

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 11

Issue 2

Gödöllő
2015



A KATONÁK ÉLELMISZER ELLÁTÁSA, KÜLÖNÖS TEKINTETTEL A HÚSÉTELEKRE, A RÓMAI LÉGIÓKTÓL A KORSZERŰ HADSEREGEKIG

Kovács Alfréd

SZIE Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar, Állattenyésztés-tudományi Intézet
2100.Gödöllő, Páter K. u.1.
Kovacs.Alfred@mkk.szie.hu

Összefoglalás

A történelem során folyamatosan igazolódik, hogy a hadseregek katonáinak egészsége, jó kondíciója legalább olyan fontos feltétel, mint a fegyverzet, vagy a lőszeres korszakosság, hatékonysága. A seregtestek, alegységek mozgékonyságának, gyors reagáló képességének, magas harcértékének, valamint fegyelmezett harckészségének fenntartása nagyfokú szervezethez igényel. Hatalmas különbség a korábbiakhoz képest, hogy a katonák fizikai állapota, lelkesedése, döntő fontosságú volt a csaták, háborúk kimenetele szempontjából. Ma a fegyverzetek, s az egyéb modern harcászati eszközök sokat módosítottak a katonák szerepén. Az élelmiszer alapanyagok közül a kenyér, a hús, valamint az egészséges ivóvíz premisszát jelent ma is. A vágóállatok beszerzése, szállítása, levágása, továbbá elkészítése a hadsereg szervezési funkcióinak kb. 1/3-át teszik ki napjainkban is. Látványos fejlődés mutatkozik az élelmiszerek feldolgozásában és szolgáltatásában /központi főzés, sütés, kiosztás/, valamint a katonák által cipelt élelmiszer csomagok súlyának csökkenésében, összetételének megváltozásában. Míg a római légiókban egy katona folyamatosan 7-9 kg súlyú élelmiszert és ivóvizet hordott magával, addig a jelenlegi ún. túlélő egységcsomagok átlagsúlya csupán 1kg.

Kulcsszavak: a katonák fizikai állapota, élelmiszer alapanyagok, húsbeszerzés, vágóállat feldolgozás, élelmiszer csomagok.

FOOD PROVISION OF SOLDIERS FROM ROMAN LEGIONS TO THE MODERN ARMIES WITH SPECIAL REGARD TO THE MEAT TYPE MEALS

Summary

In the course of history the health and good condition of soldiers in the armies are fluently proved to be at least so important terms, as the armament, or the modernization and efficiency of ammunition. The maintenance of mobility and ability of fast reaction and high fighting value and disciplined keenness of regiments and subunits claims a considerable organization. A great difference is in comparison with previous situation that physical condition and enthusiasm of the military men were decisive important in point of view for outcomes of battles and wars. Nowadays the armaments and other new battle instruments modified dramatically the role of soldiers. Today among the basic food materials the bread and meat and the healthy drinking water have also a priority. Recently the obtaining and transport and slaughtering moreover the preparation of slaughtered animals take also about 1/3 from total organizing activity in an army. Spectacular development seems in the processing and furnishing of foods /centralized cooking



and roasting and distribution/ and to reduce the weight and to exchange the content of meal packs. Till in a Roman legion a legionary soldier carried always 7-9 kgs food and drinking water on, until the weight of an actually useful meal pack takes just about 1kg.

Keywords: the physical condition of soldiers, basic food materials, obtaining of meat, processing of slaughtered animals, meal packs.

A történelem során, a hadsereg katonáinak egészsége, kondíciója, -s ezek háttérében az élelmiszerekkel való ellátása- legalább olyan fontos feltétel volt és maradt napjainkig, mint a fegyverzet, vagy a lőszeres korszerűsége, hatékonysága. Ezekkel párhuzamosan a különböző katonai egységek, alegységek számára az élelmiszerek biztosítása is alapvetően megváltozott. A középkorig a katonák fizika ereje jelentette a háborúk kimenetelének egyik legfontosabb feltételét. Az élelmiszer ellátás vertikumát, és azon belül a húskételek helyzetét vizsgálva megállapítható, hogy a katonák ellátása, kiszolgálása, a különböző korok hadseregeiben, önálló szervezeti egységet jelentett, amelyek egymásra épülve, lépcsőzetes felépítményben, szigorú szabályozás keretein belül valósult meg, s így van ez napjainkban is.

