre szakadt hazánkfia, aki hazajött, és a Gundel volt náluk a nimbusz, meg a Gellért, és itt meg is kapták azt a pénzükért, amit mondjuk elvártak. Fialatok nemigen jöttek, mert mint ahogy kezdtem mesélni, hogy egy május 1-én ugye bejött, most mondjam, hogy akkor nálunk 210 forint volt egy konyak, de a legolcsóbb

71 Hivatalos besorolásától függetlenül egy borozó, cukrázda vagy presszó is vonzhatott kimagasló (elsődleges) közönséget, ilyen volt például a Kedves presszó is.

72 Az étterem 1959-es étlapján a legolcsóbb a zónapörkölt, zenc nélkül 7,55-ért és a legdrágább 2 személyes Márványtál műsoridőben 50,20-ért kapható. Lásd *Gál*, 2005, 81. p.

73 Vendéglátás, 1957. I./1. sz., 22. p.

74 Gundel étterem étlapja 1952. május 28-án, szerdán. MOL XIX-A-30-c V/068/1951–52 (9.d.)

menü már 21 forintért elérhető volt. [...] Egy Napoleon konyak abban az időben nagy érték volt. Na most beült a kerthelyiségbe a vidéki emberke, kért két konyakot, a fele fizetése mindjárt elment, és mikor megkapta a számlát, akkor nagyon sok nem is tudta kifizetni, ez komoly probléma volt. Na most, csak azt mondom ezzel, hogy az egyszerűbb, alacsonyabb keresetű embereknek nem volt elérhető. Komersz italokat nem is árusítottunk, volt főzéshez meg egyébhez, de jellemzően a legdrágább dolgok voltak. A követségek is, ha tartottak valamit, és azok is mire megkapták a számlát, hát hihetetlen összegek jöttek ki. Mert mellette Kéményseprő vagy az Ezerjő Étterem, a fürdő mellett ugye, azok nyilván ilyen másodosztályú olcsó kis éttermek voltak abban az időben, oda is lehetett menni.”<sup>75</sup>

Ezzel szemben egy, a dolgozók által drágának tartott Éttermi és Büfé Vállalat üzemi büféiben 1 forint 70 fillérbe került a szalámis szendvics. Az államosítások után tehát a vendéglátásban részben fennmaradtak a státuszfogyasztás, a presztízs színterei. Az egyszerű munkásemberek a nyílt propaganda ellenére nem engedhették meg, hogy osztályon felüli vagy első osztályú éttermekbe járjanak — még ha az nem is volt számottevően drágább. Maradt az elsősorban az italfogyasztást preferáló igényeiknek megfelelő italbolt (kocsma), és a felfelé törekvő szakmunkás rétegek számára a kisvendéglő és az eszpresszó.

Pusztán a népbüfékben történt fogyasztása alapján immár nem lehetett megkülönböztetni az egyes rétegeket, az étkezési és szórakozási szokások tehát — látszólag — elvesztik társadalmi pozíciót jelző szerepüket. Az egységesítési, uniformizáló törekvések sajátos módon szembe találták magukat a polgári, kispolgári csoportok identitása mellett a munkásrétegek egyes csoportjainak a vendéglátással kapcsolatos értékeivel is. A jobban kereső (és kispolgári mintákat követő) szakmunkásoknak (munkásarisztokrácia) számos olyan vendéglője, kávézója volt, amely törzsvendégének saját társadalmi csoportján belüli elitpozícióját, vagy éppen kispolgári kötődését volt hivatott hangsúlyozni. Így tehát sokan egyfajta presztízsveszteségnek élték meg, ha kedvenc ételük, italuk vagy pincérük helyett szegényes üzemi kosztot szolgáltak fel hiányos szakértelemmel, vendégszeretet nélkül, rideg, piszkos helyiségekben — még ha olcsón is.

Az ötvenes években a vendéglátás típusegységeinek — a divathoz hasonló<sup>76</sup> — uniformizálódásában nem pusztán a politikai akaratnak volt meghatározó szerepe, hanem az áruhiánynak, a lakossági fogyasztás drasztikus csökkenésének és az alacsony jövedelmeknek. A hiánygazdaság a maga működési logikája szerint nem

75 Interjú P. Gyulával.

76 Lásd erről részletesen *Valuch*, 2004.

csak az ideológiai szempontból nemkívánatosnak minősített luxuscikkeket tüntette el, hanem igen gyakran a hétköznapi étkezés nélkülözhetetlen kellékeit is luxuscikkekké alakította át. Ilyen volt a nem üzemszerű éttermi fogyasztás is, amit csak kevesen engedhettek meg maguknak az ötvenes években. Ám a hatvanas évektől egyre inkább elkülöníthetővé váltak az egyes presztízs-csoportok igényeinek megfelelő vendéglátóhelyek.

