

Angol katonák a fejadagjukat
fogyasztják a fronton,
a somme-i ütközet idején
[Ancre, Franciaország, 1916]

TÁLALVA!

ÉLELMEZÉS A NYUGATI FRONTON

BBC History – A világtörténelmi magazin

Üres gyomorral nem lehet harcolni.
Rachel Duffett leírja, miként vészelték át
a brit katonák a háborút kőkemény két-
szersültet és marhahúskonzervet fogyasztva

A HÍRADÓSKÉNT SZOLGÁLÓ S. T. Eachus közlegény részletes naplót vezetett háború alatti franciaországi szolgálatáról, és meglehetősen kritikusan szemlélte a körülötte zajló eseményeket – az első somme-i ütközet stratégiájától kezdve a hadseregben tapasztalt túlkapaságokig. Az egyik legfelháborodottabb naplójegyzése 1916. augusztus 16-án keletkezett a fejadagokkal kapcsolatos hiányosságok miatt: „Sokat hallottunk a németek által elkövetett szörnyűségekről, de a britek bizonyos szempontból ugyanolyan rosszak és kegyetlenek, hiszen több hét is eltelt, amíg másfajta kőritést vagy zöldséget kaptunk, néha pedig egyáltalán nem kaptunk ilyesmit.”

A közlegénynek esze ágában sem volt tréfálni. A hazájáért a szabadságát – sőt talán az életét – is feláldozta, és cserébe elvárta, hogy legalább kielégítően táplálják. Álláspontját elég sokan osztották sorstársai közül, erről tanúskodnak az ellátmánnyal kapcsolatos megjegyzésekben és kritikákban bővelkedő levelek, naplók és visszaemlékezések is.

Talán nem meglepő, hogy ezek a személyes elbeszélések nem esnek egybe a háború hivatalos statisztikáival és krónikáival, amelyek magabiztosan állítják, a hadsereg nem szenvedett hiányt az ellátmányban. Valóban nagyvonalúnak tűnik a papíron napi 4000 kalória fölötti frontfejadag a közlegények számára, amely nem sokban különbözik a mai kvótától. Ám a háború elhúzódásával – főként a front hátszágában, a kiképzőtáborokban és a tartalékosok körében – csökkentették a fejadagot, hogy legalább az aktív állományt megfelelően tudják étkeztetni. Aprólékosan meghatározták minden egyes katona adagját: ennek legfontosabb elemei a hús és a kenyér voltak (mindkettő egy angol font, azaz valamivel több mint 45 dkg), valamint dzsem (3 uncia, azaz 85 gramm), sajt (2 uncia, azaz 57 gramm), só (fél uncia, azaz 14 gramm), továbbá egy csipetnyi bors.

IMPERIAL WAR MUSEUM

BBC History – A világtörténelmi magazin

A tábori konyha

Egy jó szakács akár ízletes étellé is varázsolhatta a katonák számára kiutalt fejadagot. Sid Lidell közlegény szerint a szakácsok „tényleg nagyszerűek. A szokásos raguk, sülték, mazsolás pudingok stb. mellett nyúl- és sertésragut, pároltgyümölcsös sodót és gyümölcsös rizspudingot is összeütöttek nekünk.”

Ugyanakkor nem mindegyik katonaszakács volt ennyire lelkiismeretes vagy leleményes, annak ellenére, hogy a világháború alatt 92 627 szakácsot állított csatasorba a brit hadsereg. Walter Holyfield őrzető sok katonatársa véleményét fogalmazta meg anyjának szóló levelében: „a szakácsaink egyszerű melósok: a legfinomabb sztékből is semmi perc alatt ehetetlen fagorgácsot készítenek”.

A szakácsok tevékenységével szemben hivatalos panasznak nem volt helye. A. E. Perriman közlegény hadtestében valaki szóvá tette a törzsőrmesternek, hogy a tea gusztustalan, és a „tetején a tegnapi kaja zsírja úszik”. A törzsőrmester erre ráüvöltött, hogy „nincs ennek semmi baja”, és nyomatékul az ujjával keverte meg az említett italt.

A katonák étvágyát talán jobban csilapíthatták volna, ha a részletesen megszabott étrendet valóban a rendelkezésükre bocsátották volna. Az ellátás akadozott, sőt időnként – mint például a vallon Mons városkából történt 1914-es kaotikus brit visszavonulás idején – egyáltalán el sem jutott a katonákhoz. T. H. Cubbon őrmester feljegyezte, hogy 1914. szeptember 5-én már 36 órája egy falat sem volt a szájában. Egy héttel később pedig arról panaszkodott, hogy egy ideje már csak fél hús konzervet kap két darab kétszersült társaságában.