A nyersanyagok biztosítása érdekében hadbiztosok, szakmailag jól felkészült emberek állapítják meg a hadiadókat, a kötelező beszolgáltatások körét és méretét, s a korszerű hadseregben kalória, vitamin egység pontossággal állítják össze az ún. túlélő élelmiszer csomagokat. Az élő vágóállatok hajtása, szállítása, levágása, valamint feldolgozása a szervezési és szolgáltatási feladatok kb. 1/3-át teszi ki jelenleg is! Az élelmiszer alapanyagok között a kenyér, a hús, valamint a jó minőségű ivóvíz premisszát jelent ma is.

A római katonák, légiósok idején készült a köztudatban először az ún. "Militaris cibus", a "Katonai étel" fogalma. Ez rendszeres ellátást, s időnként egyedi kiegészítést jelentett. A gyakorlatban pedig Flavius Theodosius /379-395/ a "Katonai ellátmányról szóló törvénye" révén került bevezetésre. Eszerint minden katona étkezési csomagot hordott magával, valamint 3 napra való élelmiszer tartalékot. Az étkezési csomag egy fémkulacsot tartalmazott vízzel vagy borral, egy kis bronzvödröt, egy bronzlábast, egy bőrtáskát, egy bronzkanalat evőeszközként, valamint egy kiskést étel előkészítése céljából. Mivel a higiénikus ételkészítés és fogyasztás feltételeit még a katonák maguk oldották meg, ezért ők cipelték megosztva a tüzelőanyagot is /pl: tűzifa, faszén, szárított marhatrágya stb./ A napi három étkezést elemezve egy egyiptomi légiós étrendjében rendkívül gazdag ételválasztékot találunk. A kenyér mellett lencse, sonka, marhahús, kecskehús, sertéshús, retekolaj, bor, valamint nyers, aszalt, befőzött gyömolcsök képezték a változatos étkezések alapanyagait. A kiegyensúlyozott ellátás érdekében Julius Caesar seregében megjelentek a szakácsok is. A hadtestek mozgékonyasága, gyors reagáló képessége, magas harcértéke, valamint fegyelmezett harcra való képességük fenntartása megkívánta és igényli ma is a nagyfokú és hatékony szervezettséget. Dzsingisz kán /1206/ népcsoportok, illetve családi közösségek hadiadójából biztosította a tatár sereg élelmiszer ellátását. A lóváltó helyeken az ún. postaállomásokon készítették elő a vágásra készülő juhokat, marhákat.

A jól élelmezett török sereg ellátását rendkívüli hús, gabona, takarmány hadiadókkal biztosították. Az ún. tímár birtokokon birodalmi termelőkkel ún. rájakkal terveztették meg a nyersanyagokat. Liszt, olaj, élőállatok, kétszersült, méz, árpa, széna, valamint tűzifa készleteket halmoztak fel. Az utánpótlás szárazföldi szállítását jaják, müselemek, jürükök szervezték, s szekér, teve, öszvér, valamint bivaly karavánokkal oldották meg. Sok tengeri és folyami hajót is béreltek vízi szállításokhoz. 1610-től megjelent a KUL, a zsoldos szolga intézménye, amit a földjeiket elhagyó ráják, az ún. szekbánok egészítették ki. Az élelmiszerek kiosztását az ordudzsik /élelmiszer ellátók/ végezték. 50-100 fős egységek ellátást 1 fő felügyelő /bölükbasi/



ellenőrizte, Jellemző adat, hogy az 1680-as években egy török gyalogos katonát 2-3 birtok látott el élelmiszerekkel. A kuruc sereg élelmezését /1704/ például a jobbágyok által beszolgáltatott gabona és hús alapanyagokból fedezték. A raktározást és a beszolgáltatásokat megyei hadbiztosok ellenőrizték. Az 1848-as honvéd sereg élelmezését 3 fő élelmezési biztos szervezte meg, s Kossuth Lajos parancsára minden dandárban, valamint zászlóaljban 1 fő élelmezési tiszt osztotta szét kora reggel a napi ellátmányt. Itt már minden 12 fő katonára jutott 1 fő szakács. Hadosztályként mozgó anyagraktárokat, valamint húsüzemeket működtettek. A honvédek nemcsak a napi élelmiszer fejadagot kapták kézhez, hanem zsoldot is készpénzben, mert ebből kellett téríteniük bizonyos ellátásokat /pl: 3 krajcár a só, vagy főzelék juttatásáért./ A napi étel fejadag a következőkből tevődött össze: 1,12 kg kenyér, 28 dkg hús, 10 dkg szalonna, ingyen dohány és bor /0,85 liter/ vagy 1/8 itce, azaz 1 dl pálinka, 10 krajcár zsold, 1 db gyertya.