### Külváros és Belváros találkozása

Az ötvenes évektől egyre inkább divatba jöttek a kerthelyiségek. A külvárosban több ezer férőhelyes kertvendéglők nyitották meg kapuikat, amelyek hétvégi szabadidős programokat kínáltak a szórakozni vágyó családoknak. Ilyen volt a budafoki Promontor borozó, vagy Pesterzsébeten a 400 férőhelyes Erzsébet Sörkert. Itt „a vendégek kényelmes párnás székeken ülve, fehér damasztabroszokkal terített asztalok mellett válogathatnak a kőbányai, nagykanizsai, pécsi, soproni sörgyárak palackozott különlegességei között. Megkóstolhatják a 0,33 literes kis-Kinizsit, a zalai ászoksört, a Sirályt, a Márciusi Extrát, vagy Pannónia Extrát, II. osztályú áron. A 16-féle sör mellett kapható 5-féle szörp, 5-féle Turmix-ital is. [...] A szórakoztatásról négytagú tánczenekar gondoskodik.” De hasonlóan kedvelt volt az pesterzsébeti Aranycsillag Étterem, a kőbányai Népkert, árpádföldi 1007. sz. Rigófészek kisvendéglő vagy a csepeli Stadion Étterem. Ez utóbbi III. osztályú étterem kerthelyiségében, a folyóiratban közölt útikalauz a leginkább kedvelt étkeként említi a pirított májat 8,15-ért, a hagymás rostélyos 9,65-ért, a rántott borjúlábat tartárral és rizzsel 9,50-ért és a pacalpörköltet 5,50-ért. Ezekért a fogásokért egy belvárosi első osztályú étteremben zenés felár mellett akár 50–100%-al többet is elkérhettek. Budán a 2000 férőhelyes Hűvösvölgyi Népkert (Hársfa vendéglő) számított kultikus helynek ekkoriban.<sup>77</sup>

Egy vendéglős így emlékezik vissza a Hársfáról és „sztár” vendéglőséről: „A Hársfáról nem tudom hallott-e, [mert] az egy nagyon jó étterem volt fönt a Hűvösvölgyi út tetején nagy kerthelyiséggel. Az a minket megelőző korszaknak [ötvenes-hatvanas] évek a legjobb étterme volt, a vezetője, ez az ember egy *virtigli* vendéglős volt, ízig-vérig vendéglős, aki minden porcikájával azt leste, hogy hogyan tudja a vendégeit minél jobban kiszolgálni. Egyetlen egy öröme volt, hogyha megdicsérték. Na most egész pártunk és kormányunk följárt hozzá, és ez is egy

---

77 Vendéglátás III. évf. (1959) 7. sz. 9. p. Mára ezek a nagyméretű kerthelyiségek szinte teljesen eltűntek, illetve jellegükben más típusú üzletek vették át szerepüket.

ilyen gebines<sup>78</sup> vendéglő volt, korlátozva volt a havi bevétel, csak mondok egy számot, mondjuk tízezer forintban. Na most látható volt, hogy nem tízezret, de még nem is száz, hanem legalább egymillió forintot csinál, mert reggeltől estig tömve volt. De ott volt a titkosszolgálatoktól kezdve mindenki, amíg egyszer valaki megelégette a sikerét, és elkezdte felhergelni az akkori Kádár elvtársat vagy tán a feleségét, hogy micsoda polgári attitűd ez, [amit ez a vendéglős megenged]. Az, hogy „polgári”, ez azt jelentette akkor, mint ma az aljas gengszter, mondjuk ezt körülbelül. Ő igazi polgár volt, az öreg, S.-nak hívták, és egy kiváló étteremet csinált — egyszer én is voltam ott, ami ritkaságszámba ment akkoriban, ezt tudni kell. De ugye valaki fölpiszkálta pártunk és kormányunk figyelmét, onnan meg egyenesen a sítire vitték az öreget — nem volt azt hiszem egy évig vagy egy félévig, nem soká-

