

Élelmiszertörténet: az 1900-1950-es évek

Food History in the 1900-1950's

Polgár Annamária, dr. Mák Erzsébet PhD főisk, docens
Semmelweis Egyetem DI, Egészségtudományi Doktori Iskola
Társadalom és Egészség alprogram
anialmap@yahoo.co.uk

SE Egészségtudományi Kar
Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék

Initially submitted Sept 15, 2020; accepted for publication Sept.28, 2020

Abstract

For centuries, men were self-reliant and consumed typically the food produced on one's own territory. With advancing Industrial Revolution, development started also in the agriculture and food production set on a large scale, with cheap mass products and companies could serve larger populations. Metropolitan life has adapted to cater to the growing crowds, with smaller stores slowly becoming supermarkets where everything could be found in the same place. Innovation efforts have also brought about the freezer, vacuum packaging or microwave, all of which made available to the public. Foods changed to be enriched with vitamins and minerals for a better nutrient supply, and packaging techniques followed this evolution. This study aims to look over the history of alimentation and the change of food production from the 1900s to the 1950s including both World Wars respectively.

Kulcsszavak: élelmiszertörténet, táplálkozás, 1900-1950, élelmiszer-feldolgozás, élelmiszer-innováció, I. II. világháború, élelmiszer technológiai eljárások

Keywords: food history, nutrition, 1900-1950, food processing, food innovation, I. II. World War, food technology processes

Bevezetés

A táplálékunk általában fehérjékből, zsírokból, szénhidrátokból, vitaminokból és ásványi anyagokból áll, melyet az élő szervezet a létfenntartáshoz, a növekedéshez és a test energiával való ellátásához használ fel. Azonban nem szabad figyelmen kívül hagyni egy fontos nézőpontot, miszerint az étel nem csak testünk üzemanyaga. Maga az étel sokkal több, mint pusztán a létfenntartási eszköz: meghatározza a közös identitást, vallási és csoportos tájjellegű, etnikai, néphagyományokat testesít meg. Életünk során, az egyes életciklusok alatt számos egyéni igény alakítja az ételválasztásunkat. (Birch et al., 2007).

Az emberi ételek és azok megválasztása, gazdagsága és összetettsége miatt több tudományterület kutatása kapcsolódik össze, beleértve a biológia, pszichológia, szociológia, antropológia, közgazdaságtan, történelem és az orvostudomány tanait (Rozin, 2006). Az ételválasztást egyértelműen a rendelkezésre álló kínálat határozza meg. A dolgozat célja, hogy áttekintse az élelmiszerek, tartósításuk, tápanyagszükségletek pótlására tett kísérletek

történelmi vonatkozású adatait, kifejezetten a 1900-1950-es évek néhány amerikai és európai ételfogyasztási szokásokra koncentrálva.

Már a 17. és a 18. századi Európában is az étel osztályjelzőként szolgált. A társadalmi elit *haute cuisine* asztali szokásai mellett a köznép emberei számára is elérhető élelmiszerei között óriási különbség volt megfigyelhető (Olver, 2015). Évszázadokon át az élelmiszerek feldolgozása főleg a családi háztartások és kisebb társközösségek között folyt, jellemzően az önellátás keretein belül. A megtermelt élelmészeti alapanyagok, mint a gabona, élőállat, gyümölcs, tej, tojás, a tulajdonos családok és közösségek kizárólagos ellátására korlátozódott (Tarsoly, 1997). A saját kertben megtermelt friss alapanyagokból volt lehetőség főzni, mígnem az új évszázad társadalmi modellje megváltozott és a nők is munkát vállalhattak, és gyakran a vidéki életet hátrahagyva a több munkalehetőséget kínáló, túlszűfolt nagyvárosokba költöztek. (Hybarger, 2007) Nem csak a nők tehettek erről, a munkaerő vándorlást először a férfiak kezdték el, a városok hirtelen növekedése, építkezések, gyárak tömeges létesítése miatt, kellett a munkás erő, valamint a demográfiai robbanás a 19. század végén, különösen a városokban, nagy tömeg koncentráldott.