Az 1700-as a magyar királyi hadsereg élelmezésében, -amit a királyi dézsmát beszedő városi adószedők biztosítottak- megjelent a vállalkozási feladatkör. Egyes nagykereskedők több ezer élelmiszer csomag, valamint lótakarmány ellátását finanszírozták. A katonatisztek jövedelmének növelése céljából pedig 1792-től megengedték a kiegészítő gazdálkodást /pl: marhatenyésztést/, mint alternatív pénzforrást. Nagy változás volt, hogy a katonák illetményük egy részéből térítették az élelmezési szolgáltatások bizonyos körét /sütés, főzés/. A középkorban a fejlett országok hadseregeiben zsoldosok vették át a főbb szerepeket, akiknél bevezetett szokás lett, hogy a kiszabott élelmiszer járandóságért, valamint kiszolgálásért díjfizetésre kötelezték őket. Jól jellemzi a közállapotokat, hogy a Monarchia seregeinek élelmezését úgy reformálta meg Harruckern János György, császári biztos, hogy 1730-tól évente háromszor vásárokat /tavaszi, nyári, őszi/ szerveztek, s ezeken relatíve egész olcsón vásárolták fel, a gabonán kívül, a vágóállatok szükségletét és utánpótlását. A katonák jó élelmiszer ellátása a modern hadsereg szervezőinek is egyik legfontosabb célja. Az 1800-as években az európai erős, nagy létszámú hadseregekben /angol, német, francia, orosz stb/ a katonák tehermentesítése céljából, az ételek zömét a hadtestek hátszágában állítják elő, s szállító járműveken juttatják el a harcoló egységekhez. Megszűnik az a korábbi szokás, hogy 2 fő katona kap 40 dkg húst naponta, s együtt kell elkészíteniük. Sok férfi nem tud sütni, főzni, s a feltételek is ritkán ideálisak /sáros talaj, vizes rőzse, tűzifa/. A hadtáp szakemberei esti állatvágásokat szerveznek, s a húst másnap készítik el, illetve mérik ki. Az ételkészítést azért sem jó a katonákra bízni, mert az alapcsomagokat elcserélik, elcsalják esetleg üzérkednek vele. Szigorúan tiltott a rekvirálás, a lopás, valamint az illegális kereskedés. Új fejezetet nyitott az élelmezés korszerűsítésében, hogy Nicholas Appert 1795-ben feltalálja a húskonzervet, illet először Napóleon seregében használnak. Háború esetén minden katona 2-3 napra elegendő konzervet visz magával, amiket csak parancsra nyithat ki. A konzervek, amelyek vagdalt húst vagy egy adag főtt étel alapanyagait tartalmazták, könnyen szállítható, egyszerűen tárolható ételforrást jelentettek. Későbbi időkben a konzerv választék sokkal szélesebbé bővült. Tengeri halak, pácolt és füstölt húsfélések, valamint kolbász és szalámi-félék bővítették a szűkös választékot. A húseleleket pedig főzelékek, tésztafélék, kétszersültek egészítették ki és tették változatossá, fogyaszthatóvá, ízletessé. Mérföldkönek számított, hogy 1860-ban Moltke, német tábornok bevezette a mobil főzőüstöket. Ezeket 1897-re az orosz seregekben tökéletesítették és konyhakocsiknak, táborig főzőkocsiknak keresztelték. Rájöttek, hogy a főzőüstökben nemcsak meleg ételeket lehet főzni, hanem teát, kávé is.

A kávé, teafőzés nemcsak a katonák ellátásának az színvonalát javította, hanem fokozta azok harcikedvét, lelkesedését is. A modern hadseregek javuló minőségű élelemmel való ellátásával párhuzamosan felmerült a fizikai terhelések csökkentésének lehetősége is. Előtérbe



került a teljes értékű élelmiszerek iránti igény is, mint változatos, vitamindús élelmi alapanyagok felhasználása.