78 „A gebin nem egy hivatalos elnevezés, czecket úgy hívták, hogy önelszámoló üzletek, ami azt jelentette, hogy el kellett számolnia a beérkezett árunak a megadott haszonkulccsal felszorozott értékével. Tehát bejött magához mondjuk száz liter bor, a gebines kocsmába, és akkor volt a haszon italkulcs 50 százalék, ennyi lehetett, akkor százszor 150 forinttal el kellett számolni, tehát a haszonkulccsal megemelttel. Ez azt jelentette, hogy magának ezt naponta be kellett fizetnie, és mikor a leltári időszak kifutott, mondjuk elfogyott a száz liter bor, akkor a leltár nulla mennyiséget talált és a befizetésnek stímmelnie kellett az eladási értékével. Ezen kívül más kötelezettség nem volt, illetve voltak különböző üzleti tervek meg ilyesmi, de ez nem volt lényeges. Magyarul a többletet egyszerűen eltehette. Tehát ha volt borralalóából még az ötven százalék fölött húsz százalék, akkor kész, az az övé, tehát azzal nem tartozott a cégnek. Míg egy nem gebines üzletben abszolút szoros volt minden. Annnyira szoros volt minden, hogy a pulton a kiadott áruról blokkot kellett adnia a pincérnek, és a blokk szerint kellett elszámolnia. Ott a pincémiel megmaradt a borralaló, amit szétosztottak egy bizonyos pontrendszer alapján. A konyhából kiérkező minden árut blokkolni kellett és el kellett vele számolni. Külön gazdaszonyok voltak, akik napi vételezés alapján kiadták a naponta megtervezett ételmennyiséget. A szakács összeírta, hogy tíz adag ilyet, húsz adag olyat harminc adag amolyan főzött, annak megvolt a kalkulációs íven a megfelelő anyaghányada, és kiszámolták, hogy kettő kiló és 25 deka só kell kiadni ma, és ennyi borsot meg majoránnát és ennyi húst meg lisztet stb. Így működött. A működés nagy része az volt, hogy czecket a szabályokat hogy játsszák ki, mindenfélé oknál fogva. Mert ugye nagyon sok olyan szakács volt, aki nagyon jó szakács volt, de ha megjelent egy üzletben, rögtön tönkretette, mert az anyagfelhasználása olyan iszonyú rossz volt, tudni illik nem spórolt az anyaggal, és nem tartotta be a kalkulációs könyvben előírt, egyébként elég bőséges előírásokat, hanem ami neki eszébe jutott, azt tette bele és úgy. Nagyon jó szakácsok voltak. Híresek voltak azok a régi mesterszakácsok között volt egy-két ember, aki elment egy üzletbe — ők ilyen nagy szoros étteremben dolgoztak, szóval ilyen Hungária méretű étterem meg hasonlóak —, híresek voltak arról, hogy egy év alatt teljesen ronggyá tudták tenni az üzletet. De ezzel együtt vitték őket jobbra-balra, mert iszonyúan jól főztek, és akkor híre volt annak a kocsmának, Máttyás Pince például. Na így működött egy szoros, amúgy meg egy gebines üzlet. Ez volt minden típusban: cszpresszó, étterem, söröző, bár stb.” Interjú A. Ervinnel. Készítette Havadi Gergő, Bp. 2006.

ig volt bent. De jellemző, hogy utána bement a Belvárosi Vendéglátóipari Vállalathoz (ma Taverna), és bement az igazgatóhoz. Ez az igazgató ugyanaz az ember volt, aki engem a trösztözhöz vitt, csak a megszűnése után átvitték oda igazgatónak (Bandi bácsi). De a lényeg az, hogy bement hozzá és azt mondta neki, hogy

— Vezérigazgató úr, adja nekem oda a legrosszabb üzletét.

— Magának, hát most jött ki a sittről — felelte az igazgató.

— Adja ide, a legrosszabb üzletét, a fejemmel kezeskedem, hogy egy éven belül a legjobb lesz. — Ugyan, ne vicceljen.

— Próbáljuk meg, a fejemmel kezeskedem, visszavitethet a börtönbe, hogyha nem sikerül.

Megkapta a Napoletanát<sup>79</sup>, ami a Vigadó téren, az Apáczai Csere János utca sarkán volt. Abszolút halott hely volt, de egy év múlva lett belőle a kerttel együtt egy 4–500 személyes étterem, ami állandóan tele volt. Tehát ilyen ember volt, aki ezt meg tudta csinálni egy éven belül. Na jó, de reggeltől estig az üzletben volt, a felesége ott ült a pultban, a lánya mit tudom én hol, és az egész életük erről szólt, semmi másról csak erről. Mindenféle szuper üzletvezetőket raktak oda, és semmit nem tudtak vele csinálni. Na most ezt csak azért mondom, mert egyéniség nélkül nincs egy karakteres, jó étterem. [...] De addig, amíg nincs egy személyiség az étterem élén, az nem fog feléledni. És nem is teremődik meg, mert ha ezt valaki nem hivatászerűen csinálja, ja és nem baj, ha ért hozzá, azon kívül, hogy szereti, akkor nincs. [...] Ez volt a baja az öregnek is, hogy nem ismerte a saját határait ott a Hársfában, amit én két évig csináltam nem is olyan régen. Ő nem volt egy intelligens ember, egy nagyon helyes ember volt, tényleg mindenki szerette az öreget, de nem tudta fölmérni, hogy ezt ma már nem fogja tudni sokáig csinálni, mert előbb-utóbb a hurok a nyakába kerül, és így is volt.”<sup>80</sup>

„Nagy-Budapest” megalakulásával, 1950. január elsejével létrejövő kerületek lakosságának összetétele, szokásait tekintve, alapvetően kétféle arculatú volt. Az egyik, az újonnan a fővároshoz csatolt külkerületek, perifériák (Újpest, Rákosszentmihály, Kispest, Csepel, Erzsébet és a már eddig is a fővároshoz tartozó Józsefváros, Ferencváros, Angyalföld vagy Óbuda egyes részein), jelentős arányban munkáscsaládok laktak. Merőben más volt a belvárosi és a budai kerületek vagy a pesti villaövezetek (Cinkota, Mátyásföld) polgári miliójének igénye, és ennek megfelelően kialakult szokásai. A belvárosi kerületekben sokkal fejlettebb volt az üzlethálózat, mint a munkáslakta peremkerületekben. Az üzletek jól felszereltek,