Mozgópékiség egy francia levelezőlapon, 1914-ben

A nyugati front viszonylag statikus helyzete általában lehetővé tette, hogy az ételszállítást egy összetett, gépjárműveket, ló vontatta járgányokat és kordékat is tartalmazó szisztéma szerint bonyolítsák. Raktárbázisokat (BSD) létesítettek a francia partokon, amelyekben a katonák szánt nagy mennyiségű élelmet tárolták. 1918 márciusában már 1 828 098 darab fejadagot tároltak ezeken a bázisokon. Egyetlen, 800 méter hosszú és 180 méter széles Le Havre-i hangárban 80 ezer tonna élelmet tartottak készleten. A raktárbázisok környékére pékségeket telepítettek – Boulogne-ban például egy hónap alatt több mint 7 millió kilogramm kenyeret állítottak elő! Mivel a hely kevés volt, ezért minél tömörebb, kalóriadúsabb és hosszán eltárolható ételre volt szükség.



Konyhaszolgáltatások szendvicseket készítenek sebesült bajtársaiknak 1917 áprilisában, a második arras-i csata idején FENT: Néhány tartós élelmiszer, melyeket a brit katonáknak küldtek a frontra

se a hadseregnek. A marhahús konzervet könnyebb volt tárolni, szállítani és elosztani, mint a friss vagy fagyasztott húst, és ugyanez a megfontolás érvényesült a kétszersült és a friss kenyér esetében is.

Alternatív módszerek

A távoli és veszélyes frontszakaszok élelmezése nem volt egyszerű, és a hadvezetés a hús konzervet és a kétszersültet hasznos megoldásnak találta – talán, mert a főhadiszálláson nem túl gyakran ettek ilyet. A lövészárkokban gubbasztó katonák már kevésbé lelkesedtek az ötletért. A kőkevény kétszersült még a jó fogazatú katonákat is komoly kihívás elé állította. Akinek azonban rosszak voltak a fogai – a háború előtti étrendnek vagy a fogászati kezelések elmulasztásának köszönhetően –, annak a kínzenvedéssel határos volt a fogyasztásuk. A katonák azzal tréfálkoztak, hogy a kétszersültet könnyebb meggyújtani, mint megenni; a műkedvelő katonák gyakran inkább a fedezékek dekorálására használták, például cigarettakártyákat ragasztgattak rájuk. Ugyanakkor leleményes módszerekkel igyekeztek ehetővé tenni: népszerű volt például a darabokra törve tejben megfőzés és dzsemmel összekeverés módszere.

A főzés az ellenség közelségétől függően a lövészárkokban is megengedett volt. W. A. Quinton közlegény felidézte, amikor húszeleteket és zöldséget nyársra tűzve sütöttek meg: „általában elég rossz volt az ize a füsttől, de az éhes gyomor-nak étvágygerjesztőnek tűnt”.

Tábori konyhákat is létesítettek, mert a hadsereg tisztában volt azzal, hogy a harci morál fenntartásához elengedhetetlen a meleg étel. Ahol a konyhát távolabb voltak kénytelen felállítani, speciális hátizsákokkal, lábakban szállították a főtt ételt a frontvonalba. Itt-ott mozgókonyhákat is bevetettek.

BBC History – A világtörténelmi magazin



Sidney Rogerson kapitány úgy találta, az általa kóstolt főtt ételek elég jók, „még ha időnként egy-egy olajos haldarab is keveredett a hús, a zöldségek és a kétszersült közé...”

A bakák azonban nem mindig tolerálták az eklektikus „ételkölteményeket”. Eric Hiscock közlegény emlékei szerint egy katonatársa fennhangon átkozta „a kib...tt patáshúst”, és nem érdekelt, ki hallja meg. Igazság szerint a lovak, öszvérek húsa „kerülő úton” jutott a fejadagba, számos egység ugyanis az ágyúzások idején elpusztult állatokat inkább megette, minthogy veszni hagyja a húsukat.

Hivatalos katonai receptkönyveket is kiadtak a szakácsok számára, amelyekben világosan rögzítették, hogy a gondjaikra bízott katonákat mivel etessék. Az 1915-ben összeállított *A hadikonyha és az étrenddel történő mozgósítás* kézikönyve egy 100 napos menüsört is tartalmazott. Ám a változatosság iránti igényt alaposan visszafogta, hogy mindenáron biztosítani akarták az alapanyagok lehető leggazdaságosabb felhasználását – és aki valóban követte a menüt, az egyik nap megspórolt maradékot bátran felhasználhatta a következő napra rendelt kosztban.