Az élelmiszer egységcsomagok időszakában, az amerikai hadsereg kifejlesztett és korszerűsített egy ún. MRE, azaz Meals, Ready to Eat Ration Packs, azaz Fogyasztáskész étel csomagot. A csomagcsalád kb. 30 féle eltérő összetételű egységcsomagot tartalmaz, terheléstől, hadműveleti céloktól függően. Súlyuk kb. 1 kg, s az ételek sokszínűsége mellett, azok egyszerű elkészíthetősége is fontos szempont volt, s így szinte minden fogást por formában tárol az egységcsomag. Az elkészítésükhöz elég, ha forró víz áll rendelkezésre. Az EU tagországokban nem engedik meg a por formájú ételek katonai felhasználást, így az európai hadseregekben - amilyen a magyar is-, az egységcsomag hagyományos kiserelésű ételeket, valamint por formájú kiegészítőket egyaránt tartalmaz. A Magyar Honvédség 2002-ben rendszeresített 7 napos túlélő ún. komplettírozott élelmiszercsomagja valamivel meghaladja az 1 kg súlyt, de változatos ételei, s részben az instant kiegészítői ötvözik a hagyományos hazai ételekkel szembeni igényességet a modern megoldásokkal. Az összetételében szereplő instant kávé és gyümölcsstea porok mellett a meleg ételek /marhahúsleves, zöldborsós pulykahús, stb./ választéka is megfelelő, s májkrém, húspástétom is kiegészíti a katonák étel igényeit.

A fejlődés célja a jövőben a természetes alapanyagok felhasználása, s a főzés, sütés minimalizálása. Bővítik a csomagok választékát is. Jelenleg 7 alapsomag mellé ún. járulékos csomagok is készülnek már. Ezek az amerikai mintára készített ún. Accesory Packets (Kiegészítő csomagok) megfelelőek lesznek a jövőben. Fontos információ az élelmiszerekről, hogy eltarthatóságuk minimum 3 év, 1 kiegészítő csomag súlya 1kg, kalória tartalma pedig 1300-1500 között mozog. A felhasználási cél a főtékezések kiváltása hadműveleti okok miatt.

1. kép: Főző kocsi, az orosz seregben



Picture 1: Cooking wagon in the Russian Army



2. kép: Élelmiszercsomag az amerikai hadseregben



Picture 2.: Ready- to Eat Box in the US Army

Köszönetnyilvánítás

A vizsgálatok elvégzését az Emberi Erőforrások Minisztériuma által biztosított "Kutató Kari Kiválósági Támogatás – 1476-4/2016/FEKUT" pályázat támogatta.

Felhasznált irodalom

Bányai K. (2011) A római légiók logisztikája háborúban. Logisztikai évkönyv Bp., 2013, 127-135.

Blazovich, L (Szerk.) (1985): Csongrád megye évszázadai I-III., Szeged I., 234-237, 246-247.

Borus, J. /1981/ A honvédsereg ételmezése 1848-1849-ben. História, 1981. 2. Bp. Digitális Tankönyvtár.

<http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/historia/81-02/ch15.html>

Borus, J. (1981) Őseink asztalánál. História 1981 2. Bp. Digitális Tankönyvtár

<http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/historia/81-02/ch15.html>

Csapó, T., Gumst, P., Márkus, L., (1987): Egyetemes történelmi kronológia. I., Tankönyvkiadó, Bp. 787.

Fodor, P. /1986/ A török hadsereg. Szerk. Ágoston, G. História 1986.8. 3-4.

<http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/historia/86-034/ch09.html>

A hadsereg ételmezése. /1914:/ Vasárnapi könyv. 1914 II. félév. 20. füzet, 34.

Határidők /2013/ A török sereg ételmezése. 2013.dec. 08. Limes Online

<http://www.limesonline.ro/hu/archivum/categories/listings/proba>

Katona, G /2004/ Felszerelések, tesztek, 2004. jan. 11. Magyar túlélő portál

http://kundk.blog.hu/2008/08/27/a_magyar_honvedseg_hetnapos_elelmiszercsomagja

MRE, avagy mit esznek a harcoló katonák? 2010. Gasztrosokk, HM. 2010.05.16.

<http://gasztrosokk.web4.hu/cikk/mre-avagy-mit-esznek-a-harcolo-katonak>

Soriano. velencei követ jelentése /1869/ Századok, 1869.298.

http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/hodmezovasarhely/hodmezovasarhely_tortenete_szeremlei_V/pages/006_katonai_ugyek.htm

Szűcs, L /2015/ A „Barna halál” 3200 kalóriája. Honvédelem.hu. 2015.04.20.

http://www.honvedelem.hu/cikk/54485_a_barna_halal_3200_kaloriaja