79 Később a hetvenes-nyolcvanas években híres „digizó” hely volt.

80 Az interjúalany a Hársfa vendéglősenek a sorsát az Ónódy-ügyhöz hasonló példaként említette meg. Interjú A. Ervinnel, készítette Havadi Gergő. Bp. 2006.

tágasak voltak, külön irodahelyiséggel rendelkeztek, míg a külváros ivóit jellemzően a tulajdonos lakásából leválasztott, zsúfolt helyiségekből alakították ki. Ha egyáltalán volt, akkor a lakással közös a konyha és illemhely. Előszeretettel költöztek a gyárkapuk tőszomszédságában düledező bódékba is. A minisztériumban fő feladatként Budapest ellátatlan, munkáslakta részeinek hálózatfejlesztését irányozták elő. Elsősorban új gyorséttermek, népbüfék, eszpresszók, cukrászdák, kertvendéglők létesítésével valamint a meglévők államosításával próbálták ezt elérni. A söntések bezárását hivatalosan, elsősorban a vendéglősök és a vendégek megbízhatatlanságával indokolták: „A Tripolisz, Mária-Valéria és hasonló, elsősorban munkáscsaládok lakta telepek a bűnözés melegágyai, és az itt működő söntékekből sokat ezért bezártunk”.<sup>81</sup> Leginkább e külvárosi italmérések, talponállók helyén nyíltak meg először az állami italboltok, büfék majd egyre inkább az ezektől alig különböző eszpresszók, utóbbiak elsősorban az ötvenes évek derekától kezdődően.

Szamos Márton üzemi bizalmi 1949-es jelentéséből bepillantást nyerhetünk a korabeli Csepel Weiss Manfréd (W. M.) gyára mellett virágzó kocsmák utcaképébe: „Tassonyi Dezsőné, Csepel Rákóczi Ferenc út 112. szám alatt lévő üzlete szerdán szünnapot tart, és így az üzlet belsejét nem láttam. [...] Külsőre elég elhanyagolt állapotban van, és valószínű belül sem néz ki rendesebben, konyhát nem vezetnek. A környékén terepszemlét tartottam, a Rákóczi Ferenc útról, illetve két mellék utcájából nyílik a W. M. I. és II. számú kapuja, a II. számú kapu előtt van egy söntés korcsma (Siklóssy), a Tassonyi féle üzlettől kb. 50 méterre, a másik oldalon, elég forgalmasnak néz ki. [...] Az I. számú kapu felé van a Sárközy Sándor Benjáminné Vendéglő-kocsmája, a forgalmát illetően nincsenek értesüléseim, de nagyon szép és rendben tartott üzlet, sok helyiséggel. A W. M. I. számú kapuja illetve főbejárata előtt a Somogyi Béla utcában kb. 8 korcsma és vendéglő van, aránylag rövid térközökben. Egymás mellett egy csomó élelmiszerüzlet, pék, hentes a főbejárat előtt a jobboldalon, három-négy nagy fabódében kerékpármegörző, ezeknek a helyén volna fantázia valami büfészerűséget csinálni. [...] Valamikor régebben volt Csepelen a Rákóczi úton egy nagyvendéglő (Langmahr), bezárták az üzletet, és terményraktárnak hasznosítják, pedig nagyforgalmú üzlet volt, vagyon tételben vásárolt borokat.”<sup>82</sup>

Munkás hagyományaival a külvárosok közül is kiemelkedő Angyalföldön például első lépésben a nagyobb éttermek, majd a kocsmák-talponállók, végül az

---

81 Alapy Gyula fővárosi főügyész jelentése. BFL XXV.60.a. 1955/3080/2.sz.

82 Kelt. 1949. VII. 6-án. MOL XIX-G-4-ij 36.d.

eszpresszók, cukrászdák államosítására került sor.<sup>83</sup> 1951 végén, 1952 elején szinte az összes magánkézben lévő egységeket államosították, az üzletek nagyobb része kisebb tatarozási munkálatok után újra megnyílt. A kerület nagyobb alapterületű és alkalmazotti létszámmal bíró üzleteit (kávéházakat, éttermeket) már 1948/49-ben lefoglalták, de jellemzően nem vendéglátóipari célokra hasznosították. Az 1952. december 31-én meglévő üzlethálózatra általában jellemző volt, hogy az egységek legnagyobb része — főleg azok, amelyek a legutolsó államosítás során kerültek a XIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalathoz — szűk alapterületű, elavult berendezésű, minden szociális és egészségügyi előfeltételt nélkülöző üzletek maradtak.<sup>84</sup> A kerület főként munkáslakta északi részére jellemző korcsmák, étkezdék többnyire a tulajdonos lakásával épültek egybe, sokszor közös konyhával. Itt állt elő az a helyzet, hogy a kocsmák államosításakor csak az italboltok helyiségei kerültek államosításra, a konyhák továbbra is a volt kocsmatulajdonos lakásához tartoztak, mert ez a lakás szerves részét képezték.