Alaska State Library - Historical Collections

1. ábra Történelmi kép – a kertben Forrás: <https://www.pinterest.com/pin/456693218435438484/>

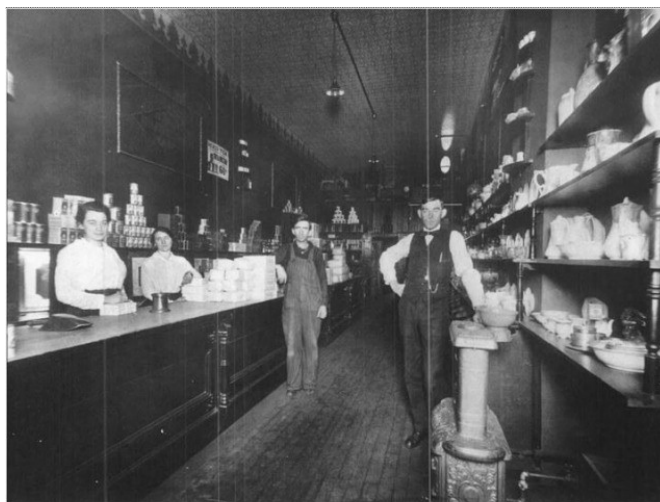
Változások a láthatáron

Ezen változások kapcsán egy új típusú, élelmiszerellátásra és gyártásra specializálódott iparág kezdett kialakulni, amely kielégíthette a tömegek nagyszámú és

<http://www.kaleidoscopehistory.hu>

Polgár Annamária dokotrandusz

magasabb színvonalú táplálkozási igényeit (Hueston és McLeod, 2012). A termékeket árusító kisebb boltok is lassan kezdtek átalakulni a változó igények miatt, pl. a Great Atlantic & Pacific Tea Company teaüzletként kezdte meg tevékenységét New Yorkban, ahol eleinte csak teát árusítottak, majd 1912-ben a tulajdonosok önkiszolgáló élelmiszerboltot nyitottak, ahol már mindenféle, háztartáshoz szükséges alapanyagok is megtalálhatóak voltak. Hirtelen nem kellett különféle üzletbe menni szárazárúért, húsokért vagy italokért, mindent egy fedél alatt megvehetett a vásárló, ezzel létre is jött az első szupermarket. is jött az első szupermarket.



A&P attributes much of its early popularity to the practice of giving away coupons to be redeemed for premium gifts in all their stores and on all their wagon routes. From trade cards and lithographs, premiums evolved to china and glassware. Shelves were stocked with fancy crockery, japanned tea trays, and chromos of genuine oil paintings. Many editions of the *Little Bright Eyes Storybook* were obtained by mothers who bought tea, coffee, vanilla extract, and spices. By 1900, the value of A&P premiums equaled half its total investment in business and more than three times its annual profit. Pictured with its proud display of premium items is the A&P store in DuBois, Pennsylvania. The employees are, from left to right, Grace Ray, bookkeeper; Della Hewitt, clerk; Cy Winston, clerk; and B.A. Booth, store manager. (Courtesy the Hartford Family Foundation.)

2. ábra Great Atlantic & Pacific Tea Company teaüzlet

<https://oldmainartifacts.wordpress.com/2017/11/28/the-great-atlantic-pacific-tea-company-new-york/>

A század elején rengeteg innovatív fejlesztés történt, amelyeket az élelmiszeriparban is használtak, pl. a hidrogénezés feltalálása és eljárása, amellyel megakadályozható a telítetlen zsírok avasodása (Rogers, 2016), valamint a baktériumok ionizáló sugárzással történő elpusztítása, az ételek egészségesebbé tételére javasolt amerikai és brit szabadalmak szerint 1905-ben (Kendall és Booge, 1917).