A *Főzés a harctéren* című következő kiadvány újabb receptekkel állt elő. Persze az, hogy „újabb”, nem teljesen fedi a valóságot: az alapanyagok bizony időnként a *déjà vu* élményt hívták elő. A fő alkotóelem a marhahús konzerv volt, legyen szó „kenyérlevesről” (marhahús kenyérrel és híg szósszal) vagy „befőzött húsról” (marhahúsvagdalt borssal). Még a jól csengő „halpástétom” névre keresztelt étel is négy konzervszardíniával kevert nyolc marhahús konzervet takart.

Ugyan az utánpótlás-szállítmányok teljes kiesése ritkán fordult elő, a hivatalos fejadagokban rögzített változatos

étrend gyakran hagyott kívánnivalót maga után. A korabeli táplálkozástudomány erősen fetisizálta a kalóriabevitelt, ám a vitaminok és ásványi anyagok szerepét alábecsülte. Ennek következtében a hadseregben mindenki meg volt győződve arról, hogy a változatos étrendet érdemes feláldozni az egyhangú, ám igencsak hasznos marhahús-kétszersült menü oltárán.

„A lovak, öszvérek húsa »kerülő úton« jutott a fejadagba, számos egység ugyanis az ágyúzások idején elpusztult állatokat inkább megette”

Természetesen minden erőfeszítés, amit a hadsereg a katonák táplálása és ellátása érdekében tett, messze nem elégitette ki az érintetteket. A katonák ezzel kapcsolatos feljegyzései megmutatják, amivel a pszichológusok igencsak tisztában vannak: az étkezés messze nem csak a kalóriabeviteltől szól. A táplálkozás pszichés mechanizmusa összefonódik az emberek társas kapcsolataival és érzelmeivel. A bevezetőben is idézett, Eachus közlegénytől származó kirohanásokhoz hasonló dühös reakciók sokkal mélyebben gyökereznek és jóval többről is szólnak, mint magáról a kantinkosztról. Bajtársaihoz hasonlóan a közlegény fejadag miatti elégedetlensége a rémisztő és borzalmas háború iránti haragot is kifejezte – távol az otthon kényelmétől. **II**

Rachel Duffett az Essexi Egyetem tanára. A témáról szóló könyve: *The Stomach for Fighting: Food and the Soldiers of The Great War* [Manchester University Press, 2012]

Fordította Györffy Iván

KARÁCSONYI PAKKOK

Hogy vidáman teljen az ünnep

A KARÁCSONYI VACSORA egyedülálló alkalmat kínált arra, hogy a fejadaggal kapcsolatos elégedetlenséget feledtesse. Az előírt ellátmányon felül a tisztektől elvárták, hogy saját forrásaikból is hozzájáruljanak az emlékeztető alkalomhoz. W. M. Floyd naplójában részletesen leír egy „pompás karácsonyi ünnepséget”, kezdve a pulykával, a zöldségekkel és krumplival, egészen a datolyáig, dióig és muskotályszőlőig.

Számos szervezet küldött ajándékokot a seregnek, ám nem mindegyiket fogadták jó szívvel. A. P. Burke közlegény egy levelében a *The Manchester Guardian* küldeményéről panaszkodott, amely „csupán egy kis kekszet” tartalmazott.

Az évnek ebben a szakában valóssággal özönlöttek az egyébként is komoly támogatást jelentő csomagok a katonákhoz a csatorna túloldaláról: 1917 karácsonya előtt például napi 50 ezer csomag érkezett. Sajnos azonban az is előfordult, hogy a család vagy a barátok által küldött pakkok érthető okokból már nem jutottak el a címzetthez. Ilyenkor felülkerekedett a pragmatizmus: a túlélők általában megették a küldeményeket, abban bízva, hogy mind a feladók, mind egykori bajtársaik egyetértenének ezzel.

A csomagok tartalma azonban időnként nyomasztónak bizonyult: P. H. Jones és bajtársai például egyszer találtak egy gazdtalan dobozt, s „mikor kibontottuk, egy csodálatos gyümölcstortát láttunk benne egy üzenettel: »Drága Reggie-nek szeretettel, boldog karácsonyt kívánva, és hogy épségben hazatérj, Édesanyád... Egyikünk sem nyúlt hozzá egy ujjal sem.»

Karácsonyi csomagok érkeznek a frontra 1916-ban