Egy-egy üzlet korszerűsítése több lépcsőben ment végbe, ahogy az üzlet mellett lévő helyiségeket meg lehetett szerezni. A kerületben a területi igény kielégítésének legfőbb gátja a helyiségprobléma. „Ha az 1959-es üzlethálózatot nézzük, mégis meg kell állapítani, hogy a „munkáslakta” kerület ellátását igen nagymértékben javította az a tény, hogy a korábbi 32 üzlet helyén már 118 egysége van a vállalatnak” — áll a leírásban. A mellékelt táblázat (3.) is szemlélteti, hogy a kerület e két lakóövezetben az üzemtípusok fogyasztási lehetőségeket meghatározó különbségei megmaradtak. A déli, lipótvárosi rész hálózata továbbra is sokkal színesebb maradt. Itt a kocsmák mellett volt többfajta étterem, eszpresszó valamint színház és mozi, míg a munkáslakta Angyalföldön az italboltok, a kocsmaszerű kisvendéglők dominanciája még erősödött is az ötvenes és később a hatvanas években (lásd: melléklet 4. táblázat).

## *Epilógus*

Budapest a „Kávéházak” fővárosából az ötvenes évek elejére kis túlzással az italboltok fővárosa lett.<sup>85</sup> A főváros lakóinak életvilága ekkor igen ellentmondásos ké-

83 *Dr. Soós Péter*: Egy munkáslakta kerület vendéglátóiparának monográfiája. Budapest, Belkereskedelmi Minisztérium, Vendéglátó Főigazgatóság, 1960.

84 Uo. 31. p.

85 „Ha a kávéházi kultúra jelképezte a háború előtti városok, kiváltképp Budapest mindennapi életét, akkor a fordulat éveiben bekövetkező változásokat leginkább a népbüfék alapítása szemlélteti.” In *Majtényi, én*.

pet mutatott. Egyrészt a háború utáni gyors újjáépítés, valamint a társadalmi egyenlőtlenségek lebontásába vetett hit miatt az átlagemberben nagy volt a várakozás, másrészt viszont az egyre erősebb szorítású diktatúra államosításai, a fogyasztási lehetőségek minimalizálása behatárolta a mindennapok szórakozási szokásait, megszabta a kikapcsolódási lehetőségeket, az ünnepek örömeit.

Az ivás — amellett, hogy maradt az ünneplés, a társas-baráti összejövetelek velejárója — a társas élet beszűkülésével egyfajta menekülési úttá is vált. A nagyvárosi felgyorsult és formális életvitelhez való alkalmazkodás külön nehézséget okozott a rengeteg vidékről fölkerült, paraszti hagyományaiból „kivetkőzni” kénytelen munkásnak. Számukra idegen világ maradt a klasszikus értelemben vett (és polgári mintákra építkező) vendéglátás. Az életformaváltás, a családtól való el- és a közösségből történő kiszakadás, a nélkülözés és a bizalmatlanság légköre megtörte az embereket.<sup>86</sup> Az ellátási feszültségek és a hiány tartóssá válásához a lakossági fogyasztást háttérbe szorító gazdaságpolitika mellett az is hozzájárult, hogy a magánkereskedelem drasztikus korlátozását követően, az ötvenes évek elején kialakított, főként tanácsai és szövetkezeti kezelésbe kerülő vendéglátó vállalatok a tervutasításos rendszer körülményei között képtelenek voltak a valós kereskedelmi igények szerinti működésre. 1953-tól lassan megindult a fogyasztás növekedése, és az 1956-os megtorpanás után a „hosszú hatvanas évekre” a vendéglátás már többet nyújthatott az embe-

86 Az egyik interjúalany így vélekedett az alkoholizmus, az italozás szercpéről az ötvenes évek emberének életében: „Nem kéne ezt a két dolgot összefűzni véleményem szerint. Biztosan nem lehet úgy beállítani a dolgot, hogy szegény, reménytelen magyar nép az alkoholba fojtotta a bánatát, a fenét. Egy viszont igaz, hogy az az állapot, miszerint ki volt zárva minden kitörési lehetőség, mint ahogy ma ez nincs kizárva. Tehát arról akkor itt szó nem volt, hogy valaki szorgalmasan elkezd dolgozni, és akkor majd vesz magának egy boltot, egy üzemet vagy egy gyárat, és a szorgalma és a szakértelme révén fejlődik anyagilag, szakmailag, és bekerül a gazdasági élet vérkeringésébe, szó nem volt erről. Ez biztos, hogy befolyásolta a dolgot, ezek a korlátok talán, de alapvetően szó nem volt bánatról. Akkor már régen túl volt mindenki a bánaton, ezt mindenki tudomásul vette, sőt a melós bizonyos értelemben meg volt elégedve, mert bement a gyárba, nem csinált semmit, fölvette a fizetését, és hazajött. Hát biztos ismeri ezt a rejtett munkanélküli jelenséget. De ez ténylegcsen így volt, a szó szoros értelmében, arról nem beszélve ugye, hogy ez kapcsolódott ahhoz, hogy ilyen kölcsönösségi alapon, kaláka rendszerben, hogy ha valakinek volt valamilyen munkája, ez főleg vidéken volt így, akkor kivettek hat nap betegállományt, otthon maradtak, és fölépítették a házat nyolcan, vagy idényjellegű munkáknál, és ezt mindenki tudta. Elég drága mulatság volt ez az országnak, most is isszuk a levét. Az biztos, hogy ezek a korlátok meghatározták az életformát, hogy ha már ilyen szociális síkon vizsgáljuk. De nem direkt oka volt ennek ez, de egy dolog biztos volt, hogy a szabadidejükkel nem tudtak mit kezdeni az emberek. Focimecsre lehetett menni meg a kocsmába, ha nem akart hazamenni. Haza meg minek menjen, hogy hallgassa a feleségnek szájkasodását, mondta ő.” Interjú A. Ervinnel.