1900-ban a világ lakosságának nagy részét szegénység sújtotta, gyakoriak voltak a fertőzések és hiánybetegségek. A század első felét világháborúk, gazdasági depresszió és a háború utáni gazdasági megszorítások uralták (Martin, 2019). A háborúk alatti időkre jellemző volt a sokkal kevesebb ételadagok szigorú szabályozása, ami gyakran tartós éhséghez vezetett. A városok élelmiszer kiszolgáló rendszere összeomlott és az élelmiszerhiány miatt a lakosság élelmiszer forrásai tovább korlátozódtak (Howard, 1993). A hadsereg élelmiszer ellátása elsőbbséget élvezett a lakosság ellátásával szemben.

A szövetséges országokban Olaszország, Nagy-Britannia, Franciaország és Görögország élelmiszer ellátásában húst először a katonák kaphattak, majd a lakosság azon tagjai következtek, akik valamilyen elsőbbséget élveztek. Az Egyesült Államokban,

<http://www.kaleidoscopehistory.hu>

Polgár Annamária dokotrandusz

Ausztráliában, Új-Zélandon, Kanadában és Argentínában a hústermelést maximumra emelték, az óceáni szállítást pedig a britek szorosan ellenőrizték (Perren, 2005). Az orosz városokban a súlyos élelmiszerhiány és a közellátás összeomlása miatt tiltakozások fokozódtak egészen a cár 1917 februári megbuktatásáig. (Engel, 1997).

Az 1918-ban véget ért háború utáni béke első éveiben Kelet-, és Közép-Európa nagy része súlyos élelmiszerhiánnyal küzdött. Az Amerikai Segélyszervezetet (The American Relief Administration, ARA) az amerikai háborús "élelmiszer-cár," Herbert Hoover (1929-1933) amerikai elnök hivatali ideje alatt hozták létre, és sürgősségi élelmiszeradagok biztosításával bízták meg Közép- és Kelet-Európában (Adams, 2009; Glant, 1997). Az ARA több millió ember élelmezését látta el, köztük Németország és a Szovjetunió lakóit. Miután 1919 nyarán lejárt az ARA amerikai kormányzati finanszírozása, magánszervezetté vált és dollármilliókat gyűjtött be a magánadományozóktól. Az ARA égisze alatt az Európai Gyermekalap, éhező gyermekek millióinak az étkezését biztosította (Surface and Bland, 1931).



3. ábra ARA – orosz élelmezési csomag:

<https://www.cornellcollege.edu/history/courses/stewart/his260-3-2006/01%20one/ru.htm>

Ételek az Első Világháború után

Az 1920-as években új élelmiszerek, főleg gyümölcsök kerültek a boltok polcaira, amelyeket a világ minden tájáról szállítottak (Federico és Tena-Junguito, 2016). A világháború után számos új élelmiszert ismerhettek meg a háztartások, és a márkás áruk szerepe is kezdett elterjedni. A korábban jellemző hosszú, munkaigényes ételkészítést felváltották az üvegekben, zacskókban árusított élelmiszerek, melyekből a háziasszonyok sokkal gyorsabban tudtak ételt készíteni (Shephard, 2000).

Ezen évek folyamán új ipari technika – a fagyasztás - jelent meg, a gazdagabb háztartásokban már voltak jégdobozok, vagy elektromos hűtőszekrények, amelyek jobb tárolási és raktározási feltételeket tettek lehetővé. Az élelmiszerek fagyasztása jelentősen meghosszabbította az eltarthatósági időt és elhanyagolható tápanyagvesztéssel járt

(Shepherd, 1997). A kereskedelemben az Egyesült Államokban jelent meg először fagyasztott gyümölcs, a halak ilyen jellegű eltarthatósága is széles körben elterjedt (Shepherd, 1997). A tömeges egészséges ételek előállítása, mint pl. az étkezési só jóddal való dúsítása pedig 1924-ben kezdődött (Leung et al., 2012; Institute of Medicine, 2003). A D-vitamint először ultraibolya sugárzás útján adták a tejhez, 1933-ban.