reknek annál, mint pusztán a rossz minőségű, szegényes üzemi étkezés. Budapesti vendéglők életében az ötvenes évek végétől elindult egyfajta új fogyasztási konjunktúra, bizonyos fokig lehetőség nyílt a házon kívüli étkezésre és egyéb társas összejövetelekre szánt idő és költés növekedésével bizonyos fokig az ízlésvilág szempontjainak elválására. Ahogyan az ötvenes évek gazdaságpolitikáját a mennyiségi, úgy a hatvanas, és főként a hetvenes–nyolcvanas éveket már egyre inkább a „minőségibb”, a fogyasztási szokások szerint differenciálabb gazdasági szemlélet jellemezte, ami lehetőséget kínált a különböző társadalmi csoportok önazonosságának és tradíciónak kifejezésére a vendéglátás nyilvános tereiben is.

A szórakozás formái, bár még erősen korlátozottak maradtak, a hatvanas évektől már közvetlenül nem (vagy csak egyes esetekben) ellenőrzöttek, a „fél-nyilvánosság” terei fellélegezhettek. Az üzemi tömegellátással szemben, a fogyasztói igényekre reagáló kereskedelmi vendéglátás előtérbe kerülésével, a hatvanas évek végére megnyílt a lehetőség a lakosság sokrétűbb, illetve magasabb szintű szórakozási igényeinek és bizonyos divatirányzatoknak az elfogadására. Az idegenforgalom szempontjait ekkor már a pártvezetés sem hagyhatta figyelmen kívül, így sorban nyíltak a fővárosban a reprezentatív szállodák és éttermek (Citadella, Kőrszálló, Royal, stb.). Az új szórakozási formák, a „könnyű műfaj” megjelenésével (például különböző művelődési otthonok, mint például a „Csili”<sup>87</sup> vagy az Ifjúsági Park, Budai Parkszínpad) a későbbi beatkorszak divatjának, ifjúsági szubkultúrájának térhódításával szemben a hatalom már tehetetlen volt.

## Táblázatok

### *1. A magán és állami vendéglátás forgalmának, bruttó hasznának és az ágazatból származó nemzeti jövedelemnek százalékos megoszlása 1949-ben*

	Forgalom %	Bruttó haszon %	Nemzeti jövedelem %
Állami vendéglátóipar <sup>88</sup>	11,2	na	13,7
Magánvendéglők	88,8	40,0	86,3

*Forrás: Statisztikai Évkönyv 1949, (Bp., KSH, 1950.)*

87 A hatvanas évek fiatalságának körében kiemelkedő, divatformáló mulatonak az 1920-as években keletkezett szleng elnevezése, hivatalosan a Pesterzsébeti Vasas Művelődési Otthon.

88 É.N.V. és egyéb együtt

2.) Kiskereskedelmi vendéglátó üzemek száma, százalékos megoszlás, 1952–1955 (év végi adatok)<sup>89</sup>

Év	Állami	Szövetkezeti	Magán	Összesen
1952	50,0	49,7	0,3	100%
1953	52,9	46,7	0,4	100%
1954	49,8	49,0	1,2	100%
1955	47,3	49,4	3,3	100%

*Forrás: A vendéglátás forgalma 1961 évben, (Bp., KSH, 1962.) 19. p.*

3.) A magánvendéglő egységek száma a XIII. kerületben 1950 és 1958 között

Év	Magánvendéglátó egységek száma a kerületben
1950	191
1951	152
1952. április. 30.	59
1952. december 31.	2 (kifőzők)
1953.	2 (kifőzők)
1954.	5
1957.	5
1958.	5

*Forrás: XIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat, 1959. (In: Soós, 1960.)*

<sup>89</sup> Az adatok az üzemélelmezési vállalatok konyháit, a saját kezelésben lévő üzemi konyhákat, a kifőző konyhákat, az üzemélelmezési vállalatok éttermeit és segédüzemeit nem tartalmazzák. Uo. 251. p.

4.) A vendéglátó üzlettipusok száma és megoszlása a XIII. kerület északi és déli felében 1951-ben és 1961-ben

	1951-ben		1960-ban	
	Északi rész, Angyalföld	Déli rész, Lipótváros	Északi rész, Angyalföld	Déli rész, Lipótváros
Étterem	1	2	4	9
Kisvendéglő	–	–	5	–
Kiscukrászda	–	–	2	1
Eszpresszó	1	6	4	9
Cukrászda	1	2	9	5
Népbüfé	-	2	2	3
Italbolt	11	6	28	18
Büfé	–	–	8	9
Termelő	–	–	–	2
Összesen	14	18	62	56

*Forrás, XIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat, 1959. (In: Soós, 1960. 23. p.)*

## Források és irodalom

### *Levéltári források*

#### *Magyar Országos Levéltár (MOL)*

- XIX-6-4-bbb Belkereskedelmi Minisztérium. Vendéglátóipari Főigazgatóság
- XIX-G-4-jj Belkereskedelmi Minisztérium. Magánkereskedelem felszámolása 1949–1953.
- XIX-A-30-e Állami Ellenőrző Központ (1954–1956 Állami Ellenőrzés Minisztériuma). Belkereskedelmi Főosztály

#### *Budapest Főváros Levéltára (BFL)*

- VII.6.e Budapesti I–III. Kerületi Járásbíróság iratai. Kihirdetett végrendeletek
- XXV.60.a Fővárosi Főügyészség iratai. Igazgatási iratok

### *Kézirattári és sajtóforrások*

- OSZK Kisnyomtatványtár  
Ludas Matyi 1948–1954  
Nők Lapja 1954  
Szabad Nép 1948–1949  
Vendéglátóipari Munkás 1945–1949  
Vendéglátóipari Dolgozó 1950–1951

### *Statisztikai források*

- Magánkisipari adattár 1938-1971. Bp., KSH, 1972.  
Statisztikai Évkönyv 1949. Bp., KSH, 1950.  
Statisztikai Évkönyv 1949–1955. Bp., KSH, 1957.  
Statisztikai Évkönyv 1957 Bp., KSH, 1959.  
A vendéglátás forgalma 1961. évben, Bp., KSH, 1962.

**Irodalom**

- Bácsalmási, 2005* *Bácsalmási Irén: A normasértő viselkedés szankcionális elvei és gyakorlata 1950–1960 közötti időszakban Magyarországon. A prostitúció. Szakdolgozat, ELTE Társadalomtudományi Kar, Szociológia szak, esti tagozat, Bp., 2005.*
- Bakos, 1976* *Bakos Ferenc: Idegen szavak és kifejezések szótára. Bp., Akadémiai Kiadó, 1976.*
- Baráth, 2000* *Baráth Magdolna: A hároméves tervtől az öt éves tervig. Irányítás az MKP gazdaságpolitikájában. In: Feitl István – Izsák Lajos – Székely Gábor (Szerk.): Fordulat a világban és Magyarországon 1947–1949. Bp., Napvilág Kiadó, 2000.*
- Belényi, 2000* *Belényi Gyula (szerk.): Munkások Magyarországon 1948–1956. Dokumentumok. Bp., Napvilág Kiadó, 2000.*
- Bene, 1928* *Bene Lajos: Budapest Székesfőváros iparosai. Bp. 1928. (Statisztikai Közlemények 59/3.)*
- Bodor, 1996* *Bodor Ferenc: Eszpresszók 1945 és 1957 között. – Részletek Bodor Ferenc hagyatékából. In: Budapesti Negyed IV. (1996) 2–3. szám, 279–286. p.*
- Burke, 1981* *Burke, John Frederick: The English Inn. New York, Holmes & Meier, 1981.*
- Csapó, 1996* *Csapó Katalin: A százéves irodalmi kávéház, a „Newyork”. In: Budapest Negyed IV. (1996) 2–3. szám 177–197. p.*
- Csehalmi, 1983* *Cserhalmi Imre: Történelmi kulcsátvétel. Interjúk államosító igazgatókkal, Bp., 1983.*
- Draveczky, én* *Dr. Draveczky Balázs: Kisszótár régi vendéglátós kifejezésekből. Gundel Imre (1927–1993) emlékének.  
<http://www.sticker.hu/vendegfogadas/kisszotr.htm>*
- Erki, 1996* *Erki Edit: Pest-Budától Budapestig. Képek egy város életéből. Bp., 1996.*