A feldolgozott gabonafélék, amelyeket eredetileg az egyik legelső egészséges ételként népszerűsítettek, gyorsan a reggeli meghatározó jellemzőjévé váltak. A kukoricapelyhet dr. John Harvey Kellogg és testvére, Will Keith Kellogg találták fel 1898-ban, 1921-ben dr. Kelloggot az étrend és az emésztés kapcsolatának kutatásáért Nobel-díjra jelölték (Gross, 2018). A Kellogg márkánéven futó reggelizőpelyhek mára már minden háztartásban ismertté váltak és azóta is nagy sikernek örvendenek.



4. ábra Kellogg kukoricapelyhely

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:AdvertisementKelloggsToastedCornFlakesMother>. Advertisement for Kellogg's "Toasted Corn Flakes" in Life magazine, July 21, 1910, issue

<http://www.kaleidoscopehistory.hu>

Polgár Annamária dokotrandusz

1920-ban Jay Catherwood Hormel átvette apja sertéshús-feldolgozó üzemét és új, innovatív technikát dolgozott ki. A sonkák maradék részeit kezdte használni, és kifejlesztette a Spam néven ismert sonkakonzervet, amely egy közkedvelt feldolgozott húskészítmény lett az amerikai piacon (Smith, 2004).

A Második Világháború és az utána következő évek

A második világháború alatt a náci Németország a megszállott országok lefoglalt élelmiszerkészleteinek szétosztásával próbálta meg a saját lakosságának élelmezését megoldani. (Collingham, 2013). Ám a háború után egész Európa élelmiszerhiányban szenvedett. Az 1948–1950-es években az Egyesült Államok a Marshall-terv részeként technológiai szakértelmet és finanszírozást nyújtott Európának a nagy termelékenységű, nagyszabású agrárüzemeltetéshez. Mint pl. a baromfi volt az egyik kiemelt termelés, amely gyors bővüléssel, tömeges termeléssel elérte az árak meredek zuhanását. A csirke számos formában történt feldolgozása, valamint elkészítési módja széles körű elfogadásra talált. (Godley, 2014). Ugyancsak a II. Világháború idejére datálódik az élelmiszerek eltarthatóságának, tartósságának meghosszabbítására kifejlesztett vákumcsomagolás (Perdue, 2009).

Ebben az időben indul el az élelmiszerek tömeggyártása automatizálás segítségével (Hendrickson és James, 2005). Sűrített, fagyasztott és dehidratált élelmiszerek, például fagyasztott, koncentrált citruslevek, hatalmas mennyiségben állították elő a tengerentúlra szállítva a hadsereg számára (Reinhardt és Ganzel, 2020). A lisztet először vitaminokkal és vassal dúsították (Institute of Medicine, 2003). Kidolgozták az aszeptikus feldolgozást és csomagolást (az árut magas hőmérsékleten csíráatlanítják, ezután lehűtik, majd olyan körülmények között töltik az előre sterilizált csomagolószervebe, amely kizárja a fertőzést), így növelve az élelmiszer minőségét, biztonságát és a tápanyagok megtartását (Kadam et al., 2015).

A mikrohullámú sütő Percy Spencer (1894-1970) fizikus, feltaláló nevéhez fűződik és 1954 után lett felkapott háztartási eszköz. A mikrohullámú sütő az ételek elkészítésének új módját kínálta (Gallawa, 2020). Amint egyre többen használták, a szupermarketek elkezdtek több hozzá megfelelő ételeket készletezni, ezzel is csökkentve a konyhában töltött időt.



5. ábra TV fagyasztott vacsora

<https://www.loc.gov/everyday-mysteries/food-and-nutrition/item/who-invented-the-tv-dinner/>

Az ételek sokat elárulhatnak a múlt és a jelen társadalmairól, beleértve azt is, hogy az emberek miből éltek és hogyan sikerült élelmiszer-ellátást biztosítaniuk maguknak, gyakran nehéz körülmények között. Az elmúlt század első felének technológiai fejlesztései biztos alapokkal látták el a mai kor emberét, és nagyban hozzájárultak a szélesebb körben való élelmiszer-elérhetőség megteremtéséhez.