- Feitl*, 2000 *Feitl István: A kettős fordulat éve: 1949.* In: Feitl István – Izsák Lajos – Székely Gábor (Szerk.): *Fordulat a világban és Magyarországon 1947–1949.* Bp., Napvilág Kiadó, 2000.
- Gál*, 2005 *Gál László:* Bp., Fekete Sas Kiadó, 2005.
- Gorham – Dunnett*, 1950 *Gorham, Maurice – Dunnett, H. McG:* *Inside the Pub.* London, Architectural Press, 1950.
- Gundel – Harmath*, 1979 *Gundel Imre – Harmath Judit: A vendéglátás emlékei.* Bp., 1979.
- Horváth*, 2000 *Horváth Sándor: A Késdobáló és a jampecek: szubkultúrák Sztálinvárosban.* In: *Korall*, 1. (2000) 119–136. p.
- Horváth*, 2002 *Horváth Sándor: Urbanizáció és társadalmi integráció a hatvanas években.* In: *Évkönyv X. – 2002. Magyarország a jelenkorban.* Szerk.: Rainer M. János – Ständeisky Éva. Bp., 1956-os Intézet. 36–51. p.
- Horváth*, 2004 *Horváth Sándor: A kapu és a határ: mindennapi Sztálinváros.* Bp. MTA Történettudományi Intézete, 2004. (Társadalom- és művelődéstörténeti tanulmányok 34.)
- Hutt*, 1973 *Hutt, Christopher: The Death of the English Pub.* London, Hutchinson, 1973.
- Illés*, 1989 *Illés György: A kocsmá nem alszik: piások, zugmérők, mármorkeresők.* Szekszárd, 1989.
- Kresalek – Zeke*, 1996 *Kresalek Gábor – Zeke Gyula: A Japán (Interjú Kraszner Menyhért idősebb lányával)* In: *Budapesti Negyed IV.* (1996) 2–3. szám. 155–176. p.
- Lantos Péterné*, 2003 *Lantos Péterné: Egy zsidó család története a századfordulótól 1956-ig.* Szakdolgozat, ELTE Szociológia, Szociálpolitikai Intézet és Továbbképző Központ, Levelező Tagozat, 2003. Május.
- LeMasters*, 1975 *LeMasters, E. E.: Blue-Collar Aristocrats: Life-styles at a Working-Class Tavern.* Madison, University of Wisconsin Press, 1975.

- Majtényi – Szatucsek*, 2001 *Majtényi György – Szatucsek Zoltán: A szabó túje és a cipész dikicse* Bp., 2001.
- Majtényi – Szatucsek*, 2004 *Majtényi György – Szatucsek Zoltán: A kiskereskedelem és kisipar államosítása.* In: *História XXVI.* (2004) 1. szám, 21–25. p.
- Majtényi, én.* *Majtényi György: Kávéháztól a népbüféig.* In: *ArchivNet. Történeti források – Online.* <http://www.archivnet.hu>
- Molnár Gál*, 2001 *Molnár Gál Péter: A pesti mulatók.* Bp., 2001.
- Monckton*, 1969 *Monckton, Anthony: A History of the English Public House.* London, Bodley Head, 1969.
- Pető – Szakács*, 1985 *Pető Iván – Szakács Sándor: A hazai gazdaság négy évtizedének története. 1945–1985.* Bp., 1985.
- MKP és SzDP határozatai *A Magyar Kommunista Párt és a Szociáldemokrata Párt határozatai 1944–1948.* Szerk.: Rákosi Sándor – Szabó Bálint Bp., 1967.
- Rosenzweig*, 1983 *Rosenzweig, Roy: Eight Hours for What We Will. Workers and Leisure in an Industrial City, 1870–1920.* Cambridge–London–New York, Cambridge University Press, 1983.
- Sármány – Juhász*, 1996 *Sármány Ilona – Juhász Gyula: Amit a századforduló kávéházainak berendezéséről tudunk.* In: *Budapesti Negyed IV.* (1996) 2–3. szám, 243–260. p.
- Soós*, 1960 *Soós Péter: Egy munkáslakta kerület vendéglátóiparának monográfiája.* Bp., Belkereskedelmi Minisztérium, Vendéglátó Főigazgatóság 1960.
- Strassenreiter*, 1983 *Strassenreiter Erzsébet: Az államosítás történetéhez.* In: *Cserhalmi Imre: Történelmi kulcsátvétel. Interjúk államosító igazgatókkal.* Bp., 1983.
- Tomasz*, 2001 *Tomasz Gábor: A pesti kocsmák világa.* Új Holnap. 2001/ősz 64–95. p.
- Török*, 1937 *Török István: A budapesti bejegyzett cégek statisztikája.* Bp., 1937. (Statisztikai Közlemények 80/2.)

- Valuch, 2004*                      *Valuch Tibor: A lódentől a miniszoknyáig. A XX. század második felének magyarországi öltözködéstörténete. Bp., 2004.*
- Zeke, én*                              *Zeke Gyula: Budapest, a kávéváros. In: Magyar Szellemi Fórum II. évfolyam, 3. szám, Mikes International.*  
[http://www.federatio.org/Mikes\\_International\\_0302.pdf](http://www.federatio.org/Mikes_International_0302.pdf)

*Rövidítések*

- BkM                      =    Belkereskedelmi Minisztérium  
DISZ                     =    Dolgozó Ifjúság Szövetsége  
ÉNV                      =    Élelmezési Nemzeti Vállalat  
KPVDSZ                =    Pénzügyi és Vendéglátó-ipari Dolgozók Szakszervezete  
MVMOSZSZ            =    Magyar Vendéglátóipari Munkások Országos Szabad Szakszervezete  
NV                        =    Nemzeti Vállalat  
VM                        =    Vendéglátóipari Munkás