<http://www.kaleidoscopehistory.hu>

Polgár Annamária dokotrandusz

Összegzés

Az emberiség évszázadokig önellátó gazdálkodást folytatott a saját portáján, és az ott megtermelt élelmiszereket fogyasztotta. Az ipari forradalom eljövételével a mezőgazdaságban is számtalan fejlesztés történt, az élelmiszer-termesztés rohamléptekben indult meg, a tömegtermeléssel olcsón, nagy tömegeket tudtak a vállalatok kiszolgálni. A nagyvárosi élet nagyobb tömegek ellátására adaptálódott, a kisebb üzletekből lassan kialakultak a szupermarketek, ahol minden, egy helyen megtalálható. Az innovációs törekvések is meghozták az eredményüket: a fagyasztó, a vákumcsomagolás, és a mikrohullámú sütő is elérhetővé vált a lakosság számára. Az élelmiszereket vitaminokkal, ásványi anyagokkal kezdték dúsítani a jobb tápanyagellátás érdekében, valamint a csomagolási technikák is fejlődésnek indultak.

Irodalom:

ADAMS Matthew Lloyd (2009): *Herbert Hoover and the Organization of the American Relief Effort in Poland (1919-1923)*. *European Journal of American Studies*. Autumn 2009.

<https://doi.org/10.4000/ejas.7627>

GODLEY Andrew (2014): The emergence of agribusiness in Europe and the development of the Western European broiler chicken industry, 1945 to 1973. *Agricultural History Review* 62.2 (2014): 315-336. https://bahs.org.uk/AGHR/ARTICLES/62_2_Godley.pdf

COLLINGHAM, L. (2013): *Taste of War: World War II and the Battle for Food*. London, Penguin Books. pp 18-19, 516.

Definition of food. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/food>

Dietary Reference Intakes: Guiding Principles for Nutrition Labeling and Fortification (2003). *Institute of Medicine (US) Committee on Use of Dietary Reference Intakes in Nutrition Labeling*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK208880/>

SMITH Andrew F. (szerk.) (2004): *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America, Volume 1*. Oxford, Oxford University Press.

<https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780199734962.001.0001/acref-9780199734962-e-0833>

ENGEL Barbara Alpern (1997): Not by bread alone: subsistence riots in Russia during World War I. *Journal of Modern History* 69.4, pp. 696-721. <https://doi.org/10.1086/245591>

FEDERICO Giovanni és TENA-JUNGUITO Antonio (2016): *World trade, 1800-1938: a new data-set*. *EHES Working Papers in Economic History*. No. 93.

http://www.ehes.org/EHES_93.pdf

GALLAWA Carlton J. : *A Brief History of the Microwave Oven*.

https://www.smecc.org/microwave_oven.htm

GLANT Tibor (1997): *Herbert Hoover élete. Figyelő*, 185-190. George H. Nash: *The Life of Herbert Hoover Volume I: The Engineer, 1874-1914. Volume II: The Humanitarian, 1914-1917. Volume III: Master of Emergencies, 1917-1918*. New York és London, W. W. Norton, 1983, 1988, 1996. http://acta.bibl.u-szeged.hu/40787/1/aetas_1997_001_185-190.pdf

GROSS Terry (2018): *How the "Battling" Kellogg brothers revolutionized American breakfast?* <https://www.npr.org/2018/07/06/626376018/how-the-battling-kellogg-brothers-revolutionized-american-breakfast?t=1604517792940>

HENDRICKSON Mary K., és JAMES Harvey S JR. (2005): *The Ethics of Constrained Choice: How the Industrialization of Agriculture Impacts Farming and Farmer Behavior*. *Journal of*

Agricultural and Environmental Ethics. Volume 18:3, 269–291.

<https://doi.org/10.2139/ssrn.567423>

HOWARD N. P (1993): *The Social and Political Consequences of the Allied Food Blockade of Germany, 1918–19*. *German History*. 11#2, 161–88.

<https://doi.org/10.1177/026635549301100203>

HUESTON Will and MCLEOD Anni (2012): *A5 overview of the global food system: changes over time/space and lessons for future safety. Improving Food Safety Through a One Health Approach: Workshop Summary*. Institute of Medicine (US), Washington (DC): National Academies Press (US). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK114491>

KADAM Shekhar U., TIWARI Brijesh K., and O'DONNELL Colm P. (2015): *Improved thermal processing for food texture modification. Modifying Food Texture*. Volume 1: Novel Ingredients and Processing Techniques. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Pages 115-131. <https://doi.org/10.1016/B978-1-78242-333-1.00006-1>

KENDALL James and BOOGE, James Eliot (1917): The mechanism of the ionization process. *J. Am. Chem. Soc.* 1917, 39, 11, 2323–2333. <https://doi.org/10.1021/ja02256a008>

Dr. BIRCH Leann, SAVAGE Jennifer S. and VENTURA Alison (2009): *Influences on the Development of Children's Eating Behaviours: From Infancy to Adolescence*. *Can J Diet Pract Res*. 2007; 68(1): s1–s56. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2678872>

LEUNG Angela M., BRAVERMAN Lewis E., and PEARCE Elizabeth N. (2012): *History of U.S. Iodine Fortification and Supplementation*. *Nutrients*. Nov; 4(11): 1740–1746.

<https://doi.org/10.3390/nu4111740>

MARTIN John (2019): Saving the nation from starvation: the heroic age of food control, June 1917 to July 1918. *Rural History*.30.2: 181-196. <https://doi.org/10.1017/S0956793319000141>

OLVER Lynne (2015): *The food timeline*. <http://www.foodtimeline.org/>

PERDUE Richard R. (2009): *Vacuum Packaging*. In Yam, K. L. (ed.): *Encyclopedia of Packaging Technology*. Wiley (published 2010).

https://www.academia.edu/9685674/The_Wiley_Encyclopedia_of_Packaging_Technology_Third_Edition

PERREN Richard (2005): Farmers and consumers under strain: Allied meat supplies in the First World War. *Agricultural History Review*. 53:2. 212-228.

https://www.researchgate.net/publication/265217557_Farmers_and_consumers_under_strain_Allied_meat_supplies_in_the_First_World_War

REINHARDT Claudia and GANZEL Bill: *Changes in Eating habits*.

https://livinghistoryfarm.org/farminginthe40s/life_24.html

RIDGWAY Ella, BAKER Phillip, WOODS Julie, and LAWRENCE Mark (2019): *Historical Developments and Paradigm Shifts in Public Health Nutrition Science, Guidance and Policy Actions: A Narrative Review*. *Nutrients*. 2019 Mar; 11(3): 531.

<https://doi.org/10.3390/nu11030531>

ROGERS Kara (2016): *Trans fats*. <https://www.britannica.com/science/trans-fat>

ROZIN Paul (2006): The Integration of Biological, Social, Cultural, and Psychological Influences on Food Choice. In: Eds. Shepherd R. and Raats M.: *The Psychology of Food Choice*. CABI, Surrey, 2006. <https://cpb-us-w2.wpmucdn.com/web.sas.upenn.edu/dist/7/206/files/2016/09/FoodChoiceShepherdRaats2006-sjuto4.pdf>

<http://www.kaleidoscopehistory.hu>

SHEPHARD Sue (2000): *Pickled, Potted, and Canned: The Story of Food Preserving*. New York, Simon & Schuster. <https://catalogue.nla.gov.au/Record/1739454>

SHEPHERD John (1997): *Oceans of truth*. *Nature*. Volume 388, 843.

<https://doi.org/10.1038/42184>

SURFACE Frank M. and BLAND Raymond L. (1931): *American food in the world war and reconstruction period : operations of the organizations under the direction of Herbert Hoover, 1914 to 1924*. Stanford, Stanford University Press.

<https://ia802508.us.archive.org/17/items/americanfoodinwo00fran/americanfoodinwo00fran.pdf>

szerk. TARSOLY István (1997): *Természeti környezet, népesség és társadalom, egyházak és felekezetek, gazdaság*. II. kötet. Szekszárd, Babits Kiadó.

<https://mek.oszk.hu/02100/02185/html/326.html>
